

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

E

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

CL 2019/42-CPL

April 2019

TO: Codex Contact Points
Interested International Organisations

FROM: Secretariat, Joint FAO/WHO Food Standards Programme,
Codex Alimentarius Commission
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italy

SUBJECT Request for comments at Step 8 on the draft two sections in the standard for quinoa

DEADLINE 31 May 2019

COMMENTS: To:	Copies to:
Codex Contact Point of the United States of America Food Safety Inspection Services, US Department of Agriculture E-mail: USSEC_CCCPL@osec.usda.gov , Copy to: ken.lowery@osec.usda.gov ; henry.kim@fda.hhs.gov	Secretariat Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO Food Standards Programme Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy E-mail: codex@fao.org

BACKGROUND

- The 41st Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC41) agreed to¹:
 - adopt, subject to the endorsement of the labelling provisions by CCFL45, the draft standard for quinoa² at Step 8, with the exception of the provisions for moisture content and grain size, which were returned to Step 6; and
 - establish an EWG, chaired by Costa Rica, and co-chaired by Chile and the United States of America, working in English and Spanish, to continue the work on the provisions for moisture content and grain size.
- The following circular letters were distributed subsequently:
 - CL 2018/68-CPL “request for comments at step 6 on two sections of the draft standard for quinoa” in July 2018; and
 - CL 2019/20-CPL “request for Comments: Analysis of Responses to CL 2018/68-CPL: draft two sections of the standard for quinoa” in February 2019
- The United States of America, as host country of the Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes Committee (CCCPL), analyzing the comments received in response to CL 2019/20-CPL (see Annex 3), prepared the report on the development of the two sections in the standard for quinoa (see Annex 1).

REQUEST FOR COMMENTS

- It is recommended that CAC42 adopt the draft two sections³ in the standard for quinoa at Step 8 (see Annex 2).

¹ REP18/CAC, para. 56

² CL 2018/25-CPL Annex II

³ Section 3.2.7 Size is proposed for deletion; therefore, only Section 3.2.1 Moisture content remains.

5. Codex members and observers are invited to submit comments on the the draft two sections in the standard for quinoa (Annex 2) through the Codex Contact Points of Codex members and observers.
6. Comments should address whether the text is ready for adoption or not; and if not, provide the rationale and proposals to facilitate adoption. Comments should be provided in conformity with the *Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* (Part 3 – *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts, Procedural Manual* of the Codex Alimentarius Commission).

ANALYSIS OF RESPONSES TO CL 2018/68-CPL: Report on the development of the two sections in the Standard for Quinoa

Prepared by the United States of America (Host country of CCCPL)

1. CAC41 (July 2018) adopted the Draft Standard for Quinoa at Step 8, with the exception of the provisions for moisture content and grain size, which were returned to Step 6 and established an Electronic Working Group (EWG), chaired by Costa Rica, and co-chaired by Chile and the United States of America, working in English and Spanish, to continue the work on the provisions for moisture content and grain size. Comments at Step 6 on moisture content and grain size were requested by CL 2018/68-CPL (July 2018).
2. The responses to the Circular letter were reported and analyzed by the EWG, resulting in a CL 2019/20-CPL (February 2019) request for comments on the analysis of responses to the moisture content and grain size and on CCCPL Chairperson's proposal on whether the draft provisions for (i) moisture content of 13.5% with an accompanying 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" and (ii) grain sizes (Extra Large, large, Medium, Small) are ready for adoption at Step 8.
3. Six members (Bolivia, Costa Rica, Ecuador, Peru, Thailand and United States of America (USA)) responded to the Circular Letter and a summary of the responses are provided below.

Moisture Content

4. Bolivia, Costa Rica and USA supported the moisture content of 13.5%.
5. Ecuador supported the moisture content of 12% that would ensure grain stability during storage taking into account quinoa is a highly hygroscopic grain and a greater moisture % means a greater likelihood of the growth of mold and mildew, which could put consumer health at risk.
6. Peru supported the moisture content of 13.0% stating that, because quinoa grains are hygroscopic and easily absorb water from the environment. For that reason, if a maximum moisture content of 13.5% is established, the product will be at risk until it reaches its final destination, given that more moisture means a greater likelihood of grain spoilage due to mold and other pathogens, that is, it affects the safety of quinoa grains and the purpose of Codex Alimentarius is to guarantee safe, quality foods for people.
7. Thailand supported the moisture content of 12.5% but did not provide any justification for supporting the 12.5% moisture content.
8. Costa Rica and Peru did not support the inclusion of the footnote "Lower moisture limits should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirement in force in their country." Costa Rica considers that international standards should not refer to national legislation.
9. There was no consensus on the proposed moisture content of 13.5%. Therefore, a compromise moisture content of 13.0% was selected.
10. Only two countries (Costa Rica, Peru) objected to the accompanying note. It is noted that the accompanying note is included in the moisture content provision for all other existing Codex standards for grains developed by CCCPL. Therefore, the accompanying note is chosen to be included in the quinoa standard in order to be consistent with existing Codex standards for grain.

Grain Size

11. Bolivia, Thailand and the USA supported the grain sizes (Extra Large, Large, Medium, Small).
12. Costa Rica, Ecuador, and Peru recommended excluding the grain size provision in the quinoa standard since grain size requirement is not a crucial factor in food safety and could be addressed by contracts between buyers and sellers.
13. There was no consensus on the proposed grain sizes (Extra Large, Large, Medium, Small). However, based on responses recommending exclusion of grain size provision and to be consistent with Codex Standards for other grains that have no provisions for grain sizes, exclusion of grain size provision in the quinoa standard is chosen.

Recommendation

14. It is recommended that CAC42 adopt the moisture content of 13.0% with an accompanying 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” at Step 8 and exclude the grain size provision as noted in paragraphs 9, 10 and 12.

DRAFT SECTIONS 3.2.1 MOISTURE CONTENT AND 3.2.7 SIZE IN THE STANDARD FOR QUINOA**(at Step 8)****3.2.1 Moisture content.** 13.0% m/m maximum.

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.

3.2.7 Size (To be deleted)

Grain Size	Range mm
Extra Large	Greater than 2.0 mm
Large	Greater than 1.7 to 2.0 mm
Medium	1.4 to 1.7 mm
Small	Less than 1.4 mm

Compilation of comments submitted in reply to CL 2019/20-CPL

Comments from Bolivia (Plurinational State of), Costa Rica, Ecuador, Peru, Thailand and the United States of America

Bolivia (Plurinational State of)

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 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.

Ecuador

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:

(i) 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%	Contenido de humedad. 12 %	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 hidrosκόpico.
	Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.	Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.	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.
3.2.7	Tamaño del grano	Tamaño del grano	Por esta razón, nos mantenemos en el 12%, sustentando técnicamente con lo establecido en la "International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF, 2005. Microorganisms in Foods 6 – Microbial 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.
	Rango [mm]	Rango [mm]	
	Extragrande	Extragrande	
	Grande	Grande	
Mediano	Mediano		
Pequeño	Pequeño		

Peru

(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 Códex 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 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. Diaz, 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.

Thailand

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.

The United States of America

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.