

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 6.3

CX/CAC 17/40/6 Add.1
June 2017
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

40th Session

CICG, Geneva, Switzerland, 17 - 22 July 2017

COMMENTS ON DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED TO THE COMMISSION FOR ADOPTION AT STEP 5

(Comments¹ submitted by [23 June 2017](#))

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 (REP71/FC Para 50, Appendix II)

Comments of Philippines

PHILIPPINES

The Philippines supports the Committee decision to forward the RMR on gentian violet as in Option 1 to CAC40 for adoption at Step 5 in view of the JECFA conclusions on the available scientific information

Rationale:

There is no safe level of residues of gentian violet or its metabolites in food that represents an acceptable risk to consumers.

Committee on Fats and Oils
Comité sur les graisses et les huiles
Comité sobre Grasas y Aceites

Revision to the Standard for Named Vegetable Oils (CODEX STAN 210-1999)
(REP17/FO Para 43, Appendix V)

Comments of Philippines

PHILIPPINES

The Philippines supports the addition of Palm Oil with High Oleic Acid, pending on the outcome of the inputs of concerned member delegates on the definition of "high" oleic acid (which skipped the term "mid"). The Philippines reserves its support until comments of the different concerned member delegates are heard.

Rationale:

The Philippines can only rely on the existing references having no scientific data to support this concern.

¹ This document compiles comments which were submitted through the email system.

**Committee on Pesticides 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
(REP17/PR Para 131, Appendix XII)

Comments of United States of America

UNITED STATES OF AMERICA

In recent years, the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR) has agreed to revise all of the crop groups in the Food and Animal Feeds Classification. The request for comments in this CL covers a part of this ongoing effort. The United States has co-chaired or chaired the electronic Working Group from the start of this effort, has provided much of the documentation for the proposed crop groups, and strongly supports this project.

The United States also supports the advancement of the work on Group 24 (seeds for beverages and sweets) to Step 5 at the upcoming Codex Alimentarius Commission.

With regard to the Proposed Draft Revision of the Selected Commodity Group, 024-Seeds for Beverages and Sweets, the CCPR agreed to retain it at Step 5 for the CCPR to explore a number of outstanding issues, including the possible inclusion of additional commodities and the location in the Classification of commodities that did not fit the criteria for crop grouping. The United States supports retaining Group 24 at Step 5 for further consideration at next year's CCPR.

**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 Argentina, Bolivia, Chile, Cuba, Ecuador, European Union, Peru, United States of America,
AACCI and EUVEPRO*

ARGENTINA

COMENTARIOS GENERALES

Argentina agradece a los coordinadores por el esfuerzo realizado

COMENTARIOS PARTICULARES

3.2.1 Contenido de humedad máximo 13,5% [12.5%]

Sugerencia: Mantener 13,5%

3.2.2.2.3 No ~~debería~~ **deberá** haber presencia de metal ni de vidrio.

Sugerencia: Cambiar “debería” por “deberá”. Mantener la misma conjugación que se utiliza en los demás puntos. Especialmente en factores de calidad que representan un peligro para la salud.

3.2.7 Tamaño

3.2.7 Tamaño	Tamaño del grano	Rango [mm]
	Extragrande	Más de 2 mm
	Grande	Entre 1,8 1,7 y 2 mm
	Mediano	Entre 1,4 y 1,7 mm
	Pequeño	Menos de 1,4 mm

Sugerencia: reemplazar 1,8 por 1,7 mm, sino hay un rango entre 1,7 y 1,8 que no está contemplado. (ej. si el grano mide 1,75 mm).

9 Métodos de análisis y muestreo

Método

Contenido de saponina [A determinar]

Sugerencia: Si no se puede consensuar el método habría que eliminar o dejar entre corchetes todo el renglón: [Contenido de saponina A determinar].

BOLIVIA

ENGLISH

➤ GENERAL COMMENTS

The Plurinational State of Bolivia welcomes the opportunity to submit its comments in response to Circular Letter CL 2017/44-CPL, Request for Comments at Step 5 on the Proposed Draft Standard for Quinoa. Likewise, requests to continue the phases for the approval of the Proposed Draft Standard for Quinoa. If the re-establishment of the Electronic Working Group (eWG) is necessary, Bolivia has the interest to continue to preside over it.

