

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 4

CX/CAC 12/35/4

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Thirty-fifth Session

Rome, Italy, 2-7 July 2012

**DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS AT STEP 8 OF THE PROCEDURE
(INCLUDING THOSE SUBMITTED AT STEP5 WITH A RECOMMENDATION
TO OMIT STEPS 6 AND 7 AND AT STEP5 OF THE ACCELERATED PROCEDURE)**

(Comments submitted by 20 June 2012)

PART 1 - STANDARDS AND RELATED TEXT SUBMITTED FOR ADOPTION

**Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses
Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales**

Proposed Draft Nutrient Reference Values (NRVs) at Step 5/8 (REP12/NFSDU para. 76, Appendix III)

Comments of Argentina, Brazil, Canada, Colombia, Japan, Paraguay and the United States of America

ARGENTINA

Argentina está de acuerdo con la inclusión de los VRN –ENT propuestos para ácidos grasos saturados y sodio en las Directrices sobre etiquetado nutricional, tal como se detalla.

Nutriente	VRN-ENT
Ácidos grasos saturados	20 g
Sodio	2000 mg

BRAZIL

Brazil thanks for the opportunity to present the following comments on the Draft Nutrient Reference Values for Nutrients Associated with Risk of Diet-Related Noncommunicable Diseases for General Population (NRVs-NCD) and agrees with the proposed values of saturated fatty acids and sodium.

CANADA

Canada wishes to submit the following draft comments in response to CL 2011/24-NFSDU, Part A-1 on the *Proposed Draft Nutrient Reference Values (NRVs)* for sodium and saturated fatty acids (saturated fat).

COMMENT 1: REFERENCE VALUES FOR SODIUM AND SATURATED FAT

Canada considers the proposed draft NRVs-NCD for sodium and saturated fat of 2000 mg and 20 grams respectively, to be acceptable. In the case of sodium, Canada notes that 2000 mg falls between the Upper Level of Intake (UL) and the Adequate Intake (AI) levels set by the Institute of Medicine (IOM) in their

2004 Report commissioned by the US and Canada (http://www.nap.edu/catalog.php?record_id=10925). Nevertheless, the 2000 mg value can be used to help individuals make informed choices to lower their intake of sodium and, in turn, lower their risk of hypertension.

COMMENT 2: REQUEST FOR GUIDANCE FROM FAO/WHO

Between the 32nd and 33rd sessions of CCNFSDU, the eWG discussed the draft *General Principles for Establishing Nutrient Reference Values for Nutrients Associated with Risk of Diet-Related Noncommunicable Disease for the General Population (NRVs-NCD)*, as well as the possibility of setting NRVs for sodium and SFA on the basis of the draft *General Principles*. The members were asked to comment on whether sodium met the criteria in the *General Principles* for establishing an NRV-NCD. Canada agreed that the criteria in 3.3.1 had been met in the case of sodium; however we noted that there is a difficulty in determining dietary intake reference values for sodium associated with risk of hypertension, since the effect of sodium on blood pressure is direct and progressive without an apparent threshold. Other members have similarly noted that the relationship between saturated fat and heart disease also has no threshold below which there is no adverse effect.

Canada suggests that it would be useful to request that FAO/WHO develop guidance on the determination of dietary intake reference values for nutrients associated with non-communicable diseases where there is an absence of a clear threshold above (or below) which NCD risk increases. Development of a consistent basis for this type of determination would in turn provide a stronger basis for the subsequent selection of NRVs-NCD when following the *General Principles*.

COLOMBIA

Comentario: Una vez revisado el anteproyecto de los valores de referencia de nutrientes asociados al riesgo enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta para la población general, el Subcomité de NARE y la Subdirección de Enfermedades Crónicas No Transmisibles del Ministerio de Salud y Protección Social, **apoyan y recomiendan los 20 g de ácidos grasos saturados** propuestos por el CNFSDU.

Atendiendo a lo anterior proponemos lo siguiente:

Nutrientes	NRV-NCD	Propuesta de Posición País Colombia
Saturated Fatty Acids	20 g	<i>De acuerdo con el valor definido para AGS</i>
Sodio	2000 mg	<i>De acuerdo con el valor definido para Sodio</i>

JAPAN

Japan supports the adoption of the Proposed Draft Nutrient Reference Values (NRVs) at step 5/8 of the Codex procedure.

PARAGUAY

Paraguay agradece la posibilidad de emitir sus comentarios referente al "Anteproyecto de valores de referencia nutrientes (VRN)", y acuerda con los valores del Sodio y de Grasas Saturadas establecidos en el mismo.

