

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 6

CAC/40 CRD/04  
Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

40<sup>th</sup> Session

CICG, Geneva, Switzerland

17 - 22 July 2017

### COMMENTS ON ADOPTION OF CODEX TEXTS AT STEP 5

(Comments of Colombia, India, Nigeria, Tanzania and African Union)

Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods  
Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments  
Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos

RMR for gentian violet (Proposed Draft) (REP17/RVDF Para. 50, Appendix II)

*Comments of India, Tanzania and the African Union*

#### INDIA

##### **CCRVDF: RMR for Gentian Violet**

India supports the Committee's decision to forward the Risk Management Recommendations (RMR) on gentian violet as option 1 to CAC 40 for adoption at Step 5.

##### **Rationale:**

Gentian Violet is known to have toxicological effects (carcinogenicity and genotoxicity) and many countries have banned the use of gentian violet in food producing animals.

#### TANZANIA

**BACKGROUND:** CCRVDF22 recommended the establishment of a Risk Management Recommendations (RMR) for gentian violet following risk assessment by the 78<sup>th</sup> JECFA (2013). However, there were divergent views as to whether the inclusion of the last sentence of the RMR on the example of a risk mitigation measure to prevent residues of gentian violet in food (e.g. the non-use of this compound in food producing animals) should be part of the RMR. In view of this, the Committee circulated both options (i.e. with and without the example) at Step 3 for further consideration at CCRVDF23 (2016).

**Position:** Tanzania supports the proposed risk management recommendation presented as Option 1 in Codex document REP15/RVDF (Appendix III) as follows:

*In view of the JECFA conclusions on the available scientific information, there is no safe level of residues of gentian violet or its metabolites in food that represents an acceptable risk to consumers. For this reason, competent authorities should prevent residues of gentian violet in food. **This can be accomplished by not using gentian violet in food producing animals.***

**RATIONALE:** JECFA 78th concluded that it was inappropriate to set an ADI for Gentian Violet because it is genotoxic and carcinogenic. Gentian Violet is structurally related to malachite green. Consequently, the Committee could not recommend MRLs, as it was not considered appropriate to establish an ADI. JECFA 78th also noted that there was limited information on residues. Therefore, Tanzania concurs with JECFA 78th recommendations of no ADI and MRLs for Gentian Violet and should be treated the same way as Malachite Green.

**AFRICAN UNION**

**BACKGROUND:** CCRVDF22 (2017) recommended the establishment of Risk Management Recommendations (RMR) for gentian violet based on risk assessment by the 78<sup>th</sup> JECFA (2013). However, there were divergent views as to whether the inclusion of the last sentence of the RMR on the example of a risk mitigation measure to prevent residues of gentian violet in food (e.g. the non-use of this compound in food producing animals) should be part of the RMR. In view of this, the Committee circulated both options (i.e. with and without the example) at Step 3 for further consideration at CCRVDF23 (2016).

**POSITION:** African Union supports the proposed risk management recommendation presented as Option 1 in Codex document REP15/RVDF (Appendix III) as follows:

*In view of the JECFA conclusions on the available scientific information, there is no safe level of residues of gentian violet or its metabolites in food that represents an acceptable risk to consumers. For this reason, competent authorities should prevent residues of gentian violet in food. **This can be accomplished by not using gentian violet in food producing animals.***

**RATIONALE:** JECFA 78th concluded that it was inappropriate to set an ADI for Gentian Violet because it is genotoxic and carcinogenic. Gentian Violet is structurally related to malachite green. Consequently, the Committee could not recommend MRLs, as it was not considered appropriate to establish an ADI. JECFA 78th also noted that there was limited information on residues. AU concurs with JECFA 78th recommendations of no ADI and MRLs for Gentian Violet and should be treated the same way as Malachite Green.

**Coordinating Committee for Africa  
Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique  
Comité Coordinador FAO/OMS para África**

Regional Standard for Fermented Cooked Cassava Based Products (Proposed Draft)  
(REP17/AFRICA, Para 74, Appendix II) and  
Regional Standard for *Gnetum Spp* leaves (Proposed Draft) (REP17/AFRICA, Para 83,  
Appendix IV)

*Comments of Nigeria, Tanzania and the African Union*

**NIGERIA**

Nigeria supports the adoption of the proposed draft Regional Standard for Fermented Cooked Cassava Based Products and proposed draft Regional Standard for *Gnetum Spp* leaves at step 5.

