

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda Item 4.8

CRD19

Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-sixth Session

FAO Headquarters, Rome, Italy

27 November - 2 December 2023

### WORK OF CODEX COMMITTEES (CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS)

(Comments of Benin, Egypt, Ghana, India, Kenya, Mali, Philippines, Senegal, South Africa and Suriname)

#### Benin

#### Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale à l'Etape 5/8

1. Une LM de 0,15 mg/kg pour le plomb dans les sucres mous bruns, bruts et non centrifugés pour adoption à l'Etape 5/8 ;
2. Une LM de 0,02 mg/kg pour le plomb dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, pour adoption à l'Etape 8.
3. Un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits à base de manioc à la CAC46 pour adoption à l'Etape 8.
4. Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et produits à base de céréales, y compris les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, pour adoption à l'Etape 5/8
5. Un LM de 20 µg/kg pour l'aflatoxine dans le piment et la noix de muscade (secs/séchés) pour adoption à l'Etape 5/8.
6. Une LM de 20 µg/kg pour l'OTA dans le piment, le paprika et la noix de muscade (secs/séchés) pour adoption à l'Etape 5/8.

#### Position :

Le Bénin soutient l'adoption des six (6) normes et du texte présentés par le CCCF pour adoption finale aux Etapes 5/8 et 8.

#### Egypt

Egypt appreciates the work done in the document , we would like to expresses concern with the proposed ML for total aflatoxins in dried chilli and nutmeg, and ML for ochratoxin A in dried chilli, paprika, and nutmeg, so that aflatoxins are carcinogenic substances that affect public health, and due to the high consumption of pepper and nutmeg in Egypt, therefore levels should be set as low as reasonably achievable , so Egypt suggests MLs 10 µg/kg for Total aflatoxins in Dried Chili Pepper,Nutmeg, Ginger, Black & White pepper and Turmeric and MLs 20 µg/kg for Ochratoxin A in dried chilli pepper, Ginger, Black & White pepper and Turmeric and 15 µg/kg for Ochratoxin A in Nutmeg As in national legislation.

#### Ghana

Standards and related texts submitted for final adoption at Step 5/8

1. An ML of 0.15 mg/kg for lead in soft brown, raw, and non-centrifugal sugars for adoption at Step 5/8;
2. An ML of 0.02 mg/kg for lead in ready-to-eat meals for infants and young children for adoption at Step 8
3. A Code of Practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products to CAC46 for adoption at Step 8
4. Sampling plans for total aflatoxins in certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children for adoption at Step 5/8
5. An ML of 20 µg/kg for aflatoxin in chili pepper and nutmeg (dry/dried) for adoption at Step 5/8.
6. An ML 20 µg/kg for OTA in chili pepper, paprika and nutmeg (dry/dried) for adoption at Step 5/8.

**Position:** Ghana supports the adoption of the six (6) standards and text presented by CCCF for final adoption at steps 5/8 and 8

## India

### Part 1:

1. Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products
2. Maximum level (ML) for lead in ready-to-eat meals for infants and young children
3. ML for lead in soft brown, raw and noncentrifugal sugars
4. ML for total Aflatoxins (AFT) in dried chilli and nutmeg, and ML for Ochratoxin A (OTA) in dried chilli, paprika, and nutmeg
5. Sampling plans for total aflatoxins in certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children

**India supports final adoption of these works.**

### Part 2:

1. CoP/Guidelines for the prevention or reduction of ciguatera poisoning

**India supports this new work proposal**

## Kenya

### Part 1 – Standards and related texts submitted for final adoption

**Position:** Kenya recommends that CAC46 adopt at Step 8 the:

- ✓ Code of Practice for Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cassava and Cassava-Based Products; and
- ✓ Maximum level (ML) for lead in ready-to-eat meals for infants and young children.

**Position:** Kenya recommends that CAC46 adopt at Step 5/8 the:

- ✓ ML for lead in soft brown, raw and non-centrifugal sugars; and
- ✓ sampling plans for total aflatoxins in certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children, noting that the revised sampling plan as endorsed by CCMAS42 will be the one to be considered by CAC46 for adoption.

