

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL2017/44-CPL

Abril de 2017

A: Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales
con condición de observadoras en el Codex

DE: Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: **Solicitud de observaciones en el trámite 5 sobre el anteproyecto de norma para quinua**

PLAZO: 15 de junio de 2017

OBSERVACIONES A: Punto de Contacto del Codex de EEUU
Food Safety and Inspection Service, US
Department of Agriculture
E-mail: uscodex@fsis.usda.gov
Copia a: codex.bolivia@ibnorca.org;
normaquinua@ciq.org.bo;
henry.kim@fda.hhs.gov

Copia a: Secretaría
Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
E-mail: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. En el 38º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius¹ (CAC38) se aprobó un nuevo trabajo sobre una norma para la quinua y se acordó reactivar el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) a fin de que trabajara por correspondencia en la elaboración de la norma. La Comisión convino también en constituir un grupo de trabajo electrónico (GTE) presidido por Bolivia y copresidido por los Estados Unidos de América a fin de que preparase un proyecto de norma inicial para la quinua, con el objeto de distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3. El GTE trabajaría en inglés y español.

2. En una carta circular de enero de 2017 (CL 2017/01-CPL), se distribuyó un proyecto de norma inicial para recabar observaciones en el trámite 3. Se recibieron observaciones de diez países miembros y de dos organizaciones observadoras. Se adjunta como Anexo I el anteproyecto de norma revisado según las observaciones recibidas. En el Anexo II, figura un resumen de las observaciones sobre los puntos clave y las cuestiones pendientes.

RECOMENDACIONES

3. Que el CCCPL considere hacer avanzar el anteproyecto revisado de Norma para la Quinua en el procedimiento de trámites.

4. Que el CCCPL remita el asunto siguiente al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF):

- En los niveles máximos (NM) de cadmio (0,1 mg/L) y plomo (0,2 mg/L) para los granos de cereales que se enumeran en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTAP) (CODEX STAN 193-1995), se indica que estos NM no se aplican a la quinua.

- Por tanto, se recomienda que el CCCPL remita este asunto al CCCPL a fin de que éste proporcione orientaciones para determinar si los NM para cadmio y plomo continúan sin aplicarse a la quinua o si debe suprimirse dicha nota de modo que los NM para cadmio y plomo se apliquen a la quinua.

¹ REP15/CAC, párr. 93.

5. El CCCPL restableció un grupo de trabajo electrónico, presidido por Bolivia y copresidido por los Estados Unidos de América, con el inglés y el español como idiomas de trabajo, para que continuase trabajando en la elaboración de una Norma para la Quinua.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

6. Se invita a los miembros y observadores del Codex a que envíen sus observaciones en el trámite 5 sobre las recomendaciones expuestas anteriormente y sobre el anteproyecto revisado de Norma para la Quinua, tal como figura en el Anexo I. En el anteproyecto revisado de Norma para la Quinua, debería prestarse una atención especial a las secciones entre corchetes, que el CCCPL deberá estudiar más a fondo. Se ruega a los miembros y observadores del Codex que, al presentar sus observaciones, tengan en cuenta la información que figura en el Anexo II, especialmente en lo relativo a las secciones entre corchetes.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA**(en el trámite 5)****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, 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% [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 debería 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 beneficiado, 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, antes o después del beneficiado.

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	Más de 2 mm
Grande	Entre 1,8 y 2 mm
Mediano	Entre 1,4 y 1,7 mm
Pequeño	Menos de 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 calidad alimentaria, 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" o "quinua beneficiada". 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)]	[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.

RESUMEN DE OBSERVACIONES SOBRE PUNTOS CLAVE Y CUESTIONES PENDIENTES**3.2.1 Contenido de humedad**

1. Dos países miembros recomendaron un contenido de humedad máximo de 12,5% en vez de 13,5%. Uno de estos dos países miembros sugirió que el contenido de humedad máximo más bajo evitaría el crecimiento de hongos.

3.2.4 Contenido de proteína

2. Otro país miembro observó que la composición de las materias primas normalmente se indica en términos de peso seco y, si se permite un contenido de humedad máximo de 13,5%, el límite del contenido proteínico será superior a 11,6% en peso seco.

3. Un país miembro recomendó un contenido proteínico máximo de 13,0% en concordancia con la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. De lo contrario, mantener 10% como mínimo.

3.2.5 Contenido de saponina

4. Un país miembro manifestó que la quinua con 0,12% sigue manteniendo un sabor amargo que hace necesario enjuagarla antes de su consumo y recomendó un contenido de saponina inferior a 0,04%.

5. Un país miembro preguntó si el valor de menos de 0,12% se refería a la quinua procesada o a la quinua natural. Si se refiere a la quinua procesada, se recomienda un contenido de saponina inferior o igual a 0,05%. Si se refiere a la quinua natural, se recomienda un contenido inferior o igual a 0,12%.

6. Otro país miembro observó que la composición de las materias primas normalmente se indica en términos de peso seco y, si se permite un contenido de humedad máximo de 13,5%, el límite del contenido proteínico será superior a 11,6% en peso seco.

7. Un país miembro preguntó por la fuente del valor de 0,12% y manifestó que no conocía ningún método validado para determinar el contenido de saponina en la quinua. Por tanto, este país miembro expresó que no está de acuerdo con el límite de menos de 0,12% y que no es adecuado establecer un límite sin un método validado.

9 Métodos de análisis y muestreo

8. Un país miembro y una organización observadora preguntaron si los métodos ISO mencionados para determinar el contenido de humedad y de proteína están validados para la quinua. La organización observadora observó que se deberían incluir los métodos AOAC y AACCI cuando sean equivalentes.

9. Dos países miembros y dos organizaciones observadoras observaron que se debe incluir un factor de conversión de nitrógeno (FCN) para la determinación del contenido de proteína. Un país miembro recomendó un FCN de "N x Factor 5,7", mientras que una organización observadora recomendó un FCN de "% de proteína = % de nitrógeno x 6,25."

10. Un país miembro observó que se debería incluir el método de ensayo para determinar la saponina, ya que se trata de un requisito mencionado en diversas secciones de la norma, así como para la evaluación de conformidad. Otros dos países miembros y una organización observadora preguntaron qué método se había utilizado para determinar que el contenido de saponina en la quinua debería ser inferior a 0,12%.

11. Un país miembro observó que en su país se utiliza un método fotométrico y propuso consultar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), de modo que se pueda utilizar este método para determinar el contenido de saponina.