

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
Agosto de 2014

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

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN

(Elaborado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Argentina)

(Trámite 3)

Se invita a los Miembros y Observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre la propuesta que figura en el Anexo I a hacerlo de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **20 de octubre de 2014**. Las observaciones deben dirigirse:

a la:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma, Italia
Correo: codex@fao.org

con copia al:

Punto de Contacto del Codex de Costa Rica,
Ministerio de Economía, Industria y Comercio,
Dirección de Mejora Regulatoria y
Reglamentación Técnica,
Sabana Sur,
400 metros oeste de la Contraloría General de la
República,
Apartado Postal 10216-1000,
San José, Costa Rica
Correo electrónico: infocodex@meic.go.cr;
CodexCostaRica@meic.go.cr

Formato para presentar observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo III del presente documento.

ANTECEDENTES

1. En la 18.^a reunión del Comité FAO/OMS para América Latina y el Caribe (noviembre de 2012) se convino en iniciar un nuevo trabajo sobre una norma para el yacón. El Comité estuvo de acuerdo en encargar este trabajo a un grupo electrónico de trabajo liderado por Argentina.¹ La lista de participantes se presenta en el Anexo II. El 36.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013) aprobó la propuesta de nuevo trabajo según lo solicitado por el Comité.² La norma como fue laborada por el GTE se presenta en el Anexo I.

¹ REP13/LAC, párr. 2013 y Apéndice III.

² REP13/CAC, Apéndice VI.

2. Los comentarios recibidos de los miembros del GTE fueron incorporados casi en su totalidad. En particular, se pone de manifiesto lo siguiente:

- (a) No se incorporó la supresión del nombre del autor del nombre botánico por entender que no debe suprimirse del nombre científico de las plantas la abreviatura del autor del nombre, ya que lo correcto es que vaya todo para evitar futuras o posibles confusiones (género, nombre y autor botánico). Se ha verificado en varios documentos Codex siendo casi general la aplicación de tal tesitura. Se cita como ejemplo en mandioca (por tratarse de una raíz tuberosa también) cuyo nombre botánico figura completo *Manihot esculenta* Crantz
- (b) Se realizó una modificación en la sección "1. Definición del producto", cambiando la palabra "reservantes" por "tuberosas" que tiene mejor comprensión
- (c) Asimismo se modificaron aquellos puntos correspondientes a la versión en castellano.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se invita cordialmente a los Miembros y Observadores del Codex, en particular aquéllos pertenecientes a la región de América Latina y el Caribe, que deseen presentar comentarios sobre esta norma a presentarlos según se indica en el cuadro de la primera página.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA RAÍZ TUBEROSA DE YACÓN

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de raíces tuberosas yacón (mandioca) obtenidas de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp. & Endl.) H. Robinson, de la familia *Asteraceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el yacón destinado a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el yacón deberá estar:

- entero;
- bien formado;
- sano, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho, o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpio, y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil;
- exento o prácticamente exento de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exento de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exento de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exento o prácticamente exento de daños mecánicos y magulladuras;
- exento de pérdida de color en la pulpa;

Además, deberá tener consistencia firme y no presentar daños por heladas o escaldaduras.

2.1.1 El yacón deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición del yacón deberán ser tales que le permita

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino

2.2 CLASIFICACIÓN

El yacón se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

El yacón de esta categoría deberá ser de calidad superior y característico de la variedad y/o tipo comercial. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

El yacón de esta categoría deberá ser de buena calidad y característico de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende el yacón que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando el yacón conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El tamaño se determina por el diámetro y el peso del producto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Diámetro mayor (cm)	Peso (g)
1	> 7 to 10	> 300
2	≥ 5 to 7	≥ 120 to 300
3	< 5	< 120

Todos los calibres podrán tener las formas siguientes: fusiforme, oval u aovada e irregular. Algunos cultivares de yacón tienen tendencia a formar un número mayor de raíces lisas y simétricas que otros.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de yacón que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de yacón que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de yacón que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de yacón que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yacón del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

El yacón deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, 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.

El yacón deberá disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del yacón. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad o cultivar.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y que sean visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el embarque.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad o cultivar (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, distrito donde se produjo o nombre nacional, regional o local del lugar.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre;
- Peso neto.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica 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 y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

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.

8.2 El producto 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).

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de indicarse la referencia "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes) directamente relacionados con el código.

ANEXO II
LISTA DE PARTICIPANTES
Coordinador Mr Miguel Lopez

País	Cargo/Institución	Nombre	Correo	Teléfono
Argentina	Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas Dirección de Calidad -. SENASA	Silvia Santos	ssantos@ssenasa.gov.ar	4371 - 2810
Colombia	Asesor Dirección de Regulación Ministerio de Comercio Industria y Turismo Colombia	Javier Muñoz Ibarra	jmunoz@mincit.gov.co	057-1- 6067676 EXT. 1205
Colombia	Profesional de Normalización Institución: ICONTEC	Luz Dary Santamaria Z.	lsantamaria@icontec.org	057-1- 6078888 EXT. 1445
Colombia	Contratista Dirección de Regulación Institución: Ministerio de Comercio Industria y Turismo Colombia	Elvin Rincón	erincon@mincit.gov.co	057-1- 6067676 EXT. 2133
México	SUBDIRECTORA DE NORMAS. DIRECCIÓN GENERAL DE FOMENTO A LA AGRICULTURA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN	MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMÉNEZ RODRÍGUEZ	gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx	(00) 52 55 38 71 10 00 extensión 34056
México	JEFA DE DEPARTAMENTO RESPONSABLE DE MARCAS COLECTIVAS SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN	ING. MARÍA ELENA ÁLVAREZ JIMÉNEZ	malvarez.sa@sagarpa.gob.mx	(00) 52 55 38 71 10 00 extensión 34057
Perú	Especialista de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria y Miembro Alterno en la Comisión de Frutas y Hortalizas Frescas Institución SENASA	Susan Dioses Córdova	sdioses@senasa.gob.pe	
EE.UU.	International Issues Analyst U.S. Codex Office	Kenneth Lowery	kenneth.lowery@fsis.usda.gov	+1 202 690 4042
IADSA	Director de Asuntos Regulatorios Organización: International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)	David Pineda Ereño	davidpineda@iadsa.org	+3222091155

ANEXO III

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo de acuerdo con los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento del cual se trate la observación.

Se solicita a los Miembros y Observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse subrayado y **en negrita** y el texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Con el fin de facilitar la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos, se ruega a los Miembros y Observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado.

Asimismo, se solicita a los Miembros y Observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación y/o enmienda propuesta, con la finalidad de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.