



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

40.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza), 17-22 de julio de 2017

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS<sup>1</sup>

A continuación figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan Estratégico 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCNASWP	Nuevo trabajo de elaboración de una norma regional relativa al kava que se utiliza como bebida mezclado con agua fría	REP17/NASWP Párr. 76 Véase el <b>Anexo I</b> de este documento.
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	REP17/RVDF Párrs. 113 y 138, Parte A del Apéndice VI
CCSCH	Los documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos (jengibre deshidratado, ajo seco, chile seco y pimentón, albahaca, azafrán, nuez moscada y clavo)	REP17/SCH Párr. 82, apéndices V-XI
CCFO	Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Composición esencial de los aceites de semillas de girasol	REP17/FO Párr. 66, Apéndice VII
	Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres en el aceite crudo de almendra de palma	REP17/FO Párr. 77, Apéndice VIII
	Revisión de la <i>Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva</i> (CODEX STAN 33-1981)	REP17/FO Párr. 89, Apéndice X

<sup>1</sup> Para las reuniones del Codex celebradas a partir de abril de 2017, las propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines se publicarán como adición de este documento con la signatura Add. 1. La propuesta del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites relativa a la revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999) (Inclusión del aceite de nuez, aceite de almendra, aceite de avellana, aceite de pistacho, aceite de linaza y aceite de aguacate) puede incluirse como Add. 1 del presente documento al disponerse del documento de proyecto.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### Propuesta de elaboración de una norma regional del Codex para los productos a base de kava utilizados como bebida

#### 1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de esta norma regional del Codex para los productos a base de kava destinados al consumo humano consiste en proteger la salud de los consumidores y garantizar la calidad de los productos a fin de promover un comercio justo. El ámbito de aplicación comprende los productos a base de kava definidos a continuación en la Sección 2. La norma abarca los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua fría y no se aplica a las bebidas de kava como tales, ni tampoco a los productos utilizados para fines medicinales, como ingredientes de alimentos ni para cualquier otro fin.

#### 2. Definición del producto

Los productos a base de kava se obtienen de partes de la planta de kava (*Piper methysticum*). Las partes de la planta de kava que se utilizan para obtener productos a base de kava comprenden:

- a) rizomas frescos y secos, tallos;
- b) raíces frescas y secas.

Las raíces, los tallos o los rizomas se recolectan y lavan, se pelan cuando corresponda, se secan y se cortan o se trituran hasta convertirlos en polvo.

##### 2.1 Productos a base de kava fresco

Los productos a base de kava fresco se preparan utilizando parte del tallo, los rizomas o las raíces.

##### 2.2 Productos a base de kava seco

Los productos a base de kava seco pueden presentarse en polvo, en hojuelas o como partes de la planta.

Los productos a base de kava seco se preparan a partir de plantas de kava (por lo general de al menos tres años de edad) cultivadas utilizando buenas prácticas agrícolas.

Los productos secos tienen un contenido máximo de humedad del 12 % (su nivel de actividad acuosa no supera el 0,6). El polvo se mezcla con agua potable antes de su consumo.

#### 3. Pertinencia y oportunidad

El kava se cultiva en la región del Pacífico —por ejemplo, en los Estados Federados de Micronesia, Fiji, Papua Nueva Guinea, Samoa, Tonga y Vanuatu— desde hace cientos o incluso miles de años<sup>2</sup>. El consumo de la bebida de kava —que se prepara como solución en agua fría de las partes de la planta que pueden beberse— tiene una larga tradición en actos ceremoniales sociales. Más recientemente, la disponibilidad de kava seco ha hecho que proliferen el consumo social de kava en zonas en las que no solía disponerse de este alimento, como centros urbanos, países insulares del Pacífico que no producen kava y países de ultramar con una fuerte presencia de comunidades de las islas del Pacífico.

Los productos a base de kava se comercializan en toda la región, pero no existe ninguna norma regional o internacional al respecto. La región cuenta con algunas normas nacionales, pero no son uniformes. Una norma regional resultará útil para promover la armonización en la región.

Debido al crecimiento de la demanda del mercado que ha dado lugar al aumento de los volúmenes y el valor del comercio de productos a base de kava en el Pacífico, resulta oportuno y crucial establecer una norma regional para el kava a fin de proteger a los consumidores y garantizar la calidad de los productos para promover un comercio justo.

---

<sup>2</sup> Secretaría de la Comunidad del Pacífico (SPC). Pacific kava: a producer's guide. Suva (Fiji), 2001.

