



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

70.^a reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)

30 de junio a 3 de julio de 2015

EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

ANTECEDENTES

1. Este documento contiene las últimas propuestas para nuevos trabajos.
2. Se invita al Comité Ejecutivo a formular recomendaciones a la Comisión sobre la posible necesidad de emprender un nuevo trabajo en vista del Plan Estratégico para 2014-2019 y los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de los Trabajos y para el establecimiento de órganos auxiliares.

CONCLUSION Y RECOMENDACIONES

3. El documento de proyecto sometido por Bolivia cumple, en general, con los requisitos que se describen en el Manual de Procedimiento y en los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para el establecimiento de órganos auxiliares*. El nuevo trabajo propuesto se enmarca en el mandato del Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), el cual se aplaza *sine die*.
4. **Se invita al CCEXEC a recomendar que la CAC38 apruebe la nueva propuesta de trabajo y reactive el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) para trabajar por correspondencia en el desarrollo de una norma mundial para la Quinoa.**
5. EL CCCPL limitará su trabajo a esta norma y será aplazada *sine die* una vez concluido el trabajo.

DOCUMENTO DE PROYECTO:**NORMA DEL CODEX PARA QUINUA***Preparado por Bolivia***ANTECEDENTES**

El Comité Nacional del Codex Alimentarius de Bolivia agradece la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, y se complace en presentar el siguiente documento que contiene la propuesta para elaborar una norma Codex sobre los Granos de Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd).

La quinoa (*Ch. quinoa* Willd) denominada "grano de oro", es una planta milenaria y ancestral de los pueblos indígenas originarios de la extensa zona altiplánica de la cordillera de Los Andes, con amplia cobertura geográfica en el territorio de Bolivia. Se produce a una altitud que está entre los 2.500 a 4.000 m sobre el nivel del mar, en tierra árida y semiárida; es altamente resistente a las adversidades climáticas y atmosféricas, puede resistir temperaturas de -4 a -8°C en la etapa de floración y de -10°C en estado de grano lechoso; en estas particularidades reside sus ventajas para ser cultivado en el altiplano andino, el mismo que ha sido cultivado durante siglos por los pueblos indígenas que habitan esta zona, para los cuales es una fuente primordial de alimentación.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) han reportado que el comercio mundial de quinoa ascendió a aproximadamente 135 millones de dólares en 2012. Actualmente, el intercambio comercial de este producto se encuentra muy concentrado, tanto por origen como por destino. El 82,4% de las exportaciones mundiales se originan en los países de la ALADI, en particular, en tres países andinos: Bolivia, Ecuador y el Perú. Los otros exportadores importantes son los Estados Unidos (9,8%) y la Unión Europea (7,5%), aunque en estos dos casos gran parte de las ventas corresponden a reexportaciones.

La producción, comercialización y consumo de quinoa se ha expandido significativamente en los últimos años, lo que se refleja en el incremento también sostenido de la superficie sembrada, producción y volúmenes y valores de exportación a diversos mercados, especialmente de países con altos niveles de ingreso, como los Estados Unidos, el Canadá, Francia y Alemania, entre otros.

Por otra parte, en algunos de los países tradicionalmente productores y consumidores, como Bolivia, Perú, Ecuador y en menor medida Chile, Argentina y Colombia, se presenta igualmente un renovado interés en la quinoa y sus productos derivados.

Este interés obedece a factores diversos, que van desde la revalorización ética y cultural de un cultivo ancestral en esta región del mundo, hasta las consideraciones asociadas a su calidad nutritiva, que la destacan como un producto capaz de cumplir con las crecientes expectativas de los consumidores por acceder a alimentos saludables.

La expansión de la demanda de quinoa y sus derivados agroindustriales en los países de mayores ingresos está asociada a tendencias más generales de modificaciones en los patrones de consumo, que privilegian cada vez más alimentos que reúnan características nutricionales saludables, ofrezcan garantías de sanidad e inocuidad y estén asociados a algunas características especiales, como la condición de ser productos orgánicos o ser expresión de tradiciones culturales de reconocido valor.

