

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 5.3

CX/CAC 17/40/4
June 2017
Original Language Only

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
40th Session**

CICG, Geneva, Switzerland, 17 - 22 July 2017

**COMMENTS ON DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED TO THE COMMISSION FOR
ADOPTION**

(Comments submitted by 15 June 2017)

BACKGROUND

This document compiles the comments on the Draft Standards and Proposed Draft Standards, at Step 8 and Step 5/8 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS). The comments are as shown in the Appendix.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX

Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

First Column – Provides the proposed changes made by contact points on the text, and is divided into general comments and comments specific to a paragraph.

Second Column – Provides the rationale (explanation) of the comment, and its author. For general comments, only the author of the comment is included.

TABLE OF CONTENTS

	Committee/Comité	Page
1	Committee on Processed Fruits and Vegetables Comité sur les fruits et légumes traités Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	3
2	Coordinating Committee for Asia Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie Comité Coordinador FAO/OMS para Asia	8
3	Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos	14
4	Committee on Food Hygiene Comité sur l'hygiène alimentaire Comité sobre Higiene de los Alimentos	16
5	Coordinating Committee for Latin America and Caribbean Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique Latine et les Caraïbes Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe	30
6	Committee on Nutrition and Food for Special Dietary Uses Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	32
7	Coordinating Committee for Africa Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique Comité Coordinador FAO/OMS para África	38
8	Committee on Spices and Culinary Herbs Comité sur les épices et les herbes culinaires Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias	49
9	Committee on Fats and Oils Comité sur les graisses et les huiles Comité sobre Grasas y Aceites	52
10	Committee on Food Additives Comité sur les additifs alimentaires Comité sobre Aditivos Alimentarios	62
11	Committee on Contaminants in Foods Comité sur les contaminants dans les aliments Comité sobre Contaminantes de los Alimentos	64
12	Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	70
13	Committee on Methods of Analysis and Sampling Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras	71
14	Coordinating Committee on Near East Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient	72
15	Committee on Milk and Milk Products Comité sur le lait et les produits laitiers Comité sobre La Leche y Los Productos Lácteos	77

Committee on Processed Fruits and Vegetables
Comité sur les fruits et légumes traités
Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Annex on Canned Pineapples (for inclusion in the Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015) (REP 17/PFV
 Para 26, Appendix II)

Comments of Albania, Cuba, Ecuador, Egypt, India, Jordan, Kenya, Syria Arab Republic

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Ecuador agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo presidido por Tailandia, y una vez realizado el análisis correspondiente del Proyecto de Norma para Piñas en Conserva, se determinan las siguientes observaciones: Ecuador considera que en el Anteproyecto se debe hacer referencia a las siguientes normas: - Norma para el etiquetado: Codex Stan 1-1985. - Métodos de análisis y toma de muestras recomendados: Codex Stan 234-1999.	Ecuador
Egypt approves the PROPOSED DRAFT ANNEX ON CANNED PINEAPPLE (For adoption at Strep 5/8) with no comments	Egypt
Cuba está de acuerdo con el documento, solo menciona que nuestro contenido mínimo de peso escurrido en envasado lleno es 58%. Sin más observaciones que realizar.	Cuba
The scope could be widened to include commercially sterilized products such as retortable pouches and bulk products (intermediate products for processing), in addition to canned prepackaged pineapple. There should be clauses related to type and safety of packaging material used (food contact materials) specially in cans used for packing of products	Jordan
Kenya accepts the PROPOSED DRAFT ANNEX ON CANNED PINEAPPLE for adoption at Strep 5/8 by CAC40.	Kenya
It has been viewed and we have no comments	Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
Specific comments	
<p>1. Descripción 1.2 Formas de presentación 1.2.1 Piñas sin corazón 1.2.1.6 Lanzas o dedos: piezas largas, delgadas, cortadas radial y longitudinalmente del cilindro de piña privado de corazón, predominantemente <u>sugeridas</u> de 65 mm o más largas.</p>	<p>Ecuador El término propuesto en el anteproyecto es mandatorio, lo cual causaría obstáculos en el comercio, ya que se debe considerar las características de la materia prima de cada país, equipos y maquinarias que se utilicen en la producción.</p>
<p>1.2.1.8 Trozos gruesos: piezas cortas, gruesas, cortadas de lonjas gruesas o de piña pelada privada de corazón y predominantemente <u>sugeridas</u> de más de 12 mm de espesor y de anchura y de una longitud menor de 38 mm.</p>	<p>Ecuador El término propuesto en el anteproyecto es mandatorio, lo cual causaría obstáculos en el comercio, ya que se debe considerar las características de la materia prima de cada país, equipos y maquinarias que se utilicen en la producción.</p>
<p>1.2.1.9 Cubos: piezas de forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente <u>sugeridas</u> de 14 mm o menos en las dimensiones del lado más largo.</p>	<p>Ecuador El término propuesto en el anteproyecto es mandatorio, lo cual causaría obstáculos en el comercio, ya que se debe considerar las características de la materia prima de cada país, equipos y maquinarias que se utilicen en la producción.</p>
<p>1. Descripción 1.2 Formas de presentación 1.2.2 Piñas con corazón 1.2.2.3 Cuartos de rodajas: cuartos de rodajas, uniformemente cortados. 1.2.2.4 Pulpa de piña: <u>Se refiere al producto obtenido de la piña y troceado de corazón, procesado en pulpeador hasta obtener una textura homogénea.</u></p>	<p>Ecuador Ecuador propone la siguiente forma de presentación:</p>
<p>1.2.2.4 Lanzas o dedos: piezas largas, delgadas, cortadas radial y longitudinalmente del cilindro de piña entera, predominantemente <u>sugeridas</u> de 65 mm o más largas.</p>	<p>Ecuador El término propuesto en el anteproyecto es mandatorio, lo cual causaría obstáculos en el comercio, ya que se debe considerar las características de la materia prima de cada país, equipos y maquinarias que se utilicen en la producción.</p>
<p>1. Description 1.3 Types of pack 1.3.2 Heavy pack: “Tidbits” or “dice or cubes” or “pieces” or “chips” or “crushed” or “chunks” or “spears or fingers” styles containing at least 73% drained fruit weight.</p>	<p>India</p>
<p>1. Descripción 1.3 Tipos de envasado 1.3.3 Envasado compacto: Formas de presentación en chips o aplastada que contenga por lo menos 78% en peso de fruta escurrida. 1.3.4 envasado al vacío:</p>	<p>Ecuador Ecuador recomienda que se incluya el tipo de envasado al vacío, el mismo que consiste en retirar el aire del interior de un envoltorio con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento.</p>

Comment	Rationale
<p>2.2 CRITERIOS DE CALIDAD</p>	<p>Ecuador Ecuador sugiere incluir como parámetros de calidad al término “Olor”, ya que es una característica organoléptica de la fruta; y, debe encontrarse exento de olores extraños; adicionalmente, es importante resaltar que la piña es un producto sensible a la descomposición, por lo tanto debe ser libre de fermentación o en proceso de descomposición, por lo que debe presentar un olor característico a piña.</p>
<p>2. Factores esenciales de composición y calidad 2.2 Criterios de calidad 2.2.3 Definición de los defectos (a) Macas<u>Macas o magulladuras</u>: zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta de más de 2 mm, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.</p>	<p>Ecuador Ecuador recomienda incluir después del término “macas”, la palabra o magulladuras, a fin de armonizar términos.</p>
<p>“Tidbits” or “dice or cubes” or “pieces” or “chips” or “crushed” styles or “chunks” or “spears or fingers”styles</p>	<p>India</p>

Annexes on Certain Quick Frozen Vegetables (for inclusion in the Standard for Quick Frozen Vegetables) (CODEX STAN 320-2015)
(REP 17/PFV Para 43, Appendix IV)

Comments of Albania, Cuba, Ecuador, Egypt, Kenya, India, Mexico, Syria Arab Republic,

Comment	Rationale
General comments	
OK	Albania
Cuba no tiene experiencia en este tipo de tecnología, por lo que no tiene observaciones que realizar.	Cuba
Ecuador agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo presidido por EE.UU, y copresidido Francia y una vez realizado el análisis correspondiente del Proyecto de Norma para Hortalizas Congeladas Rápidamente, el país no tiene observaciones al documento; en este sentido apoya el avance del mismo, al siguiente trámite.	Ecuador
Egypt supports the proposed draft annexes for certain quick frozen vegetables in the Standard for Quick Frozen Vegetables (CODEX STAN 320-2015) to be adopted at Step 5/8	Egypt

Comment	Rationale
Kenya endorses the PROPOSED DRAFT ANNEXES FOR CERTAIN QUICK FROZEN VEGETABLES (for inclusion in the Standard for Quick Frozen Vegetables (CODEX STAN 320-2015)) At Step 5/8 by CAC40.	Kenya
It has been viewed and we have no comments	Syrian Arab Republic
Specific comments	
BROCCOLI (ANNEX I)	
<p>2. Factores esenciales de composición y calidad</p> <p>2.2 Factores de calidad</p> <p>2.2.2 Definición de defectos visibles</p> <p>(d) Macas - unidad del producto afectada por decoloración <u>por manchas o macas de color oscuro</u>, enfermedad o daños causados por insectos:</p>	<p>Mexico</p> <p>Decoloración sería una coloración por debajo de la esperada, mientras que maca es normalmente una coloración café oscura.</p>
CAULIFLOWER (ANNEX III)	
<p>1. Description</p> <p>1.1 Product definition</p> <p>Quick frozen cauliflower is the product prepared from fresh, clean, sound heads of the cauliflower plant conforming to the characteristics of the species <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L., which heads may be trimmed and separated into parts, and which are washed and sufficiently blanched to ensure stability of colour and 44 <u>flavor</u> during normal marketing cycles.</p>	<p>Jordan</p> <p>An editorial mistake : 14lavor, should be corrected to flavors.</p>
FRENCH FRIED POTATOES (ANNEX IV)	
ANEXO IV: PATATAS (PAPAS) FRITAS FRITAS O CAMOTES FRITOS	Mexico
<p>2. Factores esenciales de composición y calidad</p> <p>2.2 Factores de calidad</p> <p>2.2.2 Características analíticas</p> <p>2.2.2.1 Humedad - El máximo contenido de humedad de todo el producto en las formas de presentación tiras, mediana y corte grueso deberá ser de 75% mm <u>m/m</u>, y de 78% mm <u>m/m</u> para el extra grueso y otras formas de presentación.</p>	Mexico
<p>2. Essential composition and quality factors</p> <p>2.3 Definition of “Defectives” Any sample unit taken shall be regarded as a “defective” for the respective characteristics when it: (c) exceeds the tolerances for visual defects in any one or more respective defect categories in Section 2.2.54.</p>	India

Comment	Rationale
<p>3. Food additives Sequestrants-Additives used in accordance with Tables 1 and 2 of the <i>General Standard for Food Additives</i> (CODEX STAN 192-1995) in Food Category 0.4.2.2.1 Frozen Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds, are acceptable for use in food conforming to this Standard.</p>	<p>India We propose this addition since current standard permits only sequestrants. it restricts the use use of other permitted additives as per Table 1 and Table 2. Such as Dimethylpolysiloxane – 10mg/kg, Sulphites, bisulphite, metabisulphite- 50mg/kg singly or in combination. These additives are already mentioned as Processing aids in existing standard for Quick Frozen French fries (Codex Stan 114:1981).</p>
<p>3. Aditivos alimentarios Los secuestrantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe-Aloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas, algas marinas y nueces y semillas, son aceptables para los alimentos de conformidad con este anexo.</p>	<p>Mexico Se repite algas marinas y nueces y semillas</p>
<p>GREEN BEANS AND WAX BEANS (ANNEX V)</p>	
<p>ANEXO V: <u>EJOTES</u>, FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS</p>	<p>Mexico Sería conveniente incluir en el título EJOTES, FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS</p>
<p>1. Description 1.1 Product definition Quick frozen peas are the product prepared from fresh, clean, sound, whole, young and tender peas conforming to the characteristics of the species <i>Pisum sativum</i> L. which have been washed, sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and flavor during normal marketing cycles.</p>	<p>Jordan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tender peas : include sweet tender peas or only peas seeds. • Does this annex scope covers sweet pea pods or only the seeds of peas • The product definition should include the phrase (whole or cut).
<p>2. Factores esenciales de composición y calidad 2.2 Factores de calidad 2.2.4 Definición de defectos visibles (b) Decoloración– toda clase de decoloración en las hojas o en partes del tallo y que afecten materialmente al aspecto del producto.</p>	<p>Mexico Decoloración (en la espinaca generalmente se presenta el defecto de manchado que sería opuesto a decoloración en todo caso se considera que debieran incluirse los dos). Cambiar por Manchado o macas, de acuerdo a término de documento o incluir este defecto.</p>

Coordinating Committee for Asia
Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
Comité Coordinador FAO/OMS para Asia

Proposed Draft Regional Standard for Laver Products (REP 17/ASIA Para 95 Appendix IV)

Comments of Albania, Bolivia (Plurinational State of), Jordan, Egypt,

Comments	Rationale
General comments	
OK.	Albania
is it in powdered form	Jordan
Egypt approves the PROPOSED DRAFT REGIONAL STANDARD FOR LAVER PRODUCTS (At Step 5/8)	Egypt
Sin comentarios, Bolivia no tiene producción de alga Nori.	Bolivia (Plurinational State of)
Specific comments	
The product may come in various styles such as a powder , shredded fragment, a sheet, a rolled-sheet, a round lump, etc. Any presentation of the product shall be permitted provided that it meets all requirements of this standard; and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.	Jordan
Packaging materials used for retail products shall be completely transparent except for printing areas, or completely opaque. In addition, the products shall be packaged to protect them from moisture. Also the packaging material should conforming with the requirements of food contact materials.	Jordan

Proposed Draft Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Food in Asia (REP 17/ASIA Para 98 Appendix V)

