

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3a) del programa

CX/FFV 09/15/5

Agosto de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15ª reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de octubre de 2009

PROYECTO DE NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA

SECCIÓN 6 “MARCADO O ETIQUETADO”

Observaciones en el Trámite 6 en respuesta a la CL 2008/17-FFV

(Australia, Brasil y Kenya)

AUSTRALIA

Australia desea proporcionar los siguientes comentarios sobre la CL 2008/17-FFV Solicitud de bservaciones en el Trámite 6 sobre el Proyecto de Sección 6 - Mercado o Etiquetado del Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (mandioca) Amarga (ALINORM 08/31/35, Apéndice III):

- El consumo tradicional seguro de la yuca (mandioca) depende de un procedimiento adecuado para minimizar su contenido de glucósidos cianogénicos. Es necesario un procesamiento más extenso y prolongado para las variedades de yuca (mandioca) amarga que para la yuca (mandioca) dulce, a fin de reducir su contenido de glucósidos cianogénicos a un nivel seguro. El contenido de glucósidos cianogénicos de la yuca (mandioca) podría, en teoría, verse reducido a cerca de cero o a niveles mínimos, siempre y cuando el grado de procesamiento sea el apropiado para sus niveles en la yuca (mandioca) cruda.
- Preocupa a Australia el que el consumo de yuca (mandioca) amarga por poblaciones no familiarizadas con los métodos apropiados de preparación del producto pueda ocasionar problemas de seguridad y salud pública asociados con el consumo de productos con altos niveles de cianógenos.
- Australia observa que el anteproyecto de norma revisado para la yuca (mandioca) amarga especifica que la yuca (mandioca) debe ser pelada y completamente cocida previamente al consumo. Sin embargo, no ha sido presentada evidencia alguna sobre si las directivas de preparación han de reducir lo suficientemente el nivel de cianuro de hidrógeno contenido en la yuca (mandioca) amarga para garantizar la inocuidad del producto final.
- Australia sugiere que se haga acopio de la evidencia suficiente para respaldar el grado de procesamiento requerido para la yuca (mandioca) con diferente contenido cianogénico (es decir, cuánto procesamiento es requerido para la yuca (mandioca) con 50mg/kg HCN, en comparación con la yuca (mandioca) que contiene 200 mg/kg HCN, a fin de garantizar la seguridad y la salud pública). Sobre la base de tal evidencia, puede ser necesario considerar la inclusión de medidas suplementarias de manejo de riesgo en el Anteproyecto de Norma para la Yuca (Mandioca) amarga. Australia observa que el trabajo actualmente realizado por la CCCA debería encaminarse a dar respuesta a esta pregunta.

- Por lo tanto, Australia prefiere que se detengan los trabajos sobre la Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga hasta que la CCCA (y posiblemente el JECFA) haya concluido sus evaluaciones de los contenidos de glucósidos cianogénicos en la yuca (mandioca). Australia observa que la CCCA ha convenido en recomendar a la CCA añadir los glucósidos cianogénicos a la lista de prioridades del JECFA.
- Cualesquier cambios a los requerimientos de etiquetado propuestos en el Anteproyecto de Norma Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga que pudieran ser aprobados por la CCFH, deberían ser enviados a la CCEA para su autorización.

BRASIL

Brasil sugiere el siguiente texto:

"6.1.2. Cada envase debe llevar la siguiente información impresa:

- la yuca no debe ser consumida cruda;
- la yuca deberá pelarse y ser sometida a un tratamiento térmico (calor) adecuado antes de ser consumida; y
- el agua utilizada para el lavado o tratamiento térmico no debe ser consumido o reutilizado para la preparación de otros alimentos."

KENYA

6.1.2 Instrucciones de Preparación

Comentario

Quisiéramos sugerir el siguiente texto para la mencionada cláusula:

6.1.2 Instrucciones de Preparación

“Se requiere la existencia de una leyenda que indique lo siguiente:

- la yuca (mandioca) deberá pelarse, lavarse y cocerse completamente antes de su consumo. Además, se deberá desechar la porción central de la pulpa y cortar la restante en pedazos; y
- el agua de cocción o lavado no deberá consumirse o utilizarse para la preparación de otros alimentos, y desecharse inmediatamente”.

Justificación

- La porción central de la pulpa tiene una alta concentración de cianuro de hidrógeno. De manera que, además de remover la piel, es necesario retirar esta parte del producto a fin de reducir aun más la concentración de cianuro de hidrógeno en la yuca (mandioca) amarga.
- El cortar la yuca (mandioca) en pedazos aumenta la superficie del producto expuesta al agua durante el lavado. Ello incrementa la cantidad de cianuro de hidrógeno disuelta en el agua de lavado y de ahí, su subsecuente remoción.

Comentarios generales

Kenya agradece al Comité del Codex por su buen trabajo y por solicitar nuestra opinión sobre la yuca (mandioca) amarga, toda vez que la cultivamos en grandes volúmenes y la consumimos, asimismo, previa preparación del producto (es decir, cocimiento y asado). Decesos ocurrieron, hace dos años, a consecuencia de su consumo en crudo; de ahí que solicitamos que los países miembros se solidaricen y apoyen la modificación de la cláusula. También solicitamos al JECFA llevar a cabo mayor investigación sobre contenidos de cianuro de hidrógeno, a fin de determinar los procedimientos de cocción apropiados para el producto y algunas de sus partes, como:

1. La porción central de la pulpa
2. La yuca (mandioca) amarga cruda
3. La yuca (mandioca) amarga asada (frituras)

Estamos conscientes de que este asunto tardará en resolverse, lo cual sin embargo, no debería impedir que el Comité modifique la cláusula correspondiente. Se ha observado que en nuestro país, la yuca (mandioca) amarga arroja un rendimiento muy superior al de la yuca (mandioca) dulce, por lo que los agricultores la producen en grandes volúmenes.