#### 4. Principales aspectos que han de regularse

La Norma para los productos a base de kava utilizados como bebida se redactará de conformidad con la estructura uniforme de las normas del Codex para productos alimentarios.

La norma propuesta abarcará los productos a base de kava de acuerdo con el ámbito de aplicación (Sección 1) y la definición (Sección 2), las variedades aceptables, los factores de calidad, la elaboración —incluidas las prácticas de fabricación higiénicas—, las condiciones de almacenamiento, los contaminantes, los métodos de análisis y toma de muestras, y el etiquetado a fin de proporcionar a los consumidores seguridad, garantías y asesoramiento sobre el uso del producto.

#### 5. Evaluación con arreglo a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

##### a) Volumen, valor y pautas del comercio de kava en los países del Pacífico

El kava es un producto agrícola importante para los países insulares del Pacífico que se dedican a cultivarlo, y constituye parte integrante de la vida cultural, social y económica. La disponibilidad de formas comercializables ha dado lugar a un importante aumento del comercio dentro y fuera de la región en términos de cantidad y valor. Si bien diversos países insulares del Pacífico producen y comercian productos a base de kava, Vanuatu y Fiji son los principales productores y exportadores de la región del Pacífico. En los cuadros siguientes se muestra el valor y la cantidad de las exportaciones de kava de los países mencionados:

**CUADRO 1**  
**EXPORTACIONES DE KAVA DE VANUATU EN 2015<sup>3</sup>**

Destino	Valor (en USD)	Cantidad (en toneladas)
Estados Unidos de América	137 000	15
Fiji	109 000	10
Guam	191 000	23
Kiribati	702 000	54
Nueva Caledonia	510 000	56

*Fuente: Oficina Nacional de Estadística de Vanuatu. Simplificado; moneda local convertida en diciembre de 2016.*

**CUADRO 2**  
**EXPORTACIONES DE KAVA DE FIJI EN 2015**

Destino	Valor (en USD)	Cantidad (en toneladas)
Canadá	63 000	0,2
Estados Unidos de América	1 800 000	32,6
Guam	92 000	0,1
Isla de Navidad (Australia)	140 000	7,6
Islas Marshall	51 000	1,0
Islas Wallis y Futuna	150 000	22,3
Kiribati	940 000	24,2
Nauru	210 000	1,9
Nueva Zelanda	600 000	41,4
Samoa	24 000	2,0
Tuvalu	40 000	0,7

*Fuente: Oficina de Estadística de Fiji, 2016. Simplificado; moneda local convertida en diciembre de 2016.*

<sup>3</sup> Vanuatu se vio afectada por el ciclón tropical Pam de categoría 5 en 2015, que diezmo su cosecha de kava y redujo el valor de las exportaciones a un cuarto del valor de 2014 y una sexta parte del de las exportaciones de 2016.

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

Uno de los impedimentos actuales que se oponen al comercio es la falta de una norma aceptada internacionalmente relativa a la calidad del kava, lo que ha contribuido a la disminución del comercio de productos a base de kava en varios países.

Los países insulares del Pacífico productores de kava se han comprometido a establecer normas a escala nacional<sup>4</sup>. Algunas de las normas actualmente disponibles son las siguientes:

- En 2001 la Secretaría de la Comunidad del Pacífico publicó un documento de orientación titulado "Pacific Kava: A Producer's Guide".
- Vanuatu promulgó la Ley sobre el Kava de 2002 (Kava Act 2002)<sup>5</sup>, enmendada en 2008, y Samoa, Tonga y Fiji atraviesan procesos similares. La Ley limita el comercio de kava a las variedades "nobles" y medicinales y puede servir de modelo para la elaboración de una norma relativa al kava como bebida, que pueda utilizarse de manera más amplia.
- En 2013 Vanuatu publicó el manual de calidad del kava, destinado a la exportación de kava seco del país, que contiene información sobre el uso de la espectroscopía por transformada de Fourier en el infrarrojo cercano (FTNIR) y la cromatografía en capa delgada de alto rendimiento (HPTLC)<sup>6</sup> y basa los criterios de calidad en una serie de normas del Codex.
- El programa de acceso a los mercados hortícolas y agrícolas del Pacífico (PHAMA) colaboró con la FAO a fin de ejecutar un programa de sensibilización sobre el uso de guías de la calidad del kava en las islas de Vanuatu donde se cultiva esta planta.
- Vanuatu elaboró y publicó su estrategia y norma de calidad nacionales para las exportaciones de kava en septiembre de 2016. La norma nacional de calidad de las exportaciones de kava fue aprobada por el Consejo de Ministros el 10 de noviembre de 2016.
- En breve Fiji aprobará su norma de calidad del kava.
- Los reglamentos alimentarios y la norma de calidad de Samoa relativos al kava fueron aprobados por el Gabinete en noviembre de 2016.
- Australia y Nueva Zelanda han establecido una norma conjunta para el kava (Norma 2.6.3 del Código de Normas Alimentarias) en la que se estipula que se trata de una bebida obtenida mediante la suspensión acuosa de la raíz de kava utilizando únicamente agua fría y sin usar ningún disolvente orgánico, o la raíz de kava seca o cruda. En las etiquetas del producto deben figurar las expresiones "Use in moderation" (Utilícese con moderación) y "May cause drowsiness" (Puede provocar somnolencia)<sup>7</sup>.