Comments of Albania, Egypt, Jordan, Peru, Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the proposed draft regional code of hygienic practice for street- vended foods in ASIA (N05-2013) to be adopted at Step 5/8	Egypt
OK.	Albania
After reviewing this project and comparing it with the Codex standard CAC/RCP 43R-1995. We note that there are many similarities in the general context between them, so we propose to merge this project with the mentioned standard, so that it is a unified standard for all countries where the production of street food without the need to allocate it to a continent or region in itself.	Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
Perú está de acuerdo con el anteproyecto propuesto	Peru
Specific comments	
Los “alimentos comercializados en la vía pública” se definen como alimentos y bebidas preparados e-y/o comercializados por vendedores en las calles y otros lugares públicos, ya sea para su consumo inmediato o para ser consumidos más tarde sin manipulación o preparación ulterior ¹ . Se prevé que el ritmo de urbanización y crecimiento demográfico siga siendo rápido y que también crezca en consecuencia la venta de alimentos en la vía pública, que es en gran medida, si bien no exclusivamente, un fenómeno urbano.	Peru
En el presente código se definen las prácticas de higiene generales que deben seguirse para que los alimentos que se venden en la vía pública sean inocuos. El código será de utilidad para las tres principales partes interesadas (vendedores y-y/o manipuladores de alimentos, consumidores, autoridades competentes) que deben intervenir intervienen para que se mantengan asegure o garantice la higiene inocuidad de los alimentos comercializados en la vía pública.	Peru
El presente código está destinado a su uso por parte de los países de Asia para garantizar la inocuidad y la higiene generales de los alimentos comercializados en la vía pública.	Peru
La totalidad o parte de cualquier aparato, vaso, recipiente, utensilio, máquina, instrumento o artefacto utilizado en la preparación, el almacenamiento, la manipulación, la limpieza, la venta o el suministro de alimentos.	Peru se recomienda incluir definición de utensilio
Una persona o un grupo de personas que compran el alimento para comerlo.	Peru se propone el término “cosumirlo” porque puede ser comer o beber
Una persona o un grupo de personas que compran el alimento para comerlo <u>consumirlo</u> .	Peru
Any surface that may come in contact with food during its preparation, cooking, holding <u>handling</u> and serving.	Jordan
Any surface that may come in contact with food during its preparation, cooking, holding and serving.	Jordan the definition should be for food contact materials (which includes packaging, food contact , machinery , cutlery ...etc).
Condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas <u>destinados</u> a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.	Peru
Alimento Listo <u>isto</u> para el consumo	Peru
Alimentos y bebidas preparados e-y/o comercializados por vendedores en las calles u otros lugares públicos para su consumo inmediato o posterior.	Peru El término “alimento” incluye a las bebidas, se propone uniformizar el documento

Comment	Rationale
<p>Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores.</p>	<p>Peru</p> <p>Se recomienda incluir las siguientes definiciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento. (CAC/RCP 1-1969, ítem 2.3). • Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada. (CAC/RCP 43R-1995, Sección 3). • Insumo: Todos los materiales y elementos incluidos los envases o empaques utilizados en la elaboración y consumo de los alimentos. (CAC/RCP 43R-1995, Sección 3)
<p>4.1 Vendedores y/o manipuladores de alimentos en la vía pública</p>	<p>Peru</p>
<p>Todos los <u>Todas las personas</u> que intervienen en la venta de alimentos en la vía pública deberán, en el ejercicio de sus actividades profesionales, observar las prácticas siguientes:</p>	<p>Peru</p>
<p>Higiene personal: Deberán llevarse <u>Deberán usar</u> vestimenta limpia, <u>guantes desechables limpios,</u> reddecilla para que cubra completamente <u>el pelo,</u> etc. Deberán mantenerse las uñas de las manos siempre cortas y limpias y evitarse usar <u>evitar</u> el uso de joyas o adornos <u>durante la</u> preparación de los alimentos. Los cortes y las heridas no infectados <u>infectadas</u> deberán estar <u>totalmente protegidos</u> protegidas <u>por un vendaje impermeable bien ajustado,</u> que deberá cambiarse con regularidad.</p>	<p>Peru</p>
<p>Comportamiento higiénico: Deberá evitarse comer, mascar goma, fumar y oler los productos mientras se manipulan los alimentos. Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo, tocarse cualquier parte del cuerpo o tocar el teléfono móvil (celular), durante el proceso de manipulación de los alimentos. Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos. Deberán <u>evitar manipular alimentos y dinero al mismo tiempo.</u> <u>Deberán lavarse bien las manos con agua limpia y jabón y desinfectarse</u> antes y después de manipular alimentos, tras haber ido al retrete o después de cualquier actividad como estornudar o tocar cualquier superficie. <u>Deberá utilizar cuchara/utensilio para la degustación de alimentos.</u></p>	<p>Peru</p>
<p>Estado de salud: No deberán mostrarse ninguno de los siguientes signos: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, secreciones auriculares, oculares o nasales, tos frecuente y compulsiva, y lesiones dérmicas visiblemente infectadas (forúnculos, cortes, etc.). <u>Deberá contar con constancias o certificados que acrediten su estado de salud y que no es portador de enfermedades infectocontagiosas que se puedan transmitir mediante la manipulación de los alimentos.</u></p>	<p>Peru</p>
<p>Llevar un seguimiento <u>realizar monitoreos periódicos</u> de las condiciones de higiene de los alimentos que se venden en la vía pública;</p>	<p>Peru</p>

Comment	Rationale
llevar un seguimiento <u>realizar monitoreos periódicos</u> de las condiciones ambientales, la inocuidad del agua, la eliminación de basura, etc.;	Peru
concienciar <u>sensibilizar</u> , motivar e impartir capacitación a los vendedores de alimentos, así como a los clientes, periódicamente;	Peru Evaluar la factibilidad del cumplimiento de la sensibilización de los clientes, consideramos que no debería estar en este documento.
buscar la participación de expertos adecuados y con experiencia y de asociaciones de voluntarios en la gestión de las actividades de concienciación, motivación y capacitación de vendedores y clientes.	Peru evaluar la pertinencia de considerar a los “clientes”
buscar la participación de expertos adecuados y adecuados , con experiencia y de asociaciones de voluntarios en la gestión de las actividades de concienciación <u>sensibilización</u> , motivación y capacitación de vendedores y clientes <u>y/o manipuladores</u> .	Peru
La estructura de los puestos, carritos o quioscos de venta será preferentemente aprobada por la autoridad competente. Los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberán ubicarse en zonas limpias, ventiladas y sin contaminación. Deberá poderse <u>Se deberá</u> acceder libremente y guardarse <u>mantener</u> un espacio suficiente entre quioscos.	Peru
Los <u>puestos, carritos o quioscos deberán contar con</u> cubos de basura <u>y estos deberán estar cubiertos y contar con una bolsa interna que facilite el retiro de los residuos sólidos. Los cubos de basura deben estar fabricados con materiales que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente</u> fácilmente <u>de material resistente e impermeable.</u>	Peru CAC/RCP 43R-1995, Sección 9
Deberán ofrecerse instalaciones sanitarias con agua a los vendedores y clientes a una distancia de seguridad de la zona de manipulación de los alimentos de los puestos, <u>los cuales deberán mantenerse en adecuadas condiciones de higiene.</u>	Peru
Deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, con agua limpia, jabón y otros productos de limpieza <u>limpieza y desinfección</u> , las los <u>cuales</u> deberán mantenerse limpias y <u>en adecuadas condiciones de higiene.</u>	Peru
tener una iluminación suficiente <u>suficiente y protegida</u> , ubicada convenientemente para facilitar la preparación, la manipulación, el almacenamiento y el servicio de los alimentos;	Peru
incluir estantes o cajas adecuados <u>adecuadas</u> para recipientes multiusos o botellas con cierre hermético.	Peru
Todos los <u>Todas las bolsas con</u> residuos sólidos deberán introducirse convenientemente en contenedores apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura. <u>Los residuos sólidos deben acumularse hasta las tres cuartas partes de la capacidad del contenedor para facilitar su retiro.</u> Las municipalidades deberán recoger la basura con regularidad.	Peru
Todo el equipo, los artefactos y las superficies donde se cortan los alimentos deberán mantenerse limpios <u>limpios y desinfectados</u> ; habrán de limpiarse <u>y desinfectarse</u> antes y después de las operaciones diarias e inmediatamente después de haberse usado para preparar <u>alimentos crudos</u> usado . Solo podrán utilizarse productos de limpieza, detergentes <u>detergentes y desinfectantes</u> , etc. que sean inocuos para los alimentos.	Peru

Comment	Rationale
Los utensilios, cubiertos, vajilla, equipo y demás deberán estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos y deberán limpiarse y <u>desinfectarse</u> periódicamente y mantenerse en buen estado. Deberán utilizarse materiales desechables en la medida de los <u>lo</u> posible.	Peru
Deberán utilizarse exclusivamente alimentos crudos inocuos en la preparación de los alimentos comercializados en la vía pública.	Peru se recomienda incluir la desinfección de verduras
Los alimentos crudos deberán lavarse minuciosamente en agua limpia antes de cocinarlos, <u>deberá tenerse cuidado para evitar la contaminación cruzada.</u>	Peru
Para evitar la contaminación cruzada deberán manipularse los alimentos crudos y los cocinados <u>listos para el consumo</u> por separado. Para ello, deberán utilizarse cuchillos y tablas de cortar diferentes. Si no fuera posible, deberán lavarse y <u>desinfectarse</u> los cuchillos y las tablas de cortar después de cada uso.	Peru
<p>Los alimentos cocinados se recalentarán solo una vez antes de servirlos. <u>El tiempo entre la preparación y el consumo de servirlos los alimentos debe ser conforme sigue:</u></p> <p><u>Hasta seis horas, cuando el alimento se mantiene a una temperatura superior a 60°C.</u></p> <p><u>Hasta un día, cuando el producto se mantiene a una temperatura máxima de 5°C.</u></p> <p><u>El tiempo de enfriamiento de productos calientes no debe ser superior a tres horas para alcanzar la temperatura de 5°C.</u></p> <p><u>Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70°C, inmediatamente antes del consumo.</u></p> <p><u>Los emparedados (sándwichs) preparados en los puestos de venta callejera deben prepararse al momento de consumirse.</u></p> <p><u>Las ensaladas frescas y los platos de frutas frescas preparados deben sazonarse preferentemente a la hora de consumirse.</u></p> <p><u>Otros tipos de ensaladas (con hortalizas, adiciones de condimentos con mayonesa, otras salsas, queso, jamón, etc.) deben mantenerse por debajo de 5°C desde su preparación hasta el consumo final.</u></p> <p><u>Los alimentos que se cocinen/calienten inmediatamente antes del consumo (tales como pizza, kibe, etc.) deben mantenerse a una temperatura inferior a 5°C.</u></p> <p><u>Evitar toda utilización de restos de alimentos, y preparar solo aquello que se pueda vender en un día.</u></p>	Peru CAC/RCP 43R-1995, Sección 6.2
Cuando un alimento deba servirse caliente, deberá mantenerse a una temperatura superior a los 60 °C ⁷ ; manténgase una temperatura adecuada de los alimentos calientes y los fríos.	Peru
Los alimentos cocinados deberán mantenerse en un lugar higiénico y, en caso de no consumirse dentro de las primeras dos horas ⁷ , deberán calentarse <u>recalentarse</u> bien antes de servirlos.	Peru
Los alimentos crudos listos para el consumo deberán tratarse con sumo cuidado, mantenerse cubiertos y exhibirse en una vitrina o recipiente <u>recipientes</u> .	Peru

Amendments to the CCASIA Regional Standard for Tempe (CODEX STAN 313R-2013); Regional Standard for Chilli Sauce (CODEX STAN 306R-2011) ; Regional Standard for Non-Fermented Soybean products (CODEX STAN 322R-2015); (REP 17/ASIA Paras 52, 55, and 58 Appendix III)

Comments of Albania, Bolivia (Plurinational State of), Egypt, Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
General comments	
Egypt agrees the following: <ul style="list-style-type: none"> Amendments to section 8 “methods of analysis and sampling” of the regional standard for tempe (CODEX STAN 313R-2013) Amendments to section 4.2.2 “food additives” of the regional standard for non-fermented soybean products (CODEX STAN 322R-2015) Amendment to section 4.5 “food additive” of the regional standard for chilli sauce (CODEX STAN 306R-2011) for adoption. 	Egypt
OK.	Albania
No comments	Syrian Arab Republic
Sin comentarios al documento	Bolivia (Plurinational State of)
We would like to inform you our approval of your proposals	Syrian Arab Republic

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

Proposed draft MRLs for lasalocid sodium, ivermectin and teflubenzuron (REP 17/RVDF Paras 60, 62, 66 Appendix IV)

Comments of Bolivia (Plurinational State of), Brazil, Canada, Chile, European Union, Kenya, Peru, Thailand, Syrian Arab Republic,

Comment	Rationale
General comments	
Kenya accepts and proposes the adoption of the proposed Draft maximum Residue Limits for veterinary drugs at step 5/8 of the elaboration procedure at CAC40.	Kenya
Brazil congratulates JECFA for its work and supports the adoption of the proposed MRLs for the veterinary drugs lasalocid sodium, ivermectin and teflubenzuron at Step 5/8	Brazil
Bolivia no tiene comentarios al documento luego del analisis realizado en el comité espejo.	Bolivia (Plurinational State of)
Canada appreciates the opportunity to comment on the Codex Circular letter arising from the work of the 23rd Session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods. Canada has no objection in adopting the proposed MRLs for ivermectin (cattle tissues), lasalocid (in tissues of chicken, turkey, quail and pheasant) and teflubenzuron (salmon tissues) currently circulated at Step 5/8 of the Elaboration Procedure.	Canada
<p><u>Lasalocid sodium</u> The European Union (EU) would like to reiterate its reservation to the adoption of the proposed draft MRLs for lasalocid sodium at step 5/8. The EU considers that a risk to consumers cannot be ruled out, as in the absence of a methodology for derivation of a microbiological acute reference dose, there is no health-based guidance value with which to satisfactorily compare the acute exposure.</p> <p><u>Ivermectin</u> 1. Proposed Draft MRL for ivermectin for muscle The EU can support the proposed draft MRL. 2. Proposed draft MRLs for ivermectin for fat, kidneys and liver The EU does not object to the proposed draft MRLs for ivermectin in fat, kidneys and liver.</p> <p><u>Teflubenzuron</u> The EU does not object to the proposed draft MRLs for teflubenzuron.</p>	European Union
Thailand would like to support the proposed draft MRLs for lasalocid sodium to CAC40 for adoption at step 5/8	Thailand
Egypt agrees with forwarded the proposed draft Maximum Residue Limits (MRL) for: lasalocid sodium (chicken, turkey, quail and pheasant kidney, liver, muscle, skin+fat) (78 th JECFA), ivermectin (cattle fat, kidney, liver, muscle) (81 st JECFA)and teflubenzuron (salmon fillet, muscle) (81 st JECFA)to CAC40 for adoption at Step 5/8	Egypt
El Perú está de acuerdo en dar conformidad a lo planteado por el JECFA para el Trámite 5, respecto al LMR planteado para la Ivermectina en músculo de bovino.	Peru

