

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2017/81-CPL
Septiembre 2017

PARA Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con estatuto de observador ante el Codex

DE Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias

ASUTNO **Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre el anteproyecto de Norma para la quinua**

PLAZO **6 de octubre de 2017**

OBSERVACIONES **Para:** Punto de contacto del Codex de Estados Unidos de América
Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture
E-mail: USSEC-CCCPL@fsis.usda.gov
CC: codex.bolivia@ibnorca.org; normaquinua@ciq.org.bo

CC: Secretaría
Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia
E-mail: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 40.º periodo de sesiones¹, aprobó el anteproyecto de Norma para la quinua en el trámite 5 y solicitó al Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos que considerase la posibilidad de incluir la quinua en los niveles máximos para plomo y cadmio en los cereales establecidos en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995). La Comisión acordó asimismo la creación de un grupo de trabajo electrónico (GTE), presidido por el Estado Plurinacional de Bolivia y copresidido por Estados Unidos de América, para proseguir esta labor y abordar las cuestiones pendientes. El GTE trabajaría en inglés y español.

2. Bolivia y los Estados Unidos de América, en su calidad de Presidentes y Vice presidente del GTe, respectivamente, han revisado la norma contenida en el documento CL2017 / 44-CPL sobre la base de los comentarios presentados al CAC40, compilados en CX / CAC17 / 40 / 6- Add.1 y CRD4. El proyecto revisado de norma para la quinua se presenta en el Anexo I. El análisis de los comentarios al CL 2017/44-CPL, incluyendo las recomendaciones de los Presidentes del GTE, se adjunta como Anexo II.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los miembros y observadores del Codex a que envíen sus observaciones en el trámite 6 sobre el anteproyecto revisado de Norma para la quinua, tal como figura en el Anexo I. En este anteproyecto revisado de Norma para la quinua, debería prestarse una atención especial a las secciones entre corchetes, que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas deberá estudiar más a fondo.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA
(Trámite 6)

1 Ámbito de aplicación

- 1.1 Esta norma se aplica a la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) tal como se define en la sección 2, destinada a consumo humano, envasados o a granel.
- 1.2 No se aplicará a las semillas de quinua para propagación y productos derivados de la quinua (p.ej., harina, hojuelas).

2 Descripción

2.1 Definición del producto

Se entiende por quinua los granos de *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Quinua procesada

Son los granos de quinua sometidos a operaciones de limpieza (p.ej., eliminación de impurezas, remoción del pericarpio con saponina) y clasificación (p.ej., por color y tamaño).

3 Factores esenciales de composición y calidad

3.1 Factores de calidad - generales

- 3.1.1 La quinua deberá ser inocua y apta para el consumo humano.
- 3.1.2 La quinua deberá estar exenta de sabores u olores anormales e insectos y ácaros vivos.
- 3.1.3 [El color de la quinua deberá ser característico de la variedad, por ejemplo blanco (perlado, pálido, grisáceo), negro, rojo, dorado, café, amarillo, naranja.]

3.2 Factores de calidad - específicos

3.2.1 Contenido de humedad máximo 13,5% [13%] [12,5%]

3.2.2 Materias extrañas

- 3.2.2.1 Se entiende por materia extraña a todo material orgánico o inorgánico distinto de la quinua.
- 3.2.2.2.1 Entre las materias extrañas orgánicas están la cascarilla, los fragmentos de tallo, impurezas de origen animal, las semillas de otras especies y las hojas; 0,1% máximo.
- 3.2.2.2.2 Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras, plástico; 0,1% máximo.
- 3.2.2.2.3 [No deberá haber presencia de metal ni de vidrio.]

3.2.3 Defectos

3.2.3.1 Definición de defectos

- 3.2.3.1.1** Granos partidos son pedazos de granos cuyos tamaños son menores a las tres cuartas partes del grano entero ocurridos por la acción mecánica.
- 3.2.3.1.2** Granos dañados son aquellos que difieren de los demás en la forma o estructura debido a que han sido alterados por agentes físicos, químicos o biológicos.
- 3.2.3.1.3** Granos germinados son aquellos que, tras el procesado, presentan un desarrollo de la radícula (embrión).
- 3.2.3.1.4** Granos cubiertos son aquellos que conservan la envoltura (perigonio) o una parte de la flor adherida al grano después del procesado.
- 3.2.3.1.5** Granos inmaduros son aquellos que no han alcanzado la madurez fisiológica y se caracterizan por su pequeño tamaño y una coloración verdosa.

