

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 8 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, 4-9 de julio de 2005

LISTA DE PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS CONEXOS Y PARA LA SUSPENSIÓN DEL TRABAJO

1. El Cuadro 1 contiene una lista de propuestas para elaborar nuevas normas y textos conexos. Se pide a la Comisión que **decida** en cada caso si se realiza o no el trabajo y que determine el órgano auxiliar o de otro tipo que lo debe asumir. Se invita a la Comisión a **examinar** estas propuestas teniendo en cuenta tanto su *Marco Estratégico* como los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y para el Establecimiento de Órganos Auxiliares*.
2. En el Cuadro 2 figura una lista de propuestas para la suspensión del trabajo. Se pide a la Comisión que **decida** en cada caso si se interrumpe o no el trabajo.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayor parte de los documentos de reunión del Codex se encuentran en el sitio de Internet www.codexalimentarius.net

CUADRO 1: PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS

COMITÉ ENCARGADO	NORMA Y TEXTOS CONEXOS	REFERENCIA
CAC/CCFL	Decisión pendiente del 27º período de sesiones de la CAC: <i>Anteproyecto de revisión de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente</i>	ALINORM 04/27/41, párr. 102 ALINORM 04/27/9 ALINORM 04/27/22, párr. 78
CCASIA	Anteproyecto de Norma del Codex para los Productos de Soja Refrigerados y no Fermentados ¹	ALINORM 05/28/15, párr. 114
CCRVDF	Lista de Prioridades de Medicamentos Veterinarios que requieren evaluación o reevaluación	ALINORM 05/28/31, párr. 171 y Apéndice IX
CCFICS	Anteproyecto de Principios para la Aplicación de la Rastreabilidad/Rastreo de Productos en el Contexto de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos ²	ALINORM 05/28/30, párr. 98 y Apéndice IV
CCFICS	Anteproyecto de Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados ³	ALINORM 05/28/30, párr. 108 y Apéndice V
CCFO	Anteproyecto de Enmienda a la Norma de Codex para Aceites Vegetales Especificados ⁴ : Aceite de Girasol de Contenido Medio de Ácido Oleico – Procedimiento acelerado	ALINORM 05/28/17, párr. 46
CCFO	Anteproyecto de Enmienda a la Norma de Codex para Aceites Vegetales Especificados ⁵ - Procedimiento acelerado: Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Linolénico; Aceite de Soja de Contenido Medio de Ácido Oleico	ALINORM 05/28/17, párr. 64 y Apéndice
CCFO	Anteproyecto de Enmienda a la Norma de Codex para Aceites Vegetales Especificados ⁶ ; Enmienda de la Composición de Carotenoides Totales para el Aceite de Palma no Blanqueado - Procedimiento acelerado	ALINORM 05/28/17, párr. 67
CCFFP	Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la Elaboración de la Carne del Peine ⁷	ALINORM 05/28/18, párr. 114
CCGP	Anteproyecto de Enmiendas del Reglamento: Duración del mandato de los Miembros del Comité Ejecutivo	ALINORM 05/28/33A, párr. 111
CCPR	Lista de Prioridades de Sustancias Químicas para Evaluación y Reevaluación por la JMPR	ALINORM 05/28/24, párr. 241 y Apéndice XIV
CCPR	Anteproyecto de Revisión del Procedimiento de Elaboración de LMR	ALINORM 05/28/24, párr. 200

¹ El documento del proyecto es el Anexo I del presente documento.

² El documento del proyecto es el Anexo II del presente documento.

³ El documento del proyecto es el Anexo III del presente documento.

⁴ El documento del proyecto es el Anexo IV del presente documento

⁵ El documento del proyecto es el Anexo V del presente documento.

⁶ El documento del proyecto es el Anexo VI del presente documento.

⁷ Documento del proyecto no presentado al 27 de mayo de 2005.

COMITÉ ENCARGADO	NORMA Y TEXTOS CONEXOS	REFERENCIA
CCFAC	Anteproyecto de Revisión del Documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios - CAC/GL 36-2003” ⁸	ALINORM 05/28/12, párr. 94 y Apéndice XIV
CCFAC	Anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil ⁹	ALINORM 05/28/12, párr. 131 y Apéndice XX
CCFAC	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y de Productos que Contienen esas Proteínas ¹⁰	ALINORM 05/28/12, párr. 183 y Apéndice XXVII
CCFL	Anteproyecto de definición de los ácidos grasos trans (enmienda a la <i>Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados</i> y a las <i>Directrices sobre Etiquetado Nutricional</i>) – Procedimiento acelerado ¹¹	ALINORM 05/28/22, párr. 96
CCFFV	Anteproyecto de revisión de la Norma del Codex para la Mandioca (Yuca Dulce) Sección 1 – Definición del producto y Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres, y enmiendas consiguientes a las secciones de la Norma que correspondan como consecuencia de la revisión de las secciones 1 y 3, con objeto de dar cabida a otras variedades de mandioca idóneas para el consumo humano ¹² ;	ALINORM 05/28/35, párrs. 91 - 94 Apéndice VIII

CUADRO 2: PROPUESTA DE SUSPENSIÓN DEL TRABAJO

COMITÉ ENCARGADO	NORMA Y TEXTOS CONEXOS	REFERENCIA
CCRVDF	Proyecto y anteproyecto de LMR para foxim (en los tejidos bovinos y en la leche de vaca), cefuroxime (en la leche de vaca), cipermetrin (en los tejidos ovinos) y alfa-cipermetrin (en los tejidos bovinos y ovinos y en la leche de vaca)	ALINORM 05/28/31, párr. 93 y Apéndice VII
CCPFV	Proyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja	ALINORM 05/28/27 párrs. 85-85 Nota: En la 55ª reunión del Comité Ejecutivo ¹³ se decidió examinar esta cuestión en su siguiente reunión, en el marco del proceso de examen crítico. La recomendación del Comité Ejecutivo se presentaría posteriormente a la Comisión del Codex Alimentarius en su

⁸ El documento del proyecto es el Anexo VII del presente documento.

⁹ El documento del proyecto es el Anexo VIII del presente documento.

¹⁰ El documento del proyecto es el Anexo IX del presente documento.

¹¹ No hay un documento de proyecto de este tipo como resultado de la petición directa de la Comisión de que se continuaran las actividades sobre los ácidos grasos *trans*, en relación con la revisión de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (ALINORM 03/41, párr. 72)

¹² El documento del proyecto es el Anexo X del presente documento.

¹³ ALINORM 05/28/3, párrs. 53-56.

		28º período de sesiones para una decisión final. Con el fin de facilitar el debate en la siguiente reunión del Comité, se acordó el envío de la circular CL 2005/6-EXEC para recabar las opiniones de los Miembros y observadores del Codex sobre la necesidad de la normalización de este producto en el marco del Codex.
CCGP	Revisión de la definición de “alimento” en el Manual de Procedimiento	ALINORM 05/28/33A, párr. 97
CCFL	Proyecto de enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de revisión del Anexo 2 – Sustancias permitidas: Cuadro 4 (en el Trámite 6)	ALINORM 05/28/22, párr. 33

Documento del proyecto:**Anteproyecto de Norma para los Productos de Soja no Fermentada**

Preparado por China

1. Finalidad y ámbito de la norma propuesta

Elaborar la norma del Codex para los productos de soja no fermentada. No se aplica a los productos de soja fermentada.

