

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 - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 7(e)

CX/PR 21/52/10

July 2021

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON PESTICIDE RESIDUES

52nd Session

(Virtual)

26-30 July and 3 August 2021

REVISION OF THE CLASSIFICATION OF FOOD AND FEED

CLASS B – PRIMARY FOOD COMMODITIES OF ANIMAL ORIGIN

HARMONIZATION OF MEAT MAMMALIAN MAXIMUM RESIDUE LIMITS BETWEEN THE

CODEX COMMITTEE ON PESTICIDE RESIDUES AND THE

CODEX COMMITTEE ON RESIDUES OF VETERINARY DRUGS IN FOODS

Comments at Step 3 in reply to CL 2020/13 submitted by

Australia, Canada, Chile, Costa Rica, Egypt, European Union, Iran, Thailand and Uruguay

Australia

Australia appreciates the opportunity to comment on CL 2020/13(REV)-PR and supports the work to develop consistent definitions between CCRVDF and CCPR.

Regarding the definitions in Annex I, Australia has the following comments on the definitions:

~~Fat – Portion of the commodity to which the MRL applies: The whole commodity. For fat-soluble compounds the fat is analyzed and MRLs apply to the fat. For those compounds where the trimmable fat is insufficient to provide a suitable test sample, the whole commodity (muscle and fat but without bone) is analysed and the MRL applies to the whole commodity (e.g., rabbit meat).~~

Meat – Australia has two concerns with the definition “The edible part of any mammal”. Firstly, the definition is inadequate because it could be interpreted to include edible offal. Secondly, the definition only covers mammals. The definition for meat should include “meat (from mammals other than marine mammals)” or “poultry meat”.

Canada

BACKGROUND

When considering a common definition of edible animal tissues for the establishment of maximum residue limits (MRLs) for pesticides and veterinary drugs with dual uses, CCPR51 (2019) agreed to consider the recommendations of the Joint JECFA/JMPR Working Group on the revision of the Guidance Document for Residue Definition to undertake a comparison of definitions for the terms “fat”, “meat” and “muscle”.

The recommendations put forward by the Working Group were aimed at assisting further work in the Joint FAO/WHO Committee on Food Additives (JECFA) and the Joint FAO/WHO Expert Meeting on Pesticide Residues (JMPR) on the harmonization of residue definitions and establishment of MRLs for compounds with dual uses.

CCPR51 agreed to consider the matter that CCRVDF uses the term “muscle” while CCPR uses the term “meat” and that these two terms should be consolidated. CCPR51 noted that there was support for alignment of terms between CCPR and CCRVDF and, while there was a preference for the term “muscle”, there was also support for the term “meat”.

CONSIDERATIONS

Canada acknowledges that the same differences in naming convention/food descriptor exist between the pesticides and veterinary drugs regulatory authorities of Health Canada, where veterinary drug MRLs are established on “muscle” while pesticide MRLs are established on “meat”. When monitoring for compliance, residues in muscle including interstitial and intramuscular fat are compared against the meat/muscle MRLs while the residues in trimmable fat are compared against separate MRLs established for fat. No distinction is clearly made for fat-soluble pesticides and veterinary drugs. Canada agrees that harmonization of the terminology is necessary for transparency as well as monitoring and surveillance.

Canada agrees that any future change in terminology as noted in the Circular Letter could impact on the existing MRLs for meat/muscle and create potential confusion.

CONCLUSION

Canada has no objection with the proposed CCPR/CCRVDVDF terminology for meat, muscle and fat. However, from the monitoring and regulatory perspective, Canada is unclear how a consistent and transparent application of the annotation "fat" to MRLs can be achieved when % fat fractions are not always readily available and likely to be variable among muscle groups within an individual animal.

Chile

Temas con petición de observaciones

1. *Se invita a los gobiernos de los Estados miembros y a las organizaciones observadoras a que, al formular sus observaciones, tengan en cuenta los debates mantenidos en la 51.ª reunión del CCPR, con arreglo al informe de la reunión (REP19/PR, párrafos 157-162 y Apéndice VIII), y la información proporcionada en el documento de antecedentes preparado por la FAO y la OMS acerca del Grupo de trabajo del JECFA y la JMPR sobre la revisión del documento de orientación para la definición de residuo (CX/PR 19/51/3-Add1).*

Comentario de Chile

Chile apoya la Propuesta de armonización de los límites máximos de residuos para la carne de mamíferos entre el CCPR y EL CCRVDVDF realizada por el *Grupo de trabajo del JECFA/JMPR sobre la revisión del documento de orientación para la definición de residuo*, tal como se presenta VIII del REP19/PR.

