

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Punto 9(b) del programa

**CX/LAC 08/16/12
Septiembre 2008**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

16ª reunión

Acapulco, México, 10 - 14 de noviembre de 2008

PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA LA LÚCUMA

ANTECEDENTES

1. El Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas en su 14ª reunión (mayo de 2008) tomó nota de las propuestas para nuevos trabajos sobre chile, ajo, durián, granadilla, tomate de árbol, uva de mesa (revisión), lúcuma, aguacate (revisión), granada y pimienta negra, así como sus justificaciones. En este sentido, una Delegación observó que algunos de los productos propuestos como nuevo trabajo daban la impresión que se comercializaban principalmente a nivel regional y propuso que dichos productos se normalizaran como normas regionales en los comités coordinadores regionales FAO/OMS pertinentes. Muchas delegaciones apoyaron esta propuesta al observarse que existían procedimientos para convertir normas regionales en internacionales en una etapa posterior. La Delegación de Perú acordó enviar la propuesta de nuevo trabajo para la lúcuma al Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe.¹

2. Se adjunta el documento de proyecto que contiene la justificación para la elaboración de una norma regional para la lúcuma además de información adicional pertinente. Se invita al Comité a examinar la conveniencia de elaborar una norma regional para este producto.

¹ ALINORM 08/31/35 párrs 94 y 98.

DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA UNA
NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA LÚCUMA

ANTECEDENTES:

La lúcuma (*Pouteria Lucuma R y P*) es una fruta originaria de los valles interandinos en Sudamérica, principalmente del Perú, Chile y Ecuador, presentando numerosos biotipos, muchos de ellos en forma silvestre.

Cronistas e historiadores informan de su abundancia en el Perú, habiéndose encontrado representaciones del fruto de lúcumo en huacos y tejidos en las tumbas de las culturas preincas del litoral peruano. Estos testimonios prueban que durante siglos se ha venido utilizando como fruto en la alimentación.



Su mayor consumo es como fruta fresca directamente o en la preparación de jugos, comidas y postres. Sin embargo, actualmente también existen otras presentaciones como harina de lúcuma, la pulpa congelada y la lúcuma liofilizada que son utilizadas para la elaboración de helados y postres en general, tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Según evaluaciones realizadas en Ecuador, Perú y Chile, se puede concluir ciertamente que en el Perú se encuentra la mayor variabilidad genética de la lúcuma, estimándose en más de un centenar los biotipos peruanos.

LA PLANTA:

El lúcumo, es un árbol que produce lúcumas, crece hasta alrededor de diez metros de altura y cuando no es podado tiene un tallo simple, cilíndrico y enhiesto, un tronco viril, y fácilmente puede servir de eje o apoyo al accionar de un telar indígena. La madera del tronco es pálida, compacta y duradera, tanto que puede usarse para la construcción o para la confección de objetos utilitarios.



Prospera en los valles interandinos y costeros del Perú en temperaturas con tendencia uniforme entre 20 a 22°C. No resiste las heladas y enraiza en suelos secos, bien drenados, con irrigación artificial. Es muy frágil ante las inundaciones y no crece bien en climas muy calurosos. Aunque es más frecuente y mas cultivado en los valles costeros, se planta también con éxito en zonas andinas hasta una altura de 2,500 msnm.

El árbol se reproduce mediante la semilla, realizándose el almácigo después de quebrar la dura cáscara que la envuelve o de desnudarla por completo. Las plántulas pueden ser transplantadas a 5 metros de distancia mutua y reciben bien el injerto de variedades de calidad comprobada. Cuando se cultiva para uso comercial o industrial, es conveniente orientar la forma final del árbol mediante podas bien planeadas.



LA FRUTA:

Es una baya o drupa redonda, ovalada, cónica, achatado o en forma de trompo, de 4 a 9 cm. aprox. de diámetro con olor y color característico, generalmente en forma asimétrica con una punta apical que suele estar rodeada de una areola bruna a verde claro. El exocarpo o cáscara es muy delgado y quebradizo, lampiño o algo escamoso. El mesocarpo o pulpa es de grosor variable y textura de harinosa a pastosa y de firmeza blanda a dura. La semilla es redonda achatada de 2 a 4 cm. de diámetro y está cubierta por un epispermo grueso de color marrón claro u oscuro, con un hilio u ombligo oblongo de color blanco opaco y cubierta por un endocarpo u hollejo delgado de color amarillo claro.