Comment	Rationale
<p>Así mismo, si bien es cierto en el Perú, no se tiene registrado ni se conoce el uso de lasalocid sódico de uso en la especie avícola y teflubenzuron de uso en peces, se apoya la decisión de que ambas sustancias cuenten con LMRs, sustentados en la evaluación del JECFA; lo cual le da el carácter científico a la decisión planteada.</p> <p>La decisión de estas medidas se sustenta en la necesidad de contar con un estándar oficial que permita gestionar el riesgo, en el uso de las mencionadas sustancias en alimentos de origen animal.</p>	
<p>Perú da conformidad a lo planteado por el Codex respecto a los LMRs para la Ivermectina en músculo de bovino, igualmente para el lasalocid sódico y teflubenzuron</p>	Peru
Specific comments	
IVERMECTIN (antiparasitic agent)	<p>Syrian Arab Republic After consulting the ministry of agriculture (Veterinary drugs department) Syrian Arab standardization and metrology organization agree with the values of IVERMECTIN, TEFLUBENZURON and LASALOCID SODIUM.</p>
IVERMECTIN (antiparasitic agent)	<p>Syrian Arab Republic After consulting the ministry of agriculture (Veterinary drugs department) Syrian Arab standardization and metrology organization agree with the values of IVERMECTIN, TEFLUBENZURON and LASALOCID SODIUM.</p>
IVERMECTINA (agente antiparasitario)	<p>Chile Chile apoya el avance del anteproyecto de LMR para: -Ivermectina en las 4 matrices, para bovinos.</p>
LASALOCID SÓDICO (agente antiparasitario)	<p>Chile Chile apoya el avance del anteproyecto de LMR para: -Lasalocid se mantiene el apoyo a la conclusión del JECFA presentada en la reunión 81, la que no presenta cambios y mantiene los LMRs e IDA recomendados en la reunión anterior (78ª).</p>
TEFLUBENZURÓN (insecticida)	<p>Chile Chile apoya el avance del anteproyecto de LMR para: -Teflubenzurón en las 2 matrices, para salmones.</p>

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

Proposed Draft Revision of the Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003) (REP 17/FH Para 36 Appendix III)

Comments of Canada, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egypt, Iran, Japan, Kenya, Paraguay, Peru, Thailand, Uruguay

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the proposed draft revision of the code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables (CAC/RCP 53-2003) (N04-2016) to be adopted at Step 5/8.	Egypt
Kenya has accepted the document for approval.	Kenya
Iran suggest replacing “microbial hazards” with “biological hazards”. As presented in draft, fresh fruits and vegetables are susceptible to parasite contamination. So, biological hazards are more general than microbial in these crops.	Iran
Canada strongly supports moving this document to Step 5/8. We do not expect any objection from other countries to move to Step 5/8 as no objections were raised during the meeting.	Canada
Paraguay agradece la oportunidad de emitir sus comentarios al documento “Anteproyecto de Revisión de Código de prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) (en el trámite 5/8) y al respecto, luego de revisar el documento estamos de acuerdo con el contenido del mismo, considerando que las observaciones que hemos enviado anteriormente en el trámite 3, fueron tenidas en cuenta en el documento en el trámite actual. No obstante realiza algunas observaciones de caracter editorial.	Paraguay
Ecuador agradece el trabajo realizado y considera acogerse y apoyar al documento, tomando en consideración las observaciones a bajo descritas.	Ecuador
Cuba está de acuerdo con el documento presentado	Cuba
Thailand does not have any further comment.	Thailand
Specific comments	
Introducción Las investigaciones científicas de los últimos decenios han demostrado que una dieta rica en frutas y hortalizas fomenta la buena salud. El reconocimiento de la importancia del consumo habitual de frutas y hortalizas frescas, unido a un aumento significativo de la disponibilidad de dichos productos durante todo el año en el mercado mundial, ha contribuido a un incremento importante de su consumo en los últimos veinte años. Sin embargo, la continua continúa notificación de casos de enfermedades transmitidas por alimentos que se asocian a las frutas y hortalizas frescas han suscitado preocupación entre los organismos de salud pública y los consumidores en cuanto a la inocuidad de estos productos.	Peru

Comment	Rationale
1. Objetivos del código	
<p>El presente código comprende prácticas generales de higiene de de de la producción primaria al consumo de frutas y hortalizas frescas cultivadas para el consumo humano a fin de obtener productos inocuos y sanos, especialmente para aquellas destinadas a consumirse crudas. Específicamente, este código se aplica a las frutas y hortalizas frescas cultivadas en campos abiertos o en instalaciones protegidas (sistemas hidropónicos, invernaderos/casas sombra, etc.). Se concentra en los peligros microbianos y aborda los físicos y químicos solo en la medida en que se relacionen con las BPA y las BPH.</p>	Paraguay
<p>El presente código comprende prácticas generales de higiene de de de la producción primaria al consumo de frutas y hortalizas frescas cultivadas para el consumo humano a fin de obtener productos inocuos y sanos, especialmente para aquellas destinadas a consumirse crudas. Específicamente, este código se aplica a las frutas y hortalizas frescas cultivadas en campos abiertos o en instalaciones protegidas (sistemas hidropónicos, invernaderos/casas sombra, etc.). Se concentra en los peligros microbianos y aborda los físicos y químicos solo en la medida en que se relacionen con las BPA y las BPH.</p>	Uruguay
<p>El presente código comprende prácticas generales de higiene de de desde la producción primaria al consumo de frutas y hortalizas frescas cultivadas para el consumo humano a fin de obtener productos inocuos y sanos, especialmente para aquellas destinadas a consumirse crudas. Específicamente, este código se aplica a las frutas y hortalizas frescas cultivadas en campos abiertos o en instalaciones protegidas (sistemas hidropónicos, invernaderos/casas sombra, etc.). Se concentra en los peligros microbianos y aborda los físicos y químicos solo en la medida en que se relacionen con las BPA y las BPH.</p>	Peru
<p>El presente código comprende prácticas generales de higiene de de desde la producción primaria al hasta el consumo de frutas y hortalizas frescas cultivadas para el consumo humano a fin de obtener productos inocuos y sanos, especialmente para aquellas destinadas a consumirse crudas. Específicamente, este código se aplica a las frutas y hortalizas frescas cultivadas en campos abiertos o en instalaciones protegidas (sistemas hidropónicos, invernaderos/casas sombra, etc.). Se concentra en los peligros microbianos y aborda los físicos y químicos solo en la medida en que se relacionen con las BPA y las BPH.</p>	Costa Rica
<p>2.1 Ámbito de aplicación Los anexos relativos a las <i>Frutas y Hortalizas Frescas Precortadas Listas para el Consumo</i> (Anexo (Anexo I), <i>Producción de Semillas Germinadas</i> (Anexo II), <i>Hortalizas de Hoja Verde Frescas</i> (Anexo III), <i>Melones</i> (Anexo IV) y <i>Bayas</i> (Anexo V) son complementos de este código e incluyen otras recomendaciones para regular las prácticas de higiene específicas de estos productos.</p>	Ecuador Palabra repetida

Comment	Rationale
2.3 Definitions	Iran We suggest adding definition of “Food safety culture” to this section as below: Food safety culture - individual and group values, attitudes, competencies and patterns of behavior that determine the commitment to, and the style and proficiency of an organization’s health and safety program.
Insumos agrícolas – Todo material recibido (p.ej., τ semillas, fertilizantes, incluido el compost, agua, productos agroquímicos, soportes de plantas) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.	Paraguay
Insumos agrícolas – Todo material recibido (p.ej., τ semillas, fertilizantes, incluido el compost, agua, productos agroquímicos, soportes de plantas) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.	Peru
Trabajador agrícola – Toda persona que se dedica a una <u>o</u> más de las siguientes actividades: cultivo, recolección y envasado de frutas y hortalizas frescas.	Paraguay
Trabajador agrícola – Toda persona que se dedica a una <u>o</u> más de las siguientes actividades: cultivo, recolección y envasado de frutas y hortalizas frescas.	Peru
Trabajador agrícola – Toda persona que se dedica a una <u>o</u> más de las siguientes actividades: cultivo, recolección y envasado de frutas y hortalizas frescas.	Uruguay
Actividades poscosecha – Las actividades realizadas inherentes al posterior a la cosecha <u>como ser:</u> envasado, como lavado, selección, eliminación selectiva, tipificación, cortado y recorte que impliquen una mínima transformación de las frutas y hortalizas frescas.	Uruguay
Producción primaria de las frutas y hortalizas frescas – Las fases del cultivo y Fase de la recolección-cadena de frutas y hortalizas frescas, como producción que involucra el proceso desde la preparación elección del suelo, suelo hasta la plantación, el riego, la aplicación cosecha de fertilizantes y productos agroquímicos, el envasado en el campo y el transporte a un establecimiento de envasado-la producción.	Uruguay
Frutas y hortalizas listas para el consumo – Toda fruta u hortaliza que normalmente se come en su estado crudo, destinadas al consumo humano directo sin que se les aplique ninguna fase microbicida adicional <u>adicional ni ningún procesamiento.</u> Puede incluir cualquier fruta o verdura que haya sido lavada, pelada, cortada o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantienen en estado fresco.	Uruguay
Agua limpia y/o segura – Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.	Ecuador
3.1 Higiene del medio	Peru

Comment	Rationale
<p>12. En la medida de lo posible, los Los productores deberían evaluar la utilización pasada y presente del lugar o lugares, tanto abiertos como cerrados, de producción primaria de frutas y hortalizas frescas, así como de los terrenos aledaños (p.ej., cultivos, parcela de engorde, producción pecuaria, vertedero de residuos peligrosos, planta de tratamiento de aguas cloacales, industria) para identificar peligros microbianos potenciales. También debería tenerse en cuenta la posibilidad de que existan otras fuentes de contaminación (p.ej., productos agroquímicos, lugar de extracción minera, residuos peligrosos).</p>	
<p>3.1 Higiene del medio</p> <p>13. Si no pueden identificarse los usos anteriores o si el examen de las zonas de cultivo o los lugares adyacentes lleva a la conclusión de que existen peligros potenciales, deberían analizarse dichos lugares para detectar la presencia de contaminantes que son motivo de preocupación. La evaluación de las condiciones ambientales reviste particular importancia porque las fases posteriores podrían no ser adecuadas para eliminar la contaminación que ocurra durante la producción y, en algunos casos, podrían llevar a condiciones que propicien la proliferación de los patógenos microbianos. Si el medio ambiente presenta un riesgo para el lugar de producción primaria, deberían implementarse medidas para reducir al mínimo la contaminación de las frutas y hortalizas frescas en dicho lugar. Ese lugar de producción no debería utilizarse para la producción de frutas y hortalizas frescas cuando dichos riesgos sean graves.</p>	<p>Ecuador</p>
<p>3.1 Higiene del medio</p> <p>14. No es posible controlar los efectos de algunos eventos ambientales. Por ejemplo, las lluvias torrenciales pueden incrementar la exposición de las frutas y hortalizas <u>frescas</u> a los patógenos, si la tierra está contaminada con ellos y llega a salpicar su superficie. Cuando se producen lluvias torrenciales, los productores deberían evaluar la necesidad de posponer la recolección de frutas y hortalizas frescas para el consumo directo o someterlas a un tratamiento que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación por patógenos. También se debería evaluar el riesgo de peligros químicos. El riesgo de contaminación es mayor cuando las lluvias torrenciales causan inundaciones, y el agua de inundación entra en contacto directo con las frutas y hortalizas frescas. No deberían consumirse crudas las frutas y hortalizas que hayan tenido contacto directo con agua de inundación y que no se hayan sometido a ninguna medida de mitigación de los riesgos. Este caso no incluye el riesgo por inundación¹, en el que la fuente del agua es de una calidad conocida y apropiada.</p>	<p>Ecuador</p>
<p>3.1.1 ubicación del lugar de producción</p> <p>La proximidad de lugares de producción de alto riesgo, tales como instalaciones de producción primaria pecuaria, vertederos de residuos peligrosos e instalaciones de tratamiento de residuos, debería evaluarse en cuanto a su posibilidad de contaminar los campos de producción o las fuentes de agua con peligros microbianos u otros peligros ambientales (p.ej., escorrentía, materia fecal, aerosoles, residuos orgánicos).</p>	<p>Uruguay</p> <p>Párrafos 16 y 18: Término aerosoles no se entiende a que se refiere. Se reitera comentario realizado por Uruguay en instancias anteriores sobre la necesidad de incluir en las definiciones el término "aerosol". Este término en nuestro país no es utilizado y podría interpretarse como "deriva". Se define "deriva" al movimiento de un plaguicida en el aire durante o después de una aplicación. Esta deriva puede ser en forma de niebla, partículas o vapor (gas).</p>

Comment	Rationale
<p>En el caso de riesgo de contaminación por polvo, movimientos de aire o aerosoles, deberían realizarse esfuerzos para proteger la zona de cultivo y de manipulación del producto fresco. El uso de un rompevientos eficaz (ya sea natural, como los árboles, o una barrera construida) o un recubrimiento de protección son medidas que podrían emplearse para reducir la contaminación por patógenos y la contaminación química en el área de producción primaria.</p>	<p>Uruguay</p> <p>Párrafos 16 y 18: Término aerosoles no se entiende a que se refiere. Se reitera comentario realizado por Uruguay en instancias anteriores sobre la necesidad de incluir en las definiciones el término “aerosol”. Este término en nuestro país no es utilizado y podría interpretarse como “deriva”. Se define “deriva” al movimiento de un plaguicida en el aire durante o después de una aplicación. Esta deriva puede ser en forma de niebla, partículas o vapor (gas).</p>
<p>19. Where possible, information about the geology and metal content of the soil should be taken into account in determining which fruits and vegetables to grow, since different crops absorb heavy metals at varying rates (e.g. root crops and cadmium).</p>	<p>Japan</p> <p>Paragraph 19 should not be included in this Code of Hygienic Practice because this paragraph deals with heavy metals in relation to the selection of fresh fruits and vegetables to be grown. The issue of heavy metals in the soil is outside of the TOR of CCFH. It is rather under the responsibility of CCCF.</p> <p>After removing the paragraph, Japan can support adoption of the Code of Hygienic Practice at Step 5/8.</p> <p>For your information, the Code of Practice concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals (CAC/RCP 49-2001), developed by the CCCF and adopted by the Commission, covers the pollution of arable land by contaminants including heavy metals. Paragraph 6 of CAC/RCP 49-2001 states that “Food production, processing and preparation of operations should be analysed with a view to identifying hazards and assessing the associated risks.” This Comment already covers the issue in paragraph 19 of the proposed draft revision of the Code of Hygienic Practice, therefore, paragraph 19 of the proposed draft revision of the Code of Hygienic Practice is unnecessary.</p>
<p>19. Cuando sea posible, debería tenerse en cuenta información sobre la geología y el contenido de metales del suelo para determinar qué frutas y verduras <u>hortalizas</u> se van a cultivar, ya que los diferentes cultivos absorben metales pesados en niveles diferentes (p.ej., tubérculos y cadmio <u>tubérculos, cadmio, entre otros</u>).</p>	<p>Ecuador</p>
<p>3.1.2 Animales y actividad humana</p> <p>20. Los seres humanos y muchas especies de animales que pudieran estar presentes en el ambiente de producción primaria son conocidos como vectores potenciales de patógenos transmitidos por los alimentos. Los animales silvestres representan un riesgo particularmente difícil de gestionar porque su presencia es intermitente. Cuando en el paso de higiene ambiental (sección ítem 3.4) <u>1 Higiene del medio</u> se evalúe que el riesgo es serio y que las actividades animales y humanas pueden suponer un riesgo de contaminación directa del cultivo y del suelo, además de indirectamente a través de las fuentes de agua superficial y de</p>	<p>Uruguay</p>