Los productos de soja no fermentada comprendidos en la norma se pueden clasificar en cuatro tipos: tofu, dougan (cuajada de frijoles), yuba y leche de soja. Cada tipo incluye distintas clases de productos, con sabores y formas diferentes. El ingrediente principal de todos ellos son las proteínas vegetales. El proceso de tratamiento no incluye la fermentación.

2. Pertinencia y oportunidad

En los últimos años, el volumen de productos de soja no fermentada en el comercio internacional ha ido aumentando y las zonas de comercio se han ido expandiendo. Según nuestras estimaciones, el comercio internacional para el presente año es de casi 10 000 toneladas. La norma es necesaria para proteger la salud humana y promover un comercio equitativo entre los países y también para dar a conocer cada vez más a los consumidores un buen producto con una fuente amplia, y ha llegado el momento de elaborarla.

3. Aspectos principales que comprende

El contenido principal de la norma consistirá en la definición, los ingredientes, el proceso y los métodos de fabricación, los tipos de productos, los criterios de calidad más importantes, la higiene, los pesos y medidas, los aditivos y contaminantes permitidos, el etiquetado, los métodos de análisis y el muestreo de los productos.

4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

La propuesta de esta norma cumple los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo. Las razones son las siguientes:

- a) El volumen de la producción y el consumo anuales en China es superior a 400 000 toneladas. En el Japón, Corea y otros países también se consumen miles de toneladas. El volumen de comercio entre China y el Japón no bajó de 5 000 toneladas el pasado año. Y lo que es todavía más importante, el volumen de comercio ha estado creciendo con rapidez, en más de un 30 por ciento.
- b) La legislación y las normas en materia de productos de soja no fermentada varían entre los países. La higiene y otros índices de la calidad del producto cambian de un país a otro. Esto bloquea el aumento del comercio y puede perjudicar a los consumidores.
- c) El mercado en China aumenta más de un 20 por ciento. Además, en las regiones más desarrolladas el consumo es evidentemente superior al de las menos desarrolladas. Al mismo tiempo, la fuente, la soja, se cultiva en la mayor parte de los países del mundo y su potencial de mercado es fuerte. A medida que las personas presten mayor atención a las proteínas vegetales y al fomento de la economía, el mercado crecerá con mayor rapidez.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta tiene una estrecha relación con el objetivo 4, uno de los seis objetivos estratégicos del Codex.

- a) Con el rápido perfeccionamiento de la tecnología, es cada vez más importante la función de la cadena de frío de los alimentos y el volumen de ventas de los productos de soja no fermentada aumenta con rapidez. La propuesta muestra la capacidad para “responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario”.

b) Habida cuenta de las diferencias existentes en la norma relativa a los productos de soja no fermentada, la propuesta eliminará los efectos de dichas diferencias en el comercio internacional y reducirá al máximo los efectos negativos de los reglamentos técnicos en dicho comercio. La soja se cultiva en la mayoría de los países del mundo y, si se aprobara la propuesta, la norma redactada del Codex se aplicaría en numerosos países con el aumento del comercio.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

Ninguna.

7. Identificación de la posible necesidad de asesoramiento científico de expertos y su disponibilidad

Ninguna.

8. Identificación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de órganos externos a efectos de su planificación

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la conclusión del nuevo trabajo, con inclusión de la fecha de comienzo, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; el plazo para la elaboración de una norma no debe exceder normalmente de cinco años

Fecha de comienzo: Los miembros de la región de Asia aceptaron la propuesta en la 14ª reunión del Comité Coordinador para Asia (Jaju-Do, República de Corea, septiembre de 2004) y se presentará al Comité Ejecutivo en su 56ª reunión para su examen crítico. Si se acepta en esta reunión y se aprueba como nuevo trabajo en el 28º período de sesiones de la Comisión, la tarea comenzará de manera inmediata y el anteproyecto de norma se podría debatir en la 15ª reunión del Comité Coordinador para Asia (septiembre de 2006).

Adopción en el Trámite 5: 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en julio de 2007.

Finalización del proyecto de norma: Por un Comité apropiado en 2008.

Fecha de conclusión: La Comisión del Codex Alimentarius adoptará la norma en el Trámite 8 en 2008 ó 2009 si se pudiera alcanzar el consenso.

ANEXO II

DOCUMENTO PROYECTO

Propuesta de nuevo trabajo sobre los principios para la aplicación de la rastreabilidad/rastreo de productos en el contexto de los sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y exportaciones de alimentos

PREPARADO POR: 13ª Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Melbourne, Australia, 6-10 de diciembre de 2004.

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DEL PROYECTO DE NORMA¹⁴

El presente trabajo, tal como se propone, planteará los principios para la rastreabilidad/rastreo de productos con relación a los sistemas oficiales de inspección y certificación de alimentos.

2. PERTINENCIA Y CUMPLIMIENTO

El trabajo propuesto está estrechamente relacionado al mandato del CCFICS, es decir:

- a) elaborar principios y directrices relativos a los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos, con miras a armonizar métodos y procedimientos que protejan la salud de los consumidores, aseguren unas prácticas comerciales equitativas y faciliten el comercio internacional de productos alimenticios;
- b) elaborar principios y directrices para que las autoridades competentes de los países exportadores e importadores apliquen medias destinadas a garantizar, según sea necesario, el cumplimiento de los alimentos con los requisitos establecidos, en particular los requisitos estatutarios relativos a la salud.

En la 27ª Reunión de la Comisión se **aprobó** la definición de rastreabilidad/rastreo de productos como lo propusiera el Comité del Codex sobre Principios Generales y se le **pidió** al CCFICS que presentara, como asunto prioritario, una propuesta de nuevo trabajo referente a los principios para la aplicación de la rastreabilidad/rastreo de productos.¹⁵

3. ASPECTOS PRINCIPALES A TRATARSE

Principios referente a la rastreabilidad/rastreo de productos en los sistemas de inspección y certificación de alimentos y que podrían tomar en consideración otros trabajos realizados por organismos internacionales de normalización.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES DE TRABAJO

El trabajo propuesto permitirá armonizar la rastreabilidad/rastreo de productos y minimizar posibles obstáculos al comercio internacional.

El nuevo trabajo propuesto es particularmente pertinente a los *Criterios para el Establecimiento de Nuevos Trabajos*, criterios (a), (b) y (d), estipulados en la 13ª edición del Manual de Procedimientos del Codex.

- (a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas;
- (b) Diversificación de las legislaciones nacionales y obstáculos al comercio internacional, aparentes, resultantes o posibles;
- (c) trabajos llevados a cabo en este campo por otras organizaciones internacionales.

¹⁴ . A efectos del presente documento, se considera que la palabra “norma” incluye toda recomendación de la Comisión destinada a los Gobiernos para su aprobación.

¹⁵ ALINORM 04/27/41 párrafo 20

5. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

El grupo de trabajo anterior, encabezado por Suiza, proporcionó un análisis detallado de la relación entre los textos existentes del CCFICS y el concepto de rastreabilidad/rastreo de productos. Dicho análisis fue presentado al CCFICS durante su 11ª Reunión, CX/FICS 02/11/7. El análisis demostró que los textos existentes del CCFICS no trataban adecuadamente los principios para la rastreabilidad/rastreo de productos.

El nuevo trabajo tomará en consideración otros trabajos realizados por los Comités del Codex y los Grupos de Acción Intergubernamental Especial, y seminarios o talleres actuales y futuros sobre la rastreabilidad/rastreo de productos.

