

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2019/42-CPL**  
**Abril de 2019**

**PARA:** Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** Secretaría, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Comisión del Codex Alimentarius  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma (Italia)

**ASUNTO** **Solicitud de observaciones en el trámite 8 sobre el proyecto de dos secciones de la norma para la quinua**

**PLAZO** **31 de mayo de 2019**

## OBSERVACIONES A:

Punto de contacto del Codex de los Estados Unidos de América  
Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos  
Correo electrónico: [USSEC-CCCPL@osec.usda.gov](mailto:USSEC-CCCPL@osec.usda.gov)  
Con copia a: [ken.lowery@osec.usda.gov](mailto:ken.lowery@osec.usda.gov); [henry.kim@fda.hhs.gov](mailto:henry.kim@fda.hhs.gov)

## Con copia a:

Secretaría  
Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma (Italia)  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 41.º período de sesiones, acordó lo siguiente<sup>1</sup>:
  - Adoptar, en forma supeditada a la aprobación de las disposiciones de etiquetado por parte del CCFL en su 45.ª reunión, el proyecto de norma para la quinua<sup>2</sup> en el trámite 8, a excepción de las disposiciones relativas al contenido de humedad y al tamaño del grano, que se devolvieron al trámite 6; y
  - Establecer un GTE, presidido por Costa Rica y copresidido por Chile y Estados Unidos de América, con el inglés y el español como idiomas de trabajo, para que continuase la labor sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y al tamaño del grano.
2. Posteriormente se distribuyeron las siguientes cartas circulares:
  - CL 2018/68-CPL “Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre dos secciones del Proyecto de norma para la quinua” en julio de 2018; y
  - CL 2019/20-CPL “Solicitud de observaciones: Análisis de las respuestas a la carta circular CL 2018/68-CPL: proyecto de dos secciones de la Norma para la quinua” en febrero de 2019.
3. Estados Unidos de América, como país anfitrión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), tras examinar las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2019/20-CPL (véase el Anexo 3), preparó el informe sobre la elaboración de las dos secciones de la norma para la quinua (véase el Anexo 1).

<sup>1</sup> REP18/CAC, párr.56.

<sup>2</sup> CL 2018/25-CPL Anexo II

**SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

4. Se recomienda que la CAC, en su 42.º período de sesiones, apruebe los dos proyectos de sección<sup>3</sup> de la norma para la quinua en el trámite 8 (véase el Anexo 2).
5. Se invita a los miembros del Codex y observadores a presentar sus observaciones sobre el proyecto de las dos secciones de la norma para la quinua (Anexo 2) a través de sus respectivos puntos de contacto.
6. En las observaciones se debería responder si el texto está listo para su adopción o no y, en caso negativo, proporcionar una justificación y realizar propuestas para facilitar su adopción. Las observaciones deberían formularse de acuerdo con lo establecido en el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Parte 3 – *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines*, *Manual de Procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius).

---

<sup>3</sup> Se propone suprimir la sección 3.2.7 Tamaño, por lo que únicamente permanecería la sección 3.2.1 Contenido de humedad.

## ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2018/68-CPL: Informe sobre la elaboración de las dos secciones de la norma para la quinua

Preparado por los Estados Unidos de América (país anfitrión del CCCPL)