➤ SPECIFIC COMMENTS

3.2.1. Moisture content. 13% maximum.

JUSTIFICATION

Storage: In order to conserve grain, seed for consumption properly, it must be stored in a dry, ventilated environment and out of the reach of rodents. The moisture content of the grain should not exceed 13% (Andean Grains PROINPA <http://www.proinpa.org/tic/pdf/Quinua/Varios%20quinua/pdf35.pdf>).

3.2.2.2.3 There should be no metal or glass presence (TO ELIMINATE is suggested)

JUSTIFICATION

It is considered redundant, since in the document General principles of food hygiene, CAC / RCP 1 -1969, is already considered in Physical and Chemical Contamination. The standard in 3.1.1 mentions safety.

3.2.3.1.3 and 3.2.3.1.4 in the Spanish document, it is requested to maintain agreement with definition 2.2 "processed quinoa" to modify the word "beneficiado" by "processed"

3.2.3.1.4 Covered grains

They are those that preserve the wrapping (perigone) or a part of the flower attached to the grain, after processing.

JUSTIFICATION

Before processing there is grain covered, but according to the scope of this standard is important to know the percentage of grains covered after processing.

3.2.6 Saponin content

Maximum limit 0.12% determined on dry basis

JUSTIFICATION

The method used to determine saponin values is the Foam Method (type IV, Codex Procedures Manual) quoted in: Andean Crops: FAO, Chapter V, AGROINDUSTRIA, Antonio Bacigalupo and Mario E. Tapia, Bioversity International, 2010 . With a percentage equal to or greater than 0.13% of saponin the taste is bitter and perceived in the processed grain. That organoleptically is not acceptable.

3.2.6 Size

Grain size Range

Extralarge More than 2 mm

Large Between 1,7 y 2 mm

Medium Between 1,4 y 1,7 mm

Small Less than 1.4 mm

JUSTIFICATION

To determine the size of the quinoa grains (average diameter), ASTM sieves 12 and 14 are used.

8.1 Product Name

SUGGESTION

The name of the product to be included in the label shall be "quinoa" or "quinoa processed". Additional information, such as product origin, quality, color, gluten free, contains all essential amino acids, etc. may be included.

JUSTIFICATION

It is suggested to include a reference to "contains all essential amino acids and is glutenfree", as these qualities are the characteristics that make quinoa different from other grains and this is based on scientific evidence.

Annex II

3.2.4 Protein content, (10%) It is determined on dry basis

9. Method of Analysis and Sampling

- It is suggested to maintain the table on Method of analysis and sampling. Because the proposed methods are in the process of validation, as described in the attached document (IBMETRO-DMIC-CE.554 /17)

SPANISH

➤ COMENTARIOS GENERALES

El Estado Plurinacional de Bolivia agradece la oportunidad de presentar sus comentarios en respuesta a la Carta Circular CL 2017/44-CPL. Solicitud de observaciones en el Trámite 5 sobre el Anteproyecto de Norma para la Quinoa.

Asimismo, se solicita dar continuidad a las fases para la aprobación de la Norma para la Quinoa. De ser necesario el restablecimiento del Grupo de Trabajo Electrónico GTe, Bolivia tiene el interés de continuar presidiéndolo.

- COMENTARIOS ESPECÍFICOS
- **3.2.1. Contenido de humedad.** 13 % máximo.

JUSTIFICACIÓN

Almacenamiento: Para conservar adecuadamente los granos, para semilla o consumo, estos deben almacenarse en ambientes secos, ventilados y fuera del alcance de los roedores. El contenido de humedad del grano no debe ser mayor a 13%. (Granos Andinos PROINPA <http://www.proinpa.org/tic/pdf/Quinoa/Varios%20quinua/pdf35.pdf>).

- 3.2.2.2.3 No debería haber presencia de metal ni de vidrio (*se sugiere ELIMINAR*)

JUSTIFICACIÓN

Se considera redundante, puesto que en el documento Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1 -1969, ya se considera en Contaminación Física y Química. En la norma en 3.1.1 se hace mención a inocuidad.