DESCRIPCION BOTÁNICA:

Orden: Ebenáceas

Familia: Sapotáceas

Nombre válido actual: Pouteria lúcuma (R. y P.)

JUSTIFICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE LA NORMA CODEX DE LUCUMA:**1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma**

La propuesta contempla el establecer los requisitos que deben cumplir todas las variedades comerciales de lúcuma obtenida de *Pouteria lucuma* (R. y P.) de la familia Sapotaceae que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la lúcuma destinada a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

El comercio de lúcuma y sus derivados ha ido en crecimiento en los últimos años ya que los mercados mundiales están requiriendo nuevos sabores y la lúcuma se convierte en una nueva opción, debido a su sabor y propiedades nutritivas.

Por lo indicado, cobra importancia el contar con una Norma Codex que establezca los requisitos relativos a los grados de calidad, calibre, homogeneidad, higiene, etiquetado, contaminantes y tolerancias para la lúcuma fresca.

Actualmente el Perú cuenta con la Norma Técnica Peruana *NTP 011.041:2007 LUCUMA FRESCA. Requisitos*, la que fue propuesta como Proyecto de Norma Andina por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, siendo aprobada como Norma Andina *NA 0045:2008 LUCUMA FRESCA. Requisitos* el presente año y actualmente se encuentra en la edición final para su publicación en la Gaceta Oficial de la Comunidad Andina.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La Norma Codex para lúcuma debe contemplar los requisitos de calidad, calibre, tolerancias, presentación, etiquetado, límites máximos permitidos de contaminantes, disposiciones de higiene y muestreo para garantizar su inocuidad.

4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajos***(a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países***

A continuación presentamos los cuadros estadísticos de la evolución de la producción y exportación de la lúcuma peruana en sus distintas presentaciones, desde el año 2,000 a Diciembre del 2007.

En general se puede apreciar que las exportaciones tuvieron un crecimiento notable desde el año 2,000 al 2,002; mientras que en adelante hubo altas y bajas debido principalmente a factores climáticos.

Cuadro N° 1: Evolución de las exportaciones de Lúcumá por Presentación (en US\$ FOB) – Año 2000 a Diciembre 2007

Descripción	2,000	2,001	2,002	2,003	2,004	2,005	2,006	2,007	Total
CHOCOLATE	44,147.77	4,965.46	0.72	0.11	0.00	2.00		16,264.40	65,380.46
CONGELADA	2,184.20	37,136.87	13,605.22	22,762.47	132,106.01	53,546.05	95,379.47	80,578.51	356,720.29
FLAN	150.00		400.50	1,000.20	3,878.90	11,891.36	4,952.80		22,273.76
FRESCA	1,219.68	560.44	4,911.75	45,097.65	13,165.35	3,540.73	17,577.49	5,536.06	86,073.09
GALLETA	21,225.85	78,229.07	122,985.35	25,580.09	8,827.65	21,586.16	6,410.64		284,844.81
HARINA	8,153.00	5,987.40	7,906.54	18,322.16	4,186.08	19,300.25	20,484.38	48,209.12	132,548.93
HELADO	623.68	2.00	6.00	104.40	3,401.60	7,397.10	5,823.00		17,357.78
JUGO				624.00			3.00		627.00
MERMELADA		48.07	2,500.08		2,357.30	21.60	11,580.36		16,507.41
OTROS		30.16		1,008.00	982.92	2,019.15	2,409.95	3,578.20	6,450.18
PASTA		1,059.68	36.10	544.87	1,082.40	406.00	73.50	131.50	3,334.05
POLVO			74.00						74.00
Total general	77,704.18	128,019.15	152,426.26	115,043.95	169,988.21	119,710.40	164,694.59	154,297.79	992,191.76

Fuente:

