



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

CL2017/1-CPL

Enero 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 3 sobre el anteproyecto de norma para quinua**

PLAZO: **28 de febrero 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 su 38º período de sesiones (CAC38), la Comisión del Codex Alimentarius¹ aprobó un nuevo trabajo sobre una norma para la quinua. La Comisión acordó establecer un Grupo de Trabajo Electrónico (GTe), presidido por Bolivia y co presidido por Estados Unidos, a fin de preparar un anteproyecto de norma para su posterior distribución en el Trámite 3. El GTe, trabajaría en inglés y español.
2. El proyecto de norma propuesto se adjunta como Anexo I. El informe del GTe se adjunta como Anexo II. En el anexo III se presentan directrices para las observaciones. La lista de participantes figura en el Anexo IV.

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los miembros y observadores del Codex a remitir sus observaciones en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de Norma para la Quinua, según se indicó anteriormente.
4. Los comentarios deberán presentarse por conducto del Punto de Contacto del Codex o de organizaciones internacionales reconocidas que hayan concedido la condición de observador a la Comisión del Codex Alimentarius. Los comentarios deben formularse de acuerdo con las directrices generales pertinentes y presentarse en un archivo Word para facilitar el análisis y la compilación.
5. Se invita también a los miembros y observadores del Codex a considerar la pregunta 2 relacionada a la recomendación al Comité de Contaminantes de los Alimentos a que considere la aplicación de los niveles máximos de cadmio y plomo para los cereales en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) en granos de quinua.

¹ REP15/CAC para 93

NORMA DEL CODEX PARA LA QUINUA (Tramite 3)

1 **Ámbito de aplicación**

- 1.1 Esta norma se aplica a la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) tal como se definen 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 (ej. Harina, hojuelas).

2 **Descripción**

2.1 **Definición del producto**

Se entiende por quinua los granos de *Chenopodium quinoa* Willd, que contienen todos los aminoácidos esenciales y está libre de gluten.

2.2 **Quinua procesada**

Son los granos de quinua sometidos a operaciones de limpieza (ej. eliminación de impurezas, remoción de saponina) y clasificación (ej. por color y tamaño), con la finalidad de obtener un producto inocuo y apto para el consumo humano.

3 **Factores de 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 cada 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.** 13,5 % m/m máximo.

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% m/m máximo.

3.2.2.2.2 Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras, plástico; 0,1% m/m máximo. Metal y vidrio prácticamente exento.

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 inicial 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 de 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.

3.2.3.2 Tolerancias

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

3.2.4 Contenido de Proteína

Requisitos	Límite [%]
Proteína	≥ 10%

3.2.5 Contenido de Saponina

Requisitos	Límite [%]
Saponina	≤ 0,12%

3.6 Tamaño

Tamaño del grano	Límite [mm]
Extragrande	>2
Grande	> 2 – 1,7
Mediano	>1,7 – 1,4
Pequeño	≤1,4

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 destinan. No deberían transferir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores o sabores desagradables. Los materiales que se usen deberán estar limpios, nuevos y de una calidad 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", "quinua beneficiada" o "quinoa". Puede ser incluida 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 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

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 712	Gravimétrico	1
Contenido de proteína	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 la CODEX STAN 234-1999.

Anexo II**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO PARA EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA**

1. Un total de 20 países miembros, 1 organización miembro y 4 organizaciones observadoras se registraron para participar en el grupo de trabajo (GTe). La lista de participantes y observadores se adjunta como Anexo IV.
2. En mayo de 2016, se remitió un primer anteproyecto de norma a todos los participantes para recabar observaciones. Se recibieron respuestas de ocho países miembros, una organización miembro y dos organizaciones observadoras.
3. El presidente y vicepresidente examinaron todas las observaciones recibidas y modificaron el anteproyecto según era apropiado.
4. En septiembre de 2016, se remitió un segundo anteproyecto de norma a todos los participantes para recabar observaciones. Se recibieron respuestas de siete países miembros y dos organizaciones observadoras.
5. El presidente y vicepresidente examinaron todas las observaciones recibidas y modificaron el anteproyecto de norma de acuerdo con ellas.
6. Adicionalmente se realizaron dos consultas específicas a los miembros del GTe.
7. En diciembre de 2016, este informe final y el anteproyecto de norma se remitieron a la Secretaría del Codex para su distribución para comentarios en el Trámite 3 a los miembros y observadores del Codex.

