

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2019/42-CPL
Avril 2019

AUX : Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU : Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Commission du Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italie

OBJET **Demande d'observations à l'étape 8 sur deux sections du projet de norme pour le quinoa**

DATE LIMITE **31 mai 2019**

OBSERVATIONS À :

Point de contact du Codex des États-Unis
d'Amérique
Food Safety Inspection Service,
US Department of Agriculture
Courriel : USSEC-CCCPL@osec.usda.gov,
Avec copie à : ken.lowery@osec.usda.gov ;
henry.kim@fda.hhs.gov

Copies à :

Secrétariat
Commission du Codex
Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel : codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. La quarante-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius est convenue de¹ :
 - L'adoption, sous réserve d'approbation des dispositions d'étiquetage par le CCFL45, du projet de norme pour le quinoa² à l'étape 8, à l'exception des dispositions relatives à la teneur en eau et à la taille de la graine, qui ont été renvoyées à l'étape 6 ; et
 - La création d'un GTE, présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Chili et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol sur les dispositions relatives à la teneur en eau et au calibrage.
2. Par la suite, ont été transmises les lettres circulaires ci-dessous :
 - CL 2018/68-CPL « Demande d'observations à l'étape 6 sur deux sections du projet de norme pour le quinoa » en juillet 2018, et
 - CL 2019/20-CPL « demande d'observations : Analyse des réponses à la lettre circulaire CL 2018/68-CPL : projet de deux sections de la norme pour le quinoa » en février 2019.
3. En qualité de pays hôte du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL), les États-Unis d'Amérique ont préparé un rapport relatif à l'élaboration des deux sections contenues dans la norme pour le quinoa (voir annexe 1), à partir de l'analyse des observations formulées en réponse à la CL 2019/20-CPL (voir annexe 3).

¹ REP18/CAC, paragr. 56

² CL 2018/25-CPL Annexe II

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Il est recommandé que la quarante-deuxième session de la CCA adopte le projet des deux sections³ de la norme pour le quinoa à l'étape (voir annexe 2).
5. Les membres et observateurs du Codex sont invités à envoyer leurs observations relatives aux deux sections du projet de norme pour le quinoa (annexe 2) par l'intermédiaire des points de contact des membres et observateurs du Codex.
6. Les observations devraient préciser si le texte est prêt pour adoption et, dans le cas contraire, fournir une justification et formuler des propositions susceptibles d'en faciliter l'adoption. Les observations devraient être formulées conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Partie 3 – *Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* ; *Manuel de procédure* de la Commission du Codex Alimentarius).

³ Il est proposé de supprimer la Section 3.2.7 sur le calibrage ; par conséquent, seule est maintenue la Section 3.2.1 relative à la teneur en eau.

ANALYSE DES RÉPONSES À LA CL 2018/68-CPL : Rapport relatif à l'élaboration des deux sections de la norme pour le quinoa

Préparé par les États-Unis d'Amérique (pays hôte du CCCPL)

1. À sa quarante-et-unième session (juillet 2018), la CCA a adopté le projet de norme pour le quinoa à l'étape 8, à l'exception des dispositions relatives à la teneur en eau et au calibrage, qui ont été renvoyées à l'étape 6, et a établi un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Chili et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol, chargé de poursuivre les travaux relatifs aux dispositions concernant la teneur en eau et le calibrage. Un appel à observations à l'étape 6 concernant la teneur en eau et le calibrage a été lancé au moyen de la CL 2018/68-CPL (juillet 2018).
2. Le GTE a procédé à la réception et analyse des réponses, ce qui a mené en février 2019 à la diffusion de la CL 2019/20-CPL, appel à observations relatives à l'analyse des réponses concernant la teneur en eau et le calibrage ainsi que, sur la proposition du président du CCCPL, sur la question de savoir si les projets de dispositions (i) teneur en eau 13,5 % maximum et la note « Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays » et (ii) calibrage (extra-gros, gros, moyen et petit) sont prêtes pour l'adoption à l'étape 8.
3. Six membres (Bolivie, Costa Rica, Équateur, Pérou, Thaïlande et États-Unis d'Amérique) ont répondu à la lettre circulaire, et un résumé des réponses figure ci-dessous.