**Rationale:** The products are widely traded in Africa. Regional standards for these commodities will therefore facilitate and boost intra-regional trade.

**TANZANIA**

**BACKGROUND:** The 22<sup>nd</sup> Session of CCAFRICA recommended the following standards for adoption by CAC40:

- Regional Standard for Fermented Cooked Cassava Based Products (Proposed Draft) (REP 17/AFRICA, Para. 74, Appendix II) at Step 5
- Regional Standard for *Gnetum Spp* leaves (Proposed Draft) (REP17/AFRICA Para. 83, Appendix IV) at Step 5

**Position:** Tanzania supports the adoption at Step 5 of the 2 standards

**Rationale:** The products are widely traded in Africa. Regional standards for these commodities will therefore facilitate and boost intra-regional trade.

**AFRICAN UNION**

**BACKGROUND:** The 22<sup>nd</sup> Session of CCAFRICA recommended the following standards for adoption by CAC40:

- Regional Standard for Fermented Cooked Cassava Based Products (Proposed Draft) (REP 17/AFRICA, Para. 74, Appendix II) at Step 5
- Regional Standard for *Gnetum Spp* leaves (Proposed Draft) (REP17/AFRICA Para. 83, Appendix IV) at Step 5

**POSITION:** African Union supports the adoption at Step 5/8 and Step 5 of the two standards

**RATIONALE:** The products are widely traded in Africa. Regional standards for these commodities will facilitate and boost intra-regional trade.

**Committee on Pesticide Residues  
Comité sur les Résidus de Pesticides  
Comité sobre Residuos de Plaguicidas**

Revision of the *Classification of Food and Feed: Seeds for Beverages and Sweets*  
(Proposed draft) (REP17/PR Para 131, Appendix XII)

*Comments of the Tanzania and the African Union*

**TANZANIA**

**Background:** The CCPR48 agreed that the Electronic Working Group on the revision of the Classification chaired by the United States of America and co-chaired by the Netherlands would continue to work on Group 024 Seeds for Beverages and Sweets to look into the possible expansion and grouping of this Group including the possibility for multiple entries of commodities in different groups of the Classification and report back at the next session with a proposal for consideration. The CCPR49 (2017) agreed to adopt the proposed draft revisions.

**Position:** Tanzania supports the adoption at Step 5 of the proposed draft revised Group 024 Seeds for beverages and sweets of the Classification of Food and Feed.

**Rationale:** The commodities have (i) similar potential for pesticide residues; (ii) similar morphology; (iii) similar production practices, growth habits, etc.; (iv) similar edible portion; (v) similar GAP for pesticide uses; (vi) similar residue behaviour. The group also provides flexibility for setting (sub) group tolerances.

**AFRICAN UNION**

**BACKGROUND:** CCPR (2017) agreed to maintain the crop grouping: “Seeds for Beverages and Sweets” and the group will no longer be expanded. Additional work on the group will only focus on inclusion of additional crop commodities.

**POSITION:** African Union supports adoption at Step 5 of the proposed draft revised Group 024 Seeds for beverages and sweets of the *Classification of Food and Feed by the CAC40*.

**RATIONALE:** The commodities have (i) similar potential for pesticide residues; (ii) similar morphology; (iii) similar production practices, growth habits, etc.; (iv) similar edible portion; (v) similar GAP for pesticide uses; (vi) similar residue behaviour. The group also provides flexibility for setting (sub) group tolerances.

**Committee on Cereals, Pulses and Legumes  
Comité sur les Cereales, les legumes secs et les legumineuses  
Comité sobre Cereales, legumbres y leguminosas**

Standard for Quinoa (CL 2017/44-CPL Annex 1)

*Comments of Colombia*

**COLOMBIA**

Las siguientes son las observaciones hechas al documento, tomando como referencia el documento, versión en español.