Resumen del examen

8. Las observaciones recibidas de los miembros del GTe sobre el anteproyecto de norma fueron al campo de aplicación, definiciones, métodos de ensayo, adecuación a otras normas del CCCPL y estructura.
9. Sección 1. El alcance fue revisado para hacer énfasis en que la norma no se aplica a semillas de quinua o productos derivados de quinua como ser harina de quinua u hojuelas de quinua.
10. Sección 2.2 La definición incluye una referencia a: "contiene todos los amino ácidos esenciales y es libre de gluten", ya que estas cualidades son las características que hacen que la quinua sea diferente a otros granos y esto se basa en una evidencia científica.
11. Sección 2.3 Se mejoró la redacción para un mejor entendimiento y se incluyó una descripción del proceso que sufre la quinua.
12. Sección 3. Esta sección toma en cuenta el formato y las disposiciones (cuando es pertinente) en el desarrollo de la norma por CCCPL y las disposiciones del Manual del Procedimiento.
13. Sección 3.1.3 Esta sección incluye los colores de la quinua, característicos de cada región.
14. Sección 3.2.1. El contenido de humedad se adoptó de acuerdo a los requerimientos de otros granos.
15. Sección 3.2.2 Se aclaró el término "materia extraña" para facilitar la aplicación de la provisión.
16. Sección 3.2.4. El nivel de contenido proteico se redujo teniendo en cuenta otras normas del Codex que abordan disposiciones similares.
17. Sección 3.2.5. Esta sección se incluyó para establecer un límite máximo permitido de saponina en la quinua. El objetivo de este nivel es garantizar la calidad organoléptica del producto.

18. Sección 3.2.6. El tamaño " extra grande" se mantuvo al tratarse de una norma internacional y por lo tanto debería ser inclusiva para las prácticas de mercadeo en todo el mundo.
19. Sección 7. La redacción fue mejorada para mayor entendimiento.
20. Sección 8.1. Esta sección incluye varias categorías del producto para cubrir diferentes prácticas de mercado y etiquetado en todo el mundo.
21. Sección 9. Las secciones incluyen una lista de métodos de análisis pertinentes para la aplicación de las disposiciones de la norma.

Consultas sobre dos preguntas

22. El Presidente y Vicepresidente del GTe realizaron dos consultas a los miembros del Grupo de Trabajo Electrónico como se describe a continuación:

23. Primera pregunta - Ampliación del alcance de la norma para abarcar "quinua entera" con saponina

Los Estados Unidos observaron que la "Quinua Entera" con saponina también se comercializa internacionalmente y el importador procesa la "Quinua Entera" para eliminar la saponina. El resultado de la "Quinua Procesada" sin saponina se utiliza para consumo humano y la saponina se usa para fines industriales. Los Estados Unidos también solicitaron que se reconozcan los términos de referencia de esta norma para "Quinua Procesada" sin saponina.

Por lo tanto, los Estados Unidos recomendaron que el GTE solicite a la Comisión revisar los términos de referencia para ampliar el alcance y también incluir "Quinua Entera" en esta norma.

Respuesta de los miembros GTE

Tres países miembros y dos organizaciones observadoras comentaron esta pregunta y apoyan mantener el alcance de la norma actual.

24. Segunda pregunta

“Los Estados Unidos observaron que los niveles máximos (MLs) para cadmio (0,1 mg/L) y plomo (0,2mg/L) en granos de cereales que figuran en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (GSCTFF) (CODEX STAN 193-1995) señalan que estos (MLs) no se aplican a la quinua.

Por lo tanto, los Estados Unidos recomendaron que el GTE remita este asunto al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) para su orientación y que determine si los niveles máximos de cadmio y plomo pueden o no aplicarse a la quinua, de modo que pueda eliminarse la nota y los niveles máximos se apliquen a la quinua.

Respuesta de los miembros GTE

25. Tres países miembros y dos organizaciones observadoras comentaron en esta pregunta, y apoyan la recomendación.

PAUTAS GENERALES PARA LA FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES

Al objeto de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento útil con todas ellas, se ruega a los miembros y observadores que presenten sus observaciones bajo los siguientes epígrafes:

(i) Observaciones generales

(ii) Observaciones específicas

En las observaciones específicas, se debería incluir una referencia a la sección/párrafo del documento en cuestión.

Se ruega a los miembros y observadores que, cuando propongan modificaciones para párrafos específicos, acompañen su propuesta de enmienda con el fundamento correspondiente. Los textos adicionales deberán ir subrayados/en negrilla y las supresiones, tachadas.

A fin de facilitar la labor de las Secretarías, se ruega no colocar textos con colores o sombreados, ni utilizar el control de cambios, puesto que los documentos se imprimen en blanco y negro, y las marcas suelen desaparecer al copiar y pegar las observaciones en el documento recopilado.

A fin de disminuir el volumen de las traducciones y ahorrar papel, se ruega a los miembros y observadores no reproducir el documento completo, sino únicamente las partes del texto en las que se proponen cambios y/o enmiendas.

