

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(c) del programa

**CX/LAC 08/16/13
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 QUINUA

ANTECEDENTES

1. En su 15ª reunión (noviembre de 2006), el CCLAC examinó una solicitud de Bolivia para elaborar una norma para la quinua. La Delegación informó al Comité de que este producto tenía un mercado internacional creciente y constituía un importante producto básico para el acceso a los mercados en la región andina. El Comité apoyó la labor de normalización de la quinua. A estos efectos, decidió crear un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por Bolivia con la asistencia de Cuba, Ecuador, México y el Perú para estudiar la documentación disponible en el Codex a fin de determinar si resultaba adecuado elaborar una norma para dicho producto a efectos de su consideración en la siguiente reunión.¹
2. Se adjunta el documento de proyecto que contiene la justificación para la elaboración de una norma regional para la quinua además de información adicional pertinente. Se invita al Comité a examinar la conveniencia de elaborar una norma regional para este producto.

¹ ALINORM 07/30/36, párr 132.

DOCUMENTO DE PROYECTO

**PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA
NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA QUINUA
(*Chenopodium quinoa*, Willd)**

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma

Contar con una Norma CODEX, en la que se establezcan los requisitos para la “quinua en grano”, con el fin de proporcionar al consumidor un producto sano y de calidad.

Aplica a las variedades, cultivares y ecotipos de quinua producidos de forma ecológica (biológica u orgánica) o convencional, cuyos granos están destinados al consumo humano.

2. Pertinencia y actualidad

La quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.), es un grano que ha sido cultivado en la Región Andina desde hace 5 000 a. C., fue el principal alimento de las culturas antiguas de esta región. En la actualidad representa un gran potencial para mejorar las condiciones de vida de la población rural de los Andes y del mundo moderno. Es uno de los pocos cultivos que puede adaptarse a condiciones de clima y suelo donde otros cultivos no pueden desarrollarse. La producción se puede realizar en altitudes de hasta los 4 000 metros sobre el nivel del mar.

Actualmente es un producto que no solo es apreciado para el consumo por los pobladores de los Andes, si no que el mercado internacional ha ido creciendo en su demanda. Según los datos proporcionados por el “INFOQUINUA” de Bolivia, las exportaciones en los últimos años han sido la siguiente tendencia:

PAIS	2003		2004		2005		2006	
	VOLUMEN (Kg)	VALOR (\$EE.UU)	VOLUMEN (Kg)	VALOR (\$EE.UU)	VOLUMEN (Kg)	VALOR (\$EE.UU)	VOLUMEN (Kg)	VALOR (\$EE.UU)
Francia	764730	974628.4	949045	1218934.95	1230681	1653477.65	1688232	2219216.78
Estados Unidos	1011156.25	1034470.03	930902.21	976012.08	1456090.92	1572473.87	2004218.61	2226771.05
Holanda	595810	682832.76	921119	1031078.65	1123685.08	1278844.53	1434450	1606250
Alemania	187000	183890	289500	318965	255181	301801.28	674390	867130.16
Israel	39000	41900	106000	119995	133600	155171.39	215400	227320
Bélgica	20000	19850	40000	38800	140000	137250	100000	107750
Japon	42000	44447	238155.54	325350.89	83160	97721.05	101014.17	114196.47
Reino Unido	9100	9100	30573.8	33549.43	63396	76390.33	118978	150555.4
Canada	49343.65	42283.2	31008.2	28627.88	46901.4	55042.54	87640	109386.68
Brasil	0	0	900	901.5	38232	50397	67575.12	49198.4
Ecuador	0	0	0	0	44000	33880	0	0
Chile	8174	6015	20603.23	19492.54	31579.44	27889.91	49209.6	57460
Dinamarca	0	0	10000	13815	20000	25009	20000	20818
Irlanda	0	0	0	0	20000	22535	0	0
Argentina	36278	6732.04	53458	15913.48	40596.26	19667.94	0	0
Malasia	8000	8160	3000	3060	16500	16830	24500	28380
Italia	1300	1560	10000	10250	13500	14200	10000	11275.99
Nueva Zelanda	0	0	8000	8640	5710	9831	17248	18020
Colombia	12000	10790	14400	13101	7006.64	6569.2	27517.36	35817.01
España	7791.5	9435.87	43820	34644.23	0	0	47058	7135.24
TOTAL	2791683.4	3076094.3	3700484.98	4211131.63	4769819.74	5554981.69	6707430.86	7877499.18