UNITED STATES OF AMERICA

The United States supports adoption by the 35th Session of the Commission of the following proposed draft Nutrient Reference Values for nutrients associated with risk of diet-related noncommunicable diseases (NRVs-NCD) for the general population at Step 5/8 (as identified in REP 12/NFSDU paragraph 76 and Appendix III):

Saturated fatty acids	20 g
Sodium	2000 mg

Codex Committee on Food Hygiene
Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

Proposed Draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food at Step 5/8 (REP12/FH para. 50, Appendix III)

Comments of Canada and the Netherlands

CANADA

Canada supports adopting to Step5/8 the following documents;

Proposed Draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food (REP 12/FH para.50 and Appendix III);

NETHERLANDS

Page in REP12/FH	Paragraph line	Proposed change
46	3 5 th bullet, last line	Change 'heat and pressure' in heat, pressure,
47	3 4 th bullet, 2 nd line	e.g., (insert comma)
47	5 13 th line	Change '..... and shedding may continue up to 8 weeks after.....' in '.....and shedding may continue on average for 2 or more weeks after.....'. This is consistent with page 5, para 36 and page 54, para 49, 2 nd line
47	6 2 nd last line	i.e., (insert comma)
49	20	Refer to Section 6 (Sanitation) and Section 7 (Personnel hygiene) of this document for aspects of sanitation and personnel hygiene in primary production.
51	29 5 th line	Processing combinations
56	65 3 rd bullet	settings. (insert full stop)
62	13 1 st line	Change <i>E. Coli</i> in <i>E. coli</i>
62	16	Refer to Section 6 (Sanitation) and Section 7 (Personnel hygiene) of this document for aspects of sanitation and personnel hygiene in primary production.

Proposed Draft Annex on Melons to the *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003) at Step 5/8 (REP12/FH para. 118, Appendix IV)

Comments of Canada and Colombia

CANADA

Canada supports adopting to Step5/8 Proposed Draft Annex on Melons to the *Code Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003) (REP 11/FH para. 118 and Appendix IV).

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al documento “**Anteproyecto de Anexo sobre los Melones para el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas Anexo IV: Anexo sobre los Melones**” en el trámite 5/8 del procedimiento, enviado por el Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius.

En adelante tomamos como referencia el documento del Apéndice IV del REP 12/FH de la versión en español.

I. 2.3 Definiciones – Párrafo 2

La mancha de superficie puede ser generada por un golpe de sol, sombras presentadas, ataques de plagas, entre otros factores de índole climático y morfo-fisiológico.

Igualmente la traducción al español de la versión en inglés no es acertada, por cuanto sería “mancha con tierra”.

“Mancha de superficie, significa el punto de contacto directo donde los melones se sientan directamente sobre el suelo o encima de un mantillo de plástico delgado.”

Propuesta: Mancha de superficie por contacto, significa el punto de contacto directo donde los melones se sientan directamente sobre el suelo o encima de un mantillo de plástico delgado.

II. 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte – Párrafo 1

Internalización es el término utilizado para al referirse a este fenómeno, debido a que infiltración se relaciona al paso de un líquido por los poros de un sólido.

“(…) para reducir al mínimo la infiltración de patógenos de transmisión alimentaria, por la cicatriz del pedúnculo y la cáscara, en las partes comestibles de la pulpa del melón. (…)”

Propuesta: (….) para reducir al mínimo la **internalización** de patógenos de transmisión alimentaria, por la cicatriz del pedúnculo y la cáscara, en las partes comestibles de la pulpa del melón. (…).

III. 3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada – Párrafo 5

La traducción no se encuentra acorde con la versión en inglés.

“Los recipientes de recolección que entran en contacto con los melones no deberían utilizarse para ningún otro fin que no sea retener el producto (p. ej., no deberían tener efectos personales, desechos, etc.).”

Propuesta: Los recipientes de recolección que entran en contacto con los melones no deberían utilizarse para ningún otro fin que no sea retener el producto (p. ej., no deberían tener ~~efectos~~ **objetos** personales, desechos, etc.).

IV. 5.1 Control de los peligros alimentarios – Título

El texto del párrafo hace referencia a las prácticas que deben realizarse con el fin de evitar la contaminación cruzada.

“Control de los peligros alimentarios”

Propuesta: Control de los ~~peligros alimentarios~~ **la contaminación cruzada.**

V. 5.2.2.1 Utilización del agua después de la cosecha – Párrafo 1

Internalización es el término utilizado para al referirse a este fenómeno, debido a que infiltración se relaciona al paso de un líquido por los poros de un sólido.

“(…) se crea un diferencial térmico que pudiera favorecer la infiltración de patógenos microbianos en la cáscara y/o la parte comestible de la fruta. (…)”

Propuesta: (….) se crea un diferencial térmico que pudiera favorecer la **internalización** de patógenos ~~microbianos~~ en la cáscara y/o la parte comestible de la fruta. (…)

Codex Committee on Food Additives
Comité du Codex sur les additifs alimentaires
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Food additive provisions of the *General Standard for Food Additives (GSFA)* at Step 8 and Step 5/8 (REP12/FA para. 131, Appendix VI)

*Comments of Chile, Costa Rica, the European Union
and International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)*

CHILE

Respecto a los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) para adopción en los trámites 8 y 5/8 respectivamente (párr.131 y Apéndice VI) sugerir establecer una reserva respecto a la Eritrosina SIN 127 propuesta para la categoría de alimento 08.3 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados“ (Dosis Máxima 30 mg/kg) .