Comment	Rationale
<p>otros insumos, deberían realizarse esfuerzos para reducir al mínimo la contaminación. Debería tenerse en cuenta lo siguiente:</p>	
<p>Las zonas de producción primaria y de manipulación deberían estar bien diseñadas y mantenerse adecuadamente para reducir la probabilidad de atraer vectores (p.ej., insectos y roedores). Entre los posibles métodos se incluye reducir al mínimo el agua estancada en los campos, restringir el acceso de animales a fuentes de agua (que puede ser en <u>con base a</u> <u>en las regulaciones locales</u> para los sistemas de riego públicos) y mantener a las áreas de producción y manipulación libres de residuos o desorden.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>3.2.1 Requisitos relativos a los insumos agrícolas</p> <p>Los insumos agrícolas no deberían contener contaminantes (según se definen en los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> (CAC/RCP 1-1969)) en cantidades que puedan menoscabar <u>condicionar</u> la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, y deberían tenerse en cuenta las <i>Directrices de la OMS sobre el uso seguro de aguas residuales y excrementos en la agricultura y la acuicultura</i> cuando proceda.</p>	<p>Uruguay</p>
<p>3.2.1.1 Agua para la producción primaria</p> <p>La frecuencia con que se deberían realizarse los análisis;</p>	<p>Peru</p>
<p>3.2.1.1.3 Hydroponic water</p> <p>It is especially critical in hydroponic operations to maintain the water quality so as to reduce the risk of contamination and survival of pathogens. The following should be taken into consideration:</p>	<p>Iran</p> <p>Adding below sentence at the beginning of paragraph is suggested: “A regular microbial and chemical contamination testing is necessary. Furthermore, where necessary, growers should have the water they use tested for microbial and chemical contaminants, according to the risk associated with the production. The frequency of testing will depend on the water source (i.e. lower for adequately maintained deep wells, higher for surface waters), the risks of environmental contamination, including intermittent or temporary contamination (e.g. heavy rain, flooding), or the implementation of a new water treatment process by growers</p>
<p>3.2.1.1.4 Agua para otros usos agrícolas</p> <p>El agua limpia se debería utilizar para otros fines agrícolas, como la reducción de polvo y el mantenimiento de los caminos, patios y estacionamientos en las zonas donde se cultivan las frutas y hortalizas frescas. Esto incluye el uso del agua para reducir al mínimo el polvo en los caminos de tierra dentro o cerca de las zonas de producción primaria. Esta disposición puede no ser necesaria en el caso de que el agua utilizada para este propósito no pudiese entrar en contacto con las frutas y hortalizas (p.ej., en caso de árboles frutales altos, cercas vivas de</p>	<p>Costa Rica</p>

Comment	Rationale
árboles o cultivos en instalaciones cerradas)-. <u>Costa Rica considera importante aclarar que esto es válido si se tiene la política de no recoger frutos caídos del suelo</u>	
<p>3.2.1.1.4 Water for other agricultural uses</p> <p>Clean water should be used for other agricultural purposes, such as dust abatement and the maintenance of roads, yards and parking lots, in areas where fresh fruits and vegetables are grown. This includes water used to minimize dust on dirt roads within or near primary production sites. This provision may not be necessary when water used for this purpose cannot reach the fruits and vegetables (e.g. in the cases of tall fruit trees, live tree fences or indoor cultivation).</p>	<p>Iran</p> <p>Last bullet: Some complementary words are suggested: In the case of combination of aquaculture and hydroponics (i.e. aquaponics), effluent from fish tanks should be treated to minimize microbial and chemical contamination at levels with no adverse effect.</p>
<p>3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales</p> <p>Debería reducirse al mínimo la contaminación por estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales procedentes de campos aledaños. Si se determina que existe posibilidad de contaminación procedente de los campos aledaños, deberían aplicarse medidas preventivas para minimizar el riesgo (p.ej., tomar precauciones durante la aplicación y controlar la escorrentía, cubrir las pilas de compostaje para evitar la contaminación por rachas <u>ráfagas</u> de viento).</p>	<p>Ecuador</p> <p>Ráfagas es un término más utilizado</p>
<p>3.2.1.3 Soil</p> <p>Fresh fruits and vegetables may come into direct contact with soil during growth and/or harvesting. When necessary, growers should use production practices (e.g. site selection, mulch) to minimize the contact of produce with the soil.</p>	<p>Iran</p> <p>A new consideration suggested as a new bullet: • Food safety culture from farm to fork</p>
<p>3.2.1.4 Agricultural chemicals</p> <p>37. Growers should use only agricultural chemicals authorized for the cultivation of the specific fruit or vegetable and in accordance with the manufacturer's instructions for the intended purpose. Residues of agricultural chemicals should not exceed levels as established by the <i>Codex Alimentarius Commission</i>.</p>	<p>Iran</p> <p>A new bullet under the section of "3.3.1 prevention of cross-contamination" is suggested: An establishment should be divided into different zones. Zoning is demarcation of an area within an establishment where specific operating, hygiene or other practices may be applied to minimize the potential for microbiological cross-contamination.</p>
<p>39. Los aspersores y los recipientes de mezcla deberían lavarse meticulosamente después de su utilización, especialmente cuando se utilicen para distintos productos agroquímicos en diferentes cultivos, a fin de evitar la contaminación de las frutas y hortalizas. El agua de lavado debería eliminarse de manera que no contamine los productos ni las áreas de cultivo.</p> <p><u>Se recomienda agregar en este párrafo, ejemplos concretos de la forma correcta de eliminar las aguas de lavado de dichos recipientes.</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>41. Los recipientes vacíos deberían eliminarse siguiendo las indicaciones del fabricante. No deberían <u>deben</u> utilizarse para otros fines.</p>	<p>Costa Rica</p>

Comment	Rationale
41. Los recipientes vacíos deberían eliminarse siguiendo las indicaciones del fabricante ser "triple lavado", perforados y depositados en un lugar para tal fin. No deberían utilizarse para otros fines.	Uruguay
3.2.1.5 Lucha biológica 42. Cuando se empleen organismos biológicos competidores o sus metabolitos para la lucha contra combatir plagas, ácaros, fitopatógenos y organismos que producen la descomposición de las frutas y hortalizas frescas, debería considerarse su inocuidad para los consumidores.	Ecuador
3.2.2.2 Abastecimiento de agua 48. Véanse las secciones 3.2.1.1.1 (Agua para el riego y la recolección) y 3.2.1.1.3 (Agua para cultivos hidropónicos). Asimismo, cuando proceda, las instalaciones cerradas para la producción primaria deberían disponer de un abastecimiento suficiente de agua limpia potable (<u>Si se trata de la última etapa antes de la distribución del producto, el agua empleada debería ser potable.</u>), con los medios adecuados para su almacenamiento y distribución. El agua no potable debería contar con un sistema independiente. Los sistemas de agua no potable deberían estar identificados y no deberían estar conectados con los sistemas de agua potable ni permitir el reflujo hacia ellos.	Costa Rica
3.2.2.2 Abastecimiento de agua 48. Véanse las secciones 3.2.1.1.1 (Agua para el riego y la recolección) y 3.2.1.1.3 (Agua para cultivos hidropónicos). Asimismo, cuando proceda, las instalaciones cerradas para la producción primaria deberían disponer de un abastecimiento suficiente de agua limpia, con los medios adecuados para su almacenamiento y distribución. El agua <u>que no es potable</u> debería contar con un sistema independiente. Los sistemas de agua <u>que no es potable</u> deberían estar identificados y no deberían estar conectados con los sistemas de agua potable ni permitir el reflujo hacia ellos.	Ecuador
Controlar la calidad del abastecimiento de agua. (Definir cuáles características de calidad se deben controlar en esta etapa, anteriormente se habló de químicas y microbiológicas)	Costa Rica
3.2.4 Equipo utilizado en el cultivo y la recolección Deberían establecerse políticas para el control del equipo cuando no esté en uso, entre ellas, las relativas al retiro de este éste de la zona de trabajo y a la forma de guardarlo en el lugar en condiciones seguras.	Costa Rica
3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada La cosecha mecánica es una práctica común utilizada para algunas frutas y hortalizas frescas, y podría conducir <u>conducir</u> a riesgos de inocuidad alimentaria si el equipo se avería durante la	Costa Rica

Comment	Rationale
cosecha, si ha recibido un mantenimiento o limpieza poco adecuados o si daña la planta cosechada.	
<p>3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada</p> <p>Cuando se utilice algún tipo de acolchado con el equipo de manipulación poscosecha para prevenir daño al producto, este debería estar construido con un material que pueda limpiarse y desinfectarse. Es preciso asegurarse de que el acolchado se limpie y desinfecte antes y durante el uso.</p>	<p>Uruguay</p> <p>No se entiende el concepto de “acolchado”.</p>
<p>3.3.2 Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado</p> <p>Las instalaciones de almacenamiento y los vehículos utilizados para el transporte de los cultivos recolectados las frutas y hortalizas recolectadas deberían estar contruidos de manera tal que se reduzcan al mínimo los daños a de las frutas mismas y hortalizas frescas y se evite el acceso de plagas. Deberían estar hechos con materiales no tóxicos que permitan una limpieza fácil y minuciosa y estar contruidos de manera que se reduzcan las posibilidades de contaminación por objetos físicos como vidrio, madera y plástico.</p>	<p>Uruguay</p>
<p>3.4.3 Sistemas de lucha contra las plagas</p> <p>68. Cuando la producción primaria se lleve a cabo en establecimientos cerrados (p.ej., invernaderos), se deberían seguir las recomendaciones de los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i>, sección 6.3, en lo que respecta a la lucha contra las plagas-. <u>Es importante establecer cuáles serían las medidas en espacios abiertos.</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>3.4.3 Sistemas de lucha contra las plagas</p> <p>69. Cuando los establecimientos de envasado o de elaboración de frutas y hortalizas frescas no se utilicen durante un cierto periodo, deberían tomarse medidas para reducir al mínimo las infestaciones de plagas o para corregirdichas <u>corregir dichas</u> infestaciones así como el riesgo de contaminación que estas plantean, previamente a su uso.</p>	<p>Paraguay</p>
<p>3.4.3 Sistemas de lucha contra las plagas</p> <p>39. Cuando los establecimientos de envasado o de elaboración de frutas y hortalizas frescas no se utilicen durante un cierto periodo, deberían tomarse medidas para reducir al mínimo las infestaciones de plagas o para corregirdichas infestaciones así como el riesgo de contaminación que estas éstas plantean, previamente a su uso.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>3.4.3 Sistemas de lucha contra las plagas</p> <p>69. Cuando los establecimientos de envasado o de elaboración de frutas y hortalizas frescas no se utilicen durante un cierto periodo, deberían tomarse medidas para reducir al mínimo las infestaciones de plagas o para corregirdichas <u>corregir dichas</u> infestaciones así como el riesgo de contaminación que estas plantean, previamente a su uso.</p>	<p>Uruguay</p>

Comment	Rationale
<p>4.2.1 Proyecto y disposición</p> <p>77. Cuando sea posible, las áreas en donde se manipula el material crudo fresco deberían estar separadas físicamente de las áreas de elaboración/envasado. Dentro de cada una de estas áreas, las operaciones de limpieza deberían realizarse de manera separada para evitar la contaminación cruzada entre el equipo y los utensilios usados en cada operación.</p>	Uruguay
<p>4.2.2 Estructuras internas y equipamiento</p> <p>78. Las tuberías no deberían tener pérdidas y la condensación debería reducirse al mínimo para evitar que caigan gotas sobre el producto o el equipo de envasado-. <u>Costa Rica considera importante incluir los aspectos de ubicación y diseño.</u></p>	Costa Rica
<p>4.3 Equipamiento</p> <p>79. Debería procurarse que el equipamiento utilizado en la manipulación de las frutas y hortalizas no cause daños al producto y que este-éste se pueda limpiar y desinfectar de tal manera que no se convierta en una fuente de contaminación, como las biopelículas.</p>	Costa Rica
<p>5.2.2.2 Tratamientos químicos (Costa Rica considera importante definir lineamientos de control de cocentraciones y de tiempos de carencia en el campo)</p>	Costa Rica
<p>5.2.4 Contaminación microbiológica cruzada</p> <p>100. El patrón de desplazamientos del personal debería prevenir la contaminación cruzada de las frutas y hortalizas <u>hortalizas frescas</u>. Por ejemplo, los empleados deberían evitar los desplazamientos frecuentes entre diferentes áreas de producción o de una zona potencialmente contaminada a la zona de envasado sin antes haberse lavado las manos, cambiado la vestimenta por ropa protectora limpia y lavado o cambiado el calzado.</p>	Ecuador
<p>5.3 Requisitos relativos a la materia prima</p> <p>105. Los peligros físicos (tales como la presencia de restos animales o vegetales, metales y otras materias extrañas) deberían retirarse por medio de una clasificación manual o mediante el uso de equipamiento, como por ejemplo, detectores de metales. Las materias primas deberían someterse a eliminación selectiva o, si resulta pertinente, ser recortadas para eliminar toda parte dañada, podrida o mohosa <u>selectiva</u>.</p>	Ecuador
<p>10.2 Programas de capacitación</p> <p>Los niños o bebés podrían acompañar a los padres mientras estos últimos trabajan en el lugar de producción, con la posibilidad de transferencia-transmisión de patógenos con un reservorio humano <u>patógenos</u>.</p>	Ecuador

Comment	Rationale
Anexo 1 Frutas y hortalizas frescas precortadas lista para el consumo	
<p>5.2.2.4 Almacenamiento en frío</p> <p>19. Las frutas y hortalizas precortadas y LPC deberían mantenerse a temperaturas bajas que reduzcan al mínimo la proliferación microbiana en todas las etapas, desde el corte hasta la distribución. Debería llevarse a cabo una vigilancia y un registro de mantenimiento periódicos <u>periódico y eficaz</u> de la temperatura en las zonas de almacenamiento y en los vehículos de transporte.</p>	Peru
Annexo II Semillas germinadas	
<p>3.2.1.4 Productos agroquímicos</p> <p>10. Los productores de semillas solo deberían utilizar productos químicos (p.ej., plaguicidas, agentes desecantes) aceptables para semillas que vayan a utilizarse para producir semillas germinadas destinadas al consumo humano. <u>Costa Rica considera importante ampliar esta parte indicando cuidados de dosificación, tiempos de espera y control de residuos.</u></p>	Costa Rica
Anexo III Hortalizas de hoja verde frescas	
<p>Introducción</p> <p>Se ha asociado una amplia gama de patógenos microbianos con las hortalizas de hoja verde frescas según se ha informado en los datos de brotes internacionales, entre ellos, <i>Escherichia coli</i> patógena, <i>Salmonella enterica</i>, <i>Campylobacter</i> spp., <i>Shigella</i> spp., el virus de la hepatitis A, norovirus, <i>Cyclospora cayetanensis</i>, <i>Cryptosporidium parvum</i>, <i>Giardia lamblia</i>, <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>. Datos epidemiológicos, investigaciones de brotes y evaluaciones de riesgos han identificado áreas de riesgo de contaminación de hortalizas de hoja verde con patógenos, incluidos riesgos claves procedentes del agua, animales, trabajadores y enmiendas del suelo elaboradas a base de estiércol.</p> <p>Las hortalizas de hoja verde frescas se cultivan y cosechan en grandes volúmenes, a menudo para exportación, y con más frecuencia en lugares donde antes no se cosechaban ni distribuían hortalizas de hoja verde frescas. Por tanto, la posibilidad de la propagación de patógenos humanos también ha aumentado. Las hortalizas de hoja verde frescas se envasan de múltiples maneras, entre ellas, envasadas en el campo directamente para su comercialización, en establecimientos de envasado y productos precortados elaborados en plantas <u>de tratamiento sofisticadas</u>. También existe la posibilidad de que se introduzcan y proliferen patógenos a medida que las hortalizas de hoja verde frescas y LPC avanzan a lo largo de la cadena de suministro. No hay otros tratamientos de elaboración que pudieran eliminar o inactivar los microorganismos diana. Los ejemplos de medidas de control son solamente ilustrativos, y su uso y aprobación podrían variar entre los países miembros.</p>	Ecuador