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

El objetivo de la elaboración de la norma es establecer los requisitos de granos de quinoa procesada (beneficiada), para su comercialización.

El ámbito de aplicación son las variedades, cultivares y ecotipos de quinoa, cuyos granos están destinados al consumo humano y su comercialización, no así a los granos destinados a la siembra u otros usos.

2. SU PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

Varios miembros del Codex, en el intercambio de productos perecederos o no perecederos, reflejan preocupaciones relativas a la salud y las prácticas equitativas de comercio, traduciéndose en limitaciones o prohibiciones, especialmente cuando el producto no tiene un respaldo normativo avalado por la comunidad internacional.

En este sentido, Bolivia propone la elaboración de la norma Codex para la quinua en grano, considerando el creciente comercio internacional que se tiene de este producto, norma que de seguro interesará a países productores como el Perú, Ecuador, Colombia, México, Argentina, Chile y países importadores como los Estados Unidos, el Canadá, Francia, Holanda, Alemania, el Brasil, Dinamarca, Malasia, Italia, el Japón, España, Israel, Singapur, Suiza, entre otros.

La quinua es aceptada en diferentes mercados por su importante aporte nutricional y cada vez es más requerida en el comercio internacional de los alimentos.

3. LAS PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

El objetivo de la elaboración consiste esencialmente en:

- Establecer los requisitos mínimos de inocuidad y calidad del grano de quinua, los cuales se deben cumplir independientemente de la categoría de calidad del producto.
- Definir las categorías en que puede clasificarse la quinua de acuerdo con su tamaño y su color.
- Incluir las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y del envase empleado.
- Definir la información que debe llevar el marcado y etiquetado del envase, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.
- Hacer alusión a las disposiciones del Codex con relación a los requisitos de inocuidad e higiene para la manipulación de productos alimenticios.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

a. Producción en los diferentes países, volumen y relaciones comerciales entre países.

Con relación a la producción a continuación (cuadro 1) se detalla el crecimiento llegando a 61.182 Tm para la campaña agrícola 2012 – 2013, que está en relación directa con la superficie 131.192 ha. de producción en los últimos 30 años en Bolivia se evidencia un crecimiento significativo.

CUADRO 1. Superficie, producción y rendimiento de quinua en Bolivia.

| Gestión | Superficie (has) | Producción (Tm) | Rendimiento (kg/has) |
|-----------|------------------|-----------------|----------------------|
| 1983-1984 | 32.609 | 16.204 | 497 |
| 1984-1985 | 35.284 | 16.245 | 460 |
| 1985-1986 | 35.804 | 17.100 | 478 |
| 1986-1987 | 36.928 | 17.362 | 470 |
| 1987-1988 | 39.322 | 17.221 | 438 |
| 1988-1989 | 34.187 | 14.686 | 430 |
| 1989-1990 | 37.147 | 16.928 | 456 |
| 1990-1991 | 39.898 | 23.245 | 583 |
| 1991-1992 | 38.681 | 16.904 | 437 |
| 1992-1993 | 38.386 | 20.097 | 524 |
| 1993-1994 | 38.196 | 19.465 | 510 |
| 1994-1995 | 35.396 | 18.371 | 519 |
| 1995-1996 | 37.463 | 23.498 | 627 |
| 1996-1997 | 38.648 | 26.390 | 683 |
| 1997-1998 | 37.920 | 19.047 | 502 |
| 1998-1999 | 35.291 | 22.538 | 639 |
| 1999-2000 | 35.844 | 23.157 | 646 |
| 2000-2001 | 35.690 | 22.589 | 633 |
| 2001-2002 | 37.262 | 23.786 | 638 |
| 2002-2003 | 38.878 | 24.595 | 633 |
| 2003-2004 | 40.487 | 24.721 | 611 |
| 2004-2005 | 43.553 | 26.785 | 615 |
| 2005-2006 | 46.316 | 27.739 | 599 |
| 2006-2007 | 48.897 | 28.231 | 577 |
| 2007-2008 | 50.356 | 28.809 | 572 |
| 2008-2009 | 52.411 | 29.873 | 570 |
| 2009-2010 | 63.010 | 36.106 | 573 |
| 2010-2011 | 64.789 | 38.291 | 591 |
| 2011-2012 | 96.544 | 50.566 | 524 |
| 2012-2013 | 131.192 | 61.182 | 466 |

Fuente: MDRyT, elaboración UDAPRO

En cuanto al Perú, los últimos años se han reportado los siguientes valores en relación a la superficie de cultivo.

