

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

CL 2021/91/OCS-EXEC
Febrero de 2022

- A:** Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales reconocidas como observadores por el Codex
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias
- ASUNTO:** **Solicitud de observaciones sobre una propuesta de revisión de la Norma para el kimchi (CXS 223-2001)**
- PLAZO:** **15 de julio de 2022**

ANTECEDENTES

1. En respuesta a una propuesta para revisar la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001) presentada a la Secretaría del Codex por la República de Corea (véase el documento CX/EXEC 21/81/3, párrafos 1-6), el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius observó, en su 81.^a reunión, que, dado que esta norma era competencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que había sido aplazado *sine die* en el 43.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se distribuiría una carta circular con objeto de recabar las opiniones de los miembros y los observadores sobre esta propuesta. El Comité Ejecutivo observó también en su 81.^a reunión que las respuestas a la carta circular se integrarían posteriormente en un examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos que llevaría a cabo en su 83.^a reunión y que sus recomendaciones se someterían a la consideración de la Comisión en su 45.^o período de sesiones.
2. Las secciones de la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001) que deberán revisarse con arreglo a la propuesta son las siguientes: Sección 2.1, "Definición del producto", puntos a) (la nomenclatura del ingrediente principal) y c) (condiciones de producción); Sección 3.1.3, "Otros factores de composición", punto c) (acidez total); y Sección 4, "Aditivos alimentarios".
3. La *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001) fue aprobada originalmente por la Comisión en su 24.^o período de sesiones, en 2001, y enmendada por esta en su 40.^o período de sesiones, en 2017.
4. Si bien el CCPFV fue aplazado *sine die*, la Comisión ya ha aprobado nuevos trabajos en relación con los anacardos y las batatas deshidratadas que han quedado pendientes como posibles trabajos futuros de dicho Comité.
5. En el Apéndice I figura un documento de proyecto.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

6. Se invita a los miembros del Codex y observadores a formular observaciones, junto con la justificación de sus respuestas, acerca de las siguientes cuestiones:
 - si el Codex debería iniciar el proceso para emprender un nuevo trabajo, según se describe en la propuesta adjunta, con miras a revisar la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001);
 - si la información contenida en el documento de proyecto es suficiente o si se necesita información adicional para fundamentar una determinación en consonancia con los criterios establecidos en el Manual de procedimiento del Codex, páginas 44-48 (Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos);
 - si otros países productores y consumidores de *kimchi* tienen preocupaciones similares o adicionales sobre la inocuidad o calidad del alimento respecto de las secciones de la norma indicadas u otras secciones y si están preparados para aportar datos adicionales.

ORIENTACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

7. Las observaciones deben presentarse por conducto de los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex mediante el Sistema de comentarios en línea (OCS).
8. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y seleccionar “Entrada” en la página “Mis revisiones”, disponible después de iniciar sesión en el sistema, a fin de acceder al documento abierto a la formulación de observaciones.
9. Se solicita a los puntos de contacto de los miembros del Codex y las organizaciones observadoras que presenten comentarios generales referidos al documento. Se puede encontrar orientación adicional sobre las categorías y los tipos de observaciones del OCS en la sección [Preguntas frecuentes](#) del sistema.
10. Asimismo, se pueden encontrar otros recursos del OCS, entre ellos el Manual del usuario y una guía breve, en la siguiente dirección: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/es/>.
11. Para realizar consultas acerca del OCS, sírvanse escribir a Codex-OCS@fao.org.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA EL KIMCHI DEL CODEX

1. Finalidad y alcance de la propuesta de revisión

El *kimchi* es un alimento salado y fermentado cuyo ingrediente principal es la col china, a la que se añade una mezcla de condimentos a base de otras hortalizas que consiste principalmente en pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.), ajo, jengibre, variedades comestibles de *Allium* distintas del ajo y rábano. Estos ingredientes pueden estar desmenuzados, rebanados o rotos en trozos.

El *kimchi* se consume generalmente como acompañamiento y tiene un alto valor nutritivo, pues aporta vitamina C, vitamina A, tiamina, riboflavina, calcio y hierro. Durante el proceso de fermentación, se forman en el *kimchi* diversos ácidos orgánicos que facilitan la digestión y protegen las bacterias intestinales contra factores alimentarios nocivos, incluidas bacterias causantes de intoxicación alimentaria.

Dado que se han producido diversos cambios en relación con el proceso de fabricación y los requisitos de calidad entre los productores de *kimchi*, desde que se aprobó la norma se ha planteado reiteradamente la necesidad de revisarla.

La finalidad y el alcance de este trabajo consisten en proponer una revisión de la vigente *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001) de acuerdo con el objetivo del Codex, a saber, proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio mundial de alimentos.

2. Pertinencia y oportunidad

Desde 2001, año en que se aprobó la Norma del Codex para el *kimchi*, el volumen de producción y comercio de *kimchi* ha aumentado constantemente a escala tanto intrarregional como internacional. En 2019, Corea intercambió 335,6 kilotoneladas de *kimchi* con 93 países. En comparación con las cifras de 2002 (30,2 kilotoneladas con 31 países), el volumen de comercio se ha multiplicado por 11,1 y el número de socios comerciales, por tres. Habida cuenta de la tendencia actual del comercio y el consumo de *kimchi*, es necesario revisar la norma vigente, que está anticuada, para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas comerciales justas.