- 3.2.3.1.3 y 3.2.3.1.4 en el documento en español se solicita mantener concordancia con la definición 2.2 "quinua procesada" modificar la palabra "beneficiada" por "procesada"
- 3.2.3.1.4 Granos cubiertos

Son aquellos que conservan la envoltura (perigonio) o una parte de la flor adherida al grano, después de procesado.

JUSTIFICACIÓN

Antes de procesado existe grano cubierto, pero de acuerdo al ámbito de aplicación de esta norma es importante conocer el porcentaje de granos cubiertos después del procesado.

- **3.2.6 Contenido de Saponina**

Límite máximo 0.12% determinado en base seca

JUSTIFICACIÓN

El método utilizado para determinar los valores de la saponina es el Método de la Espuma (tipo IV, Manual de procedimientos Codex) citado en: Cultivos Andinos: FAO, Capítulo V, AGROINDUSTRIA, Antonio Bacigalupo y Mario E. Tapia, Bioversity International, 2010.

Con un porcentaje igual o mayor a 0.13% de saponina el sabor amargo se percibe en el grano procesado. Que organolépticamente no es aceptable.

• 3.2.6 Tamaño

Tamaño del grano	Rango
Extragrande	Mayor que 2 mm
Grande	Entre 1,7 y 2 mm
Mediano	Entre 1,4 y 1,7 mm
Pequeño	Menor a 1.4 mm

JUSTIFICACIÓN

Para determinar el tamaño de los granos de quinua (diámetro promedio), se utilizan los tamices ASTM 12 y 14.

• 8.1 Nombre del Producto

SUGERENCIA

El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será "quinua" o "quinua procesada". Puede ser incluida información adicional, como origen del producto, calidad, color, libre de gluten, contiene todos los aminoácidos esenciales, etc.

JUSTIFICACIÓN

Se sugiere incluir una referencia a: "contiene todos los aminoácidos esenciales y es libre de gluten", ya que estas cualidades son las características que hacen que la quinua sea diferente a otros granos y esto se basa en una evidencia científica.

Anexo II

• 3.2.4 Contenido de Proteína, (10%)

Está determinado en base seca

9. Método de Análisis y Muestreo

Se sugiere mantener la tabla sobre Método de análisis y muestreo. Debido a que los métodos propuestos están en proceso de validación, de acuerdo a lo descrito en el documento adjunto (IBMETRO-DMIC-CE.554/17)

CHILE

ENGLISH

3.1.1 Quinoa color should be a characteristic of the variety, for example white (pearly, pale, grayish), black, red, golden, brown, yellow, orange, **among others**.

3.2.1 Moisture content.13.5% [12.5%] maximum.

3.2.5.1. Protein Quality

<u>Requirements</u>	<u>Maximum Limit</u>
<u>First quality</u>	$\geq 14\%$ clean grains
<u>Second quality</u>	$\geq 11\%$ clean grains
<u>Third quality</u>	$< 11\%$ clean grains

3.2.6 Saponin Content

<u>Requirements</u>	<u>Maximum Limit [%]</u>
<u>Ash</u>	< 3.5%

8.2 Non-retail containers

Information for non-retail containers shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the ~~manufacturer~~ **producer** or packer shall appear on the container. However, lot identification, and the name and address of the ~~manufacturer~~ **producer** or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

9. Methods of analysis and sampling

<u>Moisture</u>	<u>AOAC 17 Ed. 950.46</u>
<u>Crude protein</u>	<u>Kjeldahl Method</u>

<u>Saponin</u>	<u>NB 683</u> <u>(Bolivian method)</u>	<u>Foaming method</u>	<u>III</u>
<u>Ash</u>	<u>ISO 2171</u> <u>AOAC 923.03</u>	<u>Calcination-</u> <u>Gravimetry</u>	<u>I</u>
<u>Detection of <i>E. Coli</i></u>	<u>AOAC 996.09</u>	<u>Microbiological</u>	<u>III</u>
<u>Crude fiber</u>	<u>AOAC 962.09</u> <u>AOAC 978.10</u>	<u>Acid-base digestion</u> <u>Gravimetry</u>	<u>III</u>