CUADRO 2. Superficie de cultivo de quinua en Perú

| Año | Superficie cultivada |
|------|----------------------|
| 2012 | 40.042 ha |
| 2013 | 50.000 ha |

Se tiene conocimiento que la quinua está siendo producida a nivel mundial en diferentes países como:

- Colombia: Con cultivos presentes en las comunidades de los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Cauca y Nariño.
- Chile: Con cultivos en la comuna de Colchane en el altiplano chileno y en las zonas de secano costero de las Regiones VI de O'Higgins y VII del Maule.
- Argentina: Con cultivos en el Noroeste que van desde La Quiaca en Jujuy hasta el Salar de Antofalla en Catamarca
- En Sud-América además se está ensayando experimentalmente en el Brasil, el Uruguay, el Paraguay y Venezuela
- Estados Unidos: Se produce quinua en los estados del Colorado y Nevada.
- Canadá: Se produce en las praderas de Ontario

Adicionalmente en el mundo se está introduciendo la producción de quinua en Dinamarca, Francia, Finlandia, Tanzania, Marruecos, China, Mongolia, Nueva Zelanda, Kenya y los Himalaya.

b. Legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Es necesario elaborar la norma para la quinua, para tener una norma internacional que pueda evitar obstáculos técnicos al comercio internacional y como medio para proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas equitativas en el comercio.

Si bien no existen legislaciones específicas en los países sobre quinua se han reportado incidentes comerciales en los que se utilizan normas generales de cereales o de otros productos que no corresponden a la quinua, y se ha podido observar que existen países en los cuales todavía no se identifica claramente a la quinua debido a la falta de una norma internacional.

c. Mercado internacional o regional potencial

Con la promoción realizada en la gestión 2012, declarado como "Año Internacional de la Quinua", se ha incrementado la demanda internacional de este grano, por sus características nutricionales.

c.1 Características Nutricionales

Las características nutricionales de la quinua están dadas por su alto contenido de proteína que oscila entre 13,81 y 21,9% dependiendo de la variedad. La quinua es considerada como un alimento del reino vegetal que provee todos los aminoácidos esenciales,

Su composición del valor nutritivo de la quinua en comparación con la carne, el huevo, el queso y la leche se presenta en siguiente cuadro.

CUADRO 3. Comparación del valor nutritivo de la quinua en 100 g

| Componentes (%) | Quinua | Carne | Huevo | Leche Vaca | Leche Humana |
|---------------------|--------|-------|-------|------------|--------------|
| Proteínas | 13 | 30 | 14 | 3,50 | 1,80 |
| Grasas | 6,10 | 50 | 3,20 | 3,50 | 3,50 |
| Hidratos de carbono | 71 | | | | |
| Hierro | 5,20 | 2,20 | 3,20 | 2,50 | |
| Calorías | 350 | 431 | 200 | 60 | 80 |

Fuente: Informe agroalimentario, 2009 MDRyT-BOLIVIA.

Comparación del perfil de aminoácidos esenciales en la quinua y otros cultivos seleccionados, según el patrón recomendado por la FAO para niños de 3 a 10 años (g/100g de proteínas)

CUADRO 4. Comparación del valor nutritivo de la quinua en 100 g

| Aminoácido | FAO (a) | Quinua (b) | Maíz (b) | Arroz (b) | Trigo(b) |
|--------------------|---------|------------|----------|-----------|----------|
| Isoleucina | 3 | 4,9 | 4 | 4,1 | 4,2 |
| Leucina | 6,1 | 6,6 | 12,5 | 8,2 | 6,8 |
| Lisina | 4,8 | 6 | 2,9 | 3,8 | 2,6 |
| Metionina (c) | 2,3 | 5,3 | 4 | 3,6 | 3,7 |
| Fenilalanina (d) | 4,1 | 6,9 | 8,6 | 10,5 | 8,2 |
| Treonina | 2,5 | 3,7 | 3,8 | 3,8 | 2,8 |
| Triptofano | 0,66 | 0,9 | 0,7 | 1,1 | 1,2 |
| Valina | 4 | 4,5 | 5 | 6,1 | 4,4 |