1. La CAC, en su 41.º período de sesiones (julio de 2018), adoptó el Proyecto de Norma para la quinua en el trámite 8, a excepción de las disposiciones sobre el contenido de humedad y tamaño del grano, que fueron devueltas al trámite 6, y creó un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), presidido por Costa Rica y copresidido por Chile y los Estados Unidos de América, con el inglés y el español como idiomas de trabajo, para que continuase la labor sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y al tamaño del grano. Se solicitaron observaciones en el trámite 6 sobre el contenido de humedad y el tamaño del grano en la CL 2018/68-CPL (julio de 2018).
2. El GTE realizó un informe y análisis de las respuestas a la carta circular, lo que dio lugar a la CL 2019/20-CPL (febrero de 2019) con objeto de recabar observaciones relativas al análisis de las respuestas sobre el contenido de humedad y el tamaño del grano y sobre la propuesta de la Presidencia del CCCPL respecto de si está listo para su adopción en el trámite 8 el proyecto de disposiciones para i) el contenido de humedad de 13,5%, acompañado de la nota "Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país" y (ii) tamaños de grano (extragrande, grande, mediano, pequeño).
3. Seis miembros (Bolivia, Costa Rica, Ecuador, Perú, Tailandia y Estados Unidos de América) respondieron a la carta circular. A continuación, se proporciona un resumen de sus respuestas.

### Contenido de humedad

4. Bolivia, Costa Rica y EE.UU. apoyaron el contenido de humedad de un 13,5%.
5. El Ecuador apoyó un contenido de humedad de un 12%, que garantizaría la estabilidad del grano durante el almacenamiento, teniendo en cuenta que la quinua es un grano altamente higroscópico y que un porcentaje más elevado de humedad supone una mayor probabilidad de formación de moho y mildiu, lo que podría suponer un riesgo para la salud del consumidor.
6. Perú apoyó un contenido de humedad de un 13,0% e indicó que los granos de quinua son higroscópicos y absorben fácilmente agua del ambiente. Por ese motivo, si se establece un contenido máximo de humedad de un 13,5%, el producto correría riesgo hasta llegar a su destino final, debido a que un mayor grado de humedad implica una mayor probabilidad de deterioro del grano causado por moho y otros patógenos, es decir, afecta la inocuidad de los granos de quinua y la finalidad del Codex Alimentarius es garantizar alimentos inocuos y de calidad para la población.
7. Tailandia apoyó un contenido de humedad de un 12,5% pero no proporcionó ninguna justificación para apoyar un contenido de humedad de un 12,5%.
8. Costa Rica y Perú no apoyaron la inclusión de la nota al pie "Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país." Costa Rica considera que las normas internacionales no deberían hacer referencia a la legislación nacional.
9. No hubo consenso sobre el contenido de humedad propuesto de un 13,5%. Por lo tanto, se escogió un contenido de humedad de un 13,0% como solución de compromiso.
10. Únicamente dos países (Costa Rica, Perú) formularon objeciones a la nota propuesta. Se observa que esta nota figura en las disposiciones sobre contenido de humedad de todas las demás normas existentes del Codex para granos elaboradas por el CCCPL. Por lo tanto, se decide incorporar dicha nota en la norma para la quinua en aras de la coherencia con el resto de normas vigentes del Codex para granos.

### Tamaño del grano

11. Bolivia, Tailandia y EE.UU. apoyaron los tamaños de grano (extragrande, grande, mediano, pequeño).

12. Costa Rica, Ecuador y Perú recomendaron excluir la disposición sobre el tamaño del grano de la norma para la quinua, ya que el requisito relativo al tamaño del grano no es un factor crucial para la inocuidad y se podría plantear en los contratos entre los compradores y los vendedores.

13. No hubo consenso sobre los tamaños de grano propuestos (extragrande, grande, mediano, pequeño). Sin embargo, se opta por suprimir la disposición sobre el tamaño del grano de la norma para la quinua, a partir de las respuestas en que se recomienda la exclusión de la disposición relativa al tamaño del grano y para mantener la coherencia con las normas del Codex para otros granos que no cuentan con disposiciones para el tamaño del grano.

### **Recomendación**

14. Se recomienda que la CAC, en su 42.º período de sesiones, adopte el contenido de humedad de un 13,0% con la nota que reza: "Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país" en el trámite 8 y se suprima la disposición sobre el tamaño del grano como se indica en los párrafos 9, 10 y 12.