FRENCH

3.1.3 La couleur du quinoa devrait être caractéristique de la variété, par exemple blanc (nacré, pâle, grisâtre), noir, rouge, doré, marron, jaune, orange, **entre autres**

3.2.1 Teneur en eau. 13,5 % [~~12,5 %~~] maximum.

3.2.6 Teneur en saponines

S'il existe des méthodes validées pour les saponines, celle-ci est celle utilisée par l'Institut de normalisation de Bolivie et la United States Pharmacopeial (USP) ; par conséquent, il ne conviendrait pas de l'éliminer.

<u>Exigences</u>	<u>Limite maximale [%]</u>
<u>Cendres</u>	< 3,5 %

3.2.5.1. Qualité de la protéine

<u>Exigences</u>	<u>Limite maximale</u>
<u>Première qualité</u>	<u>≥ 14 % de graines propres</u>
<u>Deuxième qualité</u>	<u>≥ 11 % de graines propres</u>
<u>Troisième qualité</u>	<u>< 11 % de graines propres</u>

8.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du ~~fabricant~~ producteur ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du ~~fabricant~~ producteur ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

<u>Eau</u>	<u>AOAC 17 Ed. 950.46</u>		
<u>Protéine brute</u>	<u>Méthode Kjeldahl</u>		
<u>Saponines</u>	<u>NB 683</u> <u>(Norme bolivienne)</u>	<u>Méthode de l'indice de mousse</u>	<u>III</u>
<u>Cendres</u>	<u>ISO 2171</u> <u>AOAC 923.03</u>	<u>Calcination-Gravimétrie</u>	<u>I</u>
<u>Détection d'<i>E. Coli</i></u>	<u>AOAC 996.09</u>	<u>Microbiologique</u>	<u>III</u>
<u>Fibre brute</u>	<u>AOAC 962.09</u> <u>AOAC 978.10</u>	<u>Digestion acide-base</u> <u>Gravimétrie</u>	<u>III</u>

CUBA

En respuesta al documento **CL 2017/44-CPL Solicitud de observaciones en el trámite 5 sobre el anteproyecto de norma para quinua**. Cuba está de acuerdo con el documento.

ECUADOR

(i) **Comentarios Generales:**

Ecuador, agradece el trabajo realizado por el Estado Plurinacional de Bolivia y los Estados Unidos, y al respecto desea comentar lo siguiente:

La producción de Quinua en Ecuador abarca un total de 3. 7,488 hectáreas de quinua cultivadas con una producción de alrededor de 10 000 (t) de quinua (PROECUADOR, 2015), producción que es utilizada para consumo nacional; no obstante, por su alto valor nutricional es muy apetecida por otros países, de esta forma se ha registrado un total de 2 338,46 (t) entre el 2015 – 2016 y de importaciones 38,98 (t) en el mismo periodo(Banco Central del Ecuador), lo que indica que Ecuador es un país exportador de este grano, por lo que es de vital importancia nuestro interés en participar activamente en la propuesta de la normativa.

(ii) **Comentario Específico:**

Una vez analizado la normativa antes expuesta, los miembros del comité manifiestan las siguientes observaciones:

a) **Recomendaciones:** Respecto a la consulta, sobre si se remite o no, al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), orientación para determinar si los NM para cadmio y plomo continúan sin aplicarse a la quinua o si debe suprimirse dicha nota de modo que los NM para cadmio y plomo se apliquen a la quinua, debo indicar que Ecuador ha decidido desistir de esta petición de consulta y acepta los NM descritos para la aplicabilidad en quinua, ya que, en el país no existen notificaciones internacionales por problemas en este tipo de metales.