En su posición inicial Chile propuso no apoyar agregar este colorante en la categoría 08.3 ya que la coloración obtenida puede inducir a engaño al consumidor, enmascarando a las prácticas de higiene en la elaboración de esos alimentos.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de ratificar su apoyo a los Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los Trámites 8 ó 5/8 del procedimiento y Otros asuntos que requieren aprobación.

EUROPEAN UNION

The European Union (EU) would like to submit the following comments:

- 1) The EU does not support the adoption of the provisions for Caramel III (INS 150c) and Caramel IV (INS 150d) due to safety concerns (anticipated dietary exposure may exceed the ADI) and request that this reservation is included in the report of the CAC. Further information on the EU's concerns in relation to these food additives are in the Scientific EFSA Opinion 1 (Scientific Opinion on the re-evaluation of caramel colours (E 150 a, b, c, d) as food additives).
- 2) The EU does not support the use of colours in food categories related to cocoa based confectionary products as this could mislead consumers. Therefore, the EU would like to introduce a reservation to the adoption of the following provisions and requests that it is included in the report of the CAC:
 - CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (INS 160a(ii) beta-Carotenes, vegetable)
 - 05.1.3 Cocoa-based spreads, including fillings 100 mg/kg
 - 05.1.4 Cocoa and chocolate products 100 mg/kg
 - GRAPE SKIN EXTRACT (INS 163(ii) Grape skin extract)
 - 05.1.3 Cocoa-based spreads, including fillings 200 mg/kg
 - 05.1.4 Cocoa and chocolate products 200 mg/kg
- 3) The EU does not support the adoption of the provision for para-hydroxybenzoates (INS 214 Ethyl para-hydroxybenzoate / INS 218 Methyl para-hydroxybenzoate) in food category 04.1.2.5 (jams, jellies and marmelades) (250 mg/kg) as these food additives are not technologically justified other than in low sugar versions of this food category. The EU would like to request that this reservation is included in the report of the CAC 35.
- 4) The EU does not support the adoption of the provision for sorbates (INS 200 Sorbic acid, INS 201 Sodium sorbate, INS 202 Potassium sorbate, INS 203 Calcium sorbate) in food category 04.1.2.5 (jams, jellies and marmalades) (1000 mg/kg) as these food additives are not technologically justified

¹ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2004.htm>

other than in low sugar versions of this food category. The EU would like to request that this reservation is included in the report of the CAC 35.

- 5) The EU is of the opinion that provisions of phosphates for the following food categories (FC) should not be discontinued:

14.1.2.2 Vegetable juice 1000 mg/kg

14.1.2.4 Concentrates for vegetable juice 1000 mg/kg

14.1.3.2 Vegetable nectar 1000 mg/kg 33 8

14.1.3.4 Concentrates for vegetable nectar 1000 mg/kg

The justification is the following: at the CCFA 44 it was decided to discontinue work on the provisions for sorbates in these four food categories. The technological justification for the use of phosphates in these food categories is to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates (note 40: INS 451i (pentasodium triphosphate) only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates). As there are no provisions in the GSFA for benzoates and sorbates in these food categories, the EU considers that the use of phosphates is not longer justified.

IFU

The International Federation of Fruit Juice Producers (IFU) appreciates the possibility to comment on the above mentioned provisions. Our organisation had actively participated in the eWG and had commented on these provisions as follows:

Reduce level to 1000 mg/kg and add notes 40 and 122 for consistency with provisions for fruit juices and nectars.

Whilst the level was reduced to the requested 1000 mg/kg, our requests regarding notes 40 and 122 were not considered by the committee.

Discussions at the CCGP with delegates who had attended the CCFA revealed that the origin of these notes was not known to the CCFA participants and we were requested to provide the background of these notes.

When the *ad hoc* Codex Task Force on Fruit and Vegetable Juices established the Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars, there was broad consensus, that fruit juices have to be kept as natural as possible and that only a very limited number of additives should be allowed. Only ascorbic acid and its salts were included in the list of additives at GMP without any restriction, all the others had restrictions.