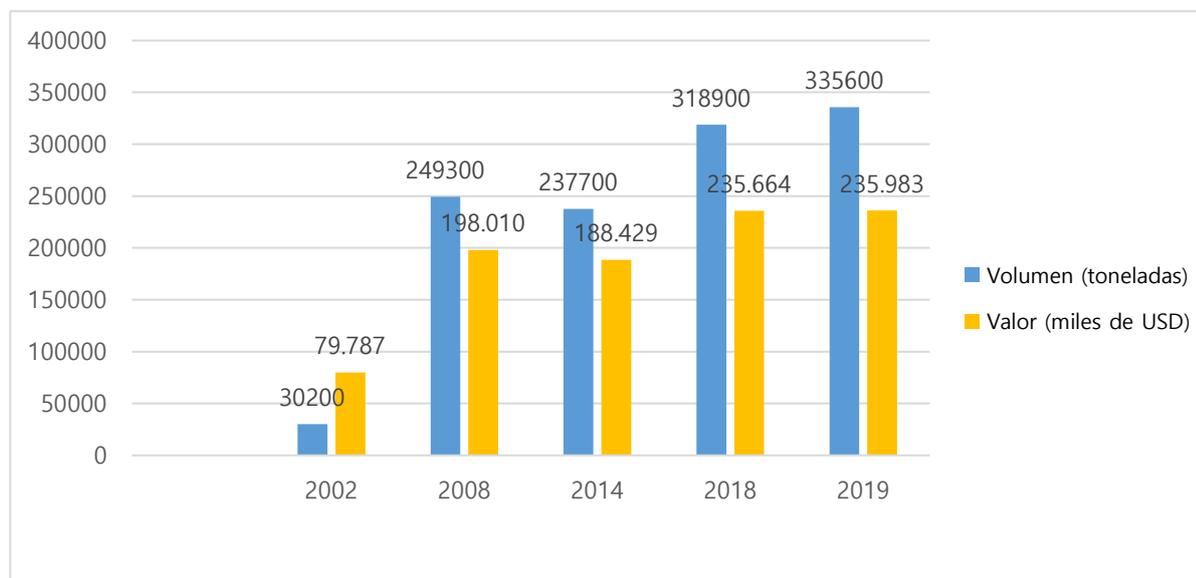


Figura 1. Volumen y valor totales del comercio de *kimchi* por parte de Corea (2002-2019)

Fuente: Asociación de Comercio Internacional de Corea K-Stat (<http://stat.kita.net/main.screen>)

3. Principales aspectos que deben tratarse

Los principales aspectos que deben tratarse en este trabajo son los requisitos relativos a la calidad y la inocuidad, que comprenden la definición del producto (la nomenclatura del ingrediente principal), las condiciones de producción, los requisitos de fabricación (es decir, el índice de acidez) y los aditivos alimentarios.

Revisión de la Sección 2.1 (Definición del producto)

- Modificación de la nomenclatura del ingrediente principal

Actualmente, se hace referencia al ingrediente principal del *kimchi*, *Brassica pekinensis* Rupr., con su nombre común, "col china". No obstante, hay pruebas que demuestran que también se hace referencia a la *Brassica pekinensis* Rupr. con el nombre común de "col *kimchi*" en otros documentos científicos y del Codex. Por lo tanto, para reducir en lo posible la confusión en la comercialización y la elección del cliente, la República de Corea propone modificar el nombre común y/o el nombre del producto del ingrediente principal del *kimchi*.

- Modificación del punto 2.1. c), relativo a las condiciones de producción del *kimchi*

Es sabido que durante la fermentación del *kimchi* se produce ácido láctico y que este afecta a la calidad, el gusto, el sabor, etc. del producto. Sin embargo, existen muchas investigaciones que demuestran que también se producen otros ácidos orgánicos, como el ácido feniláctico, el ácido acético y otros, que tienen funciones similares a las del ácido láctico. Por lo tanto, Corea propone una revisión del texto del punto 2.1 c) a fin de reflejar la producción de otros ácidos orgánicos además del ácido láctico.

Revisión de la Sección 3.1.3 (Otros factores de composición)

- Establecer el límite superior del índice de acidez del *kimchi*

Corea ha recibido solicitudes de modificación del índice de acidez por parte de las industrias conexas. Según nuestros resultados experimentales preliminares y los datos proporcionados por las industrias conexas, durante la fermentación y/o conservación, el índice de acidez de los productos de *kimchi* alcanza hasta el 1,4 %. Sin embargo, en el punto 3.1.3 c) de la norma vigente se establece un límite de acidez del 1,0 %. Por lo tanto, Corea solicita a los Estados miembros que recopilen los datos correspondientes de las industrias de sus países y que revisen el límite de acidez del *kimchi*.