Comment	Rationale
<p>Introducción</p> <p>Se ha asociado una amplia gama de patógenos microbianos con las hortalizas de hoja verde frescas según se ha informado en los datos de brotes internacionales, entre ellos, <i>Escherichia coli</i> patógena, <i>Salmonella enterica</i>, <i>Campylobacter</i> spp., <i>Shigella</i> spp., el virus de la hepatitis A, norovirus, <i>Cyclospora cayetanensis</i>, <i>Cryptosporidium parvum</i>, <i>Giardia lamblia</i>, <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>. Datos epidemiológicos, investigaciones de brotes y evaluaciones de riesgos han identificado áreas de riesgo de contaminación de hortalizas de hoja verde con patógenos, incluidos riesgos claves procedentes del agua, animales, trabajadores y enmiendas del suelo elaboradas a base de estiércol. Las hortalizas de hoja verde frescas se cultivan y cosechan en grandes volúmenes, a menudo para exportación, y con más frecuencia en lugares donde antes no se cosechaban ni distribuían hortalizas de hoja verde frescas. Por tanto, la posibilidad de la propagación de patógenos humanos también ha aumentado. Las hortalizas de hoja verde frescas se envasan de múltiples maneras, entre ellas, envasadas en el campo directamente para su comercialización, en establecimientos de envasado y productos precortados elaborados en plantas sofisticadas. También existe la posibilidad de que se introduzcan y proliferen patógenos a medida que las hortalizas de hoja verde frescas y LPC avanzan a lo largo de la cadena de suministro. No hay otros tratamientos de elaboración que pudieran eliminar o inactivar los microorganismos canadiana ???. Los ejemplos de medidas de control son solamente ilustrativos, y su uso y aprobación podrían variar entre los países miembros.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>9.4 Educación de los consumidores</p> <p>Cómo seleccionar el producto en el lugar de comercialización (p.ej., supermercados, venta al por menor). Muchas hortalizas de hoja verde frescas como la lechuga son frágiles y deberían manipularse con cuidado para prevenir daños mecánicos y reducir al mínimo la contaminación microbiológica. <u>Costa Rica propone agregar cómo transportarlo y manipularlo en el hogar</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Anexo IV Melones</p>	
<p>Introducción</p> <p>1. Los melones como el cantalupo, la sandía <u>el melón de agua</u> y el melón de piel lisa (honeydew) se consumen ampliamente, ya se sea <u>sean</u> solos, mezclados con otros alimentos en ensaladas y otros platos, o como guarniciones. Son populares en las comidas y como refrigerios, y en algunos países son una parte habitual del régimen alimentario. La popularidad de los melones se ha mantenido alta, ya que se pueden conseguir fácilmente en muchos países durante todo el año. En los últimos años ha habido <u>hubo</u> un enfoque en la comercialización, no solo de melones enteros, sino de productos precortados, productos de preparación rápida envasados y en las barras de ensaladas para atraer a los consumidores. Al</p>	<p>Ecuador</p> <p>Cambiar la definición de sandía por melón de agua</p>

Comment	Rationale
atractivo de los melones para el consumidor se suma la disponibilidad de nuevas variedades sin semillas y la introducción de variedades híbridas más dulces.	
2. Al igual que en el caso de otras frutas y hortalizas frescas que se comen crudas, la inocuidad de los productos de melón depende del mantenimiento de buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena alimentaria durante la producción primaria, el envasado, la elaboración, la venta al por menor y en el punto de consumo. Los datos sobre brotes internacionales y enfermedades notificadas plantean inquietudes respecto a la inocuidad de los productos de melón. Ha habido <u>Hubo</u> varios brotes asociados con el consumo de melón, un gran número de los cuales ha sido causado por <i>Salmonella</i> spp. y otros asociados a patógenos como la <i>Listeria monocytogenes</i> . Los principales factores de riesgo identificados que contribuyen a los brotes asociados con los melones son el agua de riego contaminada, la manipulación por parte de personas infectadas, malas prácticas de higiene personal, mal control de la temperatura (incluida la permanencia prolongada a temperatura ambiente y un deficiente almacenamiento en frío), superficies inadecuadas que tienen contacto con los alimentos y deficiencias en la limpieza de las instalaciones y de los equipos de higiene.	Ecuador
<p>3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte</p> <p>12. Los melones se cosechan según su grado de madurez, determinado por la formación de una zona de abscisión entre la vid <u>pedúnculo</u> y el melón <u>fruto</u>. Después de que el melón se separa de la vid, queda una cicatriz del pedúnculo en el fruto. Las cicatrices del pedúnculo pueden proporcionar una posible vía para la entrada de patógenos de transmisión alimentaria, si estuvieran presentes, a la parte comestible de los melones. Se deberían implementar prácticas de manipulación poscosecha, p.ej., durante las operaciones de lavado, para reducir al mínimo la infiltración de patógenos de transmisión alimentaria en las partes comestibles de la pulpa del melón a través de la cicatriz del pedúnculo y la cáscara. Cuando proceda, deberían elaborarse procedimientos operativos estandarizados (POE) por escrito e implementarse en la manipulación, el almacenamiento y el transporte de los melones en condiciones de inocuidad. Además, debería establecerse el período de almacenamiento de los melones y la temperatura según el estadio de madurez en el momento de su cosecha.</p>	Ecuador
<p>3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada <u>cruzada (Sería importante referir a la sección de los otros códigos que hablan sobre los aspectos generales de prevención de la contaminación cruzada).</u></p>	Costa Rica
<p>5.2.2.2 Tratamientos químicos</p> <p>18. Si así lo permite la normativa, <u>siguiendo las regulaciones de dosis y tiempos de carencia correspondientes</u> pueden aplicarse fungicidas a los melones mediante aspersión acuosa o inmersión para prolongar la vida de la fruta después de la cosecha.</p>	Costa Rica

Comment	Rationale
Anexo Bayas	
3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada Deberían implementarse métodos de control específicos para reducir al mínimo el riesgo de contaminación cruzada proveniente de microorganismos asociados con los métodos de cosecha. debería tomarse en consideración lo siguiente: Debería tomarse en consideración lo siguiente:	Ecuador

Coordinating Committee for Latin America and Caribbean
Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique Latine et les Caraïbes
Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe

Proposed draft Regional Standard for Yacon (REP 17/LAC Para 123 Appendix III)

Comments of Albania, Costa Rica, Chile, Cuba, Ecuador, Egypt, European Union, Peru.

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Costa Rica desea expresar su apoyo a la propuesta de norma en el trámite 5/8.	Costa Rica
Cuba no tiene comentarios que añadir	Cuba
Ecuador emite además su conformidad con el formato del documento Anteproyecto de Norma regional para el Yacón en trámite 5/8.	Ecuador
Egypt approves the PROPOSED DRAFT REGIONAL STANDARD FOR YACON (at Step 5/8)	Egypt
No EU comments on this CL.	European Union
Specific comments	
1. Ámbito de aplicación para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos carácter perecedero.	Ecuador La expresión "más o menos" no es clara, pudiendo causar confusión durante la comercialización.
3. Disposiciones relativas a la calidad 3.1 Requisitos mínimos En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el yacón deberá: <ul style="list-style-type: none"> • estar limpio y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible; 	Peru Ecuador La palabra "prácticamente" podría dar a entender que se permite el ingreso de alguna plaga. Al eliminar esta palabra, se guarda coordinación con los demás requisitos mínimos redactados en el documento.
En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el yacón deberá: <ul style="list-style-type: none"> • estar prácticamente exento de plagas; 	Peru
En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el yacón deberá: <ul style="list-style-type: none"> • estar exento de daños causados por agrietado o altas temperaturas; 	Chile Chile apoya la adopción de la norma propuesta. No obstante lo anterior, se sugiere dejar solo altas temperaturas, ya que el término "agrietado" es una consecuencia de la causa que generó el daño y no una causa en sí misma. Por ejemplo, se entiende que el agrietado puede ser causado por acciones mecánicas, fisiológicas o meteorológicas.

Comment	Rationale
<p>3. Disposiciones relativas a la calidad 3.2 Clasificación 3.2.2 Categoría I El yacón de esta categoría deberán deberá ser de buena calidad y característico de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p>	<p>Ecuador Error gramatical.</p>
<p>3.2.2 Categoría II Esta categoría comprende el yacón que no pueden puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando el yacón conserve sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:</p>	<p>Ecuador Error gramatical.</p>
<p>5. Disposiciones relativas a las tolerancias 5.2 Tolerancias de calibres Para todas las categorías se permitirá una tolerancia del 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfaga satisfagan los requisitos relativos al calibre.</p>	<p>Ecuador Error gramatical.</p>
<p>6. Disposiciones relativas a la presentación 6.2 Envasado 6.2.1 Descripción de los envases Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del para el yacón.</p>	<p>Ecuador</p>
<p>7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO <u>Ó</u> ETIQUETADO</p>	<p>Peru Se sugiere corregir el acento en la letra O por no corresponder.</p>
<p>7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)</p>	<p>Peru Se sugiere eliminar esta sección, debido a que esta relacionada a los requisitos sanitarios y fitosanitarios del país importador; siendo dinámicos en el comercio internacional de alimentos.</p>

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

Amendments to CODEX STAN 73-1981; CODEX STAN 74-1981; CODEX STAN 156-1987; and CAC/GL 8-1991: flavourings”

Comments of Albania, Brazil Colombia, Costa Rica, , Egypt, Kenya, New Zealand Paraguay Peru, International Special Dietary Food Industries

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the followings: - Amendments to nutrition standards (related to flavourings) CODEX STAN 73-1981, CODEX STAN 74-1981 and CODEX STAN 156-1987 - Guidelines on formulated complementary foods for older infants and young children CAC/GL 8-1991 for adoption.	Egypt
OK.	Albania
Costa Rica agradece la oportunidad de enviar comentarios; en ese sentido desea manifestar su apoyo a las enmiendas propuestas.	Costa Rica
New Zealand supports the amendments.	New Zealand
Estamos de acuerdo con las enmiendas	Paraguay
Perú esta de acuerdo con el uso del término “sustancias aromatizantes” en las normas planteadas en el documento	Peru
Costa Rica agradece la oportunidad de enviar comentarios; en ese sentido desea manifestar su apoyo a las enmiendas propuestas.	Costa Rica
ISDI supports amendments related to the appropriate use of the term “Flavourings” in the following standards: i. Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) (section 4.5) ii. Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Yong Children (CODEX STAN 74-1981) (section 3.9) iii. Standard for Follow-up Formula (CODEX STAN 156-1987) (section 4.5) iv. Guidelines on formulated complementary foods for older infants and young children (CAC/GL 8-1991) (section 4.2.2)	International Special Dietary Food Industries

Comment	Rationale
Specific comments	
	<p>Brazil</p> <p>GENERAL COMMENTS Brazil thanks for the opportunity to present the following comments on amendment to nutritional standards related to flavourings.</p> <p>SPECIFIC COMMENTS Brazil agrees with the amendments proposed to CODEX STAN 73 – 1981, CODEX STAN 74 – 1981 and CODEX STAN 156-1987. We would like to note that the wording of the sections on flavourings of CODEX STAN 73 – 1981, CODEX STAN 74 – 1981 and CODEX STAN 156-1987 should be amended to be in accordance to section II of the 25th Procedural Manual (2016). These sections should contain the following reference to the Guidelines for the use of flavourings (CAC/GL 66-2008), as appropriate: “The flavourings used in products covered by this standard should comply with the Guidelines for the use of flavourings (CAC/GL 66-2008).” In these sections, provisions for processing aids should also be included.</p>
<p><u>Standard for canned baby foods</u> 4.5 Sustancias aromatizantes</p>	<p>Colombia Colombia apoya la enmienda propuesta. No obstante, se solicita aclaración sobre la no inclusión de extractos de frutas en esta Norma.</p>
<p><u>Standard for processed cereal-based foods for infants and young children</u> 3.9 Sustancias aromatizantes</p>	<p>Colombia Colombia apoya la enmienda propuesta.</p>
<p><u>Standard for follow-up formula</u> 4.5 Sustancias aromatizantes</p>	<p>Colombia Colombia apoya la enmienda propuesta.</p>
<p><u>Guidelines on formulated complementary foods for older infants and young children</u> 4.2.2 Food additives and <u>Kenya proposes the deletion since flavourings are food additives.</u> <u>flavourings</u></p>	<p>Kenya</p>
<p>Food additives and flavourings listed in the <i>Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children</i> (CODEX STAN 74-1981) and the <i>Standard for Canned Baby Foods</i> (CODEX STAN 73-1981) may be used in Formulated Complementary Foods to the maximum limits given in those Standards.</p>	<p>Kenya</p>
<p><u>Guidelines on formulated complementary foods for older infants and young children</u> 4.2.2 Aditivos alimentarios y <u>sustancias aromatizantes</u></p>	<p>Colombia Colombia apoya la enmienda propuesta.</p>

NRV—R for vitamins D and E and the conversion factors for vitamin E equivalents (REP 17/NFSDU Para 26, 28 and 36 Appendix III)

Comments of Albania, Australia, Brazil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Cyprus, Egypt New Zealand, Paraguay, Peru, Philippines, CEFIC, EU Specialty Food Ingredients, IFAC

