

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA QUINUA

CXS 333-2019

Adoptada en 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 Esta Norma se aplica a la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) procesada tal como se define en la Sección 2.2, destinada al consumo humano, envasada o a granel.
- 1.2 No se aplica a las semillas de quinua para propagación y productos derivados de la quinua (por ejemplo, harina, hojuelas).

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Quinua

Se entiende por quinua los granos de *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Quinua procesada

Son los granos de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) sometidos a operaciones de limpieza, remoción del pericarpio con saponina y clasificación (por color y tamaño).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y 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.
- 3.1.3 La quinua deberá estar exenta de insectos y ácaros vivos.
- 3.1.4 El color de la quinua procesada deberá ser característico, siendo los más comunes el blanco (perlado, pálido, grisáceo), negro y rojo, entre otros.

3.2 Factores de calidad - específicos

3.2.1 **Contenido de humedad.** Máximo 13,0% m/m.

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos.

3.2.2 **Materias extrañas**

3.2.2.1 Se entiende por materia extraña a todo material orgánico o inorgánico distinto a la quinua.

3.2.2.1.1 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% máximo.

3.2.2.1.2 Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras; 0,1% máximo.

3.2.3 **Defectos**

3.2.3.1 **Definición de defectos**

3.2.3.1.1 Granos quebrados 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 presentan un desarrollo 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.

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.

3.2.4 Defectos del grano

Requisitos	Límite máximo %
Granos quebrados	3,0%
Granos dañados	2,5%
Granos germinados	0,5%
Granos cubiertos	0,3%
Granos inmaduros	0,9%

3.2.5 Contenido de proteína

Requisitos	Contenido mínimo %
Proteína	10,0% en base seca

3.2.6 Contenido de saponina

Requisitos	Límite máximo %
Saponina	0,12%

3.2.7 Tamaño¹**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

El uso de aditivos alimentarios no está permitido.

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2. Residuos de plaguicidas

El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para plaguicidas.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 El producto deberá cumplir 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* (CXG 21-1997).

7. ENVASADO

7.1 La quinua deberá envasarse en recipientes que salvaguarden sus cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas.

7.2 El envase deberá ser inocuo y adecuado para el uso al que se destina y no debe transferir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores o sabores. Todos los materiales que se usen en el interior del envase deberán ser de grado alimentario, estar limpios, nuevos y su calidad deberá ser adecuada para no causar daños en el producto.

8. ETIQUETADO

El producto cubierto por esta norma deberá ser etiquetado de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será "quinua", "quinoa" o "quinua procesada", de conformidad con las descripciones que figuran en la Sección 2 de la presente Norma. Puede incluirse información adicional, como origen del producto, cualidad, color, etc.

¹ Por desarrollar.

8.2 Recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa al producto no destinado a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que 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 MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.