## **c) Mercado internacional o regional potencial**

El kava constituye una importante fuente de ingresos para miles de pequeños agricultores de países del Pacífico. En los cuadros 1 y 2 se muestran el volumen y valor totales de las exportaciones de kava de Vanuatu y Fiji. Aproximadamente, Vanuatu produce y exporta en promedio un 69 %, Fiji un 27 %, Tonga un 2 % y Samoa un 1 % del volumen total. En cuanto al valor de estas exportaciones, también es el más alto en el caso de Vanuatu y presenta una proporción prácticamente igual a la indicada para el volumen. El precio del kava en el mercado de exportación fluctúa de unos 3 658 USD en 2002 a la cifra máxima de 14 363 en 2008.

Aproximadamente el 86 % del kava total se exporta a países de la región. Datos recientes de la Oficina de Estadística de Vanuatu indican que las exportaciones de ese país a Fiji (el mayor mercado de exportación de Vanuatu) aumentaron casi un 70 % entre 2009 y 2011.

---

<sup>4</sup> International Kava Executive Council (2008).

<sup>5</sup> Kava Act, n.º 7 de 2002.

<sup>6</sup> Lebot V., Do T. y Legendre L. (2014). Detection of flavokavins (A, B, C) in cultivars of kava (*Piper methysticum*) using high performance thin layer chromatography (HPTLC). *Food Chemistry* 151:554-560.

<sup>7</sup> Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda. Norma 2.6.3: Kava (disponible solo en inglés):

<https://www.legislation.gov.au/Details/F2015L00466>.

Al aumentar la población oriunda de islas del Pacífico que ahora reside en Nueva Zelanda, los Estados Unidos de América y otros países, las exportaciones de productos a base de kava a estos países se ha incrementado de forma constante en los últimos tres decenios a fin de garantizar que esos migrantes puedan disponer fácilmente de su bebida tradicional. Tradicionalmente, los hombres son los principales consumidores de kava, si bien socialmente las mujeres también participan; la inclusión de las mujeres ha contribuido a ampliar la base de consumidores. Gracias al aumento del volumen de las exportaciones, el kava se ha convertido en el principal producto de exportación y aporta una importante contribución a las economías de las Islas del Pacífico.

Todo el kava seco que se importa en países desarrollados de la región, como Australia, Nueva Zelanda, Canadá o Estados Unidos de América, procede exclusivamente de países insulares del Pacífico. Actualmente, solo unos pocos países insulares del Pacífico producen y exportan este producto. Por lo tanto, existen razones para elaborar una norma regional realmente reconocida que tenga la estructura de las normas del Codex.

La falta de una normalización uniforme, que debería eliminar los problemas de calidad de los productos a base de kava seco que suscitan preocupación en cuanto a la seguridad de los consumidores, supone un impedimento para el comercio. Se prevé que la norma propuesta aumente las oportunidades comerciales de los países productores y exportadores de kava al garantizar a los países importadores que recibirán kava y productos derivados inocuos y de alta calidad.

La norma del Codex promoverá la armonización de las normas nacionales, por lo que contribuirá a facilitar el comercio internacional de productos a base de kava seco.

La norma deberá servir de base para una legislación sobre el kava que garantice la calidad de los productos a base de kava de forma que no amenacen la salud, la inocuidad y el comercio, y que proporcione a todas las partes interesadas la capacidad de tomar decisiones fundamentadas. La norma garantizará la protección de la salud del consumidor al indicar las variedades de kava que tienen un historial de uso tradicional inocuo, así como las partes de la planta y el proceso de preparación que durante siglos no han tenido efectos nocivos en la salud.