3.2.4 Tolerancias

Requisitos	Límite máximo [%]
Granos partidos	3%
Granos dañados	2,5%
Granos germinados	0,5%
Granos cubiertos	0,3%
Granos inmaduros	0,9%

3.2.5 Contenido de Proteína

Requisitos	Límite mínimo [%]
Proteína	10%

3.2.6 Contenido de saponina

Requisitos	Límite máximo [%]
Saponina	[0,12%]

3.2.7 Tamaño

Tamaño del grano	Rango [mm]
Extragrande	mayor a 2 mm
Grande	mayor a 1.7 mm a 2 mm
Mediano	1,4 mm a 1,7 mm
Pequeño	menor a 1,4 mm

4 Aditivos alimentarios

El uso de aditivos no está permitido.

5 Contaminantes

5.1 Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para pesticidas.

6 Higiene

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

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

7 Envasado

7.1 La quinua deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

7.2 El envase deberá ser inocuo y adecuado para el uso al que se destina y no deberá transferir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores o sabores desagradables. Todos los materiales que se usen en el interior del envase deberán ser de grado alimentario, estar limpios, nuevos y [su calidad deberá ser adecuada para no causar daños en el producto.

8 Etiquetado

Los productos cubiertos por esta norma deberán ser etiquetados de acuerdo a la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será "quinua", "quinoa" o "quinua procesada". Puede incluirse información adicional, como origen del producto, calidad, color, etc.

8.2 Recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca resulte claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

9 Métodos de análisis y muestreo²

Véanse los textos del CODEX correspondientes sobre métodos de análisis y muestreo.

	Método	Principio	Tipo ³
Contenido de humedad	[ISO 712]	Gravimetría	1
[Contenido de saponina	[A determinar]		
Contenido de proteína [(N x 6,25)] En base seca	[ISO 1871]	Titrimetría, Kjeldahl	1

² La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la norma sea adoptada por la CAC y se incluya en CODEX STAN 234-1999.

³ Manual de Procedimiento, 25.^a edición, página 79.

ANÁLISIS DE OBSERVACIONES A CL 2017/44-CPL**3.1.3 Color**

1. Un país solicitó que se revisara la declaración como "El color de la quinua debe ser característico de cada variedad".

3.2.1 Contenido de humedad

2. Tres países miembros recomendaron un contenido de humedad máximo de 12,5%, un país miembro y un observador recomiendan un valor de 13% y dos países miembros están de acuerdo con el valor de 13,5%.

3.2.2.2.3 No deberá haber presencia de metal ni de vidrio

3. Un país miembro ha solicitado la eliminación de toda la frase. Se considera redundante, puesto que en el documento Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1 -1969, ya se considera en Contaminación Física y Química

3.2.6 Contenido de saponina

4. Dos países miembros han observado que el nivel de saponina debe ser niveles más bajos por temas de sabor entre de 0,04 % y 0,05%

5. Un país miembro ha sugerido dividir el requisito de saponina entre diferentes tipos de quinua, quinua nativa 0,12 % y quinua procesada 0,05

6. Un país miembro está de acuerdo con el valor de 0.12%

3.2.7 Tamaño

7. Un país miembro sugiere eliminar el tamaño extragrande porque no se encuentra en todos los países y sugiere un rango para el tamaño pequeño entre: menor a 1.4 mm y mayor a 1.2 mm

9 Métodos de análisis y muestreo

8. Un país miembro sugirió mantener la tabla sobre Método de análisis y muestreo porque los métodos propuestos están en proceso de validación

9. Un organismo miembro sugiere incorporar el valor de 6,25 como factor de cálculo de la proteína

10. Un país miembro ha solicitado aclarar que la proteína es calculada en "base seca"

11. Un país miembro ha observado la ausencia del método de saponina, Si no se puede consensuar el método habría que eliminar o dejar entre corchetes todo el renglón: [Contenido de saponina A determinar].