



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

43.º período de sesiones

APROBACIÓN DEFINITIVA DE TEXTOS DEL CODEX¹

1. De acuerdo con el procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex, se remiten los siguientes textos a la Comisión para su aprobación:

- Proyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 8
- Proyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5 del Procedimiento acelerado (trámite 5A)
- Anteproyectos de normas presentados en el trámite 5 con la recomendación por parte del órgano auxiliar pertinente de que se omitan los trámites 6 y 7 (trámite 5/8)
- Otras normas y textos afines

2. Las observaciones presentadas en consonancia con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex figuran en el documento CX/CAC 20/43/5-Add.1.

¹ Relativa a los temas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que trabaja solo por correspondencia y del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.

Normas y textos afines presentados para su aprobación

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
	Anteproyecto de norma para el <i>gochujang</i>	REP20/PFV Párr. 13, Ap. II	N17-2017	5/8
	Anteproyecto de Norma para la salsa de ají	REP20/PFV Párr. 15, Ap. III	N14-2017	5/8
	Anteproyecto de revisión de la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987)	REP20/PFV Párr. 17, Ap. IV	N15-2017	5/8
	Anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas	REP20/PFV Párr. 21, Ap. V	N18-2017	5/8
CCPFV	Anteproyecto de Norma general para las mezclas de frutas en conserva	REP20/PFV Párr. 26, Ap. VI	N19-2017	5/8
	Revisión de la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981), de la Norma para los brotes de bambú en conserva (CXS 241-2003) y de la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009)	REP20/PFV Párr. 31, Ap. VI, Parte B	-	-
	Revisión del anexo para las patatas (papas) fritas de la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015)	REP20/PFV Párr. 33, Ap. VIII	-	-
Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua	Anexo I	N01-2017	5/8

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA QUE SE UTILIZAN COMO BEBIDA MEZCLADOS CON AGUA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos a base de kava fresco o seco que se utilizan para preparar una bebida destinada al consumo humano al mezclarlos con agua, de conformidad con la descripción que figura en la Sección 2 de esta norma. La norma no se aplica a la bebida final a base de kava como tal, ni tampoco a los productos a base de kava utilizados con fines medicinales ni como ingredientes en alimentos, ni a otros productos comercializables o destinados a otros fines.

2. DESCRIPCIÓN

Los productos a base de kava se derivan de partes seleccionadas de cultivares nobles de la planta de kava, *Piper methysticum* G. Forst. de la familia de las piperáceas. Las partes de la planta de kava que se utilizan para obtener productos a base de kava pueden comprender:

- a) Rizomas pelados, frescos o secos, tallos (hasta el primer nudo de cada rama de kava);
- b) Raíces frescas o secas.

Quedan excluidos los tallos superiores, las hojas, las peladuras (corteza) y los residuos de la extracción.

2.1 Productos a base de kava fresco

Los productos a base de kava fresco se preparan utilizando rizomas pelados, tallos pelados o raíces.

2.2 Productos a base de kava seco

Los productos a base de kava seco pueden ser raíces laterales intactas, rizomas pelados o virutas peladas o presentarse en polvo.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Materias primas

Las plantas de kava utilizadas como materia prima para elaborar productos a base de kava deben ser de una variedad noble. La variedad noble se deberá confirmar basándose en sus características morfológicas. Quedan excluidos el kava salvaje y las variedades *Piper wichmannii* y *dos días (Tudei)*. y

La lista que figura a continuación, que no es exhaustiva, incluye ejemplos de términos comunes empleados para designar algunas variedades nobles en las diversas regiones:

- i. Estados Federados de Micronesia: *Rahmwahnger*;
- ii. Fiji: *Damu, Dokobana loa, Dokobana vula, Yonolulu, Loa kasa balavu, Loa kasa leka, Matakaro balavu, Matakaro leka, Qila balavu, Qila leka, Vula kasa balavu, Vula kasa leka, Yalu*;
- iii. Hawaii: *Hanakapi'ai, Hiwa, Honokane Iki, Kumakua, Mahakea, Mapulehu, Moi, Nene, Opihikao, Pana'ewa, Papa 'Ele'ele, Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u, Papa kea*;
- iv. Papua Nueva Guinea: *Kau kupwe*;
- v. Samoa: *Ava La'au, Ava Le'a, Ava Loa, Ava Talo, Ava Mumu*;
- vi. Las Islas Salomón: *Feo, Tahu, Temo*;
- vii. Tonga: *Kava Lekahina, Kava 'Akauhina, Kava Lekakula, Kava 'Akaukula, Kava Fulufulu, Kava Valu, Kava Kofe*;
- viii. Vanuatu: *Ahouia, Amon, Asiyai, Bir Kar, Bir Sul, Biyaj, Borogoru, Borogu, Gorgor, Ge gusug, Ge vemea, Ge wiswisket, Kelai, Leay, Melmel, Melomelo, Miela, Naga miwok, Olitao, Palarasul, Palasa, Palimet, Pia, Poivota, Pualiu, Puariki, Sese, Silese, Urukara*.