SECCIÓN	PÁRRAFO	CAMBIO PROPUESTO		JUSTIFICACIÓN	
3.2.1.	Contenido de humedad. 13,5 % (12%) m/m máximo.	Contenido de humedad. 12.5 %m/m máximo.		Contenido de humedad. Se debe mantener de 12,5% de acuerdo a la Norma Andina PNA 0038.	
3.2.6	Contenido de saponina		Contenido de saponina:		Se recomienda un contenido de saponina inferior o igual a 0,05% si se refiere a la quinua procesada y un contenido inferior o igual a 0,12% si se refiere a quinua natural.
	Requisitos	Límite máximo [%]	Requisitos	Límite máximo [%]	
	Saponina	[0,12%]	Saponina (granos nativos)	[0,12%]	
			Saponina (beneficiado)	0,05%	
3.2.7	Tamaño del grano		Tamaño del grano		Se solicita eliminar la categoría Extragrande y se mantiene las tres categorías (Grande, Mediano y Pequeño), en referencia a la Norma Andina PNA 0038 y la INEN 1673. 1998
	Tamaño del grano	Rango [mm]	Tamaño del grano	Límite	
	Extragrande	Más de 2 mm			
	Grande	Entre 1,8 y 2 mm	Grande	Mayor a 1,7 mm	
	Mediano	Entre 1,4 y 1,7 mm	Mediano	Entre 1,7 y 1,4 mm	
	Pequeño	Menos de 1,4 mm	Pequeño	Menor de 1,4 mm	
9	Métodos de análisis y muestreo	Métodos de análisis y muestreo		<p>Ecuador apoya que se incluya los métodos AOAC.</p> <p>De igual manera, se determinó que el factor de conversión de nitrógeno (FCN) para la determinación del contenido de proteína debe ser “% de proteína = % de nitrógeno x 6,25”.</p> <p>La metodología empleada y validada en el país para determinar la saponina es por medio de espectrofotometría (Se anexa información sobre el método).</p>	

EUROPEAN UNION

General comments:

The CCCPL refers the following matter to the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF):

The maximum levels for cadmium (0.1 mg/L) and lead (0.2 mg/L) in cereals grains listed in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF) (CODEX STAN 193-1995) note that these MLs do not apply to Quinoa.

Therefore, the CCCPL refers this matter to the CCCF for guidance to determine whether the MLs for cadmium and lead continue to not apply to Quinoa, or whether the note be removed so that the MLs for cadmium and lead apply to Quinoa.

The European Union and its Member States (EUMS) are of the opinion that before being able to take an informed decision regarding the extension of the existing maximum levels for cadmium and lead in cereal grains to quinoa, it would be appropriate to elaborate a discussion paper containing this information for consideration at the next CCCF session.

Specific comments:

The EUMS would like to propose the following amendment:

3.2.7 Size

The table should be corrected as follows:

Grain Size	Range [mm]
Large	1.8 1.7 to 2 mm

PERU

OBSERVACIONES GENERALES:

Perú agradece la oportunidad de remitir sus comentarios al anteproyecto.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS:

Se sugieren los siguientes cambios:

N	Sección /numeral	Dice	Debe decir	Sustento
1	3.2.1	Contenido de humedad máximo 13,5% [12.5%]	Contenido de humedad máximo 12.5%	El valor propuesto es para evitar la proliferación de hongos. Es preciso indicar que en la Norma Técnica Andina NTA 0038, trabajada por Colombia, Bolivia, Ecuador y Perú, se sinceró el valor propuesto.
2	3.2.6	Contenido de saponina Requisitos Límite [%] Saponina < 0,12%	Contenido de saponina Requisitos Límite [%] Saponina < 0.04%	La quinua con 0.12% aún tiene un sabor amargo que no permite su ingesta; con el valor propuesto la ingesta es directa, sin perjuicio del consumidor final.
3	3.2.7	Tamaño Tamaño del grano Rango [mm] Extragrande Más de 2 mm Grande Entre 1,8 y 2 mm Mediano Entre 1,4 y 1,7 mm Pequeño Menos de 1,4 mm	Tamaño Tamaño del grano Rango [mm] Extragrande Más de 2 mm Grande <u>≥ 1,7</u> Mediano <u>> 1.4 < 1.7</u> Pequeño <u>< 1.4 > 1.2</u>	Se sugiere eliminar el término extragrande, debido que en el comercio internacional de alimentos se manejan tres tamaños: grande, mediano y pequeño. Es preciso indicar que solo Bolivia cuenta con tamaños de más de 2 mm, considerada como quinua extragrande, por lo que la Norma Codex en cuestión favorecería a un solo país, quebrantando su objetivo, el de facilitar el comercio internacional; <u>motivo por el cual se reitera eliminar el termino extragrande</u> y se indica expresar adecuadamente los límites que definen cada tamaño.