Revisión de la Sección 4 (Aditivos alimentarios)

Puesto que la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001) fue elaborada hace más de 20 años, en 2001, la gama de aditivos alimentarios que regula es muy limitada. En el transcurso de los años, Corea ha recibido constantes y frecuentes peticiones de las industrias afines sobre la necesidad de que la norma refleje la gama actual de aditivos alimentarios adecuados para el *kimchi*. Además, la norma en vigor parece ser más restrictiva en comparación con las sustancias permitidas en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). En este contexto, es necesario revisar la Sección 4, relativa a los aditivos alimentarios, a fin de armonizarla con las prácticas actuales de la industria y con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

La revisión de la norma cumplirá con el criterio general relativo a la protección del consumidor y las prácticas leales en el comercio mediante:

- la promoción de la protección del consumidor mediante la mejora de las características de inocuidad y calidad del *kimchi*;
- la garantía de prácticas leales en el comercio mediante la revisión del nombre común del ingrediente principal.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países

El comercio y la producción de *kimchi* han aumentado considerablemente (véanse los cuadros 1 y 2) desde que la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001) fue aprobada originalmente.

Cuadro 1. Volumen y valor del comercio de *kimchi* y número de países respecto de la República de Corea

Año	Número de países			Volumen (kilotoneladas)			Valor (miles de USD)		
	Total	Impor- tación	Expor- tación	Total	Impor- tación	Expor- tación	Total	Impor- tación	Expor- tación
2002	31	3	28	30,2	1,0	29,2	79 787	469	79 318
2008	50	2	48	249,3	222,4	26,9	198 010	112 715	85 295
2014	74	8	66	237,7	212,9	24,7	188 429	104 396	84 033
2018	82	7	75	318,9	290,7	28,2	235 664	138 215	97 449
2019	93	9	84	335,6	306,0	29,6	235 983	130 911	104 992

Fuente: Asociación de Comercio Internacional de Corea K-Stat (<http://stat.kita.net/main.screen>)

Cuadro 2. Volumen de producción de *kimchi* en Corea, el Japón y China (10 000 toneladas)

Año	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2017	2018	2019
Corea	29,2	33,5	32,4	30,1	32,7	32,8	33,5	46,7	47,1
Japón	24,0	23,8	20,9	19,1	20,0	-	-	-	-
China	10,2	12,5	16,9	27,3	33,3	38,4	275,6*	290,7*	-

Fuente: Instituto Mundial del Kimchi de la República de Corea, Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea; Centro de Investigación e Información sobre Comercialización de Alimentos del Japón; *: sobre la base de los volúmenes de importación de Corea (<http://stat.kita.net/main.screen>).

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

No se ha determinado ninguno.

c) Mercado internacional o regional potencial

Como se muestra en los cuadros 1 y 2 más arriba, el comercio internacional de productos de *kimchi* ha aumentado considerablemente desde 2002. En 2018 (318,9 kilotoneladas), el volumen de comercio de *kimchi* en comparación con 2002 se había multiplicado más o menos por 10. En el pasado, el *kimchi* se comercializaba principalmente en la región nororiental de Asia. Si bien el comercio regional ha aumentado, ahora el *kimchi* también se comercializa en todo el mundo (véase el Cuadro 3), en particular en América del Norte y Europa. Además, se prevé que el mercado mundial del *kimchi* crezca a una tasa de crecimiento anual compuesto del 5,2 % durante los próximos cinco años y que alcance los 3 850 millones de USD en 2024. **Invalid source specified.**¹

d) Posibilidades de normalización del producto

Este producto ya está normalizado en la *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001). No obstante, los datos científicos actualmente disponibles y la información sobre las prácticas de fabricación recientes ponen de manifiesto la necesidad de revisar la norma CXS 223-2001.

¹ Mercado del *kimchi* en 2019: tendencias mundiales de la industria, crecimiento futuro, panorama regional, cuota de mercado, tamaño, ingresos y perspectiva de las previsiones hasta 2024.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Las modificaciones de las condiciones de producción y los factores de calidad (acidez) de la *Norma para el kimchi*, sobre la base de los datos analíticos disponibles, contribuirán a garantizar prácticas leales en el comercio, además de proteger la salud de los consumidores.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

No se ha determinado ninguno.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

No se ha determinado ninguno.

5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex

La revisión de la *Norma para el kimchi* está en consonancia con la Meta 1 (“Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas”) establecida en el Plan estratégico del Codex para 2020-25.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

En el trabajo se tendrán en cuenta diversos documentos del Codex, como se indica a continuación.

- *Norma para el kimchi* (CXS 223-2001)
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Clasificación de alimentos y piensos* (CXA 4-1989)
- Revisión de la *Clasificación de los alimentos y piensos*: Grupos de hortalizas (documento REP17/PR, párrafo 115; Apéndice VIII, Parte A).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se precisa.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se ha determinado ninguna.

9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

Para la revisión de la norma se propone un plazo de tres años a partir de la posible aprobación del nuevo trabajo por la Comisión en su 45.º período de sesiones, en 2022, con vistas a su posible aprobación final en 2025.