2. *También se invita a los miembros y observadores a tomar nota de la CL 2021/6-RVDF en la que se solicitan comentarios sobre las recomendaciones para los despojos comestibles y otros tejidos animales de relevancia a los efectos de la armonización y la elaboración de límites máximos de residuos para compuestos con doble uso dentro de la marco de coordinación del trabajo entre el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.*

Comentario de Chile

Respecto a las recomendaciones de la CL 2021/6-RVDF, Chile ha presentado sus comentarios para la 25.ª reunión del CCRVDVDF. Dentro de los temas con petición de observaciones y que tienen relación con el CCPR las respuestas son las siguientes:

1. **Definición de despojos comestibles para su adopción:**

Aquellas partes de un animal, aparte del músculo esquelético y la grasa, que se consideran aptas para el consumo humano.

Chile apoya la definición, en consideración a que se acota a aquellos subproductos que son aptos para consumo humano.

2. **Que el CCRVDVDF recomiende al CCPR la adopción de la misma definición en aras de la coherencia y a fin de facilitar los LMR para los compuestos de uso dual.**

Chile apoya la propuesta.

Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989)

3. **Que el CCRVDVDF y el CCPR estudien la posibilidad de desarrollar un mecanismo para la unificación de la clasificación jerárquica de los despojos comestibles en la Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989), teniendo en cuenta que se aplicarían normas de extrapolación diferentes para los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios en el caso de los tejidos comestibles de origen animal (incluidos los despojos) y de otras especies animales que se utilicen como alimento.**

Chile apoya la propuesta.

Se solicita aclarar si el CCRVDVDF será donde se inició la propuesta y posteriormente se enviará a CCPR para comentarios, se entiende que este debería ser el procedimiento, con la finalidad de continuar con el mismo orden que se ha trabajado la definición de despojos comestibles.

Extrapolación de los LMR para los despojos comestibles

4. **Que el CCPR y el CCRVDVDF estudien la posibilidad de establecer LMR para los despojos comestibles a partir de las normas de extrapolación, en lugar de establecer LMR para los distintos tejidos de despojos comestibles.**

Chile apoya el que ambos Comités estudien la posibilidad de establecer LMR para los despojos comestibles a partir de las normas de extrapolación.

No obstante, un punto de preocupación a tener en consideración, debiera ser que esto sea analizado caso a caso y en relación a su uso previsto, por ejemplo, formato de presentación.

Adicionalmente, Chile no está de acuerdo con la segunda parte de la frase “en lugar de establecer LMR para los distintos tejidos de despojos comestibles.”, ya que no se debe limitar la posibilidad de realizar estudios y propuestas de LMR para los despojos comestibles, si estos fuesen propuestos para incorporar en la lista de prioridades del CCRVDF.

Otros asuntos:

Descriptores de alimentos – coordinación entre el JECFA y la JMPR

5. Que el CCRVDF solicite asesoramiento al JECFA sobre los descriptores adecuados, como “grasa”, “grasa con piel”, “grasa/piel” y “piel” y recomiende al JECFA que se coordine con la JMPR sobre esta cuestión.

Chile apoya el que ambos Comités de Expertos sigan trabajando en la armonización sobre descriptores de alimentos, como también que el CCRVDF solicite asesoramiento al JECFA.

Costa Rica

Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, quisiera plantear las siguientes respuestas (versión en español/inglés):

1. El CCRVDF utiliza el término músculo, mientras que el CCPR utiliza el término carne. ¿Se pueden consolidar ambos términos? ¿De ser así, cuál es el término apropiado para usar?

