

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

**CL 2019/20-CPL**  
**Febrero de 2019**

**A:** 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: Análisis de las respuestas a la carta circular CL 2018/68-CPL: proyecto de dos secciones de la Norma para la quinua**

**PLAZO:** **15 de marzo 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

- 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 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 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.
- En julio de 2018, la Secretaría del Codex distribuyó la carta circular CL 2018/68-CPL para recabar observaciones en el trámite 6 sobre la Sección 3.2.1: "Contenido de humedad", y la Sección 3.2.7: "Tamaño", de la Norma para la quinua.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

- Se solicitan observaciones sobre si el proyecto de disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano incluidas en la Norma para la quinua, presentadas en el Apéndice 2, están listas para su adopción en el trámite 8.

<sup>1</sup> REP18/CAC, párr. 56

## ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2018/68-CPL

1. En respuesta a la carta circular CL 2018/68-CPL, se recibieron observaciones<sup>1</sup> de siete países miembros, que se detallan a continuación.

### 3.2.1 Contenido de humedad

2. La mayoría de las observaciones respaldaron un contenido de humedad del 13,5 %. Además, en una observación se propuso la inclusión del texto siguiente: *“Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.”*

3. Dos observaciones no respaldaron el contenido de humedad del 13,5 %. Una observación propuso un contenido de humedad para el grano de quinua del 12,5 % en peso seco<sup>2</sup> y recomendó que el contenido máximo de humedad para el almacenamiento no se debería basar en las normas para los cereales debido a que la composición química de estos últimos es diferente de la de la quinua, que es un pseudocereal. Del mismo modo, las observaciones mencionaron que no se debería comparar el contenido de humedad de los cereales con el del grano de quinua debido a que su estructura química y biológica es diferente.

### 3.2.7 Tamaño

4. La mayoría de las observaciones apoyaron que se mantuvieran los cuatro tamaños de grano (extragrande, grande, mediano y pequeño) que actualmente figuran en la norma para la quinua.

5. Una observación propuso suprimir la categoría extragrande, de modo que solo se mantuviesen tres categorías (grande, mediano y pequeño).

6. Una observación indicó que, cuando se adoptó la norma para la quinua en el trámite 5, no se presentaron objeciones a los cuatro tamaños de grano y cuestionó los motivos para oponerse a su adopción en el trámite 8.

7. En vista de las observaciones recibidas en octubre de 2018 en respuesta a la carta circular CL 2018/68-CPL, Costa Rica, Estados Unidos de América y Chile invitaron a los miembros del GTE a que enviaran sus observaciones sobre la siguiente propuesta, como primera ronda de observaciones del GTE:

- **1ª propuesta para el contenido de humedad:** mantener el contenido máximo de humedad del 13,5 %, que algunos miembros respaldaron, y agregar un párrafo con el texto siguiente: *“Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberán requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.”*
- **2ª propuesta para el contenido de humedad:** incluir un rango de valores entre el 12 % y un máximo del 13,5 %.
- **Propuesta para el tamaño:** mantener las cuatro clasificaciones (extragrande, grande, mediano y pequeño).

8. En respuesta a las sugerencias anteriores, se recibieron observaciones de cinco países miembros, que se detallan a continuación.

- **Contenido de humedad:** Cuatro de las cinco observaciones respaldaron un contenido de humedad del 13,5 %. Una observación propuso un contenido de humedad con un valor máximo del 12,5 %. Menciona asimismo que, históricamente, sus exportaciones han presentado un contenido de humedad entre el 9,3 % y el 12,0 %, de modo que el producto llega a su destino sin problemas de inocuidad ni de brotes. Por este motivo, si se estableciera un mínimo del 12,0 %, el producto quedaría fuera del mercado.
- **Tamaño del grano:** Cuatro de las cinco observaciones respaldaron las cuatro clasificaciones del tamaño del grano. Una observación propuso incluir este requisito como un Anexo que incluyese las cuatro clasificaciones, extragrande, grande, mediano y pequeño, o bien suprimir la clasificación. La observación indica que el objetivo de las normas del Codex es proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos. Por lo tanto, el requisito relativo al tamaño del grano no es un factor crucial para la inocuidad y se podría plantear en el contrato comercial. El autor de la observación indicó asimismo que, en las normas del

<sup>1</sup> Las observaciones pueden consultarse en su idioma original en el siguiente [enlace](#).

<sup>2</sup> Se aporta justificación técnica.

Codex para los cereales, únicamente la Norma para el arroz (CODEX STAN 198-1995), incorpora la clasificación en la parte del Anexo. Una de las observaciones propuso tres clasificaciones para el tamaño del grano (grande, mediano y pequeño).

9. A partir de la primera ronda de observaciones recibidas, Costa Rica, Chile y Estados Unidos de América propusieron los parámetros siguientes para una segunda ronda de observaciones:

- **Contenido de humedad:** un 13,5 % máximo, con la incorporación de la siguiente nota a pie de página según lo propuesto por un miembro: *“Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían (deberán) requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.”*

- **Tamaño del grano**

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

10. En respuesta al planteamiento que antecede, se recibieron observaciones de cinco países miembros, que se detallan a continuación.

- **Contenido de humedad:** Tres observaciones respaldaron el contenido de humedad propuesto del 13,5 %. Sin embargo, una de las tres observaciones señaló su discrepancia en relación con la nota al pie propuesta e indicó su desacuerdo con que las normas internacionales hagan referencia a legislaciones nacionales; asimismo, si los límites inferiores siempre se encuentran dentro de los límites máximos, la nota al pie no es necesaria. Una observación indicó que el comercio de quinua se realiza con un 12,5 % como valor medio o como valor máximo de humedad del mercado de destino, por lo que históricamente la quinua se ha exportado con un contenido de humedad entre un 9,3 % y un 12,0 %, de modo que el producto llega sin problemas de inocuidad o de brotes. Por ello, este miembro no respalda la propuesta de un valor mínimo del 12,0 % formulada por el GTE, ya que sus exportadores quedarían fuera del mercado y el producto se colocaría a precios inferiores.
- **Tamaño del grano:** Tres observaciones respaldaron la clasificación de los granos en cuatro tamaños, mientras que dos observaciones respaldaron la opción de tres clasificaciones.

#### Propuesta de la Presidencia del CCCPL

En vista de las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular CL 2018/68-CPL y del resultado de la labor del GTE, la Presidencia del CCCPL propuso recabar observaciones sobre si el proyecto de disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño incluidas en la norma, que figuran en el Apéndice II, están listas para su adopción en el trámite 8.

**NORMA PARA LA QUINUA****(Secciones 3.2.1. Contenido de humedad y 3.2.7. Tamaño)****3.2.1 Contenido de humedad.** 13,5% máximo.

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

**3.2.7 Tamaño**

<b>Tamaño del grano</b>	<b>Rango mm</b>
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