Comment	Rationale
General comments	
OK	Albania
	Brazil Brazil agrees with the revised nutrient reference values for vitamin D and vitamin E as well as with the footnote and conversion factors for vitamin D.
Colombia apoya los valores de referencia propuestos y los factores de conversión para Vitamina E.	Colombia
Cuba apoya los valores propuestos, sin tener observaciones que realizar.	Cuba
Egypt agrees the proposed draft and draft revised nutrient reference values and conversion factors for labelling purposes in the guidelines on nutrition labelling (CAC/GL 2-1985) for adoption at Step 8 and Step 5/8	Egypt
Estamos de acuerdo con los Valores de referencia y factores de conversión	Paraguay
Perú esta de acuerdo con los valores de VRN-N para las vitaminas D y E, así como con el factor de conversión de la vitamina E planteados en el documento de la referencia	Peru
The Philippines supports the proposed Nutrient Reference Value for Vitamin E (9 mg) the value of this nutrient is identical, if not closely similar with the value of the Philippine Dietary Reference Intakes (PDRI) for this vitamin. We are in agreement with the conversion factors on Vitamin Dietary equivalents for Vitamin E 1 mg α -tocopherol = 1 mg RRR- α -tocopherol (d- α -tocopherol). We also support the propose NRV-R for Vitamin D of 5-15 ug together with the footnote.	Philippines
New Zealand supports the NRVs-R and the applicable footnotes and conversion factors as agreed to at the Committee. NZ is aware that an information document detailing the references for the relevant NRV-Rs as a record of decisions made by the Committee has been prepared (para 45 and Appendix VI, REP 16/NFSDU). It is requested that this is finalised and uploaded to the website at the same time that the proposed draft revised NRVs are amended in the Guidelines.	New Zealand

Comment	Rationale
Specific comments	
Vitamin D ¹ (µg)	<p>Costa Rica</p> <p>Costa Rica agradece la oportunidad de enviar comentarios; en ese sentido desea manifestar su apoyo a las enmiendas propuestas.</p> <p>Asimismo desea mencionar que en la reunión del CCNFSDU 2016, se estableció un rango de 5 a 15 microgramos de vitamina D, con la posibilidad de establecer el valor a nivel nacional. En ese sentido y en caso de que se abra de nuevo el debate en cuanto al rango, apoyamos un valor de 10 microgramos diarios de vitamina D.</p> <p>Justificación: Costa Rica considera este valor apropiado aun para países con baja exposición al sol (Nordicos) y representa el menor riesgo para aquellos países con alta exposición al sol.</p>
Vitamin D ¹ (µg)	<p>Cyprus</p> <p>Cyprus does not have any comments.</p>
Vitamin D ¹ (µg)	<p>Australia</p> <ul style="list-style-type: none"> • delete footnote references, 1 and 2 attached to vitamin names • transfer the asterisk from the high end of the vitamin D NRV range to the name of vitamin D
* The value of 15 µg µg is based on minimal sunlight exposure throughout the year. Competent national and/or regional authorities should determine an appropriate NRV-R that best accounts for population sunlight exposure and other relevant factors	<p>New Zealand</p> <p>Consistent use of units should be sought.</p>
Vitamin E ² (mg)	<p>Cyprus</p> <p>Cyprus does not have any comments</p>
1 mg RRR- α-tocopherol	<p>Australia</p> <ul style="list-style-type: none"> • delete the two gaps after the hyphen in column 3 • capitalise d to D in column 3. This brings the name of D-α-tocopherol into line with that given in the Codex Advisory List of Nutrient Compounds for use in Foods for Special Dietary Uses intended for Infant and Young Children (CAC/GL 10 – 1979).
Cefic does not support a Nutrient Reference Level (NRV) ≥ 9 mg/day for α tocopherol. Cefic appreciates the work carried out by the Codex in reviewing the Nutrient Reference Values (NRV). When defining the value, it is important to consider all scientific evidence and include recent research already accepted by well recognised agencies.	<p>CEFIC</p>

Comment	Rationale
<p>The most recent and comprehensive assessment has been undertaken by EFSA (European Food Safety Authority). A NRV \geq 12 mg/day (based on an average of EFSA average intake of 13 mg/day for men and 11 mg/day for women) would secure a blood concentration of vitamin E for the general population avoiding deficiency.</p> <p>The proposed NRV level does not take into account the most recent scientific studies and is well below the recommended level, established by the latest EFSA Scientific Opinion on vitamin E Dietary Reference Values (DRV) (http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2015.4149/epdf).</p> <p>We therefore recommend the CAC to reject the proposed level \geq 9 mg/day for α tocopherol at Step 8 and ask CCSFDU to come back with a proposal taking into account the most recent scientific assessments.</p>	
<p>EU Specialty Food Ingredients is of the view that the value of 9 mg/day of vitamin E is too low and supports a value of 12 mg/day based on the current state of scientific evidence, which is consistent with the conclusions of the final EFSA opinion from 2015 (Adequate intake of 13 mg/d for men and 11 mg/d for women) and with the value defined in the EU Regulation 1169/2011 on food information to consumers. The role of Vitamin E is key to protect cells from oxidative stress and in particular to protect the long-chain poly-unsaturated fatty acids. With regards to conversion factors and dietary equivalence, there is growing evidence of the biological role and importance of the different isomers of vitamin E. Thus, it is important to take them duly into consideration. EU Specialty Food Ingredients therefore supports conversion factors based on stoichiometry as showed below:</p> <p>1 mg RRR-α tocopherol activity is equivalent to (or provided by):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.10 mg RRR-α tocopherol acetate • 1.23 mg RRR-α tocopherol succinate • 2 mg all-rac-α tocopherol • 2.2 mg all-rac-α tocopherol acetate • 2.46 mg all-rac-α tocopherol succinate <p>In conclusion, EU Specialty Food Ingredients supports a value of 12 mg/day of vitamin E with the conversion factors for the different isomers based on stoichiometry.</p>	<p>EU Specialty Food Ingredients</p>
<p>The International Food Additives Council (IFAC) is responding to the Circular Letter from the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses (CCNFSDU) related to the request for comments on the Nutrient Reference Values (NRV-R) for vitamin E. IFAC is a global association representing manufacturers of high-quality substances sold worldwide as food additives and ingredients.</p> <p>While we appreciate the work of Codex to review NRVs for nutrients, IFAC does not support the proposed NRV-R for vitamin E of 9 mg/day. We believe the proposed NRV level does not take into account the most recent scientific evidence and is well below the recommended level</p>	<p>IFAC</p>

Comment	Rationale
<p>established by the European Food Safety Authority (EFSA) in their scientific opinion on vitamin E dietary reference values (DRV), which recommends a NRV of 12 mg/day. Other countries, including the US and Canada, recommend vitamin E levels higher than 9 mg/day. The US has an established Recommended Dietary Allowance (RDA) of 15 mg/day for those ages 14 and older and Canada established a Recommended Daily Intake (RDI) of 10 mg/day for ages 2 and older. Therefore, we recommend that the Codex Alimentarius Commission (CAC) not adopt the proposed NRV-R for Vitamin E and instead, refer the proposal back to CCNFSDU for discussion at the 39th Session, recommending the EFSA opinion and other recent science be considered in proposing the NRV for vitamin E.</p> <p>We appreciate the opportunity to comment on this Circular Letter. If there are any questions, please let us know.</p>	

Coordinating Committee for Africa
Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
Comité Coordinador FAO/OMS para África

Proposed draft Regional Standard for Unrefined Shea Butter, (REP 17/AFRICA Para 78, Appendix III)

Comments of Egypt, Jordan, Kenya, Syrian Arab Republic,

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the draft codex regional standard for unrefined shea butter proposed from (Africa) to be adopted at Step 5	Egypt
Kenya proposes that the draft Codex Regional standard on unrefined shea butter (AFRICA) be adopted at step 5/8 by the CAC40 in July 2017.	Kenya
No comments	Syrian Arab Republic
Specific comments	
The containers including the packaging material shall be shall be conforming with the requirements of food contact materials. be made of suitable material for their intended use. It shall not impart or transmit any toxic substance or undesirable odour to the product.	Jordan

Committee on Spices and Culinary Herbs
Comité sur les épices et les herbes culinaires
Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias

Draft Standard for Cumin (REP 17/SCH Para 29 Appendix II)

Comments of Albania, Ecuador, Kenya, Egypt, Guatemala, Japan, Jordan, Mexico, Paraguay, Philippines, Syrian Arab Republic, Thailand, Turkey

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Kenya proposes the adoption of the draft standard for cumin at step 8.	Kenya
Egypt approves the proposal DRAFT STANDARD FOR CUMIN	Egypt
We appreciate your efforts in preparing this draft We hope if we can add the maximum level of aflatoxins as the following: 10 µg/kg for the sum of (B1,B2,G1,G2) 5 µg/kg for B1	Syrian Arab Republic
Me fuera mas fácil si tuvieran la versión en español para apoyar en la revisión. Saludos	Guatemala
Se sugiere aclarar, para los factores evaluados en un promedio de la muestra, como se definirá si un lote se encuentra excesivamente fuera de tolerancia. Igualmente, en qué caso se empleará un criterio de aceptación y en qué caso se evaluará por promedio de muestra.	Paraguay
Utilizar la expresión Formas de Presentación en lugar de Estilos en todo el documento de la versión español debido a que es de uso comun en otras normas CODEX y armonizar con el proyecto de norma para el tomillo seco y la pimienta.	Paraguay
Ecuador felicita el trabajo realizado por Brasil y luego del análisis correspondiente, el subcomité concluye que no existen observaciones al anteproyecto de comino, razón por la cual se decide apoyar la aprobación del mismo.	Ecuador
During 3 rd meeting of CCSC, the committee agreed to forward the draft Standard to the 40th CAC for adoption at Step 8. On the other hand, if we need study more on the standard, then in the 4th session of CCSC meeting, we should do it. Otherwise, Turkey is not agree with split the standard and keep some parts (quality factors or physical requirements etc) at step 5, while others are at step 8. As a producer, we would like to say that please keep the standard more simple and applicable for the inspection on the border during international trade.	Turkey

Comment	Rationale
Specific comments	
1 <u>Scope</u> : This Standard applies to <u>dried cumin</u> offered for direct consumption, as an ingredient in food processing, or for repackaging if required. It excludes cumin intended for industrial processing.	Philippines
1. <u>Scope</u> : This Standard applies to cumin <u>seeds or powder</u> offered for direct consumption, as an ingredient in food processing, or for repackaging if required. It excludes cumin intended for industrial processing.	Jordan
2.1 Cumin is the product prepared from <u>dried "seeds"</u> of <i>Cuminum cyminum</i> L. of the Apiaceae family having that have reached appropriate degree of development <u>and/or maturity for processing; the intended product purpose and processed in an appropriate manner following the hygienic standard protocols for food handling and processing</u> , undergoing operations such as cleaning, drying, grinding and sifting.	Philippines
2.2 Styles-Forms	Philippines
Whole / intact Whole	Japan
<i>Odour, flavour and colour</i>	Philippines
3.2.2 Odeur, saveur et couleur <u>3.2.2.1 Infestation:</u> <u>"Le cumin doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu".</u>	Algeria 3.2.2.1. Infestation: Il est proposé d'ajouter un point, après le pont 3.2.2, rédigé comme suit:
Cumin Dried cumin shall have a characteristic aroma and flavour <u>according to the chemical components of essential oil (such as cuminaldehyde and cuminic alcohol)</u> , which can vary depending on geo-climatic factors/conditions. Cumin shall be free from any foreign odour or flavour and especially from mustiness. Cumin shall have a characteristic colour varying from light grey to dark brown.	Philippines
Table 1	
Foreign matter content, Class I 0.40	Philippines
Foreign matter content, Class II 0.51	Philippines
Mould visible, maximum, % mass fraction	Turkey The Committee noted the views expressed by delegations objecting to the inclusion of a parameter for mouldy cumin noting that this was not a standard parameter and it would be difficult to detect and even quantify. Therefore, Turkey suggest to delete the parameter about mould visible.

Comment	Rationale
Mould visible, maximum, % mass fraction, Class I 4 <u>0</u> .0	Philippines
Mould visible, maximum, % mass fraction, Class II 4-0. <u>5</u>	Philippines
Propotion of damaged defective fruits, max % mass, Class I 5 <u>1</u> .0	Philippines
Propotion of damaged defective fruits, max % mass Class II 5 -0. <u>3</u>	Philippines
Dead insects, insect fragments, rodent contamination	Turkey dead insects with 8 count/kg instead of 0.1% (ref:ASTA)
max <u>maximum</u> % mass fraction	Thailand
Dead insects, insect fragments, rodent contaminantion max, % mass fraction, Class I 0.4 <u>0</u>	Philippines
Dead insects, insect fragments, rodent contaminantion max, % mass fraction Class II 0.5 <u>0</u>	Philippines
Dead insects, insect fragments, rodent contaminantion max, % mass fraction Class III 0.5 <u>0</u>	Philippines
Mammalian excreta (mg/kg)	Turkey Mammalian excreta with 6 mg/kg, instead of 1 mg/kg (ref:ASTA)
Mammalian excreta <u>maximum</u> (mg/kg)	Japan
Mammalian excreta, (mg/kg) Class I 4 <u>0</u> .0	Philippines
Mammalian excreta, (mg/kg) Class II 4 <u>0</u> .0	Philippines
Mammalian excreta, (mg/kg) Class III 4 <u>0</u> .0	Philippines
Maximum <u>maximum</u>	Thailand
Minimum <u>minimum</u>	Thailand
3.3 Classification of “Defectives”	Philippines
3.3 Classification of “Defectives”	Japan
3.3 Clasificación de “Unidades Defectuosas”	Mexico Este párrafo debería estar señalado con el numeral 3.3, ya que el en el apartado 3.4 se hace referencia a la sección 3.3 “defectivos” y no se encuentra marcado el numeral 3.3
Los agentes anticoagulantes <u>antiaglutinantes</u> que se enumeran en la Tabla <u>el Cuadro</u> III de las Normas Generales para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) se permiten para su uso en el comino molido solamente.	Paraguay El término empleado en la Norma CODEX STAN 195-1995version español es antiaglutinante en lugar de anticoagulante. También en la referida norma se titula Cuadro III en lugar de Tabla III.