Under those with restrictions, there were 3 special cases:

1. **Citric acid:** This additive, being a part of most fruits, would have fulfilled the requirements of being a natural constituent of fruit juices. But then the Task Force was informed by the US delegation, that citric acid can be used to mask the bad quality of an orange juice, produced from overripe oranges, and therefore mislead the consumers. As in many other cases the addition of citric acid would be unproblematic, the solution was the addition of Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
2. **Preservatives:** The Task Force agreed to a great extent, that preservatives were not technologically justified in fruit juices and nectars. However, the delegation of Australia insisted on the fact, that due the extreme temperatures in their country, the use of preservatives is essential and therefore the Task Force added benzoates, sorbates and sulphites to the list of additives with Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
3. **Phosphate:** As a consequence of the inclusion of benzoates and sorbates, the addition of Pentasodium Triphosphate (INS 541i) to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates was adopted, what resulted in Note 40. But as its use is bound to the use of the two preservatives, Note 122 is also applied.

Coming back to the adoption of phosphates in the above mentioned food categories at step 8, and taking into account the reasons why these Notes were included in the case of fruit juices and nectars, the addition of Notes 40 and 122 in vegetable juices and nectars and their concentrates is absolutely justified.

But there is now an additional point to be considered: the 44th session of CCFA decided to discontinue work on sorbates in the 4 food categories for vegetable juices and nectars and their concentrates. This is a decision which is supported by our organisation. However, due to this decision, there will be no more provisions for benzoates and sorbates in the GSFA for these food categories, and therefore the justification of the use of phosphate is not valid anymore.

The IFU submits to the CAC the following recommendations:

Phosphates in the food categories

14.1.2.2 Vegetable juice

14.1.2.4 Concentrates for vegetable juice

14.1.3.2 Vegetable nectar

14.1.3.4 Concentrates for vegetable nectar

are not to be adopted and the questions as described above sent back to the CCFA for reconsideration.

Draft revision of the *Standard for Food Grade Salt* (CODEX STAN 150-1985) at Step 8 (REP12/FA para. 141, Appendix XI)

Comments of Chile, Colombia and Costa Rica

CHILE

Proyecto de revisión de la Norma para la Sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985) Chile no tiene observaciones dado que los temas pendientes tenían relación con el CCMAS y no con los temas de aditivos y contaminantes ya aprobados anteriormente

El Comité eliminó los métodos que no fueron ratificados por el CCMAS y remitió a este Comité la necesidad de aclarar los métodos para halógenos y solicitó además el asesoramiento del CCMAS para convertir los métodos para metales pesados y cobre en criterios

COLOMBIA

Tomando como referencia el documento informe de la 44^a Reunión del Comité del CODEX sobre aditivos alimentarios celebrada en Hangzhou (China), del 12-16 de marzo de 2011 y atendiendo a la carta circular CL 2012/5-FA; Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al proyecto de revisión de la Norma Codex para la sal de calidad alimentaria Codex stan 150-1985, (N08-2010):

- a) En el numeral 3.3 referente a la utilización de la sal como vehículo, se sugiere la eliminación o restricción del uso de la variante abreviada etc., y en momento que aparezcan nuevas sustancias para vehiculizar con la sal escribirlas, ó disponer de un listado de las posibles sustancias en un a lista oficial del Codex.
- b) En el numeral 3.4, que trata la yodación de la sal de calidad alimentaria, se sugiere la inclusión de un marco referencial para que sean justificadas las cantidades de fluor.
- c) El numeral 8, correspondiente a las parte de envasado, transporte y almacenamiento, se sugiere tener presente que algunos países además de contar con un programa de yodación, pueden contar con un con un programa de fluoración y es importante tener unas buenas condiciones de envasado, transporte y almacenamiento. Por lo tanto, se recomienda la revisión de todo el numeral. Es importante tener en cuenta que los materiales de fabricación de los envases no ocasionen modificaciones en la composición y características sensoriales de la sal de calidad de calidad alimentaria.
- d) Para el numeral 9, que corresponde a los métodos de análisis y muestreo, se sugiere la inclusión de un numeral relacionado con preparación de la muestra, teniendo en cuenta los orígenes de la sal de calidad alimentaria: Sal en roca y origen marina ó purificada y evaporada. Adicional, se sugiere la inclusión de un nuevo numeral para la determinación del contenido de flúor.
- e) En cuanto al numeral 9.2 2, que corresponde a la determinación del contenido de cloruro sódico, en atención al párrafo 139 (documento REP 12/FA) es importante que se haga la aclaración de la

diferencia en la determinación de pureza y la determinación de cloruros expresado como cloruro de sodio. Para la determinación de cloruro de sodio, se recomienda consultar al CCMAS.