**PROYECTO DE LA SECCIÓN 3.2.1. CONTENIDO DE HUMEDAD Y LA SECCIÓN 3.2.7. TAMAÑO DE LA NORMA PARA LA QUINUA****(en el trámite 8)****3.2.1 Contenido de humedad.** 13,0% m/m máximo.

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.

**3.2.7 Tamaño (A suprimir)**

<b>Tamaño del grano</b>	<b>Rango mm</b>
Extragrande	mayor a 2,0 mm
Grande	mayor a 1,7 mm a 2,0 mm
Mediano	1,4 a 1,7 mm
Pequeño	menor a 1,4 mm

### Compilación de las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2019/20-CPL

Observaciones de Bolivia (Estado Plurinacional de), Costa Rica, Ecuador, Perú, Tailandia y Estados Unidos de América.

#### Bolivia (Estado Plurinacional de)

#### COMENTARIOS GENERALES

El Estado Plurinacional de Bolivia agradece la oportunidad de emitir comentarios en respuesta a la Carta Circular CL 2019/20-CPL, Solicitud de observaciones: Análisis de las respuestas a la carta circular CL 2018/68-CPL proyecto de dos secciones de la Norma para la quinoa.

En este sentido, Bolivia expresa su apoyo a la adopción del proyecto de norma en trámite 8 sobre las disposiciones del contenido de humedad y el tamaño del grano de acuerdo al apéndice 2 considerando que se han generado diferentes instancias de discusión técnica a lo largo de los últimos 3 años en cada uno de los trámites del proyecto de norma y a través de 3 Grupos de trabajo por medios electrónicos (GTE).

Finalmente, Bolivia agradece la labor efectuada por Costa Rica, Chile y Estados Unidos de América como copresidentes en el último Grupo de trabajo electrónico.

#### GENERAL COMMENTS

The Plurinational State of Bolivia appreciates the opportunity to submit its comments in response to Circular Letter CL 2019/20-CPL, Request for Comments: Analysis of Responses to CL 2018/68-CPL: draft two sections of the standard for quinoa.

In this sense, Bolivia expresses its support to the adoption at Step 8 for the draft provisions for moisture content and grain size in the Standard for Quinoa according to Appendix 2 considering that different instances of technical discussion have been generated over the last 3 years, in each of the steps of the draft standard and through 3 EWGs).

Finally, Bolivia appreciates the work done by Costa Rica, Chile and the United States of America as co-chairs in the last electronic Working Group.

#### Costa Rica

#### 3.2.1 Contenido de humedad

Costa Rica apoya el **contenido máximo de humedad de 13,5%**. Esta propuesta permite que todos los porcentajes de humedad presente en los granos a su llegada al país de destino se encuentren dentro del límite máximo establecido y se cubran los problemas que puedan surgir en los principales países productores de quinoa.

Asimismo, Costa Rica considera que las normas internacionales no deberían hacer referencia a legislaciones nacionales, razón por la cual no apoya la inclusión de la nota *“Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.”*

#### Tamaño del grano

Costa Rica está de acuerdo con la observación de que *“el requisito relativo al tamaño del grano no es un factor crucial para la inocuidad y se podría plantear en el contrato comercial”*. A este respecto y, con vistas a alcanzar un consenso que beneficie a todos los países productores de quinoa, Costa Rica apoya la exclusión de este requisito de la norma.

#### 3.2.1 Moisture content

Costa Rica supports the **maximum moisture content of 13.5%**. This proposal allows that all the percentages of moisture present in the beans upon arrival in their destination country are within the established maximum limit, and cover the problems that may arise in the main producing countries of the quinoa.

Likewise, Costa Rica considers that international standards should not refer to national legislations; reason why, does not support the inclusion of the note "Lower moisture limits should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, and storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country."

### Grain size

Costa Rica agrees with the comment that " the grain size requirement is not a crucial factor related to safety and could be addressed by the commercial contract". In this regard, and in the interest of achieving a consensus that benefits all quinoa producing countries, Costa Rica supports the exclusion of this requirement in the standard.