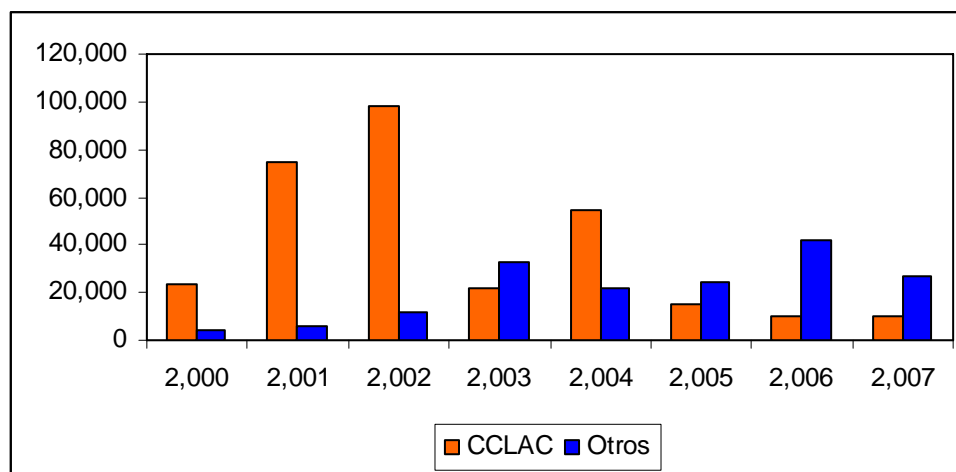
SUNAT

Elaborado por: PROLUCUMA

Cuadro 02. Producción Anual Nacional de Lúcumá 1987-2005

AÑOS	PRODUCCION NACIONAL (toneladas)	SUPERFICIE COSECHADA (Hectáreas)	RENDIMIENTO (t/ha)
1987	1629	246	6.62
1988	1716	259	6.63
1989	1818	264	6.89
1990	1971	265	7.44
1991	2058	275	7.48
1992	2016	268	7.52
1993	2082	287	7.25
1994	2156	288	7.49
1995	2540	326	7.79
1996	4123	502	8.21
1997	3010	376	8.01
1998	2614	395	6.62
1999	3654	440	8.30
2000	4629	545	8.49
2001	4214	571	7.38
2002	6117	659	9.28
2003	6626	773.55	8.57
2004	8114	966	8.40
2005	8706	975	8.93

Fuente: Ministerio de Agricultura

Figura 1. Exportaciones en Kg. a los países miembros del CCLAC

En el ámbito del CCLAC, los principales países de destino de las exportaciones de lúcuma han sido Chile, Bolivia, Colombia, Costa Rica, sin embargo, y como se puede apreciar en la figura anterior, se puede notar que en los primeros años, es decir del 2000 al 2002, el 90% de las exportaciones de lúcuma tenían como destino países miembros del CCLAC, sin embargo con el pasar de los años, países como EEUU y la UE han mostrado mayor interés por este producto, debido al sabor y propiedades nutritivas que cada vez es más solicitado en la gastronomía internacional.

(c) Mercado internacional o regional potencial

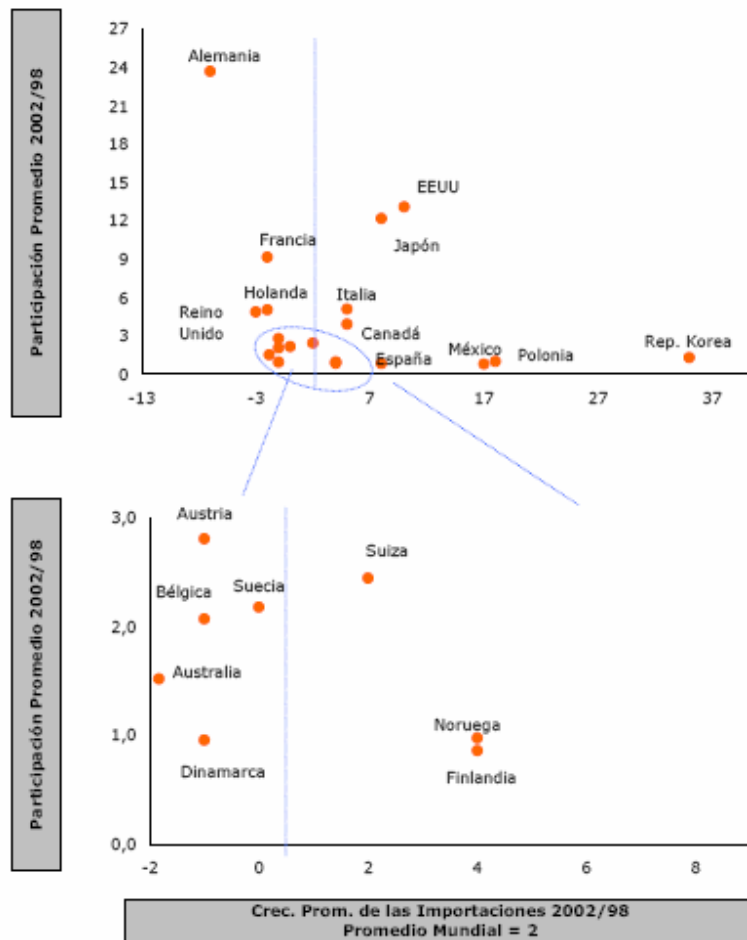
Oportunidades de la pulpa de lúcuma en el mercado de frutas congeladas