(a) Patrones de puntuación de aminoácidos para niños de 3 a 10 años de edad, una adaptación de FAO (2013), "Evaluación de la calidad de proteína dietética en la nutrición humana"

(b) Koziol (1992)

(c) Metionina + Cisteína

(d) Fenilalanina + Tirosina

Fuente: FAO (2014)

Es por esta razón, en 1996 la quinua fue catalogada por la FAO como uno de los cultivos promisorios de la humanidad, no solo por sus grandes propiedades benéficas y por sus múltiples usos, sino también por considerarla como una alternativa para solucionar los grandes problemas de nutrición humana.

c.2 Comercio internacional

En el marco del comercio internacional, podemos observar que las exportaciones de Bolivia en los últimos 10 años, muestran un incremento significativo de la demanda de quinua, al mismo tiempo observamos la apertura de nuevos mercados, países como Bulgaria, China, El Salvador, Emiratos árabes, Etiopía, Libano, Malta, Paraguay, Singapur, Tailandia, Ucrania, Venezuela y otros que anteriormente no tenían tradición de consumo de quinua están empezando a demandar este producto.

El cuadro 5 resume el histórico de exportaciones bolivianas de quinua:

Cuadro 5. Histórico de exportaciones bolivianas de quinua

| CODIGO | NANDINA | | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | | |
|--------------------------|---|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----|-----|
| | | | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | Oficial Peso [Tn.] | | |
| EXPORTACION TOTAL | | | 4.871 | 7.750 | 10.585 | 10.429 | 14.522 | 15.558 | 20.366 | 26.201 | 35.063 | 29.785 | | |
| 1008509000 | QUINUAS (QUINOA) (CHENOPODIUM QUINOA) | ALBANIA | | | | | 10 | | | | | | | |
| | | ALEMANIA | 256 | 682 | 1.039 | 1.037 | 1.002 | 1.183 | 896 | 921 | 1.773 | 1.920 | | |
| | | ARGENTINA | 53 | 47 | 113 | 125 | 109 | 244 | 300 | 261 | 132 | 70 | | |
| | | AUSTRALIA | | 106 | 87 | 128 | 225 | 257 | 496 | 553 | 1.034 | 1.446 | | |
| | | AUSTRIA | | | 29 | | | | | | | | | |
| | | BELGICA | 141 | 101 | 40 | | | | 102 | 81 | 467 | 669 | | |
| | | BRASIL | 44 | 54 | 142 | 332 | 359 | 473 | 389 | 493 | 691 | 215 | | |
| | | BULGARIA | | | | | | | | | | | 13 | |
| | | CANADA | 46 | 181 | 377 | 512 | 403 | 620 | 1.339 | 1.755 | 2.466 | 1.645 | | |
| | | CHILE | 33 | 50 | 47 | 50 | 43 | 81 | 132 | 142 | 179 | 97 | | |
| | | CHINA | | | | | | | | | | | 20 | |
| | | COLOMBIA | 7 | 17 | 18 | 14 | 5 | 14 | 7 | 19 | 17 | 16 | | |
| | | COSTA RICA | | | | | | 0 | | 3 | 10 | 14 | | |
| | | DINAMARCA | 20 | 20 | 49 | 64 | 69 | 37 | 62 | 65 | 86 | 85 | | |
| | | ECUADOR | 45 | | | | | | | | | | | |
| | | EL SALVADOR | | | | | | | | 1 | | 1 | | |
| | | EMIRATOS | | | | | | | | | | | | 109 |
| | | ESPAÑA | 7 | 31 | 13 | 5 | 10 | 30 | 33 | 102 | 419 | 619 | | |
| | | EE.UU. | 1.465 | 2.024 | 2.657 | 4.151 | 6.517 | 7.720 | 10.655 | 16.516 | 21.481 | 17.938 | | |
| | | ETIOPIA | | | | | | | | | | | | 20 |