Teneur en eau

4. La Bolivie, le Costa Rica et les États-Unis ont appuyé la teneur en eau de 13,5 % maximum.
5. L'Équateur est favorable à une teneur en eau de 12 %, qui permettrait d'assurer la stabilité de la graine au stockage, compte tenu que le quinoa est une graine hautement hygroscopique, et une teneur en eau plus importante entraînerait une plus grande probabilité d'apparition de moisissures, susceptibles de représenter un danger pour la santé des consommateurs.
6. Le Pérou propose une teneur en eau de 13,0 % en indiquant que les graines de quinoa sont hygroscopiques et absorbent facilement l'humidité ambiante. Pour cette raison, si une teneur en eau maximale de 13,5 % devait être établie, le produit sera soumis à un risque jusqu'à sa destination finale, une teneur en eau plus élevée entraînant une probabilité plus élevée de détérioration des graines en raison de moisissures et autres pathogènes, ce qui nuit à la sécurité sanitaire des graines de quinoa alors que l'objet du Codex Alimentarius est de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour les consommateurs.
7. La Thaïlande est favorable à une teneur en eau de 12,5 %, sans fournir de justification étayant sa position.
8. Le Costa Rica et le Pérou s'opposent à l'inclusion de la note de bas de page « Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays. » Le Costa Rica estime que les normes internationales ne devraient pas se référer aux législations nationales.
9. Un consensus n'a pas été atteint en ce qui concerne la teneur en eau proposée de 13,5 %. Par conséquent, une limite de compromis de 13,0 % a été définie.
10. Seuls deux pays (Costa Rica et Pérou) se sont opposés à la note explicative. Il est à signaler que ladite note explicative est présente dans les dispositions relatives à la teneur en eau de toutes les autres normes Codex pour les graines élaborées par le CCCPL. Par conséquent, le choix a porté sur l'inclusion de la note explicative dans la norme pour le quinoa pour des raisons de cohérence avec les autres normes Codex pour les graines.

Calibrage

11. La Bolivie, la Thaïlande et les États-Unis sont favorables aux tailles de la graine (extra-gros, gros, moyen et petit).

12. Le Costa Rica, l'Équateur et le Pérou ont recommandé la suppression de la disposition relative au calibrage dans la norme pour le quinoa, la taille des graines ne représentant pas un facteur essentiel de sécurité sanitaire de l'aliment, cet aspect pouvant être traité dans le cadre des contrats entre acheteurs et vendeurs.

13. Un consensus n'a pas été atteint quant aux tailles proposées pour les graines. Cependant, compte tenu des réponses recommandant la suppression de la disposition relative au calibrage, et dans un souci de cohérence vis-à-vis des autres normes pour les graines ne contenant pas de disposition relative au calibrage, il a été décidé d'exclure la disposition relative au calibrage de la norme pour le quinoa. No Parenthesis

Recommandation

14. Il est recommandé que la CCA adopte, à sa quarante-deuxième session, une teneur en eau de 13,0 % et la note explicative « Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays » à l'étape 8, ainsi que la suppression de la disposition relative au calibrage, tel qu'indiqué aux paragraphes 9, 10 et 12.

PROJET DE SECTIONS 3.2.1 TENEUR EN EAU ET 3.2.7 CALIBRAGE DE LA NORME POUR LE QUINOA**(à l'étape 8)****3.2.1 Teneur en eau** 13,0 % m/m maximum.

Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays.

3.2.7 Calibrage (à supprimer)

Taille de la graine	Fourchette (mm)
Extra-gros	Plus de 2,0 mm
Gros	Plus de 1,7 à 2,0 mm
Moyen	1,4 à 1,7 mm
Petit	Moins de 1,4 mm

Recueil des observations formulées en réponse à la CL 2019/20-CPL

Observations de la Bolivie (État plurinational de), Costa Rica, Équateur, Pérou, Thaïlande et États-Unis d'Amérique

Bolivie (État plurinational de)

COMENTARIOS GENERALES

El Estado Plurinacional de Bolivia agradece la oportunidad de emitir comentarios en respuesta a la Carta Circular CL 2019/20-CPL, Solicitud de observaciones: Análisis de las respuestas a la carta circular CL 2018/68-CPL proyecto de dos secciones de la Norma para la quinua.

En este sentido, Bolivia expresa su apoyo a la adopción del proyecto de norma en trámite 8 sobre las disposiciones del contenido de humedad y el tamaño del grano de acuerdo al apéndice 2 considerando que se han generado diferentes instancias de discusión técnica a lo largo de los últimos 3 años en cada uno de los trámites del proyecto de norma y a través de 3 Grupos de trabajo por medios electrónicos (GTE).

Finalmente, Bolivia agradece la labor efectuada por Costa Rica, Chile y Estados Unidos de América como copresidentes en el último Grupo de trabajo electrónico.

GENERAL COMMENTS

The Plurinational State of Bolivia appreciates the opportunity to submit its comments in response to Circular Letter CL 2019/20-CPL, Request for Comments: Analysis of Responses to CL 2018/68-CPL: draft two sections of the standard for quinoa.