La demanda mundial fue de 572 millones de dólares en el 2002. Este rubro tuvo un crecimiento promedio anual de 2% durante el período 1998-2002. Corea del Sur muestra la mayor dinámica mundial en demanda de otras frutas congelada con una tasa de crecimiento anual de 35%. Asimismo, Alemania refleja un decrecimiento en su demanda, mientras que Japón y Estados Unidos reflejan una tendencia creciente en su demanda y participación.

Estados Unidos puede incrementar su volumen demandado de lúcuma dado que existen interés de compañías norteamericanas interesadas en introducir este sabor peruano, igual situación sucede con Japón y Nueva Zelanda.

Asimismo, Italia, Suiza y Alemania podrían convertirse en potenciales compradores, dependiendo de cómo acepten dichos mercados este nuevo sabor, dirigido principalmente a la industria heladera.

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Otras Frutas Congelada (Partida 081190)



1/ Crec. Prom de los últimos 2002/98

Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Los principales demandantes de la partida 081190 concentran más del 50% de los pedidos mundiales, siendo Canadá su principal proveedor para los primeros cuatro países. Resalta Chile, que aunque no es un proveedor principal tiene una mayor participación que Perú en los primeros tres mercados detallados en los cuadros siguientes.

Mercado de Destino Dominante

Países	2002 Miles US\$	Crecimiento Anual en Valor entre 1998-2002, %	Part. Prom.(%)	Principales Países Proveedores
Alemania	83 673,0	-7,0	23,7	Polonia (40%), Canadá (12%), Holanda (11%)
EEUU	92 319,0	10,0	13,1	Canadá (45%), México (11%), Costa Rica (10%)
Japón	72 217,0	14,0	12,2	Canadá (24%), EEUU (20%), China (19%)
Francia	54 464,0	-2,0	9,2	Italia (22%), Canadá (9%), Polonia (9%)
Italia	30 750,0	5,0	5,1	Suecia (20%), Austria(19%), Alemania(9%)

Mercado de Destino Emergente

Países	2002 Miles US\$	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Part. Prom.(%)	Principales Países Proveedores
Rep. De Korea	13 457,0	35,0	1,3	China(88%), Tailandia(8%), EE.UU.(3%)
Polonia	8 893,0	18,0	1,0	Ucrania(33%), Grecia(21%), Belarus(17%)
México	5 052,0	17,0	0,8	Estados Unidos (88%), Chile(19%) y Grecia (7%)