Costa Rica considera que el término carne es bastante genérico y poco preciso. De hecho, en inglés es relativamente frecuente la expresión “carne de órganos”, para referirse a tejidos comestibles no tradicionales, como el pulmón y que no es propiamente músculo (lo que tradicionalmente se considera “carne”). Para mayor claridad en las discusiones que se deben llevar a cabo en el CCPR y en el CCRVDF, así como para unificar criterios, se propone definir el tejido como “músculo esquelético” (esto para diferenciarlo de otros músculos, básicamente del corazón). Este término, aparte de ser más anatómica e histológicamente correcto, cubre todos los tipos de músculo que coloquialmente las personas consideran “carne”: por ejemplo, el lomo, lomito, abdominales, diafragma, entre otros son todos músculos esqueléticos.

Además, cabe reseñar que el Glosario de términos y definiciones (Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos) (CAC MISC 5-1993) define “Músculo” de la siguiente manera: “El músculo es el tejido esquelético de una canal o cortes de esos tejidos procedentes de una canal que contienen grasa intersticial e intramuscular. El tejido muscular también podrá incluir hueso, tejido conectivo y tendones, así como nervios y nódulos linfáticos en porciones naturales. No incluye despojos comestibles o grasa que se pueda recortar. Porción del producto al que se aplica el LMR: La totalidad del producto, sin huesos”. Esta definición es bastante clara, sin embargo, la palabra “músculo” es relativamente genérica, ya que fisiológicamente existen diversos tipos de músculo y no todos ellos se consideran “carne”. Por tanto, para que el concepto quede aún más claro se propone modificar esta definición, agregando al término “músculo” la descripción “esquelético”, para establecer esta diferencia con otros músculos comestibles que se consideran vísceras (por ejemplo, corazón) y así utilizar este concepto en ambos comités del Codex (CCPR y CCRVDF).

2. ¿Es la definición consolidada propuesta para despojos comestibles aceptable?: “Aquellas partes del animal, aparte de la carne de la carcasa, que se consideran aptos para el consumo humano”.

Costa Rica considera que esta definición consolidada es apropiada. Sin embargo, se sugeriría cambiar la palabra “carne” por el término “músculo esquelético”, en línea con la respuesta a la pregunta anterior y para que así quede claro que el corazón se consideraría un despojo comestible y no estaría incluido en la definición de “músculo”.

3. ¿Debería utilizarse una clasificación jerárquica consolidada para los despojos comestibles para el CCPR y el CCRVDF y cómo puede lograrse esto?

De acuerdo con los documentos del CCPR, el sistema de jerarquía que utilizan parece adecuado a criterio de Costa Rica. A saber, si bien el CCPR incluye todos los despojos comestibles en sus LMR, muchas veces los estudios de residuos se hacen sobre el despojo “principal” o de mayor interés (como el hígado y los riñones) y luego se extrapola a los demás despojos comestibles. El CCRVDF no hace esto, sus LMR se establecen únicamente para músculo, grasa, riñón e hígado, lo que pone en desventaja relativa el comercio de otros despojos (que no sean riñón ni hígado). Consecuentemente, parece prudente unificar la clasificación jerárquica que utiliza el CCPR respecto a despojos comestibles con el actuar del CCRVDF y utilizar los datos farmacocinéticos de los medicamentos para establecer esta jerarquía, brindando mayor énfasis a los despojos que presenten la mayor concentración y la depleción más lenta de residuos como despojos de mayor interés (que muy posiblemente sigan siendo el hígado y el riñón), pero permitiendo que cuando sea necesario se extrapolen estos datos a otros despojos; o, caso contrario, si se evidencia que algún despojo diferente del hígado o riñón sea el de mayor interés comercial y presente la concentración de residuos y depleción más lenta, sea este otro despojo el que se utilice para establecer el LMR de los demás despojos comestibles (por ejemplo, si eventualmente se desarrolla alguna molécula se demuestra que se une fuertemente a las fibras musculares lisas del pulmón y que su depleción por tanto sea más lenta en este tejido que en riñón o en hígado).

4. ¿Pueden desarrollarse reglas en extrapolación animal, tanto para el CCPR como para el CCRVDF, usando despojos animales comestibles representativos?

