

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA

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, destinada a consumo humano, envasados o a granel.

1.2 No aplica a las semillas de quinua para propagación y productos derivados de la quinua (p.ej., 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 sometidos a operaciones de limpieza (p.ej., eliminación de impurezas, remoción del pericarpio con saponina) y clasificación (p.ej., 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 e insectos y ácaros vivos.

3.1.3 La quinua deberá estar exenta de insectos y ácaros vivos

3.1.4 El color de la quinua deberá ser característico según la variedad, por ejemplo blanco (perlado, pálido, grisáceo), negro, rojo, dorado, café, amarillo, naranja.

3.2 Factores de calidad - específicos

3.2.1 Contenido de humedad máximo 13,5% [13%] [12,5%]

3.2.2 Materias extrañas

3.2.2.1 Se entiende por materia extraña a 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, 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 la 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, tras el procesado, 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 Defectos del grano

Requisitos	Límite máximo [%]
Granos quebrados	3%
Granos dañados	2,5%
Granos germinados	0,5%
Granos cubiertos	0,3%
Granos inmaduros	0,9%

3.2.5 Contenido de Proteína

Requisitos	Límite mínimo [%]
Proteína	10%

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 mm
Grande	mayor a 1,7 mm a 2 mm
Mediano	1,4 mm a 1,7 mm
Pequeño	menor a 1,4 mm

4 Aditivos alimentarios

El uso de aditivos no está permitido.

5 Contaminantes

5.1 Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para pesticidas.

6 Higiene

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir con 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* (CAC/GL 21-1997).

7 Envasado

7.1 La quinua deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

7.2 El envase deberá ser inocuo y adecuado para el uso al que se destina y no deberá transferir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores o sabores. Todos los materiales que se usen en el interior del envase deberán ser de grado alimentario, estar limpios, nuevos y [su calidad deberá ser adecuada para no causar daños en el producto.

8 Etiquetado

Los productos cubiertos por esta norma deberán ser etiquetados de acuerdo a la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será "quinua", "quinoa" o "quinua procesada". Puede incluirse información adicional, como origen del producto, calidad, color, etc.

8.2 Recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados 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 muestreo¹

Véanse los textos del CODEX correspondientes sobre métodos de análisis y muestreo.

	Método	Principio	Tipo ²
Contenido de humedad	[ISO 712]	Gravimetría	1
[Contenido de saponina	[A determinar]		
Contenido de proteína [(N x 6,25)] En base seca	[ISO 1871]	Titrimetría, Kjeldahl	1

¹ La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la norma sea adoptada por la CAC y se incluya en CODEX STAN 234-1999.

² Manual de Procedimiento, 25.^a edición, página 79.