Con una norma regional del Codex para el kava se espera que la confianza de los consumidores, y con ella la demanda de productos a base de kava, aumenten en una proporción de 2 a 10. Si bien se prevé una fluctuación del precio antes de su estabilización, una cadena de suministro mejor coordinada y bien organizada, que se ajuste a una norma regional del Codex, estará en mejores condiciones de satisfacer un aumento previsto de la demanda y aumentar los beneficios económicos para los agricultores. Asimismo, podrán aumentar en consecuencia los países y el número de agricultores que producen kava en el Pacífico.

#### **d) Posibilidades de normalización del producto**

Es posible normalizar los productos a base de kava, como lo demuestran las normas ya en vigor en algunos de los países productores. Asimismo, conviene señalar que los productos a base de kava utilizados en bebidas son uniformes en todos los países. Las variedades que se definirán en la norma propuesta serán las que se han consumido tradicionalmente en el Pacífico durante siglos y que pueden identificarse con métodos taxonómicos y químicos normalizados. Se prevé que la norma regional propuesta abarque solo las variedades idóneas cultivadas en la región.

Se presenta un examen exhaustivo del uso y la inocuidad del kava encargado conjuntamente por la FAO y la OMS<sup>8</sup>. De la ponderación de las pruebas derivadas del largo historial del uso de la bebida de kava y de resultados de investigaciones más recientes se desprende que no hay indicios de que el uso moderado ocasional de bebidas de kava esté asociado con ningún efecto perjudicial a largo plazo, por ejemplo, efectos sobre el hígado. Algunas de las precauciones adecuadas para reducir al mínimo los riesgos —como los indicados anteriormente— se relacionan con la selección de las variedades de kava, el método de preparación de la bebida y la información de la etiqueta.

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

El Codex Alimentarius no incluye ninguna norma que regule los productos a base de kava.

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

La norma regional propuesta para el kava recogerá las técnicas de preparación pertinentes para diferentes productos a base de kava, incluidos el kava crudo y seco, y para distintas partes de la planta, es decir, las raíces, los rizomas y los tallos.

---

<sup>8</sup> Abbott P. (2014). Kava: a review of the safety of the traditional and recreational beverage consumption. OMS/FAO.

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

A escala internacional se ha llevado a cabo una enorme cantidad de investigaciones y análisis sobre las propiedades del kava considerado como medicamento, como complemento alimenticio y como bebida. La información disponible a nivel internacional es suficiente para iniciar nuevos trabajos sobre una norma regional para el kava. No se prevé ninguna labor adicional en este trámite.

**6. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La norma propuesta cumple los criterios expuestos en los objetivos estratégicos 1 y 2 del Plan Estratégico del Codex<sup>9</sup>.

*Objetivo estratégico 1:* contribuirá al cumplimiento del objetivo 1 al servir de base para la armonización de marcos reglamentarios sólidos entre los países de la región. En la norma se atenderán las preocupaciones acerca de la calidad e inocuidad del kava, así como otras cuestiones nuevas relacionadas con los productos a base de kava.

*Objetivo estratégico 2:* promoverá la aplicación amplia y coherente de los principios científicos y del análisis de riesgos, en particular el acopio de datos de países en desarrollo y de todas las regiones del mundo, para que el análisis de riesgos se base en condiciones y requisitos mundiales. La norma se basará en las conclusiones del examen reciente de la FAO y la OMS<sup>6</sup> y en datos analíticos científicos inequívocos<sup>4</sup>.

**7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

Esta propuesta es una iniciativa de los países insulares del Pacífico cuyo objetivo es fomentar la producción inocua de kava fresco y seco, dado que el Codex no incluye actualmente ninguna norma para este producto. Hará referencia cuando proceda a otras normas generales del Codex (por ejemplo, sobre higiene, etiquetado, aditivos alimentarios y contaminantes).

**8. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Se dispone de bastante información sobre el kava y sus propiedades. Esta información seguirá revisándose durante la elaboración de la norma a fin de determinar las esferas en las que pudiera ser necesario trabajar para respaldar las disposiciones de la norma.

**9. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos externos**

Podría ser necesaria la asistencia técnica de la OMS o la FAO de acuerdo con el resultado de los exámenes en el marco de la Sección 8.

**10. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su aprobación en el trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión**

Fecha de inicio:	2017
Aprobación en el trámite 5:	2019
Aprobación en el trámite 8:	2021

---

<sup>9</sup> Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019.