- f) En cuanto al apéndice, para el numeral 7, correspondiente a los criterios de aceptación, Se sugiere tener en cuenta el documento Codex (CAC/GL 50-2004) sobre las Directrices generales sobre muestreo numeral 2.5.1.2, para que así la norma de producto se encuentre en armonización con otros documentos del Codex.
- g) Para el numeral 8.2, correspondiente a envasado, transporte y almacenamiento, se sugiere especificar los límites de peso máximo que puede movilizar una persona sana establecidos por la OIT (25 kilogramos para levantar del piso y 50 kilogramos para cargar en hombros en el caso de los hombres y 12,5 kilogramos para levantar del piso y 20 kilogramos para cargar en el hombro, en el caso de las mujeres).
- h) Las observaciones que se reportan a continuación son para mejorar la legibilidad del texto: (los cambios sugeridos se reportan en **negrita**)

VERSIÓN ORIGINAL	VERSIÓN PROPUESTA
<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.</p>	<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Solamente los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.</p>
<p>5. CONTAMINANTES</p> <p>Los productos que comprende esta norma acatarán los niveles máximos de la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX/STAN 193-1995).</p>	<p>5. CONTAMINANTES</p> <p>Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).</p>

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de ratificar su apoyo a los Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los Trámites 8 ó 5/8 del procedimiento y Otros asuntos que requieren aprobación.

Proposed draft amendments to the *International Numbering System* (INS) for food additives at Step 5/8 (REP12/FA para.152, Appendix XII)

Comments of Chile, Colombia and Costa Rica

CHILE

La posición de Chile fue de estar de acuerdo y considera que la información entregada es de gran utilidad para un mejor ordenamiento de los aditivos y sus funciones tecnológicas

COLOMBIA

Ante las propuestas de cambios y adiciones al SIN; Colombia presenta los siguientes comentarios:

Para la sección 3 y 4: SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS.

Parte 1. Modificación de nombres de aditivos alimentarios y funciones tecnológicas. (los cambios se indican en **negritas**, las eliminaciones en ~~tachado~~). Modificación de un nombre actual del SIN o de una función de un número del SIN:

No SIN	Nombre del aditivo	Función Tecnológica	Comentario
452 (i)	Hexametáfosfato de sodio y potasio	Regulador de la acidez Emulsionante Agente de retención de humedad Leudante Secuestrante Estabilizador Agente texturizador	Tener en cuenta que el SIN 452 (i), está asignado al aditivo polifosfato de sodio (hexametáfosfato de sodio) y las funciones tecnológicas para este aditivo son: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes. Por lo tanto se sugiere la asignación del 452 (vi) para el hexametáfosfato de sodio y potasio.

Parte 2. Adicionales funciones tecnológicas y eliminaciones. (Los cambios se indican en **negritas**, las eliminaciones en ~~tachado~~)

No SIN	Nombre del aditivo	Función Tecnológica	Comentario
220	Dióxido de azufre	Antioxidante Decolorante Agente de tratamiento de las harinas conservante	Para el Dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), metabisulfito de potasio (SIN 224), la monografía del JECFA reporta como uso funcional el antipardeamiento. Se sugiere aclarar si decolorante y antipardeamiento son sinónimos.
221	Sulfito de sodio	Antioxidante Decolorante Agente de tratamiento de las harinas conservante	
224	Metabisulfito de potasio	Antioxidante Decolorante Agente de tratamiento de las harinas conservante	

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de ratificar su apoyo a los Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los Trámites 8 ó 5/8 del procedimiento y Otros asuntos que requieren aprobación.

Specifications for the identity and purity of food additives arising from the 74th JECFA meeting at Step 5/8 (REP12/FA para. 156, Appendix XIII)

Comments of Chile, Colombia and Costa Rica

CHILE

La posición de Chile fue estar de acuerdo y considera que la información disponible entregada por la JEFCA es de gran utilidad para analizar los diversos aditivos y comprobar si cumplen las especificaciones indicadas por el proveedor de aditivos alimentarios, por lo tanto acogió las especificaciones preparadas por la JEFCA en su 74° reunión

COLOMBIA

Se sugiere reportar dentro de las especificaciones retiradas al bromato de calcio (SIN 924 b).

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de ratificar su apoyo a los Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los Trámites 8 ó 5/8 del procedimiento y Otros asuntos que requieren aprobación.

Codex Committee on Pesticide Residues
Comité du Codex sur les résidus de pesticides
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

Maximum Residue Limits for Pesticides at Step 8 (REP12/PR paras 28-85, Appendix II)

Comments of Chile and the European Union

CHILE

Se está de acuerdo con los LMR recomendados.

EUROPEAN UNION

The **EU supports** the adoption at Step 8 of all the Draft MRLs in Appendix II of REP 12/PR **with the exception** of the Draft MRL for **TEBUCONAZOLE (189) in Lettuce, head**, due to differences in the ARfD established by JMPR and EFSA. The EU appreciates the clarifications provided by the JMPR during the 44th session of the CCPR in relation to its concerns. The EU requests that this **reservation** be included in the report of the CAC 35.

Maximum Residue Limits for Pesticides at Step 5/8 (REP12/PR paras 28-85, Appendix III)

Comments of Chile, Colombia, the European Union and the Republic of Korea

CHILE

Se está de acuerdo con los LMR recomendados.