En la 27ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (Julio de 2004) se aprobó la definición de rastreabilidad/rastreo de productos, elaborada por el Comité del Codex sobre Principios Generales. El trabajo propuesto será coherente con la definición aprobada y las consideraciones pertinentes identificadas durante la elaboración de esta definición.¹⁶

6. IDENTIFICAR LA NECESIDAD DE ASESORÍA CIENTÍFICA ESPECIALIZADA Y DISPONIBILIDAD DE LA MISMA

Ninguna.

7. IDENTIFICAR LA NECESIDAD DE APORTES TÉCNICOS CON RESPECTO A LA NORMA, PROVENIENTE DE ORGANISMOS EXTERNOS, A FIN DE PREVER LO NECESARIO

Ninguna.

8. PLAZO PROPUESTO PARA FINALIZAR EL NUEVO TRABAJO (comprende la fecha de iniciación, la fecha propuesta para su aprobación en el trámite 5 y la fecha propuesta para que la Comisión lo apruebe. Generalmente el plazo propuesto para finalizar una norma no debe exceder los 5 años)

Según lo solicitado por la Comisión de Codex Alimentarius, el nuevo trabajo debería iniciarse después de finalizada la reunión de la Comisión en 2005. El proyecto de grupo de principios, elaborado por un grupo de trabajo y sujeto a la aprobación como nuevo trabajo, podría ser distribuido, en el trámite 3, para agosto de 2005.

TRABAJO ENCABEZADO POR: Presidido por Australia y asistido por Argentina y Noruega.

¹⁶

ALINORM 04/27/33A párrafos 89-95

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta de revisión para las directrices del Codex para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados (CAC/GL 38-2001)

PREPARADO POR: la 13ª Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (Melbourne, Australia, 6-10 de diciembre de 2004).

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DEL TRABAJO PROPUESTO¹⁷

Revisar la versión vigente de las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001) a fin de actualizar la orientación existente y ampliar y/o aclarar ciertas secciones de las Directrices.

2. PERTINENCIA Y CUMPLIMIENTO

El documento CAC/GL 38-2001 está destinado a proporcionar orientación a los países con respecto a la expedición de certificados de exportación, para proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de los alimentos. La orientación actual es relativamente prescriptiva y no proporciona la flexibilidad que los países necesitan para satisfacer las diversas necesidades de los países que expiden certificados de exportación. Es deseable revisar las Directrices para que proporcionen principios y orientación más apropiados.

Asimismo, la labor propuesta ha sido formulada para ayudar a los países a resolver temas que puedan plantearse con respecto a la certificación, incluidas por ejemplo:

- la gestión de solicitudes de certificación de exportaciones que podrían estar fuera de la jurisdicción de las autoridades de certificación de algunos países exportadores;
- la gestión de las solicitudes de certificación de exportaciones que podrían ser innecesarias o redundantes;
- La necesidad de una terminología uniforme recomendada para los atestados utilizados en solicitudes de certificación similar, a fin de simplificar y armonizar el sistema.

3. ASPECTOS MÁS IMPORTANTES A TRATARSE

1. Revisar las Directrices para hacerlas más adecuadas y flexibles.
2. Revisar las Directrices para:
 - Aclarar los casos en los que las autoridades competentes deberían expedir certificados de exportación a efectos de garantizar la inocuidad del producto y garantizar prácticas leales en el comercio, o los casos en que es más apropiado que las entidades comerciales proporcionen los atestados;
 - Incluir situaciones en las que la legislación nacional no autorice los atestados específicos solicitados por los países importadores y en los que se necesite un cierto nivel de flexibilidad por parte de los países importadores y exportadores para resolver las dificultades relacionadas con dichos problemas;
 - Indicar los casos en los que los certificados podrían considerarse redundantes;

¹⁷ A efectos del presente documento, se considera que la palabra “norma” incluye toda recomendación de la Comisión destinada a los Gobiernos para su aprobación.

- Aclarar las directrices con referencia a la aplicación de un certificado de exportación a un envío de lotes múltiples de un mismo producto, siempre que se siga proporcionando la información requerida por los países importadores;
- Aclarar las Directrices para indicar que las solicitudes de información de marca deberían relacionarse directamente al requerimiento de certificación oficial y que, de solicitarse dicha información, se tomen las medidas necesarias para proteger dicha información;
- Reconocer que los atestados deberían estar armonizados con respecto a certificaciones similares, para evitar malentendidos y errores; formular ejemplos específicos de atestados para tipos comunes de certificaciones.

El trabajo propuesto de revisión de las directrices reconoce que el CCFICS ha recomendado que la Comisión apruebe un Anexo a las directrices existentes incluidos los Principios para las directrices en Electrónica. Esta nueva propuesta de trabajo no debería demorar la aprobación de dichos principios. Los principios, de ser aprobados por la Comisión, serán incorporados en la revisión de las directrices.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Esta nueva propuesta de trabajo es coherente con los criterios siguientes que se aplican a temas generales:

- a) Protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas.
- b) Diversificación de las legislaciones nacionales y de los consiguientes obstáculos, aparentes o posibles, al comercio internacional.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

La nueva propuesta de trabajo es coherente con:

- a) Una promoción de las estructuras reglamentarias sólidas.

En ese sentido, la propuesta proporcionaría orientación a los gobiernos que aclararía varios puntos con respecto a la expedición de certificados de exportación, según se estipula en el punto (3) de más arriba.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

Esta propuesta está relacionada con las revisiones de las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001)

7. IDENTIFICAR LA NECESIDAD DE ASESORÍA CIENTÍFICA ESPECIALIZADA Y DISPONIBILIDAD DE LA MISMA

Ninguna

8. IDENTIFICAR LA NECESIDAD DE APORTES TÉCNICOS CON RESPECTO A LA NORMA, PROVENIENTE DE ORGANISMOS EXTERNOS, A FIN DE PREVER LO NECESARIO

Ninguna.

9. PLAZO PROPUESTO PARA FINALIZAR EL NUEVO TRABAJO, incluida la fecha de comienzo, (la fecha propuesta para la aprobación en el trámite 5, y la fecha propuesta para que la comisión lo apruebe, el tiempo estimado para el desarrollo de la Norma no deberá exceder de 5 años)

Si la Comisión lo aprueba en su 28ª Reunión (2005), se presentaría una revisión inicial de las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* al CCFICS, en su 14ª Reunión (2005), para su consideración en el Trámite 3. Se estima que el trabajo podría finalizarse en el plazo de cinco años. TRABAJO ENCABEZADO POR: Estados Unidos de América.

ANEXO IV

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta de modificación a la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados

Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico

Preparada por los Estados Unidos de América

1. Objetivo y ámbito de aplicación del anteproyecto de enmienda a la Norma

Modificar la Norma para los Aceites Vegetales Especificados: aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico a fin de aumentar las gamas de algunos factores de composición, incluido el contenido de algunos ácidos grasos, las propiedades químicas y físicas y los niveles de desmetilesteroles y tocoferoles.

2. Pertinencia y actualidad

En la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), celebrada en 2003, el Comité remitió a la Comisión el proyecto de *Norma para el Aceite de Girasol de Contenido Medio de Ácido Oleico* para su adopción en el Trámite 5/8 y la Norma fue aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius en 2003, en su 26º período de sesiones. En el debate de la 18ª reunión del CCFO, los Estados Unidos de América reconocieron que algunas de las gamas para varios componentes que figuran en los cuadros 1 - 4 de la Norma eran inusualmente estrechas. En consecuencia, los Estados Unidos de América se comprometieron a realizar nuevos trabajos sobre el tema. Estos trabajos se llevaron a cabo y en la 19ª reunión del CCFO, celebrada en febrero de 2005, se presentaron datos adicionales sobre la composición. El CCFO, en su 19ª reunión, decidió proponer esta enmienda a la Comisión como nuevo trabajo. Esta información se resume en el anexo III del documento CX/FO 05/19/5.