3.2 Manejo de la producción y la poscosecha

Las plantas de kava se deberían cultivar con arreglo a buenas prácticas agrícolas.

Las raíces, los rizomas y los tallos se recogen y se lavan y también se pelan cuando los tejidos han estado expuestos a la luz del sol. Se pueden cortar en rodajas, secarse o utilizarse frescos. El kava seco también se puede moler hasta convertirlo en polvo.

3.3 Composición

Kava tal como se define en las secciones 2 y 3.1.

3.4 Humedad

Los productos a base de kava seco deberán tener un contenido de humedad que no supere el 12 %.

3.5 Criterios de calidad

Los productos a base de kava deberán:

- ser de variedades nobles de kava, según el criterio de absorbencia de extractos acetónicos (inferior o igual a 0,9 unidades de absorbencia) y con un total adecuado de kavalactonas;
- no estar adulterados intencionadamente;
- estar exentos de hojas, cortezas o tallos;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de moho visible;
- estar exentos de tierra y materias extrañas;
- estar exentos de olores extraños.

3.6 Envasado y almacenamiento

Los productos a base de kava deberán envasarse de manera que se salvaguarde la calidad higiénica y organoléptica de los mismos.

Los productos a base de kava se almacenarán de manera que se evite el acceso o el anidamiento de plagas, protegidos de la contaminación y en condiciones de temperatura y humedad que reduzcan al mínimo el deterioro y la proliferación de mohos.

Los productos a base de kava fresco deberán congelarse rápidamente y mantenerse a una temperatura inferior a -18 °C.

Los productos a base de kava seco se deberán almacenar en un envase cerrado herméticamente y el contenido de humedad no deberá superar el 12 %.

3.7 Preparación de kava para su uso como bebida

Si se prepara a partir de kava seco, el polvo se mezcla con agua potable y se puede filtrar antes de su consumo.

Si se prepara a partir de kava fresco, el kava molido o macerado se mezcla con agua potable y se puede filtrar antes de su consumo.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos regulados por la presente norma no se permite el uso de aditivos.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para los mismos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193- 1995).

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015). Los productos deberán cumplir con 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. ETIQUETADO

Los productos regulados por la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1- 1985). Además de esos requisitos, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del alimento deberá ser “kava fresco” o “kava seco” y se añadirá la parte de la planta de kava de la que procede el producto a base de kava. Los productos a base de kava deberán llevar una marca clara que indique que proceden de una variedad noble de kava. De manera opcional, se puede especificar el nombre de la variedad de la planta de kava de la que procede el producto a base de kava.

7.2 Origen del producto

En cada recipiente deberá indicarse el nombre del país de origen y, facultativamente, la isla o el distrito en el que se cultiva, o el nombre del lugar nacional, regional o local. Al rastrear el origen de un producto, deberán cumplirse los Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el *contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60- 2006).

7.3 Instrucciones de uso

En la etiqueta de cada envase de productos a base de kava deberá figurar un mensaje claro, visible y fácilmente legible en el que se incluya lo siguiente:

- a) el texto “Pasos para preparar la bebida a base de kava” o una frase similar seguida de las acciones numeradas específicamente para preparar la bebida;
- b) como primer paso de los mencionados en la Sección 7.3 a) debería figurar “Utilizar únicamente agua potable para preparar la bebida a base de kava” o una indicación similar.

7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del productor, el envasador, el exportador o el distribuidor deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del productor, envasador, exportador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

7.5 Etiquetado facultativo

Los productos a base de kava pueden llevar una marca clara que indique que no están destinados a fines medicinales.

8. 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 muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Disposición	Método	Principio	Tipo
Absorbencia de extractos acetónicos	Lebot V., Michalet S. y Legendre L. (2019). <i>Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (Piper methysticum G.Forst.), the traditional beverage of the Pacific</i> . <i>Beverages</i> 2019, 5, 34; Secciones 2.1, 2.2, 2.3 y 3.1 https://doi.org/10.3390/beverages5020034	Absorbencia ultravioleta de extractos acetónicos determinada a 440 nm	IV
Contenido de humedad	AOAC 925.45B	Gravimetría, secado a presión atmosférica	IV