*Colombia apoya la recomendación 4 de la CL 2017-44 CPL, donde se solicita al Comité del Codex sobre Contaminantes, orientación acerca de aplicar a la quinua o no, los niveles máximos de cadmio y plomo definidos en una norma del Codex para los granos de cereales.*

**I. En el título y el numeral 2.1:**

- *Se considera conveniente incluir el término “quinua” en el título y la definición del producto para estar alineados con el vocabulario usado internacionalmente.*

**Propuesta:****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA O QUINOA****1 Ámbito de aplicación**

1.1 Esta norma se aplica a la quinua o quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) tal como se define en la sección 2, destinada a consumo humano, envasados o a granel.

**II. En el numeral 2.1:**

*Se considera conveniente especificar que la definición corresponde a “quinua en grano” según la definición misma, para diferenciarla de la quinua procesada y el texto y ámbito de aplicación de la norma.*

**Propuesta:****2 Descripción****2.1 Definición del producto Quinua en grano**

Se entiende por quinua los granos de *Chenopodium quinoa* Willd.

**III. En el numeral 3.1.2:**

*Se considera conveniente omitir la expresión “y ácaros” en el numeral 3.1.2 para estar alineados con las demás normas del Codex de granos y porque no es posible la determinación de los ácaros.*

**Propuesta:**

3.1.2 La quinua deberá estar exenta de sabores u olores anormales, insectos y ~~ácaros~~ vivos.

**IV. En el numeral 3.2.1.**

*Se considera conveniente establecer como límite máximo de humedad el 12,5 % para disminuir el riesgo de crecimiento de hongos.*

**Propuesta:****3.2.1 Contenido de humedad máximo ~~13,5%~~ [12.5%]****V. En el numerales 3.2.2.**

*Se debería incluir en el título “en la quinua procesada” según los requisitos establecidos en el texto del numeral y el producto que lo debe cumplir.*

**Propuesta:****3.2.2 Materias extrañas en la quinua procesada****VI. En el numeral 3.2.3:**

*Se debería incluir en el título “en la quinua procesada” según los requisitos establecidos en el texto del numeral y el producto que lo debe cumplir.*

**Propuesta:****3.2.3 Defectos en la quinua procesada****VI. En el numeral 3.2.6:**

*Se debería incluir en el título “en la quinua procesada” según los requisitos establecidos en el texto del numeral y el producto que lo debe cumplir, adicionalmente se considera que el límite máximo debe ser de 0.05 % tanto por aspectos de inocuidad como de palatabilidad.*

**Propuesta:****3.2.6 Contenido de saponina en la quinua procesada**

Requisito	Límite máximo [%]
Saponina	<del>[0-12]</del> <u>0.05 %</u>

**VII. En el numeral 5.1:**

*Se debe corregir el texto para no inducir a error al establecer un límite máximo a cumplir de contaminantes y toxinas.*

**Propuesta:**

5.1 Los productos regulados por la presente norma ~~no deben exceder los límites máximos permitidos~~ ~~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).

#### VIII. En el numeral 5.2:

*Se debe corregir el texto para no inducir a error al establecer un límite máximo a cumplir de residuos de pesticidas.*

#### Propuesta:

##### 5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por la presente norma ~~no deben exceder los límites máximos permitidos de residuos~~ ~~deberán cumplir con los niveles máximos establecidos~~ por la Comisión del Codex Alimentarius para pesticidas.

#### IX. En el numeral 7.2:

*Se considera conveniente omitir el término “desagradables” porque tanto olores como sabores agradables como desagradables son contaminantes para el producto.*

*Se debería cambiar el término “calidad” por “grado” y “nuevos” por “ser de primer uso” según la terminología técnica a usar.*

*Se considera conveniente omitir” y su calidad deberá ser adecuada para no causar daños en el producto” porque estas condiciones se cumple para un envase de grado alimentario.*

#### Propuesta:

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 ~~desagradables~~. Todos los materiales que se usen en el interior del envase deberán ser de ~~calidad~~ grado alimentario, estar limpios y ser de primer uso ~~nuevos~~ y su ~~calidad~~ deberá ser adecuada para no causar daños en el producto.

#### X. En el numeral 8.1:

*- Se considera conveniente cambiar el término “beneficiada” por “procesada” para estar acorde con la definición del producto.*

*-Se debería incluir el término “quinua” según la justificación dada para el título y ámbito de aplicación de la norma.*

#### Propuesta:

##### 8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será “quinua”, “quinua procesada ~~beneficiada~~” o “quinua”. Puede ser incluido información adicional, como origen del producto, calidad, color, etc.