3. Las principales cuestiones que se deben tratar

Los cambios propuestos para los valores actuales del aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en la Norma para los Aceites Vegetales Especificados comprenden los aspectos siguientes: concretamente, con respecto al **Cuadro 1**, los Estados Unidos proponen los valores siguientes:

Cuadro 1 (composición de ácidos grasos)

C14:0	0,4-0,8
C16:1	ND-0,12
C18:3	ND-0,1
C24:0	0,2-0,4

Para el Cuadro 2 (Propiedades químicas y físicas)

Densidad relativa, X=20°C,	0,905-0,914
----------------------------	-------------

Para el Cuadro 3 (niveles de desmetilesteroles)

Campesterol	8,2-9,6
Estigmasterol	8,5-12,5
Beta-sitosterol	56-65
Delta-5-avenasterol	0,8-5,8
Delta-7-estigmasterol	7,7-10,7
Delta-7-avenasterol	4,3-5,1
Otros	1,0-5,8
Esteroles totales (mg/kg)	3763-4825

Para el Cuadro 4 (niveles de tocoferoles y tocotrienoles)

Alfa-tocoferol	481-1073
Beta-tocoferol	19-59
Gamma-tocoferol	2,3-24
Delta-tocoferol	ND-3,2
Total (mg/kg)	502-1159

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios aplicables a los productos

a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas

Las disposiciones vigentes de la Norma para los Aceites Vegetales Especificados prevén medidas de protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas. La corrección de los valores de la Norma tiene por objeto reflejar con exactitud las propiedades de este aceite, contribuyendo de esta manera a la protección del consumidor ante las prácticas fraudulentas.

b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países.

En el cuadro 5 del anexo III del documento CX/FO 05/19/5 se incluyen estimaciones de la superficie cultivada/producción/extracción/exportación de girasol de contenido medio de ácido oleico, en toneladas.

c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La Norma para los Aceites Vegetales Especificados se elaboró para dar respuesta a las necesidades de diversificación de las legislaciones nacionales y a los impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

d) Mercado internacional o regional potencial.

El incremento de las gamas de los factores de composición aumentará las posibilidades de comercialización de estos aceites de girasol de contenido medio de ácido oleico.

e) Posibilidades de normalización del producto.

El nuevo trabajo puede ser objeto de normalización, pues es una enmienda a una norma existente.

f) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

Las disposiciones de la Norma para los Aceites Vegetales Especificados ya regulan las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y el comercio.

g) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Este tema no es pertinente para la propuesta.

h) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo.

No existe ninguna otra norma internacional relativa al aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex radica en la protección de los consumidores, definiendo con precisión las gamas de modo que los consumidores posean la información que necesitan para elegir con fundamento y asegurar unas prácticas leales en el comercio.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta es una enmienda a una norma existente del Codex.

7. Necesidad de expertos consejeros científicos y su disponibilidad

No se necesita asesoramiento científico de órganos externos.

8. Necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se necesitan contribuciones técnicas de órganos externos.

9. Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión.

Empleando el procedimiento acelerado del Codex las enmiendas pueden llevarse a cabo para mediados de 2007.

Fecha de iniciación: En agosto de 2005, tras la aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en julio de 2005, se enviaría una carta circular. El examen en el Trámite 4 se realizaría en la 20ª reunión del CCFO, en febrero de 2007.

Fecha de terminación: aprobación en el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en julio de 2007.

ANEXO V

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta de enmiendas a la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados:

ACEITE DE SOJA DE BAJO CONTENIDO DE ÁCIDO LINOLÉNICOACEITE DE SOJA DE CONTENIDO MEDIO DE ÁCIDO OLEICO

Preparado por los Estados Unidos de América

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS PROYECTOS DE ENMIENDA A LA NORMA:

El objetivo y el ámbito de aplicación de los proyectos de enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados es elaborar dos nuevas normas para los aceites de soja: el Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Linolénico y el Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Oleico.

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD:

En el 19º período de sesiones del CCFO, celebrado en febrero de 2005, se acordó la elaboración de estas normas. En enero de 2006 entrarán en vigor los requisitos de etiquetado de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) para los ácidos grasos *trans*. A raíz de la inminencia de la entrada en vigor de los requisitos de etiquetado la industria ha elaborado dos nuevos aceites de soja: el aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico y el aceite de soja de bajo contenido de ácido oleico. La modificación de estos aceites reduce o elimina la necesidad de hidrogenación, lo que conduce a la formación de isómeros *trans* de los ácidos grasos *trans*. En las dos enmiendas propuestas se toma en cuenta la cuestión de la salud de los consumidores reduciendo la necesidad de hidrogenación.

3. LAS PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

Las principales cuestiones que se deben tratar comprenden los valores propuestos para los aceites de soja de bajo contenido de ácido linolénico y de contenido medio de ácido oleico en la Norma para Aceites Vegetales Especificados en relación con la composición de ácidos grasos, las propiedades químicas y físicas, los niveles de desmetilesteroles y los niveles de tocoferoles y tocotrienoles, según se indica en los cuadros siguientes:

CUADRO 1: COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS		
Ácido graso	Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Linolénico	Aceite de Soja de Contenido Medio de Ácido Oleico
C6:0	ND	ND
C8:0	ND	ND
C10:0	ND	ND
C12:0	ND-0,1	ND-0,1
C14:0	ND-0,2	ND-0,2
C16:0	8,0-13,5	5,0-13,5
C16:1	ND-0,2	ND-0,2
C17:0	ND-0,1	ND-0,1
C17:1	ND-0,1	ND-0,1
C18:0	2,0-5,4	2,0-5,4
C18:1	22-33	45-70
C18:2	48-60	15-40
C18:3	0,5-4,4	0,5-4,4
C20:1	ND-0,5	ND-0,5
C20:2	ND-0,1	ND-0,1
C22:0	ND-0,7	ND-0,7
C22:1	ND-0,3	ND-0,3
C22:2	ND	ND
C24:0	ND-0,5	ND-0,5
C24:1	ND	ND

CUADRO 2: PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS		
Propiedad	Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Linolénico	Aceite de Soja de Contenido Medio de Ácido Oleico
Densidad relativa	0,919-0,922	0,914-0,919
Índice de refracción	1,465-1,470	1,462-1,465
Índice de saponificación	186-198	184-190
Índice de yodo	112-135	88-120
Materia insaponificable	≤15	≤15

CUADRO 3: CONTENIDO DE DESMETILESTEROLES PRESENTES EN MUESTRAS AUTÉNTICAS DE ACEITES DE SOJA DE BAJO CONTENIDO DE ÁCIDO LINOLÉNICO Y CONTENIDO MEDIO DE ÁCIDO OLEICO, EXPRESADO COMO PORCENTAJE DE LOS ESTEROLES TOTALES