COLOMBIA

Tomando como referencia el documento informe de la 44^a Reunión del Comité del CODEX sobre plaguicidas celebrada en Shanghai (China), del 23 al 28 de abril de 2012 y atendiendo a la carta circular CL 2012/10 PR; Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios a la propuesta de límites máximos de residuos para los plaguicidas contemplados en los párrafos 28 a 85.

Para los plaguicidas METAMIDOFOS y ACEFATO, el comité propone unos LMR en arroz descascarillado de 0,6 y 0,3 mg/kg respectivamente. Una vez calculada la exposición de la población con base en estudios realizados al interior del país, se encontraron los siguientes hallazgos.

Tabla 1. Calculo de evaluación de la exposición para Metamidofos en algunos alimentos IDA (0,004 mg/kg/pc)

Alimentos	LMR (mg/kg alimento)	% población expuesta	Promedio consumo (g/individuo/ día)	Población que lo consume	Consumo máximo de la sustancia (mg sustancia/individuo/día)	Exposición (mg sustancia/kg peso corporal/día)	%IDA
Carne (de mamíferos distintos de los mamíferos marinos)	0,6	43,2	58,4	18.527.873	0,03504	0,000539077	13,48
Carnes de aves	0,01	24,9	69	10.679.260	0,00069	1,06154E-05	0,27
Despojos comestibles (mamíferos)	0,01	9,7	73	4.160.194	0,00073	1,12308E-05	0,28
Huevos	0,01	37,9	65,4	16.254.777	0,000654	1,00615E-05	0,25
Leches	0,02	48,5	236,7	20.800.968	0,004734	7,28308E-05	1,82
Legumbres, excepto las habas y la soja	1	44,9	49,8	19.256.979	0,0498	0,000766154	19,15
Patatas (papas)	0,05	55,7	232	23.888.947	0,0116	0,000178462	4,46
Arroz	0,6	73,8	190,1	31.651.782	0,11406	0,001754769	43,87
Exposición total /kg peso corporal/día						0,0033432	83,58

Tabla 2 Calculo de evaluación de la exposición para Acefato en algunos alimentos IDA (0,03 mg/kg/pc)

	LMR (mg/kg alimento)	% población expuesta	Promedio consumo (g/individuo/ día)	Población que lo consume	Consumo máximo de la sustancia (mg sustancia/individuo/día)	Exposición (mg sustancia/kg peso corporal/día)	%IDA
Carne (de mamíferos distintos de los mamíferos marinos)	0,05	43,2	58,4	1.852.787.261	0,00292	4,4923E-05	0,150
Carnes de aves	0,01	24,9	69	1.067.925.991	0,00069	1,0615E-05	0,035
Despojos comestibles (mamíferos)	0,05	9,7	73	416.019.362	0,00365	5,6154E-05	0,187
Grasas de aves	0,1	17,3	3,9	741.972.676	0,00039	0,000006	0,020
Huevos	0,01	37,9	65,4	1.625.477.713	0,000654	1,0062E-05	0,034
Leches	0,02	48,5	236,7	2.080.096.809	0,004734	7,2831E-05	0,243
Legumbres, excepto las habas y la soja	5	44,9	49,8	1.925.697.871	0,249	0,00383077	12,769
Arroz	1	73,8	190,1	3.165.178.237	0,1901	0,00292462	9,75
Tomate	1	38,7	46,1	1.659.788.588	0,0461	0,00070923	2,364
Exposición total /kg peso corporal/día						0,0076652	25,555

Adicional, el plaguicida Metamidofos, altamente toxico, es un metabolito del Acefato, y en este sentido, Colombia sugiere que se reevalúe el LMR propuesto para estos dos plaguicidas en arroz debido a que, si bien el cálculo para fijar dicho valor por parte del JMPR tuvo como base el promedio estadístico de consumo del clúster K (70.8 g), al cual pertenece nuestro país, la realidad es que el promedio del consumo en el país para este alimento es superior (190.1 g ICMáx) y por lo tanto, el nivel de exposición de la población colombiana es mayor.

Finalmente, se debe tener presente que Colombia está suscribiendo acuerdos comerciales con otros países aumentando la probabilidad de que ingresen productos de alto consumo nacional, como: arroz, papa, tomate,

entre otros, que aún en cumplimiento de los LMR propuestos por Codex Alimentarius para estos dos plaguicidas, podrían aumentar la exposición de la población Colombiana.

EUROPEAN UNION

The EU **supports** the adoption at Step 5/8 of all the Proposed Draft MRLs in Appendix III of REP 12/PR **with the exception** of the Proposed Draft MRLs for the substances/commodities below for which the EU request that its **reservations** are included in the report of the CAC 35.