### Part 2 – Proposals to undertake new work or revise a standard

**Position:** Kenya recommends that CAC46 approve new work on a Code of Practice/Guidelines for the prevention or reduction of ciguatera poisoning.

### Part 3 – Work proposed for discontinuation.

**Position:** Kenya recommends that CAC46 endorse the discontinuation of the work on the MLs for total aflatoxin in paprika, ginger, black and white pepper, and turmeric and MLs for ochratoxin A in ginger, black and white pepper, and turmeric.

## Mali

### Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale à l'Etape 5/8

1. Une LM de 0,15 mg/kg pour le plomb dans les sucres mous bruns, bruts et non centrifugés pour adoption à l'Etape 5/8 ;
2. Une LM de 0,02 mg/kg pour le plomb dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, pour adoption à l'Etape 8.
3. Un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits à base de manioc à la CAC46 pour adoption à l'Etape 8.
4. Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et produits à base de céréales, y compris les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, pour adoption à l'Etape 5/8
5. Un LM de 20 µg/kg pour l'aflatoxine dans le piment et la noix de muscade (secs/séchés) pour adoption à l'Etape 5/8.
6. Une LM de 20 µg/kg pour l'OTA dans le piment, le paprika et la noix de muscade (secs/séchés) pour adoption à l'Etape 5/8.

#### Position :

Le Mali soutient l'adoption des six (6) normes et du texte présentés par la CCCF pour adoption finale aux Etapes 5/8 et 8.

## Philippines

### I. Final Adoption of Codex Text

- **Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products**

The Philippines supports the advancement of the Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products to Step 8 for adoption at CAC46.

Rationale:

Adopting a Code of Practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products will be helpful in safeguarding the public health, supporting economic growth, and promoting safe international trade.

- **ML for lead in soft brown, raw and noncentrifugal sugars**

The Philippines strongly endorses the adoption of an ML of 0.15 mg/kg for soft brown, raw, and non-centrifugal sugars for adoption at Step 5/8.

Rationale:

An ML of 0.15mg/kg is considered acceptable for protecting consumers' health in the Philippines, as determined using MOE approach.

- **ML for total aflatoxins in dried chilli and nutmeg, and ML for ochratoxin A in dried chilli, paprika, and nutmeg**

The Philippines supports the the following:

- an ML of 20 µg/kg for OTA in chili pepper, paprika and nutmeg (dry, dried) and to apply the ML to whole/powder/crushed/ground portion of the aforementioned spices.
- an ML of 20 µg/kg for AFT in chili pepper and nutmeg (dry, dried) and to apply the ML to whole/ powder/ crushed/ground portion of the aforementioned spices.

For adoption at step 5/8.

REASON/ RATIONALE:

The acceptable rejection rate, which is below 5%, indicates that the recommended MLs of Total Aflatoxins and Ochratoxin A in Dried Chili and Nutmeg is practical and achievable, while still providing adequate protection for public health. Additionally, the low consumption of these spices, which is about 2.6g/ day worldwide (2g/day in the Philippines), means that the overall exposure is relatively low.

## II. Approval for New Work or revise a standard

- **CoP/Guidelines for the prevention or reduction of ciguatera poisoning**

The Philippines agrees to proceed with the new work on the proposed COP for the prevention or reduction of ciguatera poisoning.

Reason: The Philippines is rich in marine resources that includes corals, reef fishes, and algae, making it more vulnerable to ciguatera poisoning. Considering a new work on the proposed COP will help the Philippines and other countries to ensure the safety and suitability of fish products for consumption.

In addition, the Philippines agrees to the establishment of the EWG for the preparation of a proposed COP/ Guidelines. The Philippines is pleased to confirm that we are now part of the established EWG.

## III. Proposal for Discontinuation

- **MLs for total aflatoxins in paprika, ginger, black and white pepper, and turmeric and MLs for ochratoxin A in ginger, black and white pepper, and turmeric**

The Philippines agrees to the discontinuation of work on MLs for total aflatoxins in paprika, ginger, black and white pepper, and turmeric and MLs for ochratoxin A in ginger, black and white pepper, and turmeric.

