

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 - www.codexalimentarius.org

CL 2018/68-CPL
Julio de 2018

PARA Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con estatuto de observador ante el Codex

DE Secretaría de la
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO **Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre dos secciones del Proyecto de norma para la quinua**

PLAZO **15 de septiembre de 2018**

OBSERVACIONES **Para:**
Punto de contacto del Codex de los Estados Unidos de América
Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
Correo electrónico: USSEC-CCCPL@fsis.usda.gov
Con copia a: alasso@meic.go.cr;
cassandra.pacheco@achipia.gob.cl;
Henry.Kim@fda.hhs.gov

CC:
Secretaría
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 41.º período de sesiones, acordó lo siguiente¹:
 - i) adoptar, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 45.ª reunión de las disposiciones relativas al etiquetado, 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
 - ii) 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 continuar el trabajo sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y al tamaño del grano.
2. En el Anexo I figuran las directrices para presentar las observaciones. El Proyecto de norma se adjunta como Anexo II.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los miembros del Codex y observadores a que envíen sus observaciones en el trámite 6 sobre la Sección 3.2.1: Contenido de humedad y la Sección 3.2.7: Tamaño del Proyecto de norma para la quinua.
4. Las observaciones se deberán presentar a través del punto de contacto del Codex o de organizaciones internacionales reconocidas como entidades observadoras por la Comisión del Codex Alimentarius. Las observaciones se deberán formular de conformidad con las directrices generales pertinentes y se deberán presentar en un archivo Word para facilitar su análisis y compilación.

¹ [REP18/CAC](#), párr. 56

DIRECTRICES GENERALES PARA LAS OBSERVACIONES

1. Con objeto de facilitar la compilación de observaciones y preparar un documento de utilidad con todas ellas, se ruega a los miembros y observadores que presenten sus observaciones agrupadas en los siguientes epígrafes:
 - (I) Observaciones generales
 - (II) Observaciones específicas
2. En las observaciones específicas, se debe hacer referencia a la sección o párrafo del documento en cuestión.
3. Se ruega a los miembros y observadores que, cuando propongan enmiendas de párrafos concretos, acompañen dichas propuestas del fundamento técnico adecuado. El texto que se agregue se deberá subrayar o marcarse en negrilla y el texto que se elimine deberá tacharse.
4. Con objeto de facilitar el trabajo de las secretarías, rogamos eviten utilizar color o sombreado en los textos y no emplear el control de cambios, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y las marcas por lo general desaparecen al copiar y pegar las observaciones en el documento compilado.
5. Para reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita a los miembros y observadores que no reproduzcan el documento completo, sino únicamente las partes para las que se proponen cambios o enmiendas.

PROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA**(En el trámite 6 para las secciones 3.2.1. Contenido de humedad y 3.2.7. Tamaño)****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 13,5%****3.2.2 Materias extrañas**

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

3.2.2.2.1 Entre las materias extrañas orgánicas están la cascarilla, los fragmentos de tallo, las impurezas de origen animal, las semillas de otras especies y las hojas. 0,1% máximo.

3.2.2.2.2 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 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 Granos defectuosos

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 Tamaño

Tamaño del grano	Rango mm
Extragrande	mayor a 2,0 mm
Grande	mayor a 1,7 a 2,0 mm
Mediano	1,4 a 1,7 mm
Pequeño	menor a 1,4 mm

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 ni sabores. Todos los materiales que se usen en el interior del envase deberán ser de calidad alimentaria, estar limpios, nuevos y su calidad deberá ser adecuada para no causar daños al 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 figure en la etiqueta será "quinua", "quinoa" o "quinua procesada". Puede incluirse información opcional, como el origen del producto, calidad, color, etc.

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