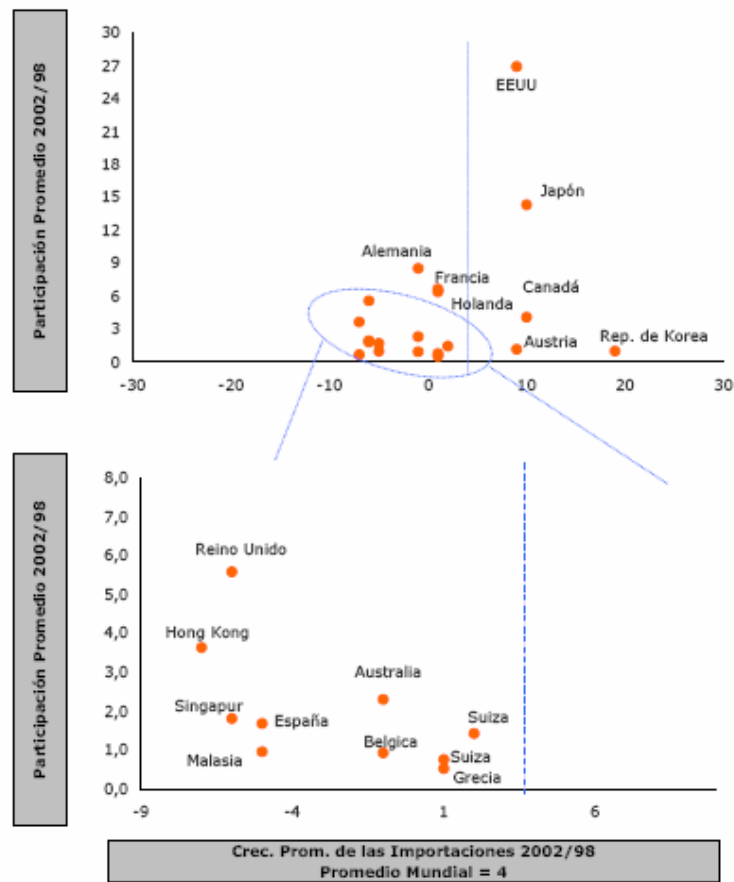
Fuente: OCI

Elaboración: MAXIMXE

Oportunidades de pulpa de lúcuma en el mercado de pulpa de frutas

La demanda mundial de pulpa de frutas bajo la partida 200899 fue de 865 millones de dólares en el 2002. Destacó la participación de EEUU y el dinamismo de Corea del Sur con tasas de crecimiento promedio anual de 19%. Este sector mostró un crecimiento de 4% anual durante el período 1998-2002.

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Demás Frutas Preparadas o en Conserva (Partida 200899)



1/ Crec. Prom de los últimos 2002/98

Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Mercado de Destino Dominante

Países	2002 Miles US\$	Crecimiento Anual en Valor entre 1998-2002, %	Part. Prom.(%)	Principales Países Proveedores
EEUU	253 933,0	9,0	26,9	México (24%), China (12%), Tailandia (11%), Ecuador (3%), Colombia (2%), Perú (1%)
Japón	139 903,0	10,0	14,3	China (48%), Tailandia (21%), EEUU (13%)
Alemania	51 523,0	-1,0	8,5	Italia (33%), Holanda (20%), Austria (17%)

Mercado de Destino Emergente

Países	2002 Miles US\$	Crecimiento Anual en Valor entre 1998-2002, %	Part. Prom.(%)	Principales Países Proveedores
Rep. de Korea	8 847,0	19,0	1,0	EEUU (44%), China (28%) y Filipinas (12%)
Canadá	39 936,0	10,0	4,1	EEUU (66%), Tailandia (7%), India (6%), Chile (1%), Perú (1%)
Austria	11 570,0	9,0	1,2	Alemania (30%), Italia (14%), EEUU (11%), Ecuador (11%)

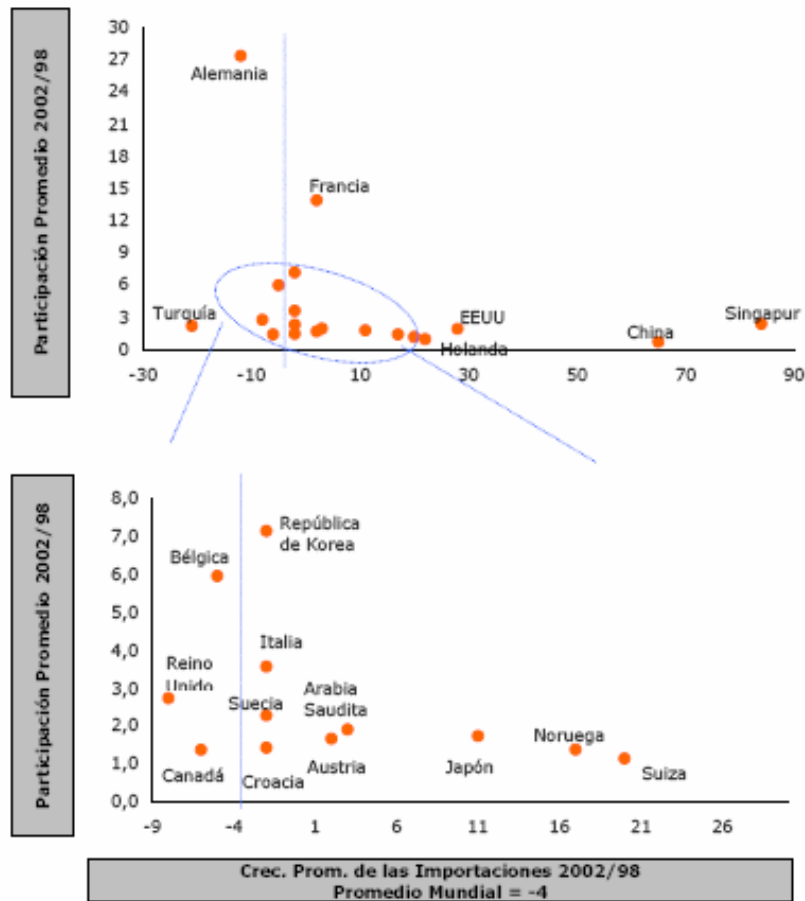
Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Oportunidades de la harina de lúcumo en el mercado de harina de frutas

Los 72 millones de dólares de demanda mundial en el año 2002 de harina, semola y polvo de los productos del capítulo 08 (partida 110630), se distribuyó principalmente en Alemania y Francia. Cabe señalar que existe una tendencia decreciente en la demanda mundial del rubro mencionado con una reducción anual de 4% para el período 1998-2002.