Importancia nutricional

Se debe destacar la importancia nutricional que representa la quinua, comparado con los cereales tradicionales contiene el doble de proteínas de alta calidad, puesto que contiene los 8 aminoácidos esenciales para el desarrollo de las personas en especial para niños y madres en edad reproductiva.

Además, la quinua, tiene un excepcional balance de proteínas, grasa, aceite y almidón. El contenido de proteínas es alto ya que el embrión constituye una gran parte de la semilla. El promedio de proteínas en el grano es de 16%, pero puede contener hasta 23%, más del doble que cualquier otro cereal. Además las proteínas contenidas están cerca del porcentaje que dicta la FAO para la nutrición humana. Las proteínas de la quinua tienen un alto grado de aminoácidos, lisina, metionina y cistina. El grano contiene entre 58 y 68% de almidón y 5% de azúcares, éstos contienen cerca de 20% de amilosa, y forman gelatinas entre los 55 a 65 °C. La grasa contenida es de 4 a 9%, de los cuales la mitad contiene ácido linoleico, esencial para la dieta humana. Contiene un alto nivel de calcio y fósforo. Por lo tanto, desde el punto de vista nutricional y alimenticio es una fuente natural y económica de proteína vegetal.

Zonas de producción

Bolivia es el mayor productor de quinua con un 46% de la producción mundial, seguido por Perú con un 42%, y el restante 12% corresponde a la producción localizada en las tierras altas de otros países latinoamericanos.

La quinua se cultiva desde el sur de Colombia hasta el norte de la Argentina, en toda la Zona Andina, existiendo quinua de valle (2 000 a 2 800 msnm) y quinuas de altura (2 800 msnm hasta 4000 msnm) que son las más apreciadas por su mayor tamaño que las producidas en altitudes menores.

En Bolivia la quinua dulce tiene una distribución en las comunidades del altiplano norte (Departamento de La Paz) y altiplano centro del (Departamentos de La Paz y Oruro) con una superficie cultivada de 15.000 has aproximadamente. Entretanto, la quinua real se produce en el altiplano sur del país (temperaturas bajas de 10 °C en promedio y una precipitación anual de 400 mm), particularmente en el área circundante a los salares de Coypasa y Uyuni, que corresponden a los departamentos de Oruro y Potosí, con una superficie de producción aproximada de 40.000 has. Se tiene estimado que los productores de quinua en Bolivia alcanzan a los 70.000.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

- Definiciones
- Clasificación, por el tamaño del grano y por su grado de calidad
- Designación de los granos por su clase y grado
- Requisitos organolépticos
- Requisitos bromatológicos
- Requisitos microbiológicos
- Contenido de contaminantes
- Condiciones de higiene
- Envasado
- Etiquetado

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

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

Según reportes del Ministerio de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Bolivia para la campaña agrícola 2007-2008 se estima que a nivel nacional son cerca de las 50 mil hectáreas cultivadas. En el altiplano sur (circundante a los salares de Coipasa y Uyuni) departamentos de Oruro y Potosí en la actualidad se tiene la mayor producción (60%) de quinua.

La superficie cultivada de quinua, para el periodo 2001 fue de 33 928 hectáreas en todo el altiplano boliviano, siendo la producción de 21 739 toneladas métricas, con un rendimiento promedio de 641 kg/ha, (SINSAAT-2003). Las últimas estadísticas para el cultivo nos muestran que para el periodo 2005/2006 se sembró una superficie de 39 500 (ha), siendo la producción anual 26 900 (t), con un rendimiento promedio de 681 kg/ha. (INE, 2007).