Comment	Rationale
<p>6.1 Se recomienda que los Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen <u>deben prepararse</u> y manipulen <u>manipularse</u> de conformidad con las secciones apropiadas del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015) (Anexo III) y otros textos pertinentes del Codex tales como los Códigos de prácticas higiénicas y Códigos de práctica.</p>	<p>Paraguay No se considera apropiado recomendar.</p>
<p>7 - packaging WEIGHTS AND MEASURES</p>	<p>Jordan</p>
<p>Containers shall be as full as practicable without impairment of quality and shall be consistent with a proper declaration of contents for the product. also packaging materials shall conforms with the requirements of food contact materials.</p>	<p>Jordan</p>
<p>Los contenedores deberán ser lo más práctico posible <u>adecuados para estar en contacto con el producto</u>, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una <u>la declaración adecuada del contenido</u> contenido neto deberá ser lo más veraz posible.</p>	<p>Paraguay</p>
<p>The name of the product may include an indication of the style/grade <u>form (seeds or powder)/grade</u>.</p>	<p>Jordan</p>
<p>Country of origin (Optional) <u>(optional)</u></p>	<p>Thailand</p>
<p>Inspection mark (Optional) <u>(optional)</u></p>	<p>Thailand</p>
<p>9.1 Métodos de Análisis</p>	<p>Mexico Además de los métodos ISO, en especias son muy utilizados los métodos ASTA. Incluir si existe alguna equivalencia o si también estarían permitidos los métodos ASTA.</p>
<p>Provision <u>Parameter</u></p>	<p>Thailand</p>
<p>Extraneous vegetative <u>vegetable</u> matter material</p>	<p>Thailand</p>
<p>Materia foránea <u>extraña</u></p>	<p>Paraguay A modo de armonizar el termino en todo el documento y a la vez con el proyecto de norma para el tomillo seco.</p>
<p>AOAC 993.27 (for ground)</p>	<p>Turkey The parameter about mammalian excreta only set for whole and craked cumin. Therefore this line should be deleted.</p>
<p>Enzymatic Detection method (For ground)</p>	<p>Turkey In accordance with the justification as before this line also should be deleted.</p>

Draft Standard for Thyme (REP 17/SCH Para 38 Appendix III)

Comments of Albania, Algeria, Ecuador, Kenya, Egypt, Japan, Jordan, Mexico, Paraguay, Philippines, Syrian Arab Republic, Thailand,

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Kenya has gone through the standard and found it in order however we need clarification why it does not include “thyme intended for industrial processing” especially so when food processing is also an industrial processing activity.	Kenya
Egypt approves the proposed DRAFT STANDARD FOR DRIED THYME	Egypt
We appreciate your efforts in preparing this draft We hope if we can add the maximum level of aflatoxins as the following: 10 µg/kg for the sum of (B1,B2,G1,G2) 5 µg/kg for B1	Syrian Arab Republic
Se sugiere aclarar, para los factores evaluados en un promedio de la muestra, como se definirá si un lote se encuentra excesivamente fuera de tolerancia. Igualmente, en qué caso se empleará un criterio de aceptación y en qué caso se evaluará por promedio de muestra.	Paraguay
Utilizar la expresión Formas de Presentación en lugar de Estilos en todo el documento de la versión español debido a que es de uso común en otras normas CODEX.	Paraguay
Specific comments	
2.1 DEFINITION DU PRODUIT <u>“LE THYM SECHE EST LE PRODUIT PREPARE A PARTIR DE FUILLES / FLEURS DE THYMUS SPP (THYMUS VILGARIS L.). DE LA FAMILLE DES LAMIACEAE A ATTEINT UN DEGRE APPROPRIE DE DEVELOPPEMENT POUR LA TRANSFORMATION; ET TRAITEES DE MANIERE APPROPRIEE, SUBISSANT DES OPERATIONS TELLES QUE LE NETTOYAGE, LE SECHAGE, LE FROTTEMENT ET LE BROUYAGE.</u>	Algeria Au niveau de la definition du produit (2.1): Il y’a lieu d’ajouter le terme “Thymus vulgaris L” comme suit:
Dried thyme is the product prepared from leaves/ flowers of <i>Thymus</i> spp. of Lamiaceae family reached <u>the</u> appropriate degree of development for processing; and processed in an appropriate manner, undergoing operations such as cleaning, drying, rubbing, and milling.	Philippines
Dried thyme is the product prepared from leaves/ flowers of <i>Thymus</i> spp. of Lamiaceae family <u>that have reached appropriate degree of development and/or maturity for processing the intended product purpose; and processed in an appropriate manner following hygienic standard protocols for food handling and processing,</u> undergoing operations such as cleaning, drying, rubbing, and milling.	Philippines
Styles Forms	Philippines

Comment	Rationale
Dried thyme may be offered in one of the following styles:forms	Philippines
Whole / intact .	Japan
Crushed/rubbed: processed into varying degrees of <u>texture</u> ranging from a coarse to fine crush.	Philippines
Crushed/rubbed: processed into varying degrees ranging from a -coarse to fine crush.	Philippines
All <u>Identified aromatic and</u> wild species and varieties or cultivars and hybrids belonging to the genus <i>Thymus</i> , which are suitable for processing.	Philippines
All <u>This includes all wild species and species,</u> varieties or cultivars and hybrids belonging to the genus <i>Thymus</i> , which are <u>possess the desired odour and flavour and</u> suitable for processing.	Philippines
Moisture Moisture Content	Thailand
Moisture content for thyme shall be 12% maximum. <u>Thyme (whole, crushed/rubbed or ground) must not contain more than 12% moisture.</u>	Thailand
Moisture content for <u>dried</u> thyme shall be 12 % maximum.	Japan
El contenido de humedad para comino <u>tomillo</u> será el máximo de 12%.	Ecuador Ecuador agradece a Brasil la oportunidad de realizar observaciones al documento y el subcomité emite la siguiente observación: En el numeral 3.2.1 Humedad. Una vez corregida esta observación el Subcomité decide apoyar la aprobación del proyecto de norma para el tomillo.
Dried thyme shall have a characteristic odour and flavour according to the chemical components of the volatile oil (such as thymol, carvacrol, and linalool), which can vary depending on geo-climatic factors/conditions. Dried thyme shall be free from any foreign odour or flavour and especially from mustiness. Dried thyme shall have a characteristic colour varying from green ash to brownish grey.	Philippines
3.2.3 Características Físicas	Mexico La tabla 1, como aparece actualmente en el Estándar aplica para todas las variedades de tomillo; entero, quebrado y molido con los mismos límites. Se considera pertinente confirmar que la tabla 1 aplica para todas las variedades o únicamente para tomillo entero.
Table 1. Physical requirements for dried thyme (allowable <u>allowed</u> tolerances for defects)	Thailand
Table 1. Physical requirements for dried thyme (allowable <u>Allowed</u> tolerances for defects)	Japan
Materia extraña <u>contenido</u> extraña ² , % máximo de fracción de masa	Paraguay Se propone eliminar la palabra contenido para armonizar con el parametro anterior.

Comment	Rationale
Mammalian excreta maximum (mg/Kg) (mg/kg)	Thailand
3.2.4 Caractéristiques chimiques <u>Cendres totales, % (m/m), à sec. max. 14.0.</u>	Algeria Il est opportun, d'ajouter, au niveau du tableau 2 (exigences chimiques pour le thym séché), le taux de cendre total comme suit:
Table 2. Chemical requirements for dried thyme Table 2. Chemical requirements for dried thyme	Thailand
Maximum maximum	Thailand
A lot sample that fails to meet <u>at least one or more</u> of the applicable quality requirements, as set out in Section 3.2 (except those based on sample averages), should be considered as a "defective".	Philippines
Solo los agente anticoagulantes agentes antiaglutinantes enumerados en la Tabla 3 Cuadro III de la Norma General para Aditivos alimentarios (CODEX STAN 195-1995) se aceptan para el eso en el tomillo en polvo, como BPF.	Paraguay El termino empleado en la norma CODEX STAN 195-1995 version español es antiaglutinante en lugar de anticoagulante. En la referida norma se titula Cuadro III en lugar de Tabla 3.
Solo los agente anticoagulantes enumerados en la Tabla 3 de la Norma General para Aditivos alimentarios (CODEX STAN 195-1995 192-1995) se aceptan para el eso en el tomillo en polvo, como BPF.	Mexico
6.1 Se recomienda que los Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen deben prepararse y manipulen manipularse de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.	Paraguay No se considera apropiado recomendar.
7 - Packaging WEIGHTS AND MEASURES	Jordan
Los contenedores deberán ser lo más práctico posible adecuados para estar en contacto con el producto , sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una la declaración adecuada del contenide contenido neto deberá ser lo mas veraz posible.	Paraguay Para que sea mas clara toda la expresión.
The name of the product shall be "dried thyme" or thyme when if the omission of the word dry would not mislead or confuse the consumer.	Philippines
The name of the product shall be "dried thyme" or thyme when the omission of the word dry <u>dried</u> would not mislead or confuse the consumer.	Japan

Comment	Rationale
8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de las especies especies , tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2. En el caso de productos a base de mezclas de diferentes especies de <i>Thymus</i> , el nombre del producto puede ser seguido por la especie de <i>Thymus</i> en orden descendente de cantidad.	Paraguay
8.2.3 Country of harvest/origin (optional)	Japan
8.2.4 Inspection mark (optional)	Japan
Labelling of Non-Retail Containers	Japan "8.3" should be "8.5"
Métodos de Análisis	Mexico Además de los métodos ISO, en especias son muy utilizados los métodos ASTA. Incluir si existe alguna equivalencia o si también estarían permitidos los métodos ASTA.
Extraneous vegetable material matter	Thailand
Material vegetal extraña extraña	Paraguay
Materia foránea extraña	Paraguay A modo de armonizar el término que en otra sección de la norma aparece como extraña en lugar de foranea.

Proposed Draft Standard for Black, White and Green Peppers (REP 17/SCH Para 42 Appendix IV)

Comments of Algeria, Ecuador, Kenya, Egypt, European Union, Japan, Mexico, Paraguay, Philippines, Syrian Arab Republic, Thailand,

Comment	Rationale
General comments	
SCOPE: We accept the standard as is however there is need for clarification on the "It excludes BWG peppers intended for industrial processing" especially so when food processing is also an industrial processing activity.	Kenya
The European Union and its Member States (EUMS) would like to reiterate their reservation to the adoption of the Draft Standard for black, white and green peppers at step 5/8. The EUMS consider that there is a lack of technological justification for the use of sulphur dioxide as food additive in green pepper.	European Union

Comment	Rationale
Egypt approves the proposed DRAFT STANDARD FOR BLACK, WHITE AND GREEN (BWG) PEPPERS at Step 5/8	Egypt
We appreciate your efforts in preparing this draft We hope if we can add the maximum level of aflatoxins as the following: 10 µg/kg for the sum of (B1,B2,G1,G2) 5 µg/kg for B1	Syrian Arab Republic
Se sugiere aclarar, para los factores evaluados en un promedio de la muestra, como se definirá si un lote se encuentra excesivamente fuera de tolerancia. Igualmente, en qué caso se empleará un criterio de aceptación y en qué caso se evaluará por promedio de muestra.	Paraguay
Utilizar la expresión Formas de Presentación en lugar de Estilos en todo el documento de la versión español debido a que es de uso común en otras normas CODEX y armonizar con el proyecto de norma para el tomillo seco y el comino.	Paraguay
Ecuador felicita el trabajo realizado por la India y luego del análisis correspondiente, el subcomité concluye que no existen observaciones al anteproyecto, razón por la cual se decide apoyar la aprobación del mismo.	Ecuador
No comments on the draft.	Mexico
Specific comments	
BWG peppers are the berries of <i>Piper nigrum</i> L. of the Piperaceae family having reached the appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose.	Philippines
BWG peppers are the berries of <i>Piper nigrum</i> L. of the Piperaceae family having that have reached appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose.	Philippines
2.2 Styles-Forms	Philippines
BWG peppers may be offered in one of the following styles forms:	Philippines
(b) Partida/aplastada — rota Partida: dividida en dos o más partes.	Paraguay
The Quality quality factors for Black, White and Green BWG peppers are determined based on the physical and chemical characteristics, as given below.	Philippines
3.2.1 Odeur, saveur saveur, couleur et couleur infestation: <u>“Les poivres NBV classifiés doivent être exempts d’insectes vivants et pratiquement exempts d’insectes morts, de fragment d’insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l’œil nu”.</u>	Algeria 3.2.1. Odeur, saveur, couleur et infestation: Il est proposé, d'ajouter un point relatif à l'infestation comme suit:
Color for all forms styles	Thailand
Sensory property for all forms styles	Thailand

Comment	Rationale
El sabor deberá tener un olor penetrante y picante, un gusto a mordedura punzante <u>pungente</u> , característico de la Pimienta Negra, excluyendo el olor mohoso y rancio.	Paraguay
Olor picante y sabor característico de la Pimienta Verde, libre de enranciamiento, mohosidad, <u>sabor amargo</u> mohosidad y extraños <u>sabor amargo</u> .	Paraguay En el parrafo sgte. se menciona que debe estar libre de olores y sabores extraños.
3.2.2 Physical characteristics Classification The following three classes/grades ARE APPLICABLE TO BWG PEPPERS (a) Class I /Grade I (b) Class II/Grade II (c) Class III/Grade III 3.2.3 Physical characteristics	Thailand
Tamaño general para la pimienta Negra, Blanca, Verde enter <u>todas las formas</u> .	Paraguay Debido que a través del cuadro se especifica cada tipo de pimienta.
Forma para la pimienta Negra, Blanca, Verde enter <u>todas las formas</u> .	Paraguay
3.2.3 Classification	Thailand
The following three classes/grades ARE APPLICABLE TO BWG PEPPERS	Thailand
(a) Class I /Grade I	Thailand
(b) Class II/Grade II	Thailand
(c) Class III/Grade III	Thailand
Table 2. Physical characteristics-requirements for BWG whole peppers (allowed tolerances for defects)	Thailand
Table 2. Physical characteristics for BWG-whole BWG peppers	Japan
Physical Parameter	Thailand
characteristics	Thailand
(g/l), min <u>minimum</u> .	Thailand
% (m/m) max <u>maximum</u> .	Thailand
*2 Extraneous vegetable matter, % (m/m), max <u>maximum</u> .	Thailand
² Materias extrañas vegetales <u>Materia vegetal extraña</u> , % (m/m) máx.	Paraguay Para armonizar el termino con los demas proyectos de normas.

Comment	Rationale
^{3*} Materia extranjera, extraña.	Paraguay A modo de armonizar el termino con los demas proyectos de normas.
% (m/m), max maximum.	Thailand
% (m/m), max maximum.	Thailand
% (m/m), max maximum.	Thailand
Bayas Mohosas Mohosas	Paraguay
% (m/m), max maximum.	Thailand
Bayas contaminados contaminadas por insectos	Paraguay
% (m/m), max maximum.	Thailand
Mammalian or/and other excreta, (mg/kg), max maximum.	Thailand
*4 Pinheads for black pepper, % (m/m), max maximum.	Thailand
*4 Pinheads for black pepper, % (m/m), max.	Japan New line "Live insect 0 0 0 0 0 0 0 0 0 " should be added below this line.
^{2*} Extraneous vegetative matter –Vegetative matter associated with the plant from which the product originates - but is not accepted as part of the final product". Light berries, pinheads or broken berries are not considered as extraneous matter.	Thailand
^{2*} Materia vegetal extraña - Toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida. Bayas ligeras, cabecitas o bayas rotas no son consideradas como materias extrañas.	Paraguay Para armonizar.
^{3*} Foreign matter –Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal	Thailand
^{3*} Materia extranjera extraña - Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.	Paraguay Para armonizar.
Table 4. Chemical characteristics requirements for BWG whole peppers	Thailand
Table 43. Chemical characteristics for BWG whole BWG peppers	Japan
Chemical characteristicsParameter	Thailand
% (m/m), max maximum.	Thailand
Total de cenizas Cenizas totales	Paraguay Expresion mas comun respecto a otras normas.

