

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA

(África)¹

CXS 334R-2020

Adoptada en 2020. Enmendada en 2022.

Enmiendas aprobadas en 2022

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

Página	Ubicación	Texto original	Texto impreso
3	Sección 7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información sobre los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

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

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

2. DESCRIPCIÓN

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

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

Manipulación

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

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Factores generales de calidad

Los productos a base de yuca fermentada cocinada deberán estar limpios y ser inocuos para el consumo humano. El contenido de humedad debería ser característico de cada producto. Estarán exentos de olores y sabores anormales, así como de materias extrañas como fragmentos de insectos, pelo de roedores, granos de arena o polvo.

3.2 Factores específicos de calidad

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

3.3 Disposición relativa a la presentación

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en este producto.

5. CONTAMINANTES

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

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

6. HIGIENE

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

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

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre de los productos

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

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

7.2 Ubicación de la etiqueta

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

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

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

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Por elaborar.

NOTAS

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

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

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

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

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

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