### Ecuador

Ecuador, agradece la oportunidad de emitir observaciones a las propuestas realizadas por Costa Rica como presidente, Chile y los Estados Unidos de América como copresidentes, al respecto, desea comentar lo siguiente:

### Comentarios:

Una vez analizado la propuesta antes expuesta, los miembros del comité manifiestan lo siguiente:

SECCIÓN	PÁRRAFO	CAMBIO PROPUESTO	JUSTIFICACIÓN																			
3.2. Factores de calidad - específicos	3.2.1 Contenido de humedad máximo 13,5%  Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.	Contenido de humedad. <b>12 %</b>  <del>Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.</del>	Ecuador es uno de los países de dar cumplimiento a los principales objetivos del Codex Alimentarius, es por eso que defendemos que las normas vayan enfocadas a la inocuidad de los alimentos y prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, por tal motivo insistimos que el contenido máximo de humedad del grano se fije en 12 %, con este límite se asegura la estabilidad del grano en el almacenamiento tomando en cuenta que es un grano altamente hidrocópico.  Para nuestro país sería mucho más fácil cumplir con el contenido de humedad de 13,5% propuesto en el documento porque se reduciría los recursos para llegar a dicho porcentaje, pero estaríamos dejando de un lado el objetivo de la inocuidad de los alimentos ya que al mayor % de humedad mayor posibilidad de crecimiento de mohos u hongos que podrían en riesgo la salud del consumidor.  Por esta razón, nos mantenemos en el 12%, sustentando técnicamente con lo establecido en la "International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF, 2005. Microorganisms in Foods 6 – Microbiological ecology of food commodities; 2da Edición; Capítulo 8 Cereals and cereal products (pág 408).", en la que se menciona que una de las medidas de control para minimizar el riesgo de deterioro y contaminación, es la humedad (en fracción másica) que debe ser menor al 12 % de humedad (fracción másica).																			
	Tamaño del grano	Tamaño del grano	En función de que las normas del Codex, tienen como objetivo proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos y al ver que no existe consenso sobre este numeral, se recomienda eliminar este parámetro de la propuesta. En relación de que dependería de la negociación que el comprador y vendedor podrían plantearse.																			
3.2.7.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Más de 2</td> <td>Extragrande</td> <td>Más de 2</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Entre 1,8 y</td> <td>Grande</td> <td>Entre 1,8 y</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,4 y</td> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,4 y</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menos de</td> <td>Pequeño</td> <td>Menos de</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano		Rango [mm]	Tamaño del grano	Rango [mm]	Extragrande	Más de 2	Extragrande	Más de 2	Grande	Entre 1,8 y	Grande	Entre 1,8 y	Mediano	Entre 1,4 y	Mediano	Entre 1,4 y	Pequeño	Menos de	Pequeño	Menos de
Tamaño del grano	Rango [mm]	Tamaño del grano		Rango [mm]																		
Extragrande	Más de 2	Extragrande		Más de 2																		
Grande	Entre 1,8 y	Grande		Entre 1,8 y																		
Mediano	Entre 1,4 y	Mediano		Entre 1,4 y																		
Pequeño	Menos de	Pequeño	Menos de																			

## Perú

**(i) Observaciones generales**

Perú agradece al grupo de trabajo electrónico presidido por Costa Rica y copresidido por Chile y los Estados Unidos de América, por continuar con la labor sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y al tamaño del grano.

**Sin embargo, Perú considera que las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño, que figuran en el Apéndice II de la CL 2019/20-CPL, no están listas para su adopción en el trámite 8.**

**Perú reitera sus comentarios expuestos en las respuestas a las cartas circulares CL 2018/68-CPL, CL 2018/25-CPL, CL 2017/44-CPL, CL 2017/01-CPL y los GTE 2016, GTE 2018 que consideran los objetivos del Codex Alimentarius.**

Las observaciones y comentarios de Perú expuestos consideran los Objetivos del Codex Alimentarius:

- Proteger la salud del consumidor (basados en ciencia con datos científicos sólidos).
- Lograr prácticas equitativas en el comercio alimenticio.

