

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6 del Programa

CX/LAC 14/19/6-Add.1

Noviembre de 2014

DISPONIBLE SÓLO EN ESPAÑOL

AVAILABLE ONLY IN SPANISH

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

19.^a reunión

San José, Costa Rica, 10-14 de noviembre de 2014

Observaciones en el Trámite 3 recibidas de Ecuador y Perú

ECUADOR

No.	Página	Párrafo / Figura / Tabla / Nota (Ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario y justificación	Cambio propuesto	Observaciones
-----	--------	--	-----------------------	-------------------------------	---------------------	---------------

1	Pág 3	1	Tede raíces tuberosas yacón (mandioca) Debido a que se conoce como mandioca a la yuca.de raíces tuberosas yacón (jicama) En Ecuador el término Yacón no es muy conocido; el más difundido es jicama	
---	-------	---	----	---	---	--

PERU / PERÚ

Consideraciones generales:

Utilizar un solo término para la denominación del alimento, en todo el documento, con el propósito de uniformizar el mismo, ejemplo:

- El yacón.
- El producto.
- El alimento (sugiero esta denominación).
- Recurso y/o sus derivados.

5.2 ENVASADO: El ~~yacón~~ alimento deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser ~~nuevos de primer uso~~ 3, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

6.2.1 Identificación: Nombre y dirección del exportador y del establecimiento donde se realizó el procesamiento, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)4 y el código de rastreabilidad del producto.

7. CONTAMINANTES

El alimento debe provenir de un establecimiento de procesamiento primario autorizado por la autoridad competente del país de origen, con el propósito de garantizar su inocuidad.

7.2 El alimento debe ser cultivado en zonas libres de contaminación en (física, química o biológica), bajo lineamientos de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

El alimento no deben exceder los límites máximos permisibles de residuos químicos y otros contaminantes, establecidos por el Codex Alimentarius. Para los alimentos que se destinen a la exportación, además de cumplir con la normatividad nacional, deben cumplir con lo establecido en las regulaciones del país de destino.

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene, aplicados según las características específicas del alimento en todas las etapas de la cadena alimentaria.

8.2 Resaltar el agua a utilizar:

La utilización del agua utilizada para la higiene del alimento así como para su posterior transformación debe cumplir con los requisitos generales aplicados a los alimentos establecidos en las normas del Codex Alimentarius.

8.3 El ~~producto~~ alimento deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21- 1997), considerando su forma física de presentación (sin procesamiento, semi procesado, desecado, deshidratado, liofilizado, etc.)

8.4 El Transporte del alimento debe ser en vehículos que mantengan las condiciones de higiene que garanticen su inocuidad.

8.5 El Almacenamiento del alimento, las instalaciones deben estar diseñadas y adaptadas de tal forma que garanticen las operaciones que se llevan a acabo y que prevean la contaminación o alteración de los mismos, según lo establecido por el Codex Alimentarius.

La ubicación de los almacenes deben estar ubicados en áreas alejadas de lugares de producción o almacenamiento de productos químicos (plaguicidas, pinturas, cosméticos, otros), desagües, almacén de minerales o productos de minería y rellenos sanitarios.