A criterio de Costa Rica el abordaje del CCPR parece sensato. A saber, usar uno o varios despojos como despojos indicadores (por su perfil farmacocinético y de depleción) para extrapolar luego a otros tejidos es una alternativa viable. Sin embargo, el conjunto de datos que se requiere para establecer los LMR, particularmente de medicamentos veterinarios, debería incluir entonces información del perfil farmacocinético y de depleción de residuos en estos otros tejidos de interés comercial para permitir una extrapolación razonable, sin caer en el error de asumir situaciones que posteriormente puedan representar un riesgo de salud pública. Esto podría generar mayor carga sobre los patrocinadores de estos estudios, pues lo acostumbrado es evaluar los perfiles metabólicos en los tejidos “clásicos” (músculo, grasa, hígado, riñón) y ahora deberían incluir la información necesaria para poder evaluar la cinética de los compuestos en otros tejidos, pero esto es lo mínimo que se debería solicitar para hacer una extrapolación razonable e informada.

5. ¿Cuál es el mejor procedimiento para establecer descriptores armonizados? Ejemplos incluyen diferentes descriptores tales como “grasa”, “grasa con piel”, “grasa/piel” y “piel”.

Costa Rica considera que estos descriptores deberían aplicarse caso por caso, tal como lo hace el CCRVDF y otros (como la Unión Europea). Es decir, en bovinos no es aplicable el término “grasa con piel” o “grasa/piel”, pues la anatomía de la piel en esta especie no concuerda con este descriptor (poseen poca grasa subcutánea), mientras que en otras especies, por ejemplo aves y cerdos, si es aplicable el término porque poseen mucha grasa subcutánea que se adhiere a la piel, dificultando separar una de otra. Igual pasa en el caso de pescado, que el músculo está adherido fuertemente a la piel, lo que dificulta separarlos y no tienen sentido por esta razón considerarlos aparte. Por consiguiente, se considera que el mejor abordaje para el uso de este tipo de descriptores es usarlos y ajustarlos a la realidad de cada especie animal, es decir, no podría generalizarse un único término. Adicional a esto, se considera que los términos “grasa/piel” y “grasa con piel” son en realidad diferentes formas de describir lo mismo, por lo que se puede unificar y usar sólo una de esas dos expresiones.

6. ¿Debería incluirse la miel en el sistema de clasificación como una materia prima miscelánea? De ser así, ¿debería la miel incluirse en la Clase B (producto alimenticio primario de origen animal) o en la Clase E (alimento procesado de origen animal)?

De acuerdo con las definiciones establecidas en el documento CXA 4-1989 “Clasificación de alimentos y alimentos para animales”, la miel parece concordar más con la Clase B; la definición de producto alimenticio primario de origen animal es “el producto en o cerca de su estado natural, que se pretende procesar en un alimento de consumo humano o que se pretende vender al consumidor sin más procesamiento”. No parece concordar con la clase E, pues en ésta se define a un alimento procesado de origen animal de la siguiente manera: “un alimento primario que ha sufrido un procesamiento simple, tal como la remoción de ciertas porciones, desecado (excepto desecado natural), descascarado o transformación en polvo, pero que no se altera básicamente ni la composición ni la identidad del producto”. La miel no se somete a remoción de porciones, ni a desecado, ni ninguno de los otros procesos mencionados ni otros posibles procesos, la miel se obtiene directamente de las colmenas y se envasa; de hecho el documento CXS 12-1981 “Estándar para la miel”, en el artículo 3.1 indica “La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente alimenticio, ni se le harán otras adiciones que no sean miel (...) Ningún polen o constituyente particular de la miel será removido salvo cuando sea inevitable (...)”, el artículo 3.2. de este mismo documento indica “La miel no será calentada o procesada a tal grado que su composición esencial cambie y/o su calidad se vea afectada”. Consecuentemente, el mismo estándar del Codex alimentarius parece orientar que la miel es un alimento primario, según las definiciones establecidas en CXA 4-1989. Por lo anterior, Costa Rica apoya que la miel se incluya como una materia prima miscelánea y que se incluya en la clase B.

7. Definición alterna propuesta para despojos comestibles establecida por el CCPR:

- A. “Los órganos de la cavidad torácica y abdominal, el cerebro, los tejidos musculares de la cabeza, los tejidos del diafragma, la cola, las pezuñas y los tendones”.
- B. “Aquellas partes del animal, aparte de la carne de la carcasa/músculo esquelético y grasa, que se consideran aptos para el consumo humano”.