Reason: Available data in GEMS/FOOD does not suggest a notable presence of AFT in these spices.

### Senegal

➤ **La limite maximale pour le plomb dans certaines catégories d'aliments :**

- **Une LM de 0,15 mg/kg pour les sucres roux bruns, les sucres bruts et non centrifugés pour adoption à l'étape 5/8**
- **Une LM de 0,02 mg/kg pour les repas prêts à consommer pour nourrissons, enfants en bas âge, pour adoption à l'étape 8**

**Contexte :** La dernière évaluation de l'exposition au plomb réalisée par le JECFA lors de sa 73<sup>ème</sup> réunion n'a pas permis de déterminer un niveau sûr d'exposition au plomb. Il a été donc nécessaire de continuer à réduire l'exposition alimentaire liée au plomb.

Les LM pour le plomb présent dans les sucres (roux, bruts et non centrifugés) et les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge sont proposées en tenant compte du principe ALARA, avec des taux de rejet inférieurs à 5 %.

Le CCCF a noté un consensus général en faveur d'une LM de 0,02 mg/kg, compte tenu des éléments suivants : la même LM a été adoptée par la CAC45 pour les produits à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge, et la LM est donc atteignable ; la nécessité d'un niveau élevé de protection pour les nourrissons et les enfants en bas âge.

De même, le Président a noté que pour cette catégorie d'aliments, une LM de 0,15 mg/kg recevait un soutien général. Il a été constaté que cette LM était cohérente avec la LM pour les sucres blancs et raffinés de 0,1 mg/kg adoptée par la CAC45 (2022), puisque ces sucres sont moins raffinés.

**Position :** Le Sénégal soutient la fixation d'une LM de 0,02 mg/kg à l'étape 8, pour l'ensemble des repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge et une LM de 0,15mg/kg pour le sucre roux, brut et le sucre non centrifugé, à l'étape 5/8.

**Justification** : Au Sénégal, les repas prêts à consommer pour les nourrissons et les jeunes enfants sont multi ingrédients et sont composés principalement de céréales (maïs, riz, millet et sorgho) et de légumineuses (haricots et soja), et complétés par de l'arachide et de l'huile de palme pour améliorer la teneur en protéines et en matières grasses, des épices et de l'huile d'olive et de légumes pour le goût, et d'herbes médicinales. La fixation de LM pourrait contribuer à une réduction des niveaux de plomb dans ces ingrédients.

➤ **Code de bonnes pratiques pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits à base de manioc (à l'étape 8)**

**Contexte** : Le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits à base de manioc a été présenté à la CCCF15 par le GTE présidé par le Nigéria et co-présidé par le Ghana pour adoption à l'étape 8.

Ce Code d'usages couvre le manioc et les produits à base de manioc destinés à la consommation humaine.

Les préoccupations de santé publique des deux mycotoxines visées : les aflatoxines et l'ochratoxine A et le diagramme de transformation des produits à base de manioc ont été aussi bien pris en compte dans le code d'usages.

**Position** : Le Sénégal étant producteur et consommateur de manioc soutient l'adoption de ce code d'usages à l'étape 8.

**Justification** : Le code d'usages une fois adopté contribuera à l'obtention d'une qualité acceptable de manioc et de produits dérivés.

Ce Code d'usages sur le manioc et les produits à base de manioc destinés à la consommation humaine va permettre aux autorités nationales et locales, agriculteurs, producteurs, fabricants, distributeurs et autres organismes pertinents, de disposer de bonnes pratiques agricoles (BPA), de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'entreposage (BPE) et de bonnes pratiques de distribution (BPD) pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc. Il permettra aussi de réduire les impacts ou les effets des aflatoxines et ochratoxines sur la santé publique.