In this sense, Bolivia expresses its support to the adoption at Step 8 for the draft provisions for moisture content and grain size in the Standard for Quinoa according to Appendix 2 considering that different instances of technical discussion have been generated over the last 3 years, in each of the steps of the draft standard and through 3 EWGs).

Finally, Bolivia appreciates the work done by Costa Rica, Chile and the United States of America as co-chairs in the last electronic Working Group.

Costa Rica

3.2.1 Contenido de humedad

Costa Rica apoya el **contenido máximo de humedad de 13,5%**. Esta propuesta permite que todos los porcentajes de humedad presente en los granos a su llegada al país de destino se encuentren dentro del límite máximo establecido y se cubran los problemas que puedan surgir en los principales países productores de quinua.

Asimismo, Costa Rica considera que las normas internacionales no deberían hacer referencia a legislaciones nacionales, razón por la cual no apoya la inclusión de la nota "*Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.*"

Tamaño del grano

Costa Rica está de acuerdo con la observación de que "*el requisito relativo al tamaño del grano no es un factor crucial para la inocuidad y se podría plantear en el contrato comercial*". A este respecto y, con vistas a alcanzar un consenso que beneficie a todos los países productores de quinua, Costa Rica apoya la exclusión de este requisito de la norma.

3.2.1 Moisture content

Costa Rica supports the **maximum moisture content of 13.5%**. This proposal allows that all the percentages of moisture present in the beans upon arrival in their destination country are within the established maximum limit, and cover the problems that may arise in the main producing countries of the quinoa.

Likewise, Costa Rica considers that international standards should not refer to national legislations; reason why, does not support the inclusion of the note "Lower moisture limits should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, and storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country."

Grain size

Costa Rica agrees with the comment that " the grain size requirement is not a crucial factor related to safety and could be addressed by the commercial contract". In this regard, and in the interest of achieving a consensus that benefits all quinoa producing countries, Costa Rica supports the exclusion of this requirement in the standard.

Équateur

Ecuador, agradece la oportunidad de emitir observaciones a las propuestas realizadas por Costa Rica como presidente, Chile y los Estados Unidos de América como copresidentes, al respecto, desea comentar lo siguiente:

Comentarios:

Una vez analizado la propuesta antes expuesta, los miembros del comité manifiestan lo siguiente:

SECCIÓN	PÁRRAFO	CAMBIO PROPUESTO	JUSTIFICACIÓN																				
3.2. Factores de calidad - específicos	3.2.1 Contenido de humedad máximo 13,5% Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.	Contenido de humedad. 12 % Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.	Ecuador es uno de los países de dar cumplimiento a los principales objetivos del Codex Alimentarius, es por eso que defendemos que las normas vayan enfocadas a la inocuidad de los alimentos y prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, por tal motivo insistimos que el contenido máximo de humedad del grano se fije en 12 %, con este límite se asegura la estabilidad del grano en el almacenamiento tomando en cuenta que es un grano altamente hidrocópico. Para nuestro país sería mucho más fácil cumplir con el contenido de humedad de 13,5% propuesto en el documento porque se reduciría los recursos para llegar a dicho porcentaje, pero estaríamos dejando de un lado el objetivo de la inocuidad de los alimentos ya que al mayor % de humedad mayor posibilidad de crecimiento de mohos u hongos que podrían en riesgo la salud del consumidor. Por esta razón, nos mantenemos en el 12%, sustentando técnicamente con lo establecido en la "International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMFSF, 2005. Microorganisms in Foods 6 – Microbiological ecology of food commodities; 2da Edición; Capítulo 8 Cereals and cereal products (pág 408).", en la que se menciona que una de las medidas de control para minimizar el riesgo de deterioro y contaminación, es la humedad (en fracción másica) que debe ser menor al 12 % de humedad (fracción másica).																				
	Tamaño del grano	Tamaño del grano	En función de que las normas del Codex, tienen como objetivo proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos y al ver que no existe consenso sobre este numeral, se recomienda eliminar este parámetro de la propuesta. En relación de que dependería de la negociación que el comprador y vendedor podrían plantearse.																				
3.2.7.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Más de 2</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Entre 1,8 y</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,4 y</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menos de</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Rango [mm]	Extragrande	Más de 2	Grande	Entre 1,8 y	Mediano	Entre 1,4 y	Pequeño	Menos de	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Más de 2</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Entre 1,8 y</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,4 y</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menos de</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Rango [mm]	Extragrande	Más de 2	Grande	Entre 1,8 y	Mediano	Entre 1,4 y	Pequeño	Menos de	
Tamaño del grano	Rango [mm]																						
Extragrande	Más de 2																						
Grande	Entre 1,8 y																						
Mediano	Entre 1,4 y																						
Pequeño	Menos de																						
Tamaño del grano	Rango [mm]																						
Extragrande	Más de 2																						
Grande	Entre 1,8 y																						
Mediano	Entre 1,4 y																						
Pequeño	Menos de																						

(i) Observaciones generales

Perú agradece al grupo de trabajo electrónico presidido por Costa Rica y copresidido por Chile y los Estados Unidos de América, por continuar con la labor sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y al tamaño del grano.