Esterol	Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Linolénico	Aceite de Soja de Contenido Medio de Ácido Oleico
Colesterol	0,2-0,5	0,2-0,4
Brassicasterol	ND-0,24	ND-0,2
Stigmasterol	19,6-20,4	20,0-25,2
Campesterol	22,4-25,7	22,2-24,1
Beta-sitosterol	47,5-51,8	44,1-45,4
Delta-5-avenasterol	0,6-1,6	1,8-2,0
Delta-7-stigmasterol	0,3-1,9	1,3-1,9
Delta-7-avenasterol	0,2-1,1	0,3-0,5
Otros	2,2-5,8	2,2-3,8
Total (mg/kg)	1967-2997	1569-2568

CUADRO 4: TOCOFEROLES – NIVEL DE TOCOFEROLES Y TOCOTRIENOLES PRESENTES EN MUESTRAS AUTÉNTICAS DE ACEITES DE SOJA DE BAJO CONTENIDO DE ÁCIDO LINOLÉNICO Y CONTENIDO MEDIO DE ÁCIDO OLEICO (MG/KG)

Ferol/Trienol	Aceite de Soja de Bajo Contenido de Ácido Linolénico	Aceite de Soja de Contenido Medio de Ácido Oleico
Alfa-tocoferol	84-138	139-168
Beta-tocoferol	ND-30	ND-30
Gamma-tocoferol	356-424	271-324
Delta-tocoferol	262-392	266-303
Alfa-tocotrienol	ND-45	ND-45
Gamma-tocotrienol	ND-85	ND-85
Delta-tocotrienol	ND	ND
Total (mg/kg)	740-945	676-778

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS:

Criterios aplicables a los productos:

a. Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas

Las disposiciones existentes en la Norma para Aceites Vegetales Especificados prevén la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas. La corrección de los valores de las normas de los aceites de soja de bajo contenido de ácido linolénico y de contenido medio de ácido oleico tiene por objeto reflejar con exactitud las

propiedades químicas de estos aceites, contribuyendo de este modo a la salud integral de los consumidores de aceite de soja al reducir la necesidad de hidrogenación.

b. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

En 2005 se están introduciendo las variedades de bajo contenido de ácido linolénico con el fin de abordar concretamente una parte del problema de los ácidos grasos *trans*, reduciendo al mínimo la necesidad de hidrogenar el aceite de soja con vistas a estabilizar el aroma. Se prevé que las variedades de bajo contenido de ácido linolénico permitirían la entrada de 2 000 a 3 000 millones de libras de aceite de soja en el mercado de aquí a 2007-2008.

Las variedades de contenido medio de ácido oleico se encuentran actualmente en la etapa de desarrollo y se prevé introducirlas en el mercado en el horizonte de 2007-2008. Se prevé su utilización en variedades de productos alimenticios y que aporten probablemente de 4 000 a 5 000 millones de libras de aceite de soja al mercado para el año 2011. Sin embargo, es posible que la dinámica del mercado acelere rápidamente el desarrollo de este aceite de contenido medio de ácido oleico una vez que se comercialice.

c. Diversificación de las legislaciones nacionales y obstáculos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La Norma para los Aceites Vegetales Especificados se elaboró para dar respuesta a la diversificación de las legislaciones nacionales y los posibles obstáculos al comercio internacional. El tema de los ácidos grasos *trans* tiene repercusiones a nivel mundial con respecto a la salud de los consumidores, especialmente si se tiene en cuenta la norma de etiquetado de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) que entrará en vigor en enero de 2006. Si no se revisan las normas sobre los aceites de soja de bajo contenido de ácido linolénico y contenido medio de ácido oleico, el comercio del aceite de soja se verá perjudicado ya que los consumidores exigen aceites libres de ácidos grasos *trans*.

d. Mercado internacional o regional potencial.

Los proyectos de las normas sobre la composición de los aceites de soja de bajo contenido de ácido linolénico y de contenido medio de ácido oleico contribuirán a mejorar el potencial de mercado de dichos aceites debido a su mayor estabilidad y a la reducción o eliminación de la necesidad de hidrogenarlos, lo que conduce a la formación de isómeros *trans* de ácidos grasos.

e. Posibilidades de normalización del producto.

Las normas propuestas para los aceites de soja de bajo contenido de ácido linolénico y de contenido medio de ácido oleico son susceptibles de normalización dado que se trata de enmiendas a normas existentes.

f. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

Las disposiciones de la Norma para Aceites Vegetales Especificados ya regulan las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y el comercio.

g. Número de productos alimenticios que requerirían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Este tema no afecta a la propuesta.

h. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo.

No existen otras normas internacionales relativas a ninguno de estos dos aceites.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

Los objetivos estratégicos de la Norma para Aceites Vegetales Especificados son establecer gamas precisas para los aceites y ponerlas a disposición de los consumidores para que puedan elegir con conocimiento de causa y asegurar prácticas leales en el comercio mediante la difusión de esta información.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

Esta propuesta constituye una enmienda a una norma existente del Codex.

7. DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD Y LA DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A CARGO DE EXPERTOS

No se requiere asesoramiento científico de órganos externos.

8. DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ORGANIZACIONES EXTERNAS, CON VISTAS A PODER PLANIFICARLAS

No se necesitan contribuciones técnicas de órganos externos.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DE LOS NUEVOS TRABAJOS, INCLUIDAS LA FECHA DE INICIO, LA FECHA PROPUESTA PARA LA APROBACIÓN EN EL TRÁMITE 5, Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA APROBACIÓN POR LA COMISIÓN.

Aplicando el procedimiento acelerado del Codex, las enmiendas se podrán llevar a efecto para mediados de 2007.

Fecha de inicio: En agosto de 2005, tras la aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en julio de 2005, se publicaría una CL. El examen en el Trámite 4 se realizaría en la 20ª reunión del CCFO, en febrero de 2007.

Fecha de terminación: Aprobación en el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en julio de 2007.

DOCUMENTO DE PROYECTO

Proyecto de enmiendas a la norma para aceites vegetales especificados

Enmiendas de modificación del contenido total de carotenoides en el aceite de palma

Preparado por Indonesia

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma

Proyecto de modificación del no blanqueado, establecido en la sección 2.6 del apéndice de la Norma para Aceites Vegetales Especificados.

2. Pertinencia y actualidad

El trabajo propuesto se vincula directamente con el mandato del CCFO de elaborar normas mundiales para los aceites y las grasas de origen vegetal. Esta propuesta fue aceptada en el 19º período de sesiones del CCFO (ALINORM 05/28/17, párr. 67).

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Proyecto de modificación del contenido mínimo de carotenoides establecido en el Apéndice de la Norma para Aceites Vegetales Especificados, de 500-2000 mg/kg a 400-2000 mg/kg.

En esta oportunidad, el motivo de la modificación radica en las condiciones del comercio de aceite de palma. En 2004, los principales exportadores de aceite de palma, especialmente de Indonesia, tuvieron que hacer frente a una barrera comercial impuesta por algunos países importadores, los cuales estipularon que el contenido mínimo de carotenoides totales debía ser de 500 mg/kg, presuntamente tomando como base la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados. Esta disposición en particular generó problemas porque muchos embarques de aceite de palma genuino no lograban cumplir con este requisito. En tal sentido, se comprobó que muchas muestras extraídas de las almazaras de aceite de palma contenían alrededor de 400 mg/kg y 350 mg/kg de carotenoides totales. Por lo tanto, se considera necesario modificar la Norma a fin de que refleje las condiciones reales de todos los países productores de aceite de palma.