| | | FRANCIA | 1.265 | 1.718 | 2.352 | 1.734 | 2.540 | 2.077 | 2.552 | 2.645 | 2.431 | 2.244 | | |
| | | HONG KONG (CHINA) | | | | | | | | | | | | 2 |
| | | ISRAEL | 155 | 831 | 529 | 304 | 384 | 201 | 283 | 494 | 424 | 101 | | |
| | | ITALIA | 14 | 25 | 23 | 54 | 42 | 125 | 58 | 37 | 219 | 157 | | |
| | | JAPON | 83 | 111 | 121 | 91 | 117 | 81 | 80 | 106 | 151 | 161 | | |
| | | LIBANO | | | | | | | | | | | | 19 |
| | | MALASIA | 17 | | 7 | 12 | 1 | 10 | 59 | 30 | 25 | 50 | | |
| | | MEXICO | | | | | | 0 | | | | | | |
| | | MALTA | | | | | | | | | | | 6 | 37 |
| | | NUEVA ZELANDIA | 9 | 20 | 35 | 15 | 12 | | | | | | | |
| | | NICARAGUA | | | | | | | | | 0,011 | | | |
| | | PAISES BAJOS | 1.129 | 1.447 | 2.366 | 1.465 | 2.188 | 1.938 | 2.273 | 1.487 | 2.400 | 1.634 | | |
| | | PARAGUAY | | | | | | | | | | | 20 | |
| PERU | | 112 | 136 | 96 | 46 | 43 | | 1 | | | 1 | | | |
| REINO UNIDO | 68 | 122 | 264 | 134 | 250 | 258 | 487 | 371 | 468 | 282 | | | | |
| SINGAPUR | | | | | 9 | 15 | | | | | 20 | | | |
| SUDAFRICA | | | | 16 | 12 | | 10 | 8 | | | | | | |
| SUECIA | | | 60 | 40 | 60 | 20 | 99 | 81 | 60 | 113 | | | | |
| SUIZA | 15 | 51 | 77 | 46 | 109 | 93 | 52 | 31 | 32 | 55 | | | | |
| SWAZILANDIA | | | 2 | 6 | | | | | | | | | | |
| TAILANDIA | | | | | | | | | | | 12 | 22 | | |
| UCRAINA | | | | | | | | | | | 19 | | | |
| VENEZUELA | | | | | | | | | | | 0 | 14 | | |
| 1008509000 Total | | | | | | | | | | | 35.063 | 29.785 | | |
| 1008901100 | QUINUA (CHENOPODIUM QUINOA) PARA SIEMBRA | BRASIL | | | | | | 19 | | | | | | |
| | | CHILE | 0 | | | | | | | | | | | |
| | | EE.UU. | | | | | | 20 | | | | | | |
| 1008901100 Total | | | | | | | | 39 | | | | | | |

Con relación al Perú, se tiene la tendencia y crecimiento basados en las exportaciones de quinua (cuadro 6):

Cuadro 6. Histórico de exportaciones peruanas de quinua

| Importadores | 2012 | 2013 |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | Cantidad exportada, Toneladas | Cantidad exportada, Toneladas |
| Exportación total | 10.548 | 18.593 |
| Estados Unidos de América | 6.943 | 9.972 |
| Canadá | 592 | 1.621 |
| Australia | 447 | 1.311 |
| Reino Unido | 202 | 1.083 |
| Francia | 93 | 652 |
| Países Bajos (Holanda) | 210 | 650 |
| Alemania | 443 | 605 |
| Israel | 380 | 553 |
| Brasil | 229 | 477 |
| Italia | 251 | 403 |
| Nueva Zelandia | 130 | 275 |
| Japón | 101 | 156 |
| Federación de Rusia | 22 | 137 |
| Suecia | 72 | 96 |
| México | 24 | 85 |
| Sudafrica | 40 | 74 |
| India | 1 | 56 |
| Uruguay | 25 | 50 |
| Ecuador | 82 | 49 |
| Tailandia | 0 | 48 |
| Polonia | 0 | 40 |
| España | 30 | 33 |
| Chile | 85 | 32 |
| Hong Kong (China) | 1 | 27 |
| Venezuela | 0 | 22 |
| Turquía | 33 | 20 |
| Líbano | 21 | 19 |
| Costa Rica | 1 | 8 |
| Singapur | 0 | 6 |
| Emiratos Árabes Unidos | 1 | 4 |
| China | 0 | 2 |
| Dinamarca | 0 | 2 |
| Panamá | 18 | 1 |
| Argentina | 20 | 0 |
| Bélgica | 42 | 0 |
| Colombia | 0 | 0 |
| Malta | 8 | 0 |
| Suiza | 2 | 0 |