Costa Rica considera que para efectos de armonización, la opción B parece ser la mejor. Es una definición más genérica, aplicable a cualquier tejido que potencialmente sea de interés de los consumidores (por ejemplo, para efectos de la definición A los ojos no se considerarían un despojo comestible, mientras que con la opción B si lo serían). Esta distinción es importante para efectos de otros tejidos que culturalmente sean consumibles (por ejemplo, testículos tampoco estarían cubiertos por la definición A y algunas culturas consumen estos órganos). No obstante, se recomienda modificar la redacción de esta opción para que se lea: “Aquellas partes del animal, aparte del músculo esquelético y grasa, que se consideran aptos para el consumo humano” para así de una vez lograr la concordancia entre esta definición y la definición que se propone como respuesta a la pregunta 1 del documento CX/PR 19/51/12.

-
1. CCRVDF uses the term muscle, while CCPR uses meat. Can these terms be consolidated? If so, what is the appropriate term to use?

Costa Rica considers that the term "meat" is quite generic and not very precise. In fact, in English it is common to encounter the phrase "organ meat", to refer to edible tissues not commonly commercialized, like lung tissue, which is technically is not "muscle" (what is commonly thought of as "meat"). So, for the sake of clarity of the discussions commonly held at CCPR and CCRVDF, and for the sake of unifying criteria, Costa Rica proposes to use the term "skeletal muscle" (this is important to differentiate from other muscles, basically the heart, which is commonly categorized as edible offal). This term, which is anatomically and histologically correct, covers all the types of muscles which colloquially are known as "meat", to name a few: the loin, sirloin, abdominal muscles and diaphragm are all skeletal muscles.

Besides that, it is important to note that the Glossary of terms and definitions (Residues of veterinary drugs in foods) (CAC MISC 5-1993) defines "muscle" in the following way: "Muscle is the skeletal tissue of an animal carcass or cuts of these tissues from an animal carcass that contains interstitial and intramuscular fat. The muscular tissue may also include bone, connective tissue, tendons as well as nerves and lymph nodes in natural portions. It does not include edible offal or trimmable fat. Portion of the commodity to which the MRL applies: The whole commodity without bones". This definition is pretty clear; we would however note that the term "muscle" is also rather generic, considering there are physiologically various types of muscles, and not all of them are considered "meat" (for example, again, the heart). Therefore, for the sake of absolute clarity and in order for the concept to be completely clear, Costa Rica proposes to modify this definition by adding the word "skeletal" to the word "muscle", so the defined concept would be "skeletal muscle" and so it would establish a clear and understandable difference with other potentially edible muscles (like the heart) that are considered edible offal and thus will result in a concept that can be used by both CCPR and CCRVDF.

2. Is the proposed consolidated edible offal definition acceptable: "Those parts of an animal, apart from the meat from the carcass, that are considered fit for human consumption".

Costa Rica considers that this consolidated definition is acceptable. However, we would suggest using the phrase "skeletal muscle from the carcass" instead of "meat from the carcass", in line with the answer to the previous question and also to make it clear that the heart would be considered an edible offal and would not be included in the definition on "muscle" (with the modification suggested in the previous answer).

3. Should a consolidated edible offal hierarchical classification be used for CCPR and CCRVDF and how can this be accomplished?

According to the documents from CCPR, the hierarchical system used by this committee seems adequate to Costa Rica. That is, even though CCPR includes all edible offal tissues to set MRLs, most of the times the evaluations to determine said MRLs are conducted in a "principal" offal or that of the most commercial interest (which often enough are liver and kidneys), and then CCPR extrapolates that MRL to other edible offal. It is noteworthy that CCRVDF does not do this, and its MRLs are set for muscle, fat, kidney and liver only, which creates a relative disadvantage for the commercialization of offal other than kidney or liver. Therefore, it appears prudent to have a unified hierarchical classification for both CCPR and CCRVDF, and to use the pharmacokinetic data of drug substances to establish that hierarchy, placing special emphasis to offal that present the highest concentration of residues and the slowest depletion of those residues so those are considered the offal of the highest priority (which in most cases will probably still be liver and/or kidney), and this will also leave open the possibility to extrapolate this data to other offal. Also, whenever it is determined that an offal different from liver or kidney is of commercial interest and has the highest concentration of residues and the slowest depletion, then this other offal will be the "principal" offal and its data could then be used to extrapolate the MRL of the rest of edible offal in the species evaluated (for instance, if it is discovered that a drug substance binds strongly to smooth muscle fibers in the lung of cattle and also the lung has the highest concentration of residues and the slowest depletion, then in this particular case the lung could be used as the "principal" or representative offal tissue, instead of the liver or kidney).