4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

El trabajo propuesto puede contribuir a armonizar los requisitos en el plano nacional y reducir al mínimo los posibles obstáculos al comercio internacional. Asimismo, esta propuesta está en consonancia con los siguientes criterios:

(a) **Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas**

Las disposiciones existentes en la Norma para Aceites Vegetales Especificados ofrecen protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas. La corrección de los valores de la norma relativos al contenido total de carotenoides en el aceite de palma no blanqueado tiene por objeto reflejar con exactitud las propiedades químicas de este aceite, contribuyendo de esta manera a la protección del consumidor contra las prácticas fraudulentas.

b) **Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

En 2004 Indonesia produjo alrededor de 12 millones de toneladas de aceite de palma y exportó cerca de 6,5 millones de toneladas de este producto. El aceite de palma es importado por gran número de

países de Asia, Europa, América, África y Australia; en 2004 el volumen total de las importaciones ascendió a más de 22 millones de toneladas.

c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Generalmente, el contenido de carotenoides del aceite de palma se expresa como beta-caroteno. Una investigación realizada en Indonesia entre septiembre de 2003 y enero de 2005 indicó que el contenido total de carotenoides varía entre 350 y 750 mg/kg, expresado como beta-caroteno. En el apéndice de la Norma para Aceites Vegetales Especificados de la Comisión del Codex Alimentarius se establece que el contenido total de carotenoides del aceite de palma debería ser de 500 a 2000 mg/kg. También se indica que dicho apéndice no es para uso de los gobiernos.

En general, las especificaciones utilizadas para el aceite de palma en el comercio no incluyen el contenido de carotenoides. En la norma habitual para el aceite de palma sólo se especifica el contenido de ácidos grasos libres, agua e impurezas.

En muchos países se aplican a este producto definiciones y reglamentos específicos, y la de los diversos países exportadores e importadores del producto tienen una reglamentación diferente. Algunos países pueden haber especificado el contenido total de carotenoides para establecer una diferencia entre el aceite de palma sin elaborar y sus productos refinados. El límite inferior se fijó en 500 mg/kg, de conformidad con el contenido actual establecido por la Norma del Codex.

Esta limitación ha generado problemas en el comercio porque muchos productores de aceite de palma no lograban cumplir con este requisito. Ello puede suponer un obstáculo no arancelario al comercio.

Para evitar este problema comercial es preciso modificar en primer lugar el contenido total de carotenoides, fijándolo en un nivel aceptable para todos.

d) Mercado internacional o regional potencial

El aceite de palma se comercia internacionalmente desde hace muchos años en volúmenes importantes, y su uso es muy amplio.

e) Posibilidades de normalización del producto

La modificación propuesta se presta a la normalización pues se trata de una enmienda a una norma existente.

f) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Las disposiciones de la Norma para Aceites Vegetales Especificados ya regulan las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor. Sin embargo, se plantea un problema en el comercio de aceite de palma no blanqueado, provocado por las disposiciones relativas al contenido mínimo de carotenoides totales. La modificación propuesta tiene por objeto solucionar este problema.

g) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Este aspecto no es pertinente en relación con la propuesta.

h) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

No existe otra norma internacional que regule este aspecto del aceite de palma.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta está en consonancia con el objetivo 4: Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario. Asimismo, abordará una preocupación creciente a nivel internacional relacionada con la percepción del surgimiento o aumento de enfermedades transmitidas por los alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Ninguna

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Ninguna

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna

9. Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5; y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión.

Si la modificación propuesta es aceptada por la Comisión, podría examinarse en la 20ª reunión del CCFO (febrero de 2007). Si se logra alcanzar un consenso, será aprobada en el Trámite 5 del Procedimiento acelerado en julio de 2007, cuando se celebre el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Anexo VII**Documento de proyecto****Propuesta de un nuevo trabajo sobre la revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios” (CAC/GL 36-1989, Rev. 6, 2001)**

Preparado por: la 37ª reunión del Comité del Codex para Contaminantes y Aditivos alimentarios

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma

El documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos Alimentarios” fue aprobado por primera vez por la Comisión del Codex Alimentarius en 1989 para establecer un sistema numérico internacional acordado de identificación de los aditivos alimentarios en las listas de ingredientes como alternativa a la declaración del nombre específico, que suele ser largo y de naturaleza química compleja.

2. Pertinencia y actualidad de la Norma

El documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos Alimentarios” ha sido muy útil desde su introducción, habiéndose incluido en él nuevos aditivos, con los números correspondientes, cuando ha sido necesario. Sin embargo, la Sección 2, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” no ha sido puesta al día y actualmente se echan en falta algunas clases funcionales cuya inclusión es importante para completar la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios que está elaborando el CCFAC. Además, varios de los términos utilizados para describir usos funcionales en las evaluaciones publicadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no coinciden con los que se emplean en el SIN, y es necesaria una modificación de éste para armonizarlos.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Se revisará y actualizará la Sección 2, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”. Una vez que las nuevas clases funcionales hayan sido añadidas al Cuadro 2, habrá que actualizar la función técnica de cada uno de los aditivos alimentarios incluidos en la lista, y examinar ésta para comprobar que está completa.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta es conforme con los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

- a) **Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.** (Descripción correcta en el etiquetado de los alimentos destinados a la venta al consumidor.)
- b) **Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.** (Es importante que el SIN esté actualizado para que responda a las necesidades del comercio internacional.)

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es conforme con la declaración formulada en la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Durante la elaboración de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se ha observado que cierto número de clases funcionales del SIN relativas a aditivos alimentarios utilizados a escala internacional faltan o están descritas de forma inadecuada.

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El JECFA ha sido informado del trabajo propuesto y de la decisión del CCFAC (ALINORM 04/27/12-párr. 106) en la que éste le solicitaba que utilizara los nombres de las clases y subclases funcionales del SIN para describir los usos funcionales en las monografías sobre especificaciones. En caso de que no existieran términos idóneos en la lista del SIN, esta cuestión sería tratada en el CCFAC. No se ha previsto la necesidad de asesoramiento científico de expertos para este nuevo trabajo

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones exteriores

No se ha previsto la necesidad de contribuciones externas.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión

Si la Comisión aprueba en 2005 que la propuesta de este nuevo trabajo siga adelante, el anteproyecto de revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos Alimentarios” podrá ser examinado en la 38ª reunión del CCFAC con miras a su adelantamiento al Trámite 5, pudiendo ser necesaria otra reunión del CCFAC para finalizar la revisión con miras a su adopción en el Trámite 8 por el período de sesiones posterior de la Comisión del Codex Alimentarius.

ANEXO VIII

Proyecto de documento**Propuesta de nuevo trabajo sobre un apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil**

Preparado por: la 37ª reunión del Comité del Codex para Contaminantes y Aditivos alimentarios

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma

El Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas ofrece una orientación uniforme para combatir y afrontar la contaminación de nueces de árbol por aflatoxinas. Las condiciones muy específicas en que tienen lugar la recolección y elaboración de nueces del Brasil exigen un conjunto específico de medidas suplementarias para prevenir y reducir las aflatoxinas presentes en esos productos. En su 37ª reunión, el CCFAC convino en que sería conveniente incluir estas medidas suplementarias como apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas

2. Pertinencia y actualidad de la Norma

Se pueden tomar medidas para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil. Las aflatoxinas son un peligro para la salud humana. Es necesario un apéndice independiente al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas que permita tener en cuenta las condiciones muy específicas en que tienen lugar la recolección y elaboración de las nueces del Brasil. De este modo, mejorará considerablemente la eficacia del Código para prevenir la presencia de aflatoxinas en estos productos.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El apéndice abarcará medidas suplementarias específicas para las nueces del Brasil, destinadas a prevenir la contaminación por aflatoxinas en todas las etapas de la cadena de producción (recolección, manipulación, almacenamiento, transporte, elaboración y distribución de las nueces del Brasil).