ACEPHATE (095)/METHAMIDOPHOS (100): the EU does not support the adoption of the proposed draft MRL for Rice because of a methodological disagreement about the use of human studies for deriving the ADI and ARfD. The addition of the rice MRL to the other EU MRLs would lead to exceedence of the ADI.

HEXYTHIAZOX (176): The EU does not support the adoption of the proposed draft MRLs for Hops, Dry and Tea, green, black (black, fermented and dried) until the toxicological profile of metabolite PT-1-3 is elucidated and the behaviour of metabolites during processing is investigated.

TEBUCONAZOLE (189): The EU does not support the adoption of the proposed draft MRLs for table grapes, dried grapes, peaches (includes nectarines at EU level), apples, pears, peppers, cherries and apricots due to acute intake concerns. (differences in the ARfD established by JMPR and EFSA). The EU appreciates the clarifications provided by the JMPR during the 44th session of the CCPR.

PYRACLOSTROBIN (210): The EU does not support the adoption of the proposed draft MRL for citrus due to the extrapolation made by JMPR (from orange to the whole group of citrus). For the same reason the EU does not support the adoption of the proposed draft MRL for oilseeds (except peanuts) as it is considered that for cotton seeds a separate MRL is more appropriate. The EU does not support the proposed draft MRL for papaya (0.15 mg/kg) as based on the residue trials, the MRL could be set at a lower level (0.07 mg/kg).

SPIROTETRAMAT (234): the EU does not support the adoption of the proposed draft MRL for edible offal ((mammalian) (1 mg/kg) as it considers that based on the trial data a lower MRL could be set (0.7 mg/kg).

ACETAMIPRID (246): The EU does not support the adoption of the proposed draft MRLs for spring onions and plums because it considers that the number of trials was not sufficient to derive a reliable CXL.

ISOPYRAZAM (249): the EU does not support the adoption of the proposed draft MRLs due to the lower ADI and ARfD set by the EU compared to the JMPR assessment resulting from a different interpretation of the toxicological studies.

REPUBLIC OF KOREA

1. 2011 JMPR recommended the MRLs for 'ginseng' and 'ginseng, processed products' as follows, based on the data submitted by us (ROK) in the 2010.

Commodity Code	Name	MRL (mg/kg)	Source	Note CXL	Step	JMPR	CCPR
VR 0604	Ginseng	0.1			3	11	44
DM 0604	Ginseng, processed products	0.5			3	11	44

2. In the 44th CCPR, committee discussed about the new commodity (ginseng, processed products), and the **'ginseng, processed products' was separated into 'ginseng, dried including red ginseng' and 'ginseng, extracts'**. And the MRLs for each commodity were advanced as follows.

AZOXYSTROBIN (229)

59. The Committee decided to advance the proposed draft MRLs for coffee beans; ginseng; and ginseng, dried, including red ginseng (0.5 mg/kg) for adoption at Step 5/8. The Committee agreed to retain the proposed draft MRL for ginseng, extracts (0.5 mg/kg) at Step 4, and to request JMPR to re-evaluate the processing studies for ginseng processed products to the estimation of MRLs for ginseng extracts.

60. The Committee also decided to allocate new commodity codes: DV 0604 for ginseng, dried including red ginseng and DM 0604 for ginseng, extracts.

3. In the session, committee agreed to advance the proposed draft MRL (0.5 mg/kg) for 'ginseng, dried, including red ginseng' at the equal MRL (0.5 mg/kg) value for 'ginseng, processed products'. But 'ginseng, extracts', it is the same case of 'ginseng, dried, including red ginseng', retained the proposed draft MRL for ginseng, extracts (0.5 mg/kg) at Step 4 for re-evaluation by JMPR. The proposed draft MRLs are estimated from an equal data (ginseng, processed products), which is submitted by Korea. **We think the proposed draft MRLs for 'ginseng, dried, including red ginseng' and 'ginseng, extracts' should be considered at the same step (step 4), because the MRL values for 'ginseng, dried, including red ginseng' and 'ginseng, extracts' was resulted from a same data (ginseng, processed products).**

4. And, when the data, which is submitted to JMPR, are calculated by OECD calculator, the MRL value for 'ginseng, dried including red ginseng' is estimated at 0.3 mg/kg (see Attachment 1). Therefore, the MRL for 'ginseng, dried including red ginseng' should be retained at Step 4 for re-evaluation by JMPR.

5. The MRL value for 'ginseng, extracts' is estimated at 0.5 mg/kg from the data (ginseng, processed products) by using the OECD calculator (see Attachment 1). That was a good enough basis for advancing the proposed draft MRL for 'ginseng, extracts' for adoption at Step 5/8. But in the session, we agreed the MRL is retained at the step 4

6. **Therefore, we would like to suggest that this matter should be discussed at the 35th CAC meeting to retain the proposed draft MRL for 'ginseng, dried including red ginseng' at the step 4 for re-evaluation by JMPR.**

Draft Revision to the Codex Classification of Food and Animal Feed (fruit commodity groups) at Step 8 (REP12/PR para. 107, Appendix VIII)

Comments of Chile

CHILE

No hay observaciones al documento y se recomienda su adopción.