### South Africa

#### **Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products**

South Africa support the Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products to CAC46 for adoption at Step 8

**Rationale:** The scope of the CoP was clearly clarified as requested by CCCF15, and focus was solely put on prevention or reduction of mycotoxin in cassava and cassava-based products.

#### **Maximum level (ML) for lead in ready-to-eat meals for infants and young children.**

South Africa supports the adoption at step 8 of a ML of 0.02 mg/kg for ready-to-eat meals for infants and young children.

**Rationale:** Although there is a rejection rate above 5.3% for this category it would be acceptable, because children are a more vulnerable consumer group. During CCCF15 an ML of 0.02 mg/kg was agreed for cereal-based foods for infant and young children, this shows that it is possible to achieve an ML of 0.02mg/kg.

#### **ML for lead in soft brown, raw and non-centrifugal sugars**

South Africa supports the establishment of an ML of 0.15 mg/kg for soft brown, raw and non –centrifuged sugars excluding white and refined.

**Rationale:** Although CCCF recommended the evaluation of the sugars separately, it was observed during the EWG discussions that a single ML be considered given the similarities across products and the difficulty to classify them separately. Also taking into consideration the ALARA principles and rejection rates up to 5% from dataset

with samples with high LOQs excluded, an ML of 0.15 mg/kg could be established for all three sugars rather than 0,10 which was above the 5% rejection rate for brown sugar and non-centrifuged sugars.

**ML for total aflatoxins in dried chilli and nutmeg, and ML for ochratoxin A in dried chilli, paprika, and nutmeg**

South Africa supports the adoption of the ML for total aflatoxins of 20 µg/kg in dried chilli and nutmeg and ML for Ochratoxin A of 20 µg/kg in dried Chili, paprika and nutmeg and associated sampling plan at Step 5/8.

**Rationale:** Based on GEMS/Food cluster diets-the global average consumption of spices is 2.6 g/day which is very low compared to products such as tree nuts with an average consumption of 36.9 g/day. This means the proposed ML of 20 µg/kg could be established due to the less impact it has on public health. In terms of trade, a harmonized ML of 20 µg/kg for Aflatoxins and Ochratoxin A is achievable to prevent trade impediments.

Sampling Plan: the proposed sampling plan takes into consideration the factors of sampling plans for mycotoxins in other commodities.

**Sampling plans for total aflatoxins in certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children**

South Africa supports the sampling plans for adoption at Step 5/8 and inclusion in the General Standard for Contaminants in Food and Feed (CXS 193-1995).

**Rationale:** The development of the sampling plan will assist in having harmonized guidance for sampling for aflatoxins on respective food products.

**PART 2 – PROPOSAL TO UNDERTAKE NEW WORK OR REVISE A STANDARD**

**CoP/Guidelines for the prevention or reduction of ciguatera poisoning**

South Africa supports new work and the development of the CoP on the Prevention and reduction of Ciguatera Poisoning.

**Rationale:** Fish species containing ciguatera toxins poses a food safety risks to consumers and risk management is therefore essential to prevent and control the presence of these toxins in various fish products. . New work on the proposed COP will help countries to ensure the safety of fish products for human consumption.

**Suriname**

Suriname supports the adoption at Step 8 of:

- The Maximum Level (ML) of 0.02 mg/kg of lead for ready-to-eat meals for infants and young children; and
- Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cassava and cassava-based products

Suriname supports the adoption at step 5/8 of

- The Maximum Level (ML) of 0.15 mg/kg of lead for soft brown, raw, and non-centrifugal sugars;
- Sampling plans for total aflatoxins in certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children; and
- Maximum Level of 20 µg/kg for total aflatoxin in chili pepper and nutmeg (dry/dried) and the maximum level 20 µg/kg for Ochratoxin A in chili pepper, paprika and nutmeg (dry/dried).

Suriname supports the development of new work on the CoP/Guidelines for the prevention or reduction of ciguatera poisoning and

Suriname Supports the discontinuation of work on MLs for AFT in paprika, ginger, pepper (black and white) and turmeric and MLs for OTA in ginger, pepper (black and white) and turmeric, mainly due to limited data