4. Can animal extrapolation rules be developed for both CCPR and CCRVDF using representative animal edible offal tissues?

Costa Rica considers that the approach to this subject used by CCPR appears reasonable. That is, to use one (or several) edible offal tissues as representative offal tissues (based on pharmacokinetic data and residue depletion data) to then extrapolate to other tissues seems a viable option. However, the data set needed to establish the MRLs, especially for veterinary drugs, must then include a minimum of data regarding the pharmacokinetic profile and residue depletion for those other edible offal tissues that are of commercial interest in order to allow a reasonable and scientifically sound extrapolation, and also to avoid the error of assuming the drug will behave in a given way and then this could become a public health risk (i.e., to assume that the depletion in heart tissues is fast and then it is found out that it is actually quite slow).

This would of course impose an additional burden on the sponsors of the depletion studies, because the usual data set includes information only from “traditional” tissues (muscle, liver, fat, kidney) and now they would need to include some information from other edible offal tissues to evaluate their kinetic profile, but at least for the moment this would be the minimum information necessary to perform a reasonable and informed extrapolation (that is, until such a time as a more comprehensive guideline on extrapolation between edible tissues, both “traditional” and “non-traditional” edible offal tissues is developed).

5. What is the best procedure to establish harmonized descriptors? Examples include different descriptors such as “fat”, “fat with skin”, “fat/skin”, and “skin”.

Costa Rica considers that the use of such descriptors should be determined on a case by case basis, just like CCRVDF and others (like the European Union) do. That is to say, sometimes a single descriptor is not suitable for different species. For example: in cattle the term “fat with skin” is not applicable, because the anatomy of their skin does not align with that descriptor (they possess very little subcutaneous fat adhered to the epidermis), while for other species, like pigs and some birds, the term is perfectly applicable as their skin contains large amounts of subcutaneous fat that is difficult to separate from the skin. The same situation occurs in fish, where skin adheres very strongly to the skin making it very difficult to separate them and so it would not be reasonable to consider them apart (for residues determination purposes). For the reasons stated before, Costa Rica considers that the best approach is to determine the descriptor to be used on a case by case basis, that is, there can hardly be a generalized descriptor that can conceivably be used in all cases. Apart from that, Costa Rica considers that the descriptors “fat/skin” and “fat and skin” are just two different ways to describe the same commodity, so it could be argued that one of them can be eliminated and retain just one for common use.

6. Should honey be included in the Classification system as a miscellaneous commodity? If so, should honey be included in Class B (primary food commodity of animal origin) or Class E (processed food of animal origin)?

Accordign to the definitions established in document CXA 4-1989 “Classification of foods and animal feeds”, honey appears to be a better fit in Class B than in Class E; the definition for primary food commodity of animal origin is “the commodity in or nearly in its natural state, intended for processing into food for sale to the consumer or intended for sale to the consumer as a food without processing”. As for Class E (secondary food commodity), the definition is “a primary food commodity which has undergone simple processing, such as removal of certain portions, drying, and comminution, which do not basically alter the composition or identity of the commodity”; this does not appear to align with what honey is, because honey is not subjected to portion removal, drying nor any of the other mentioned processes; honey is directly obtained from honeycombs and packaged to sell and consume “as is”. In fact, standard CXS 12-1981 “Standard for honey” indicates in article 3.1 that “Honey sold as such shall not have added to it any food ingredient, nor shall any other additions be made other than honey. (...) No pollen or constituent particular to honey may be removed except where this is unavoidable (...)”, and then article 3.2 states “Honey shall not be heated or processed to such an extent that its essential composition is changed and/or its quality is impaired”. Therefore, by its own standard, Codex alimentarius is all but classifying honey as a primary food, in line with the definitions of CXA 4-1989 presented above. So, based on all the preceding arguments, Costa Rica supports the classification of honey as a miscellaneous commodity and also that it should be included in Class B.