Por su parte Ecuador, se reporta los siguientes datos:

Cuadro 7. Histórico de exportaciones ecuatorianas de quinua

| Importadores | 2013 |
|---------------------------|-------------------------------|
| | Cantidad exportada, Toneladas |
| Exportación total | 110 |
| Estados Unidos de América | 107 |
| República Checa | 2 |
| Francia | 1 |

d. Viabilidad de la normalización del producto

Las características que definen la calidad comercial de los granos de quinua, como la definición del grano de quinua, clasificación por el tamaño del grano y por su grado de calidad, etc., son todas susceptibles de normalización. Estos parámetros se han armonizado a nivel regional (p. ej. en la Comunidad Andina) y en cierta medida a nivel internacional (como en la ISO) y a nivel de algunos países importadores y exportadores del producto. Estas normas pueden ser utilizadas como base para elaborar una norma mundial armonizada teniendo en cuenta, en su caso, las necesidades de otros países/regiones (ver también punto 6).

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

No existe ninguna referencia de norma de producto que establezca requisitos de calidad comercial en normas existentes o en desarrollo dentro del Codex Alimentarius (ver también el punto 6).

f. Número de productos que requerirían normas separadas si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Se ha planteado la elaboración de una (1) norma, específicamente para la QUINUA EN GRANO

g. Trabajos ya emprendidos por otras organizaciones en este campo o propuestos por el(los) organismo(s) intergubernamental(es) pertinente(s)

- La Comunidad Andina de Naciones – CAN tiene aprobado las siguientes normas técnicas referidas a la Quinua
 - NA 0032 Granos andinos – Quinua en grano – Definiciones
 - NA 0038 Granos andinos – Quinua en grano – Clasificación y requisitos
- La Organización Internacional de Normalización ISO, tiene una norma general de granos en la que se incluye la definición de quinua:
- ISO 5526:2013 Cereals, pulses and other food grains – Nomenclature

De igual forma se tiene conocimiento que algunos países ya han emprendido las iniciativas de normas para este producto a nivel nacional.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

La propuesta de elaboración de la norma para la quinua responde a los siguientes objetivos estratégicos del Plan Estratégico de 2014-2019 Codex:

- **1.2 Identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros y, cuando proceda, elaborar normas alimentarias pertinentes.** A través de la identificación de nuevos productos inmersos en el comercio internacional que deben ser normados para asegurar su inocuidad y las prácticas equitativas del comercio de quinua
- **3.1 Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.** A través de una nueva propuesta de un país en desarrollo.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

No existe una norma de producto del Codex para la quinua. En general se aplicarán las disposiciones horizontales de inocuidad pertinentes para los alimentos y/o cereales elaborados por los comités generales del Codex.

7. IDENTIFICACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD

Expertos en quinua participarán a través de sus delegaciones nacionales u organizaciones observadoras en el Codex.

8. IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES DE CONTRIBUCIÓN TÉCNICA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES

No se ha identificado ninguna necesidad de contribución de organismos externos. En caso necesario, las organizaciones pertinentes podrán participar en los trabajos normativos en calidad de observadores en el Codex.

9. CALENDARIO PROPUESTO

Se propone que la propuesta sea aprobada como nuevo trabajo del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas en el 38.º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y tenga un tiempo de elaboración de 4 años o menos dependiendo del grado de consenso alcanzado en la discusión de la norma a nivel internacional.