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta es conforme con los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

- a) **Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud** (mediante la reducción de la exposición alimentaria del consumidor a las aflatoxinas procedentes de las nueces del Brasil).

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es conforme con la declaración formulada en la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Este nuevo trabajo ha sido propuesto por el CCFAC en su 37ª reunión como apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas.

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

- Disponibilidad de información

* Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas (ALINORM 04/27/12 – Apéndice XX) y Observaciones del Brasil y Venezuela (CX/FAC 05/37/21).

* Documento de debate sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas (CX/FAC 05/37/24) y observaciones presentadas (CX/FAC 05/37/24 Add. 1, CRD 17 Observaciones del Brasil).

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones exteriores

No se ha previsto la necesidad de contribuciones externas.

9. Calendario propuesto para completar el nuevo trabajo, incluida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5/8 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión

Si la Comisión aprueba en 2005 que la propuesta de este nuevo trabajo siga adelante, el proyecto de apéndice será distribuido para su examen en el Trámite 3 en la 38ª reunión del CCFAC con miras a su adelantamiento y adopción en el Trámite 5/8 por el período de sesiones posterior de la Comisión del Codex Alimentarius.

ANEXO IX

Proyecto de documento**Propuesta de nuevo trabajo sobre un código de prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (pvh) mediante ácido y de productos que contienen esas proteínas**

Preparado por: la 37ª reunión del Comité del Codex para Contaminantes y Aditivos alimentarios

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma

Elaborar un Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) Mediante Ácido y de Productos que Contienen esas Proteínas, con la finalidad de reducir la concentración de cloropropanoles, como por ejemplo el 3-MCPD, en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y los productos que contienen esas proteínas. El Reino Unido redactará un primer proyecto de Código de Prácticas, en consulta con otros Estados Miembros.

2. Pertinencia y actualidad de la Norma

Algunas condiciones que pueden ser controladas durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido, como el pH, la temperatura y los procesos de neutralización, influyen en la concentración de 3-MCPD y otros cloropropanoles en el producto final. El Código de Prácticas ofrecerá un medio de reducir la concentración de los contaminantes del proceso, es decir, los cloropropanoles, que constituyen un riesgo para la salud humana, e incorporará información contenida en documentos de debate sobre los cloropropanoles preparados anteriormente.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El Proyecto de Código de Prácticas abarcará los parámetros que han de ser controlados durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y de productos que contienen esas proteínas, así como las medidas que han de adoptarse en relación con esos parámetros. Además, contendrá información científica complementaria para demostrar la reducción de 3-MCPD lograda mediante la adopción de las recomendaciones que se formulan en el Código de Prácticas.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta es conforme con los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

- a) **Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas** (mediante la reducción de la exposición alimentaria del consumidor a los cloropropanoles procedentes de las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y los productos conexos).

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es conforme con la declaración formulada en la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Este nuevo trabajo ha sido recomendado en el documento de debate sobre los cloropropanoles (CX/FAC 05/37/25).

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El CCFAC, en su 37ª reunión, ha recomendado pedir al JECFA que realice una evaluación de la exposición procedente de todas las fuentes.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones exteriores

Ninguna.

9. **Calendario propuesto para completar el nuevo trabajo, incluida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión; el plazo para la elaboración de una norma no debería exceder normalmente de cinco años**

Si la Comisión aprueba en 2005 que la propuesta de este nuevo trabajo siga adelante, el Proyecto de Código de Prácticas será distribuido para su examen en el Trámite 3 en la 38ª reunión del CCFAC. Su adelantamiento al Trámite 5 está previsto para 2007, pudiendo ser necesaria otra reunión del CCFAC para finalizar la revisión con miras a su adopción en el Trámite 8 por el período de sesiones posterior de la Comisión del Codex Alimentarius.

DOCUMENTO DE PROYECTO**Propuesta para revisar de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce****Sección 1 – Definición del Producto y Sección 3 – Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce**

PREPARADO POR: la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Vegetales

1. El objetivo y ámbito de aplicación de la Norma:

El propósito de esta solicitud es revisar la definición de “Yuca (Mandioca) Dulce” (Sección 1) y las especificaciones de calibre (Sección 3).

2. Su pertinencia y actualidad :

- (i) Nivel de cianuro de hidrógeno (ácido cianhídrico - HCN) que define a la yuca (mandioca) dulce para consumo directo

Los habitantes de Fidji y Tonga han estado consumiendo variedades de yuca (mandioca) durante varios años, las cuales han sido cultivadas en sus respectivas islas como uno de sus alimentos básicos. Estas variedades de yuca (mandioca) experimentan una preparación mínima, normalmente se hierven o se hornean. Los niveles de cianuro de hidrógeno en estas variedades de yuca (mandioca) van de 10 – 220 mg/kg de yuca (mandioca) fresca (véase a la Tabla 1 del Anexo 1). En ninguna de las islas se han registrado efectos desfavorables en la salud asociados con el consumo de estas variedades de yuca (mandioca).

Con el aumento en la migración de la población de Fidji y Tonga principalmente a Australia, Nueva Zelandia y los Estados Unidos de América, la exportación de yuca (mandioca) natural pelada y congelada se ha incrementado en los últimos 30 años, haciendo de la yuca (mandioca) uno de sus principales productos de exportación. Aunque la cantidad de exportación y el valor (véase a la Tabla 2 en el Anexo 2) pueden no ser significativos si se los compara con las exportaciones de otros alimentos de los países desarrollados, las cantidades exportadas complementan la provisión de alimentos de los oriundos de Fidji y Tonga que viven en el extranjero, y los ingresos derivados de esta actividad contribuyen con las economías nacionales y más, de este modo generan ingresos para los propietarios de pequeñas granjas.

La Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce fue adoptada en 2003¹⁸. Posteriormente, la Norma de Alimentos de Australia y Nueva Zelandia (FSANZ por sus siglas en inglés) adoptó en mayo de 2004 una nueva Norma para la yuca (mandioca), de acuerdo con la Norma del Codex. La Norma FSANZ clasificó las variedades de yuca (mandioca) aparte de la yuca (mandioca) dulce bajo su “*Plan 1, Plantas y Hongos Prohibidos y Restringidos*”. Las Plantas del Plan 1 no se deben agregar intencionalmente a los alimentos u ofrecerse para su venta como alimentos. Si Australia y Nueva Zelandia implementaran su nueva norma para la yuca (mandioca), la exportación de yuca (mandioca) de Fidji y Tonga podría estar en riesgo.

Se observó que debido a la falta de información cuantitativa toxicológica y epidemiológica, Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)¹⁹ no pudo establecer un nivel seguro de ingesta de glucósidos cianógenos. Sin embargo, con el interés de diferenciar entre las variedades “*dulce*” y “*amarga*” y con el fin de encaminar las consideraciones relacionadas con la ingesta potencial excesiva de glucósidos cianógenos de ambas variedades, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) decidió añadir una nota al pie de página para definir el término “*dulce*” como variedades de yuca (mandioca) que contienen menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto

¹⁸ ALINORM 03/41, párrafo 58, Apéndice V.

¹⁹ ALINORM 03/35, párrafo 19.

fresco)²⁰. También se observó ese nivel sólo se propuso para diferenciar entre las variedades de yuca (mandioca) y no para establecer un nivel máximo, y el CCFFV fue de la opinión de que el nivel de por sí²¹ no estaba sujeto a ratificación.