7. Proposed alternative definition of edible offals by CCPR in para 163 and 164 of the CCPR51 report. The options presented are:

- a. “The organs of the thoracic and abdominal cavities, the brain, the muscular tissues of the head, the tissues of the diaphragm, the tail, the feet or tendons” (para 163).
- b. “Those parts of an animal, apart from the meat of the carcass / skeletal muscle and fat, that are considered fit for human consumption” (para 164).

Costa Rica considers that to achieve a real harmonization, option B (from para 164) is the best choice. It is a more generic and encompassing definition, applicable to any tissue that could be of potential interest to consumers (for instance, with option A the eyes would not be considered an edible offal, while with option B they would absolutely be considered edible offal). This distinction is important, especially for tissues that are considered food in some cultures (or consumed in special occasions): for example, testicles would not be considered an edible offal with the definition in option A, and some cultures do consume those organs. Nevertheless, Costa Rica respectfully proposes a slight modification of option B so that it would read: “Those parts of an animal, apart from the skeletal muscle and fat, that are considered fit for human consumption”. In making this slight modification, this definition would be concordant with the proposed definition presented as the answer to question 1 of CX/PR 19/51/12.

Egypt

Egypt appreciates the approach taken by CCPR on the harmonization of meat mammalian MRLs between CCPR and CCRVDF within the framework of the revision of the Classification (Class B: Primary food commodities of animal origin); In this regard, we would like to inform you that Egypt agrees on the harmonization of meat mammalian MRLs between CCPR and CCRVDF as proposed by the JECFA/JMPR working group on the revision of the guidance document for residue definition.

European Union**European Union Competence****European Union Vote**

The European Union (EU) would like to thank the Electronic Working Group (eWG) on the Revision of the Classification of Food and Feed chaired by the United States of America and co-chaired by the Netherlands in collaboration with the eWG of CCRVDF on definition of edible tissues chaired by Kenya and co-chaired by New Zealand for the preparation of the draft on the revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds.

The EU partially supports the proposed definition of **fat** and suggests further specifying that fat may also include adhering skin, which is relevant for pigs, as reported below:

The lipid-based tissue that is trimmable from an animal carcass or cuts from an animal carcass. It may include subcutaneous, omental or perirenal fat as well as adhering skin. It does not include interstitial or intramuscular carcass fat or milk fat.

The EU partially supports the proposed definition of **muscle** and suggests further specifying that bones should be removed before analysis, since the MRL applies to “the whole commodity without bones”. Moreover, the use of the term “muscular tissue” creates ambiguity and should therefore be avoided. The EU suggests using the following wording:

Muscle is the skeletal tissue of an animal carcass or cuts of these tissues from an animal carcass that contains interstitial and intramuscular fat. It may also include bone, connective tissue, tendons as well as nerves and lymph nodes in natural portions. It does not include edible offal or trimmable fat. Bones should be removed before analysis.

The EU does not support the proposed definition of **meat** as *the edible part of any mammal*. The definition is too wide and covers also other edible parts of mammals, which are not to be considered as meat, such as edible offal, including liver and kidney, and fat tissue without associated muscle tissue, such as pig lard. Instead, the EU proposes to define meat as *muscle and associated trimmable fat in natural proportions but without bone*.

The EU supports aligning the terms used between CCPR and CCRVDF and is of the opinion that “muscle” should be used instead of “meat”. This also corresponds to the terminology used in the EU in the framework of MRL setting for pesticide residues and veterinary medicinal products.

Iran

Iran appreciates the efforts of the Kenya and New Zealand as chair and co-chair of working group of revision of Definition of animal tissue to facilitate the establishment of MRLs for compound with dual uses (pesticides and veterinary drugs) for the opportunity to comment on the CL 2020/13(REV)-PR on revision on classification of animal origins and harmonizing the definitions between CCPR and CCRVDF. We approve CCPR definition for meat as a combination of skeleton muscles, veins and tendons without bones.