N	Sección /numeral	Dice	Debe decir	Sustento
4	3.2.2 3.2.2.2.1	Materias extrañas 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.	Materias extrañas 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	Se sugiere eliminar el texto impurezas de origen animal ; <u>por estar referidas a aquellas impurezas que afectan la inocuidad del alimento</u> ; como por ejemplo heces de ratas u otros animales, pelos de roedores u otros animales, entre otros contaminantes nocivos.

UNITED STATES OF AMERICA

The United States appreciates the opportunity to provide comments in response to Circular Letter CL 2017/44-CPL, Request for comments at Step 5 on the Proposed Draft Standard for Quinoa

The United States endorses the recommendations of the Committee to:

- Advance the revised proposed draft Standard for Quinoa in the step procedure.
- Refer to the Codex Committee on Contaminants in Food (CCCF) the following matter:

The maximum levels (MLs) for cadmium (0.1 mg/kg) and lead (0.2 mg/kg) in cereal grains listed in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF) (CODEX STAN 193-1995) contains a note that the MLs do not apply to Quinoa. We believe that this matter should be referred to the CCCF for guidance to determine whether the MLs for cadmium and lead continue to not apply to Quinoa, or whether the note should be removed so that the MLs for cadmium and lead apply to Quinoa.

- Re-establish an electronic Working Group (eWG) working in English and Spanish to advance the draft Standard for Quinoa. If CCCPL does establish an eWG the United States would like to continue to chair the electronic working group in conjunction with Bolivia.

The United States believes that sections identified in the Circular Letter by square brackets will be agreed upon as the electronic working group continues its deliberations.

AMERICAN ASSOCIATION OF CEREAL CHEMISTS INTERNATIONAL (AACCI)

AACC International thanks the Co-chairs and appreciates the opportunity to provide comments at Step 5 on the Proposed Draft Standard for Quinoa.

AACC International endorses the recommendation of the Committee to

- Consider advancement of the revised proposed draft Standard for Quinoa in the step procedure.
- Refer to the Codex Committee on Contaminants in Food (CCCF) these matters:
 - The Maximum levels (MLs) for cadmium (0.1 mg/kg) and lead (0.2 mg/kg) in cereal grains listed in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF) (CODEX STAN 193-1995). Note that these MLs do not apply to Quinoa.
 - Refer this matter to the CCCF for guidance to determine whether the MLs for cadmium and lead continue to not apply to Quinoa, or whether the note be removed so that the MLs for cadmium and lead apply to Quinoa.
- Re-establish an electronic working group, working by correspondence in English and Spanish to advance the draft Standard for Quinoa.

AACC International agrees that deliberation in the proposed electronic working group is the best place to resolve sections identified in the Circular Letter by square brackets.

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)

Section	Comment
3.2.1	Moisture content: In commercial specifications, the standard for max moisture content seems to be ≤13.0% as the limit that is appropriate for maintenance of product quality (limitation on mould growth and spoilage). We could therefore propose this as an alternative max level.
3.2.5 and 3.2.6	Protein and Saponin Levels: It is not stated whether the quoted levels are on a wet or dry basis
3.2.7	Grain Size: The ranges have been changed and are now inconsistent. The range for medium is 1.4-1.7mm, the range for large is 1.8-2mm, in which range would grains between 1.7 and 1.8mm fit?
9	Methods of Analysis and Sampling: The inserted N factor of 6.25 in square brackets is supported. Rationale: Codex General Standard for Vegetable Protein Products 174-1989, in which it is stated that crude protein is Nx6.25. This standard should apply to quinoa for the protein conversion factor.