Sin embargo, Perú considera que las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño, que figuran en el Apéndice II de la CL 2019/20-CPL, no están listas para su adopción en el trámite 8.

Perú reitera sus comentarios expuestos en las respuestas a las cartas circulares CL 2018/68-CPL, CL 2018/25-CPL, CL 2017/44-CPL, CL 2017/01-CPL y los GTE 2016, GTE 2018 que consideran los objetivos del Codex Alimentarius.

Las observaciones y comentarios de Perú expuestos consideran los Objetivos del Codex Alimentarius:

- Proteger la salud del consumidor (basados en ciencia con datos científicos sólidos).
- Lograr prácticas equitativas en el comercio alimenticio.

En la actualidad el Perú es el primer productor y exportador mundial de granos de quinua, con un crecimiento sostenido desde el año 2005, por lo que se tiene base técnica, científica y comercial con la cual hemos sustentado las observaciones realizadas desde la etapa 3 del anteproyecto de norma para la quinua, hasta la fecha.

(ii) Observaciones específicas

Perú propone las siguientes observaciones específicas:

3.2.1 Contenido de humedad. 13,5% 13,0 % máximo.

~~Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.~~

Fundamento

Se debe eliminar la nota propuesta y modificar el contenido de humedad a 13,0 %.

Los granos de quinua son higroscópicos, es decir, absorben fácilmente agua del medio ambiente, por tal razón, si se establece un contenido de humedad máximo de 13,5 % se pone en riesgo al producto hasta que llegue a su destino final, dado que a mayor humedad, mayor posibilidad de deterioro de los granos por hongos y otros patógenos, es decir se afecta la inocuidad de los granos de quinua, y la finalidad del Codex Alimentarius es garantizar a las personas alimentos inocuos y de calidad.

De acuerdo con lo trabajado durante el GTE de Perú plantea consensuar a un valor de 13,0 % máximo para el contenido de humedad de los granos de quinua.

Las siguientes fuentes sustentan la posición de Perú.

- Norma Técnica Andina NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS.QUINUA EN GRANO.CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.
- NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos.
- “La producción y mercado de la quinua en Bolivia, de J. Risi, W. Rojas y M. Pacheco, (IICA, 2015).
- “El mercado y la producción de Quinua en el Perú”, (E. Soto, W. Mercado, R. Mercado, R. Estrada, R. Repo, F. Días, G. Díaz, IICA 2015), en el cuadro 17 se presenta el contenido de humedad de 12 variedades de quinua:
- Perú tiene data estadística de informes de ensayo de lotes de granos de quinua exportados cuyos niveles no sobrepasan el 12,50 %.

3.2.7 Tamaño

Tamaño del grano	Rango mm
Extragrande	Mayor de 2,0 mm
Grande	Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm
Mediano	De 1,4 a 1,7 mm

Pequeño	Menor de 1,4 mm
---------	-----------------

Fundamento

El objetivo de las Normas del Codex es proteger la salud del consumidor y promover la equidad del comercio internacional de alimentos. El requisito de TAMAÑO no es el factor crucial relacionado con la inocuidad alimentaria. El tamaño específico de la quinua podría ser abordado por el contrato comercial entre las partes.

Perú, en la misma línea de lo manifestado por el secretario de Comité ISO/TC 34/SC 4 y por el Ecuador durante el GTE, proponen mover el requisito de tamaño de grano al Anexo o incluso eliminarlo. Adicionalmente, Perú propone mantener solo **3 clasificaciones (grande, mediano, pequeño)**, en Anexo al Proyecto de Norma, debiendo remarcar la importancia de incluir el % de retención en malla ASTM o equivalente, como evaluación técnica que determine la conformidad de este requisito; caso contrario eliminar el requisito de tamaño de grano.

Cabe indicar que, en las normas del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, de 18 normas, solo la Norma CODEX STAN 198-1995 Norma para el arroz, incluye una clasificación en la parte del APÉNDICE.

Thaïlande

For section 3.2.1 Moisture

We agree with moisture content of 12.5% maximum.

For section 3.2.7 Size

We agree with 4 grain sizes for quinoa (extra large, large, medium and small) as they represent the quinoa traded in the international market.

États-Unis d'Amérique

The United States considers the moisture content in Section 3.2.1 and grain size in Section 3.2.7, as presented in Appendix 2 of CL 2019/20-CPL, to be ready for adoption at Step 8.