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Harina, Sémola y Polvo de los Productos del Capítulo 08 (Partida 110630)



1/ Crec. Prom de los últimos 2002/98

Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Mercado de Destino Dominante

Países	2002 Miles US\$	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Part. Prom.(%)	Principales Países Proveedores
Alemania	19 448,0	-12,0	27,0	Turquía (61%), España (20%), Italia (12%)
Francia	15 915,0	2,0	14,0	España (71%), EEUU (15%), Italia (4%)

Mercado de Destino Emergente

Países	2002 Miles US\$	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Part. Prom.(%)	Principales Países Proveedores
Singapur	3368,0	84,0	2,4	China (73%), EEUU (10%), Malasia (8%)
China	728,0	65,0	0,7	Francia (28%), EEUU (20%), Malasia (18%)
EEUU	1502,0	28,0	1,9	México (24%), Canadá (11%), Tailandia (11%)

Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

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

En el marco del comercio internacional de alimentos, toma vital importancia los aspectos relacionados con la salud de los consumidores, es por esto que, se considera importante el contar con una norma Codex que establezca los requisitos de inocuidad para frutos como la lúcuma, consumidos de manera tradicional en países de Sudamérica y con potencial de consumo mundial.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Actualmente el Perú cuenta con la Norma Técnica Peruana **NTP 011.041:2007 LUCUMA FRESCA. Requisitos**, la que fue propuesta como Proyecto de Norma Andina por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, siendo aprobada como Norma Andina **NA 0045:2008 LUCUMA FRESCA. Requisitos** el presente año y actualmente se encuentra en la edición final para su publicación en la Gaceta Oficial de la Comunidad Andina.

5. 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

La propuesta está en concordancia con el Mandato del Comité Coordinador CCLAC, que establece, en sus literales:

- c) Recomendar a la Comisión la elaboración de normas de alcance mundial para los productos de interés para la región, incluidos aquellos que a juicio del Comité puedan ser objeto de comercio internacional en el futuro.
- d) Establecer normas regionales para los productos alimenticios destinados exclusiva o casi exclusivamente al comercio dentro de la región.

Asimismo la propuesta, está en concordancia con el Mandato del Comité CCFFV que establece:

- a) Elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial aplicables a las frutas y hortalizas frescas;

- b) Celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando la duplicación de los trabajos y velando por que se adapten al mismo formato amplio; y
- c) Celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos

Se prevé la necesidad de aportación de organismos científicos expertos tal JMPR, en razón que no existe LMR de plaguicidas para la lúcuma (*Pouteria lucuma* R y P de la familia de la Sapotaceae).

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organismos externos

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

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

CCLAC (2008)	El CCLAC examina la propuesta de elaboración de una norma regional para la lúcuma y recomienda al CCEXEC su aprobación como nuevo trabajo para el Comité.
CCEXEC/CAC (2009)	El CCEXEC recomienda a la CAC la aprobación de la propuesta de elaboración de una norma regional para la lúcuma y la Comisión ratifica esta propuesta.
CCLAC (2010)	El CCLAC examina el anteproyecto de norma en el Trámite 4 y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 5*.
CCEXEC/CAC (2011)	El CCEXEC examina el anteproyecto de norma y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 5. La Comisión ratifica esta recomendación.
CCLAC (2012)	El CCLAC examina el proyecto de norma en el Trámite 7 y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 8.
CCEXEC/CAC (2013)	El CCEXEC examina el proyecto de norma y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 8. La Comisión ratifica esta recomendación: Adopción de la Norma Regional del Codex para la Lúcuma**.

* Dependiendo del grado de consenso en las deliberaciones del CCLAC, el Comité podría recomendar la adopción del anteproyecto de norma al Trámite 5/8, con omisión de los Trámite 6 y 7, y concluir los trabajos normativos de la lúcuma en 2011.

** El CCLAC podría recomendar a la Comisión que la norma regional se convierta en una norma internacional en el órgano auxiliar pertinente.