Thailand**General comments**

Thailand appreciates the collaboration between the CCPR and the CCRVDF in the harmonization of residue definitions for the establishment of meat mammalian MRLs. Not only meat and fat, but also edible offal has recently played a significant role in domestic, regional, and international trade. The MRLs for all edible animal tissues should be established to protect consumers' health and to facilitate trade.

In addition, the recognition of edible animal tissues among the Codex's member countries varies consumption patterns. In relation to food descriptors used for the JECFA/JMPR evaluation, some edible animal tissues, e.g. pork rinds (pig skin), are ambiguous because it is not clear whether they should be categorized as fat, fat with skin or edible offal. It would be worthwhile to take edible animal tissues in various cultures into account in order to determine appropriate descriptors, which is essential for risk assessment and analytical methods.

Specific comments on the definitions proposed by the JECFA/JMPR Working Group

Thailand does not object to the proposed definition of “muscle” to replace the current term of “meat” used by the CCPR/JMPR. For consolidation of the terms “meat/“muscle” as mentioned in the CL 2020/13(REV)-PR, it would be more appropriate to use the term “muscle”, which represents a clear description. In case of the term “muscle” being consolidated, “meat” as mentioned in the CL 2020/13(REV)-PR should be removed to avoid confusion.

Regarding the definition of edible offal proposed by the CCRVDF-EWG for adoption in the CCRVDF25, edible offal means “those parts of an animal, apart from the skeletal muscle and fat, that are considered fit for human consumption”, which links to the terms “muscle” and “fat”. It should be considered with caution because there is a wide range of consumption patterns resulting in offal and other parts being available for trade, e.g. skin, blood, trotters and cheek muscle.

Additionally, some external organs (appendages) traded as offal also contain skeletal muscle, e.g. trotters. Besides, the ambiguity of edible mammalian skin such as pig skin has not been well addressed to determine whether it is considered to be fat or offal. Therefore, definitions and the linkage between terms should be clarified to avoid barriers to trade.

Uruguay

En términos generales se considera apropiada y se apoya la propuesta de armonización de Límites Máximos de Residuos para la carne de mamíferos entre el CCPR y CCRVDF.

| Tejido | Definición | Parte del producto a la que se aplica el LMR: |
|----------------------|---|---|
| CCPR Y CCRVDF | | |
| Grasa ¹ | El tejido adiposo que se puede recortar de una canal o cortes de una canal. Puede incluir grasa subcutánea, omental o perirrenal. No incluye grasa intersticial o intramuscular de la canal o grasa de leche | El producto entero. Para los compuestos liposolubles se analiza la grasa y los LMR se aplican a la grasa. Para los compuestos en que la grasa que se puede recortar es insuficiente para proporcionar una muestra de ensayo adecuada, se analiza la totalidad del producto (músculo y grasa sin hueso) y el LMR se aplica a la totalidad del producto (por ejemplo, carne de conejo). |
| Carne ¹ | La parte comestible de cualquier mamífero. | |
| Músculo ¹ | El músculo es el tejido esquelético de una canal o cortes de esos tejidos procedentes de una canal que contienen grasa intersticial e intramuscular. El tejido muscular también podrá incluir hueso, tejido conectivo y tendones, así como nervios y nódulos linfáticos en porciones naturales. No incluye despojos comestibles o grasa que se pueda recortar | El producto entero sin huesos. |

Se sugiere realizar la siguiente aclaración en el pie de la tabla.

En el caso de compuestos liposolubles, se recomienda analizar grasa. En los casos donde la grasa de recorte sea insuficiente, (como por ejemplo en la carne de conejo), y/o con fines de vigilancia y reglamentación en los que únicamente se cuente con músculo; se analizará el músculo (incluida la grasa intersticial e intramuscular) y el resultado se comparará con la suma del [LMR para el músculo × (1-fracción de grasa)] + [LMR para grasa × fracción de grasa], basada en una determinación de la fracción de grasa presente en el músculo”.

Por ejemplo, si en una muestra de músculo que contiene un 20% de grasa se encuentran residuos de un plaguicida con LMR de 1 mg/kg para los músculos y 10 mg/kg para la grasa, el resultado deberá compararse con un LMR calculado = $[1 \times (1-0,2)] + [10 \times 0,2] = 2,8 \text{ mg/kg}$.

Para compuestos no liposolubles, se debería analizar el músculo.