En la actualidad el Perú es el primer productor y exportador mundial de granos de quinua, con un crecimiento sostenido desde el año 2005, por lo que se tiene base técnica, científica y comercial con la cual hemos sustentado las observaciones realizadas desde la etapa 3 del anteproyecto de norma para la quinua, hasta la fecha.

**(ii) Observaciones específicas**

Perú propone las siguientes observaciones específicas:

**3.2.1 Contenido de humedad. 13,5% 13,0 % máximo.**

~~Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.~~

**Fundamento**

Se debe eliminar la nota propuesta y modificar el contenido de humedad a 13,0 %.

Los granos de quinua son higroscópicos, es decir, absorben fácilmente agua del medio ambiente, por tal razón, si se establece un contenido de humedad máximo de 13,5 % se pone en riesgo al producto hasta que llegue a su destino final, dado que a mayor humedad, mayor posibilidad de deterioro de los granos por hongos y otros patógenos, es decir se afecta la inocuidad de los granos de quinua, y la finalidad del Codex Alimentarius es garantizar a las personas alimentos inocuos y de calidad.

De acuerdo con lo trabajado durante el GTE de Perú plantea consensuar a un valor de 13,0 % máximo para el contenido de humedad de los granos de quinua.

Las siguientes fuentes sustentan la posición de Perú.

- Norma Técnica Andina NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. QUINUA EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.
- NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos.
- “La producción y mercado de la quinua en Bolivia, de J. Risi, W. Rojas y M. Pacheco, (IICA, 2015).
- “El mercado y la producción de Quinua en el Perú”, (E. Soto, W. Mercado, R. Mercado, R. Estrada, R. Repo, F. Días, G. Díaz, IICA 2015), en el cuadro 17 se presenta el contenido de humedad de 12 variedades de quinua:
- Perú tiene data estadística de informes de ensayo de lotes de granos de quinua exportados cuyos niveles no sobrepasan el 12,50 %.

**3.2.7 Tamaño**

Tamaño del grano	Rango mm
Extragrande	Mayor de 2,0 mm
Grande	Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm
Mediano	De 1,4 a 1,7 mm

Pequeño	Menor de 1,4 mm
---------	-----------------

### Fundamento

El objetivo de las Normas del Codex es proteger la salud del consumidor y promover la equidad del comercio internacional de alimentos. El requisito de TAMAÑO no es el factor crucial relacionado con la inocuidad alimentaria. El tamaño específico de la quinua podría ser abordado por el contrato comercial entre las partes.

Perú, en la misma línea de lo manifestado por el secretario de Comité ISO/TC 34/SC 4 y por el Ecuador durante el GTE, proponen mover el requisito de tamaño de grano al Anexo o incluso eliminarlo. Adicionalmente, Perú propone mantener solo **3 clasificaciones (grande, mediano, pequeño)**, en Anexo al Proyecto de Norma, debiendo remarcar la importancia de incluir el % de retención en malla ASTM o equivalente, como evaluación técnica que determine la conformidad de este requisito; caso contrario eliminar el requisito de tamaño de grano.

Cabe indicar que, en las normas del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, de 18 normas, solo la Norma CODEX STAN 198-1995 Norma para el arroz, incluye una clasificación en la parte del APÉNDICE.

### Tailandia

#### For section 3.2.1 Moisture

We agree with moisture content of 12.5% maximum.

#### For section 3.2.7 Size

We agree with 4 grain sizes for quinoa (extra large, large, medium and small) as they represent the quinoa traded in the international market.

### Estados Unidos de América

The United States considers the moisture content in Section 3.2.1 and grain size in Section 3.2.7, as presented in Appendix 2 of CL 2019/20-CPL, to be ready for adoption at Step 8.