Lista de participantes**PRESIDENTE**

Mr. Edgar Soliz Morales
edgar.soliz@ciq.org.bo

VICE PRESIDENTE

Dr. Henry Kim
Henry.Kim@fda.hhs.gov

AUSTRALIA

Karina Baker
 Email: codex.contact@agriculture.gov.au

ARGENTINA

Sandra Ucha
 Biologist
 National Food Institute
 Administration of Drugs, Food and Medical Technology
 (ANMAT)
 Email: codex@acfs.go.th; acfs.chu@gmail.com

Gustavo Ventura
 Agricultural engineer
 Ministry of de Agrobusiness
 Email: gventura@magyp.gob.ar

BRASIL

Afranio Alves de Jesús
 Secretariat of Animal Health and Plant Protection - SDA
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply

BOLIVIA

Willy Salinas
 Ministry of Foreign Affairs (MRE)
 Email: wsalinas@rree.gob.bo; willy.salinas@gmail.com

Valeria Espinoza
 Bolivian Institution for Quality and Standardization
 (IBNORCA)
 Email: valeria.esponiza@ibnorca.org

Thania Huayllani
 SINDAN ORGANIC SRL
 Email: thania@sindanorganic.com.bo

Lizzie Lopez
 Andean Valley S.A. (AVSA)
 Email: llopez@andeanvalley.com

CANADÁ

Nancy Ing
 Regulatory Policy and Risk Management Specialist
 Email: Nancy.Ing@HC-SC.gc.ca

CHILE

Diego Varela
 Chilean Agency for Food Safety and Quality – ACHIPIA
 Email: diego.varela@achipia.gob.cl

GRECIA

Danai Papanastasiou
 Scientific Officer
 Email: dpapanastasiou@efet.gr

UNIÓN EUROPEA

Bernadette Klink-Khachan
 Email: Sante-Codex@ec.europa.eu

ECUADOR

Wladimir Morales
 Food Safety Analyst
 Ministry of Agriculture, Livestock, Aquaculture and
 Fisheries (MAGAP) - AGROCALIDAD
 Email: washington.morales@agrocalidad.gob.ec

Israel Vaca
 Director of Food Safety
 Ministry of Agriculture, Livestock, Aquaculture and
 Fisheries (MAGAP) - AGROCALIDAD
 Email: israel.vaca@agrocalidad.gob.ec

ESTADOS UNIDOS

Kenneth Lowery
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Patrick McCluskey
 Chief, Policies Procedures and Market Analysis Branch
 United States Department of Agriculture
 Email: Patrick.j.McCluskey@usda.gov

INDIA

Dr. SC Khurana
 Consultant (Standards)
 Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
 Email: khurana183@gmail.com

IRÁN

Farnaz Dastmalchi
 Standard Research institute (ISIRI) / Faculty of Food
 Industry and Agriculture
 Email: farnazdastmalchi@yahoo.com

Niaz ali Sepahvand
 Seed and plant improvement institute
 Email: niazsepahvand@gmail.com
diego.varela@achipia.gob.cl

MALASIA

Ruhana Abdul Latif
 Email: ruhana@moh.gov.my

MÉXICO

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Deputy Director of Standards
General Directorate for the Promotion of Agriculture
Sub secretariat from agriculture
Email: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

PERÚ

Susan Karin Dioses Córdova
Specialist in Agro-Food Safety
National Agricultural Health Service - SENASA
Email: sdioses@senasa.gob.pe

Gloria Castillo
Instituto Nacional de Calidad - INACAL
Email: gcastillo@inacal.gob.pe

Claudia Solano
Commission for the Promotion of Peru for Export and
Tourism - PROMPERÚ
Email: csolano@promperu.gob.pe

POLONIA

Magdalena Kowalska
Email: kodeks@ijhars.gov.pl

REPÚBLICA DE COREA

Kim Hyun-jin
Assistant Director
Agro-Livestock and Fishery products policy division,
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Email: brightzmun@korea.kr

Park Ji-min
Codex researcher
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Email: ppuny83@korea.kr

SENEGAL

Cheikh Fall Alassane
National Coordinator
Ministry of Agriculture and Rural Equipment
Email: senegal_grtkf@yahoo.fr

SUIZA

Franziska Franchini
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Email: franziska.franchini@blv.admin.ch

TAILANDIA

Usa Bamrungbhuet
Director of the Office of Standard Development
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Email: codex@acfs.go.th

Chutima Sornsumrarn
Standard Officer National
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Email: codex@acfs.go.th, acfs.chu@gmail.com

OBSERVADORES DEL CODEX

Katherine A. Carroll
National Health Federation
Email: katacarroll@gmail.com

Dr. Anne Bridges
Technical Director
AACC International
Email: annebridges001@earthlink.net

Marcelo Aguilar
General Secretariat – CAN
Comunidad Andina
Email: maguilar@comunidadandina.org

Susanne Meyer
Secretary General
European Vegetable Protein Federation
Email: smeyer@agep.eu