De este modo, el establecer un nivel no mayor a 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno para diferenciar “dulce” y “amargo” son juicios empíricos que no se basan en la ciencia, por lo tanto deberían revisarse.

(ii) Calibre de la Yuca (Mandioca)

La longitud normal de la yuca (mandioca) que utilizan Fidji y Tonga para su cocción mediante hervor va de los 10 a los 20 cm y podría ser mayor para el horneado. La exportación de yuca (mandioca) está dirigida al consumo directo de los oriundos de Fidji y Tonga que se encuentran en el extranjero. El método de cocción más utilizado comúnmente en el extranjero es el cocimiento mediante hervor, de aquí que la longitud de los productos sea de modo tal que el consumidor la ponga directamente en la olla (cacerola). Con el fin de reflejar los productos que actualmente se comercializan en los mercados internacionales, la longitud de la yuca (mandioca) debería ser de no menos de 10 cm en vez de 20 cm.

(iii) Solicitud de Revisión

Dado que la yuca (mandioca) es uno de los alimentos de primera necesidad y uno de los productos de mayor exportación en las Islas Fidji y Tonga, para garantizar que la norma sea aplicable tanto a nivel nacional como internacional, Fidji y Tonga solicitan lo siguiente:

- 1a. remover el nivel de cianuro de hidrógeno como un criterio para diferenciar las variedades de yuca (mandioca) “dulce” y “amarga”;
- y
- 1b. revisar la Norma existente del Codex en términos de nivel de cianuro de hidrógeno para todas las variedades de yuca (mandioca) que sean seguras para el consumo humano;
- y
2. modificar la disposición de calibre de la yuca (mandioca) a “no menos de 10 cm” en lugar de “no menos de 20 cm”.

3. Las principales cuestiones que se deben tratar:

Si el CCFFV recomienda y la Comisión aprueba este trabajo, las secciones de la Norma que va a ser revisada incluirán:

Sección 1: Definición del Producto

Sección 3: Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

Además, enmiendas de consecuencia a secciones pertinentes de la Norma derivadas de la revisión de las secciones 1 y 3 para acomodar otras variedades de yuca (mandioca) adecuadas para consumo humano según corresponda.

4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*.

Con el aumento de la migración extranjera proveniente de Fidji y Tonga, la exportación de yuca (mandioca) natural, pelada y congelada a Nueva Zelandia, Australia y a los Estados Unidos de América, se ha incrementado en los últimos 30 años para garantizar que su artículo de primera necesidad esté disponible

²⁰ ALINORM 03/35, párrafo 20.

²¹ ALINORM 03/35, párrafos 21 & 22.

con facilidad en su nuevo país de residencia. Por lo tanto, la yuca (mandioca) se ha vuelto uno de los productos de mayor exportación y de ingresos en moneda extranjera para las dos islas.

Ya que en Fidji o Tonga no se han reportado efectos desfavorables en la salud asociados con el consumo de sus variedades de yuca (mandioca), existe la posibilidad de que la producción y exportación de estos productos específicos estén en riesgo. Por lo tanto, la propuesta para la revisión de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce es coherente con los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*, en particular el criterio:

- i. El volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países; y
- ii. Mercado internacional o regional potencial.

5. La pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex:

La revisión propuesta cumple los criterios que se destacan en los Objetivos 2 y 6 de los Objetivos Estratégicos del Codex, los cuales son:

Objetivo 2: promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgo, incluyendo la promoción del acopio de datos de países en desarrollo y de todas las regiones del mundo, para que el análisis de riesgos se base en las condiciones y las necesidades mundiales; y

Objetivo 6: promover la máxima aplicación de las normas del Codex para la reglamentación nacional y el comercio internacional.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex:

Esta propuesta está relacionada con la Norma existente del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce.

7. La identificación de requisitos para la prestación de asesoramiento científico y la disponibilidad de expertos consejeros:

Dado que los niveles de cianuro de hidrógeno de las variedades de yuca (mandioca) consumidas comúnmente en Fidji y Tonga por muchos años excede el nivel especificado en la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce, y el hecho de que en las dos islas no se hayan reportado efectos adversos de estos niveles asociados con su consumo, la asesoría científica es necesaria en lo siguiente:

- i. confirmación del contenido de hidrógeno de las variedades de yuca (mandioca) que se producen en Fidji y Tonga en su forma cruda y cocinada.
- ii. evidencia epidemiológica que indica que los niveles de HCN establecidos anteriormente en la Norma existente del Codex no causan problemas de salud.
- iii. evaluación toxicológica, si es necesaria.

8. La identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una Norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones:

Asistencia técnica por parte de JECFA, la OMS y la FAO para consolidar la asesoría científica en la Sección 7 mencionada anteriormente, según convenga.

9. El calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión

Fecha de inicio:	2006
Fecha propuesta para adopción en el Trámite 5:	2008
Fecha propuesta para que la Comisión haga la adopción:	2010

TABLA 1:
CONTENIDO DE CIANURO DE HIDRÓGENO DE LAS VARIEDADES DE YUCA
(MANDIOCA) QUE SE CONSUMEN EN TONGA Y FIDJI

Variedad	TONGA¹ Contenido de Cianuro de Hidrógeno (mg/kg)	FIDJI² Contenido de Cianuro de Hidrógeno (mg/kg)
Tano'a (Hahake)	211	-
Tano'a (Hihifo)	153	-
Lepa (Hihifo)	164	-
Silika (Hahake)	110	-
Silika (Hihifo)	159	-
Mataki'eua (Hahake)	91	-
Mataki'eua (Hihifo)	128	-
Engeenga nonou (Hahake)	81	-
Engeenga nonou (Hihifo)	111	-
Engeena loloa (Hahake)	126	-
Fisi (Sokobaru – Hihifo)	150	-
Kasaleka	-	62
Aikavitu	-	42
Manioke	-	19
Yabia Damu	-	101
Yabia Valu	-	93
Sokobale	-	36
Vulatolu	-	70
Coci	-	55
Merelesita 2	-	90
Merelesita	-	14
Vula tolu 2	-	21
Noumea	-	107
Navolau	-	107
Beqa	-	121
New Guinea	-	80

¹ CRD 4, 8ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP).

² - CRD 3, 8ª reunión del CCNASWP.

TABLA 2:

EXPORTACIÓN¹ DE YUCA (MANDIOCA) EN TONGA Y FIDJI² DE 1999 A 2003

Año	Tonga: Cantidad³ (mt)	Tonga: Valor (US\$m)	Fidji: Cantidad⁴ (mt)	Fidji: Valor (US\$m)
1999	965	0.20	817	0.61
2000	533	0.11	754	0.49
2001	305	0.06	937	1.89
2002	459	0.11	1,120	1.18
2003	639	0.19	1,623	1.39

¹ - Fuente: Informes de Comercio Exterior de Tonga.

² - Fuente: CRD 3 de la 8ª reunión del CCNASWP.

³ - 70% para Nueva Zelandia; 26% para Estados Unidos de América; y 4% para Australia en promedio para los 5 años de exportaciones de yuca de Tonga, lo cual es aproximadamente 1.36% del total de exportaciones (alimentos y otros productos).

⁴ - 38% para Nueva Zelandia; 3% para Estados Unidos de América; y 59% para Australia en promedio para los 5 años de exportaciones de yuca (mandioca) de Fidji.