

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 13 de la agenda

CRD36

Abril 2024

ORIGINAL LANGUAGE

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima séptima reunión

15-19 de abril de 2024

(Preparado por Perú con el apoyo de Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador, Jamaica, Paraguay, Suriname y Uruguay)

Tema 13 de la agenda: Documento de debate sobre el cadmio y el plomo en la quinua

Los que firman el presente CRD, agradecen el documento elaborado por Secretarías Conjuntas FAO/OMS del JECFA sobre el cadmio y el plomo en la quinua. Teniendo en cuenta las conclusiones y recomendaciones del JECFA en el documento CX/CF 24/17/13, consideramos que hay suficientes pruebas para establecer NM de cadmio y plomo por separado para la quinua, para lo cual presentamos los siguientes comentarios.

En la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTAP) (CODEX STAN 193-1995, página 35 y 37 respectivamente), se indica que los niveles máximos para cadmio y plomo no se aplican a la quinua.

La quinua, es un cultivo milenario que contribuye a la seguridad alimentaria mundial. La quinua, es el único alimento vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales, oligoelementos y vitaminas y no contiene gluten. Los aminoácidos esenciales se encuentran en el núcleo del grano, a diferencia de otros cereales que los tienen en el exosperma o cáscara, como el arroz o trigo¹.

La quinua (*Chenopodium quinoa*) es un pseudocereal andino que se produce en países como Bolivia, Perú, Ecuador y en el sur de Colombia, cuenta con más de 3000 variedades, distinguiéndose entre ellas por sus propiedades nutricionales y adaptación en las diversas zonas agroecológicas. Destaca en la quinua su perfil nutricional, sobresaliendo su contenido proteico, carbohidratos, lípidos y por no poseer gluten; es rico en vitaminas; y es una excelente fuente de minerales, como calcio, magnesio, hierro y fósforo. Es uno de los pocos alimentos que poseen en su composición todos los aminoácidos esenciales, sobresaliendo de otros cereales como el arroz o el trigo.

En 1996 la quinua fue catalogada por la FAO como uno de los cultivos promisorios de la humanidad, no sólo por sus grandes propiedades benéficas y por sus múltiples usos, sino también por considerarla como una alternativa para solucionar los graves problemas de nutrición humana. La NASA también la incluyó dentro del sistema CELLS (en español: Sistema Ecológico de Apoyo de Vida Controlado) para equipar sus cohetes en los viajes espaciales de larga duración, por ser un alimento de composición nutritiva excelente como alternativa para solucionar los problemas de insuficiente ingesta de proteínas.

En el REP18/CF, párrafo 12, se indica que: “el CCCF tomó nota de la opinión de que al tratarse de un pseudocereal y diferir las condiciones de cultivo, podría resultar adecuado tratar la quinua de manera individual, por lo que el NM de plomo y cadmio para este producto podría basarse en datos específicos de la quinua”.

Los países firmantes consideran que hay existen suficientes pruebas para establecer NM de cadmio y plomo por separado para la quinua y en concordancia con los datos estadísticos que se manejan a nivel del comercio internacional, los niveles máximos propuestos en la petición son los más adecuados, lo que generaría la menor tasa de rechazo a nivel mundial.

¹ <https://www.fao.org/3/aq287s/aq287s.pdf>

CONCLUSIONES – Secretaría del JECFA:

El análisis realizado por la Secretaría del JECFA indica que, en términos de protección de los consumidores y del comercio, imponer un nivel máximo de 0,1 o 0,2 mg/kg para el cadmio en los cereales en grano de quinua tendría poco impacto en la exposición dietética al cadmio de la población en general respecto a la situación actual, en la que no existe un NM del Codex, mientras que la proporción de cereales en grano de quinua rechazados sería aproximadamente del 5 % con un NM de 0,1 mg/kg, y del 0,2 % con un NM de 0,2 mg/kg.

En cuanto al plomo en los cereales en grano de quinua, el análisis realizado por la Secretaría del JECFA indica que, en términos de protección de los consumidores y del comercio, imponer un nivel máximo de 0,1 o 0,2 mg/kg para el plomo en los cereales en grano de quinua también tendría poco impacto en la exposición dietética al plomo de la población en general respecto a la situación actual, en la que no existe un NM del Codex, mientras que la proporción de cereales en grano de quinua rechazados sería aproximadamente del 4 % con un NM de 0,1 mg/kg, y del 0,4 % con un NM de 0,2 mg/kg.

Por lo antes expuesto, Argentina, Chile, Costa Rica, Ecuador, Jamaica, Paraguay, Perú, Suriname y Uruguay apoyan la recomendación del JECFA con respecto al establecimiento de niveles máximos de cadmio y plomo por separado para la quinua, tal como se describe a continuación:

Cadmio

Nombre del producto	Nivel máximo (NM) Mg/kg
Quinua	0.15

Plomo

Nombre del producto	Nivel máximo (NM) Mg/kg
Quinua	0.20