Draft Principles and Guidance for the Selection of Representative Commodities for the Extrapolation of Maximum Residue Limits for Pesticides to Commodity Groups (including Table 1: Examples of the selection of representative commodities - fruit commodity groups) at Step 8 (REP12/PR para. 127, Appendix XI)

Comments of Chile

CHILE

Se esta de acuerdo con el documento y se recomienda su adopción.

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

Draft MRLs for narasin (cattle tissues) at Step 8 (REP12/RVDF para. 65, Appendix III)

Comments of Brazil

BRAZIL

Brazil supports the adoption of the proposed MRLs for narasin (cattle tissues) at Step 8 and proposed MRLs for amoxicillin (cattle, sheep and pig tissues and cattle and sheep milk) and monensin (cattle liver) at Step 5/8.

Proposed draft MRLs for amoxicillin (cattle, sheep and pig tissues and cattle and sheep milk) and monensin (cattle liver) at Step 5/8 (REP12/RVDF para. 65, Appendix IV)

Comments of Brazil

BRAZIL

Brazil supports the adoption of the proposed MRLs for narasin (cattle tissues) at Step 8 and proposed MRLs for amoxicillin (cattle, sheep and pig tissues and cattle and sheep milk) and monensin (cattle liver) at Step 5/8.

Proposed draft Sampling Plans for Residue Control for Aquatic Animal Products and Derived Edible Products of Aquatic Origin (C, Annex B of CAC/GL 71-2009) at Step 5/8 (REP12/RVDF para. 90, Appendix VIII)

Comments of Brazil

BRAZIL

Brazil supports the adoption of the Proposed draft Sampling Plans for Residue Control for Aquatic Animal Products and Derived Edible Products of Aquatic Origin (C, Annex B of CAC/GL 71-2009) at Step 5/8.

**Codex Committee on Food Labelling
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos**

Draft amendment to the *Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods* (CAC/GL 32-1999): use of ethylene for ripening of fruit at Step 8 (REP12/FL, para 71, Appendix VI)

Comments of Malaysia

MALAYSIA

Malaysia supports the adoption of the Draft Amendment to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods (CAC/GL 32-1999): use of ethylene for ripening of fruit at Step 8 by the 35th Session of the Commission.

Proposed Draft amendment to the *Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods* (CAC/GL 32-1999) concerning inclusion of new substances at Step 5A (REP12/FL paras. 76 and 80, Appendix VII)

Comments of Malaysia

MALAYSIA

Malaysia supports the adoption of the Draft Amendment to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods (CAC/GL 32-1999): Inclusion of new substances at Steps 5/8 by the 35th Session of the Commission.

PART 2 - OTHER STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED FOR ADOPTION

Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling
Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

Methods of Analysis in Codex Standards at different steps, including methods of analysis for food grade salt (REP12/MAS paras 23-60, Appendix II)

Comments of Argentina, Chile and Cuba

ARGENTINA**OBSERVACIONES****A. COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS** (página 26)**Standard for Fish Sauce**

Fish sauce total nitrogen ~~AOAC 940.25~~ digestion type I

Se sugiere **AOAC 981.10**, no usa mercurio como catalizador, el cual es más difícil de trabajar, tóxico y complica su disposición final, recomienda usar cobre como catalizador, menos nocivo.

B. COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (página 26)**Draft Revision of the Standard for Food Grade Salt**

COMMODITY	PROVISION	METHOD	PRINCIPLE	Notes and Type
Food grade salt	sulphate	ISO 2480:1972 replace by EuSalt/AS 015- 2007	gravimetric ICP-OES	type I

ISO 2480:1972 se aplica a sales de uso industrial, por ello se sugiere: EuSalt/AS 015-2007, mide líneas de emisión de azufre, determina azufre total y lo expresa como sulfatos, pero no mide específicamente sulfatos.

G. COMMITTEE ON FATS AND OILS (página 30)

COMMODITY	PROVISION	METHOD	PRINCIPLE	Notes and Type
Fats and oils not covered by individual standards	Peroxide value	ISO 3961:1996 replace by ISO 3960:2007	Titrimetry using <i>iso</i> -octane	type I
Named Animal Fats	Iodine value (IV)	ISO 3961: 1996 replace by ISO 3961:2009	Wijs-Titrimetry	type I
Named Animal Fats	Peroxide value	ISO 3961:1996 replace by ISO 3960:2007	Titrimetry using <i>iso</i> -octane	type I

CHILE

Chile agrees with the circulated document, as it was adopted in 33th CCMAS Meeting.

CUBA

Cuba agrees with the circulated document, as it was adopted in CCMAS-33.