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

Bolivia es un importante país productor y exportador de quinua a nivel mundial, son organizaciones de productores y empresas privadas que comercializan el producto.

Hasta donde se tiene conocimiento no existe legislación específica referida a la comercialización internacional de la quinua.

c) Mercado internacional o regional potencial

Actualmente países como Francia, EEUU y Holanda liderizan como principales compradores de quinua, aunque también se abren las puertas de los mercados de Asia, otros países europeos y latinoamericanos.

Se estima que las exportaciones del conjunto de países productores (Bolivia, Perú, Ecuador en orden de importancia y presencia en el mercado internacional) esta alrededor de 12 mil toneladas métricas, por un valor que puede superar los 15 millones de dólares estadounidenses.

En el año 2006, según información obtenido del Instituto Nacional de Estadísticas de Bolivia, el valor de exportaciones de Bolivia fue de 9 millones de dólares estadounidenses.

De este nivel de exportación se debe resaltar que el 20% proviene de producción ecológica.

d) Posibilidades de normalización

Se considera importante trabajar con la norma de quinua en grano, como principal producto e insumo de diferentes derivados que actualmente se comercializa entre los que se encuentra harina de quinua, hojuelas insuflados y otros.

Además actualmente la quinua en grano esta siendo utilizado como materia prima para producción de barras energéticas, alimentos mezclas de cereales y otros productos derivados.

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

Las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor por temas de inocuidad es la determinación de límites máximos de contaminantes propios de la quinua, la Saponina.

En relación a los aspectos de comercio se establece el tamaño de grano y calidad del grano (grado)

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

En el 2007 la Comunidad Andina de Naciones, conformada por Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú ha aprobado las primeras normas andinas de carácter voluntarioreferidas a quinua y derivados detallados a continuación:

NB/NA 0032:2007	Granos andinos – Pseudos cereales – Quinua en grano – Definiciones
NB/NA 0038:2007	Granos andinos – Pseudos cereales – Quinua en grano – Clasificación y requisitos
NB/NA 0039:2007	Granos andinos – Pseudos cereales – Hojuelas de quinua – Requisitos

Estas normas establecen los requisitos de calidad e inocuidad que deben cumplir esos productos para la comercialización dentro de la Comunidad Andina de Naciones.

5. Pertinencia respecto a los objetivos estratégicos del CODEX

- Desarrollar un marco normativo racional, que establezca características y requisitos esenciales de inocuidad y calidad para garantizar la salud y nutrición de los consumidores. Además establezca lineamientos para el comercio internacional de este producto.
- Contribuir al aprovechamiento sustentable de los recursos y mejorar el uso de los mismos.
- Desarrollar mecanismos que contribuyan a la reducción de la pobreza rural y la seguridad alimentaria de los productores y consumidores.

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

La propuesta de elaboración de norma tiene relación con las siguientes normas generales:

CODEX STAN 1	Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
CAC/RCP 1	Código Internacional de Prácticas Recomendado para Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
CAC/GL 32	Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente.

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

Profesionales de la fundación PROINPA al constituirse en la institución encargada de la conservación de los bancos de germoplasma en el marco del Sistema Nacional de los Recursos Genéticos para la alimentación y la Agricultura (SINARGEAA) en Bolivia.

Por encargo del Estado Boliviano, a través del SINARGEAA, la Fundación PROINPA custodia el, Banco Nacional de Germoplasma de Granos Altoandinos, siendo Quinoa uno de los granos más importantes.

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

Establecimiento de límites de contaminantes para el caso específico de saponina en quinoa.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

CCLAC (2008)	El CCLAC examina la propuesta de elaboración de una norma regional para la quinoa 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 quinoa 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 Quinoa**.

* 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 quinoa en 2011.

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