Comment	Rationale
% (m/m), max maximum, on dry basis.	Thailand
% (m/m) min minimum, on dry basis.	Thailand
Volatile oils ⁴⁵ ,	Thailand
% (ml/100 g) min minimum, on dry basis.	Thailand
% (m/m), min minimum, on dry basis.	Thailand
Acid-insoluble ash, % (m/m) max maximum, on dry basis.	Thailand
Table 5. Chemical characteristics-requirements for BWG ground peppers	Thailand
Table 54. Chemical characteristics for BWG-ground BWG peppers	Japan
Chemical characteristicsParameter	Thailand
Moisture content, % (m/m), max maximum.	Thailand
Total ash by mass, % (m/m), on dry basis, max maximum.	Thailand
Non-volatile ether extract, % (m/m) ,on dry basis, min minimum.	Thailand
Volatile oil ⁴⁵ , % (ml/100g), on dry basis, min minimum.	Thailand
Crude fibre, insoluble index, % (m/m) on dry basis, max maximum.	Thailand
Piperine Piperine content, % (m/m), on dry basis, min.	Thailand
Piperine, % (m/m), on dry basis, min minimum.	Thailand
Acid insoluble ash, % (m/m) on dry basis, max maximum.	Thailand
*Ground peppers include all its forms-styles as per 2.2(b).	Thailand
⁴⁵ The volatile oil content should be determined immediately after grinding	Thailand
¹ El contenido de aceite volatile-volatil debe ser determinado inmediatamente después de la molienda	Paraguay
Un Una muestra de contenedor que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerada como “defectuosa”.	Paraguay
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES “Les additifs alimentaires autorisés pour les poivres noirs, blancs et verts (poivres NBV) sont cités en annexe ci-après:”	Algeria Il est proposé d’insérer la phrase suivante:
* 150 (mg/kg), max maximum.	Thailand

Comment	Rationale
6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the <i>Code of Hygienic Practice for low moisture foods CAC/(RCP 75 - 2015 Annex III-CAC/RCP 75 - 2015) (Annex III)</i> and other relevant Codex texts, such as codes of hygienic practice and codes of practice.	Thailand
6.1 Se recomienda que los Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen deben prepararse y manipulen manipularse de conformidad con las secciones apropiadas del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad CAC/RCP 75-2015 (Anexo III)</i> y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.	Paraguay No se considera apropiado recomendar.
7- WEIGHTS AND MEASURES, Packaging	Jordan
Los contenedores deberán ser lo más práctico posible adecuados para estar en contacto con el <u>producto</u> , sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una la declaración adecuada del contenido contenido neto deberá ser lo más veraz posible.	Paraguay A modo de dejar mas clara toda la expresión y armonizar con la de los otros proyectos de normas.
8.2.2 The nature of the product may include an indication of the style AND GRADE as described in Section 2.2.	Thailand
8.2.3 Country of origin (optional)	Thailand
8.2.4 Commercial Identification	Thailand
8.2.5 Inspection mark (optional)	Thailand
8.3 6 _____ Labelling of Non-Retail Containers	Japan
Table 7. Methods of Analysis	Thailand
Table 7 6. Methods of Analysis	Japan
Table 7, Column 1 Reference SI No. delete this column i.e. SI. No. and serials Nos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, and 16	Thailand
Provision Parameter	Thailand
Materia vegetal extraña y materia foránea extraña	Paraguay: Para armonizar.
Non-volatile ether extract - ISO 1108: 1992	Thailand
Piperine Content - ISO 5564: 1982	Thailand
Crude Fiber - ISO 5498: 1981	Thailand

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

Draft Standard for Fish Oils (REP 17/FO Para 28 Appendix III)

Comments of Albania, Canada, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egypt, Peru, Norway, United States of America, IFFO, GOED

Comment	Rationale
General comments	
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios en el marco de este Comité. En este sentido, expresamos nuestro apoyo al documento.	Costa Rica
OK.	Albania
<p>The United States appreciates the opportunity to provide comments in response to the Circular Letter (CL 2017/40-FO) on the Draft Standard for Fish Oils.</p> <p>Although substantial progress was made on the proposed draft Standard at the 24th Session (2015) of the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO), there were additional issues that needed to be addressed, including information on fatty acid composition for named fish oils and fish liver oils found in Table 1 of the proposed draft Standard. This was addressed at the 25th Session (2017), and so the CCFO finalized the draft standard and agreed to forward it for final adoption by the Codex Alimentarius Commission.</p> <p>The United States, having participated in the earlier electronic Working Groups (eWGs) and in each of the physical Working Groups related to this standard for fish oils, supports forwarding the draft Standard for final adoption at Step 8. The United States also supports the request to have the Codex Secretariat issue a Circular Letter (CL) after adoption of the standard to request information on technical difficulties in its implementation, specifically on monitoring the application of the standard with respect to conformity of the named fish oils with requirements (especially the fatty acid profile) and its effects on trade.</p>	USA
<p>1) REP17/FO- Rev - Appendix III (on pages 27-31) – Draft Standard for Fish Oils Canada is pleased with the outcome of the 25th session of the CCFO in completing the Draft Standard for Fish Oils, which is to be forwarded to the Codex Alimentarius Commission for adoption at Step 8. Canada has reviewed the draft standard in the session report (Appendix III of REP17/FO-Rev) and does not have any further comments at this time.</p> <p>2) REP17/FO-Rev - Paragraph 16, third bullet (on page 3) - Discussion on Draft Standard for Fish oils (Agenda Item 4)</p> <p>Canada notes that the Report of the 25th Session of the Codex Committee on Fats and Oils (REP17/FO), under Paragraph 16, third bullet, states that further data should be collected on the content of astaxanthin in krill oil, in order to discuss a future inclusion of a minimal</p>	Canada

Comment	Rationale
<p>astaxanthin content in krill oil as a quality criteria. The USP-NF monograph specified for astaxanthin a minimum content of 0.01%.</p> <p>Canada would like to re-submit the analytical data from 117 batches of krill oil produced from 2010 to 2016 (see attached excel sheet) which shows the content of astaxanthin in the oils to be within the range of 69.7 to 164.2 mg/100g of oil (0.07 to 0.16 %).</p> <p>Canada believes that the content of astaxanthin is an important parameter that could be used in establishing the purity of the oil, and supports its future inclusion in the standard, under section 3.2.2 second paragraph:</p> <p>“For krill oils (2.1.3) the content of phospholipids shall be at least 30 w/w% . and the astaxanthin content shall be > 0.01% (> 100 ppm).”</p>	
<p>Norway is of the opinion that this draft standard for fish oil will facilitate trade and help raise the quality of fish oil on the world market. We therefore support adoption at step 8.</p>	Norway
<p>Ecuador agradece el trabajo realizado por el Grupo de trabajo presencial, presidido por Suiza, y una vez realizado el análisis correspondiente del Proyecto de Norma para Aceites de Pescado, el Ecuador, no tiene observaciones al documento. En este sentido apoya el avance del mismo, al siguiente trámite.</p>	Ecuador
<p>Perú participó en la reunión 25 del Comité Codex para Aceites y Grasas realizada en Malasia del 27 de febrero – 3 de marzo de 2017, en el tema del proyecto de norma Codex para los aceites de pescado y otros temas de aceites y grasas.</p> <p>En el tema del Proyecto de Norma para aceites de pescado se acordó remitir el proyecto de norma para Aceites de Pescado a la 40a Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 8. En informe de la 25ª sesión del comité del Codex sobre grasas y aceites, se detalla la última versión de Proyecto donde, la totalidad de las observaciones presentadas por la delegación peruana sobre el aceite de anchoveta, fueron tomadas en cuenta, además de la mención específica de la variedad peruana de la anchoveta - <i>Engraulis ringens</i> – por su importancia comercial, así como la consideración del perfil de ácidos grasos propuesto por Perú en la tabla de composición (Cuadro 1 del proyecto de norma).</p>	Peru
<p>Cuba no tiene comentarios que añadir</p>	Cuba
<p>GOED supports the adoption at Step 8 of the draft standard for Fish Oils.</p>	GOED
<p>IFFO represents fishmeal and fish oil producers and related industries worldwide. IFFO's members account for over 50% of world production and 75% of the fishmeal and fish oil traded worldwide. IFFO appreciates the opportunity to put forward comments from the fish oil industry with regards to the proposed draft Codex Standard for fish oils as the standard is fundamental to the business of IFFO and its members. IFFO appreciates the work that has been done in drafting the Codex standard for fish oil. Although we generally agree with the proposed draft</p>	IFFO

Comment	Rationale
standard we would like to submit additional information including some that we have received from within our membership.	
DRAFT STANDARD FOR FISH OILS	Egypt Egypt agrees to forward the proposed Draft Standard for Fish Oils to CAC40 for adoption at Step 8
Specific comments	
2 <i>Discription: Fish oils</i> means oils intended for human consumption derived from the raw material as defined in Section 2 of the <i>Code of Practice for Fish and Fishery Products</i> (CAC/RCP 52-2003). Processes to obtain fish oil for human consumption may involve, but are not limited to, extraction of crude oil from raw material and refining of that crude oil. <i>Fish oils</i> and <i>concentrated fish oils</i> are primarily composed of glycerides of fatty acids whereas <u>whereas acids; whereas, concentrated fish oils ethyl esters</u> are primarily composed of fatty acids ethyl esters. Fish oils may contain other lipids and unsaponifiable constituents naturally present.	GOED
2 <i>Discription: Fish oils</i> means oils intended for human consumption derived from the raw material as defined in Section 2 of the <i>Code of Practice for Fish and Fishery Products</i> (CAC/RCP 52-2003). Processes to obtain fish oil for human consumption may involve, but are not limited to, <u>involve</u> extraction of crude oil from raw material <u>material, purification and may involve</u> refining of that crude oil. <i>Fish oils</i> and <i>concentrated fish oils</i> are primarily composed of glycerides of fatty acids whereas <u>concentrated fish oils ethyl esters</u> are primarily composed of fatty acids ethyl esters. Fish oils may contain other lipids and unsaponifiable constituents naturally present.	IFFO
2 <i>Discription (2nd paragraph)</i> Crude fish oils and crude fish liver oils are oils intended for human consumption after they have undergone further processing, e.g. refining and purification and/or refining <u>and</u> and have to comply with section 3.1, as applicable, as well as with sections 4, 6.1 and 7. Fish oils intended for direct human consumption shall comply with all sections of this standard.	IFFO
2.1 Named fish oils are derived from specific raw materials which are characteristic of the major fish or shellfish taxon from which the oil is extracted. <u>The named fish oil should comprise of at least 90% of the fish oil.</u>	IFFO In the present format, it will be possible to label a fish oil composed of 30% salmon, 25% menhaden, 25% cod and 20% other unsorted fish as “salmon oil” as it is the major fish species that makes up the blend. It should be specified more clearly that only a small amount (e.g. max 5% or 10%) of fish other than the name giving fish/shellfish taxon shall form part of the named fish oil. The following additional sentence stating the minimum content of named fish oil should therefore be added.
2.1.4 Menhaden oil is derived from the genera Brevortia and Ethmidium (<i>Clupeidae</i>).	IFFO
2.1.4 Menhaden oil is derived from the genera Brevortia <u>Brevortia</u> and <i>Ethmidium</i> (<i>Clupeidae</i>).	IFFO

Comment	Rationale
2.5.2 Highly concentrated fish oil contains more than 50 w/w % fatty acids as sum of EPA and DHA.	GOED
3.3.1 Peroxide value \leq 5 <u>10</u> milliequivalent of active oxygen/kg oil	<p>IFFO</p> <p>The quality parameters listed in 3.3.1 do not sufficiently consider natural oil. Many standards (e.g. NSF/ANSI Standard 173 – 2013; Australia Natural Fish Oil; PhEur Fish Oil, Rich in Omega-3 Acids, Type I; British Pharm Omega-3-Marine Triglycerides; USP Omega-3 Acid Triglycerides have the peroxide value set to 10 (see summary in “Oxidation in Omega-3 Oils: An Overview; A White Paper Prepared by the Global Organization for EPA and DHA Omega-3s and the Council for Responsible Nutrition, page 6 – available at http://www.goedomega3.com/industry)</p> <p>Moreover, the current proposed limits for primary (peroxide value) and secondary (anisidine value) oxidation products reflect the present practice to produce refined food grade fish oil from rather oxidized crude oils – otherwise the limit for secondary oxidation should be lower. Oxidation parameters at many industry omega-3 oil producers are set at 10 for both, peroxide and anisidine values.</p>
Antioxidant	<p>IFFO</p> <p>Rosemary extract (carnosic acid, carnosol) is often used to stabilize fats and oils and should be added to the list of additives and is not present in CODEX STAN 192-1995 either.</p>
Cod Liver	<p>IFFO</p> <p>Pollock oil (<i>Gadus chalcogrammus</i>) is part of the gadidae species (as in 2.3.1) where almost all of the oil content of <i>Gadus chalcogrammus</i> (Pollock) is stored in the liver of the fish. The fatty acid ranges for Cod liver oil (Table 1) should therefore make provision for the inclusion of pollock oil. The fatty acid ranges are adjusted accordingly.</p>
2.0-60-7.08	IFFO
43.5-448-11.56	IFFO
NAND - 0.5	IFFO
21.0-78-7.0	IFFO
5.5-8.5	<p>IFFO</p> <p>(the figures for 2007, 2008, and 2010 had numbers higher than 8.5 for a yearly average).</p>
5.5-85-9.5	IFFO

Comment	Rationale
426.0-245-21.0	IFFO
0.5-45-6.53	IFFO
ND-0.5	IFFO 20:1n-9 and 20:1n-11 should be swapped around. The range for 20:1n-9 should be amended as follows: typically ranges from 0.25 -2.0
ND-00.525 - 2.0	IFFO
53.0-171-17.0	IFFO
0ND - 2.5-2.0	IFFO
1.0-50-16.52	IFFO
76.0-162-16.0	IFFO
ND-4ND-2.51	IFFO
64.0-187-18.0	IFFO

Proposed draft Revision to the Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981): Revision of the limit for Campesterol
(REP 17/FO Para 34 Appendix IV)

Comments of Canada, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Kenya, Peru, United States of America

Comment	Rationale
General comments	
Kenya accepts the PROPOSED DRAFT REVISION TO THE STANDARD FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS (CODEX STAN 33-1981): REVISION OF THE LIMIT FOR CAMPESTEROL for advancement at Step 5/8 and adoption at CAC40.	Kenya
<p>The United States appreciates the opportunity to provide comments in response to the Circular Letter (CL 2017/41-FO) requesting comments on the proposed Draft Revision to the Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981): Revision of the limit for Campesterol.</p> <p>The possible revision of the limit for campesterol in olive oil has been debated for a number of years in the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO). At both the 22nd (2011) and 23rd Sessions (2013), Australia presented proposals indicating that the limit for campesterol should be raised from the current value of 4.0% in the Codex standard to a value which does not arbitrarily discriminate against authentic olive oils. Unfortunately, there was no agreement to start new work at those sessions.</p>	USA

Comment	Rationale
<p>At the 24th Session (2015), the CCFO agreed to new work on the revision of Section 3 (Essential Composition and Quality Factors) of the Standard for Olive Oil and Olive Pomace Oil (CODEX STAN 33-1988) to increase the limit for campesterol in olive oil.</p> <p>At the 25th Session (February 2017), the CCFO, agreed to introduce a note to the limit for campesterol which allowed for a higher level of campesterol with stricter levels of stigmaterol, delta-7-stigmastenol and stigmastadienes than the existing levels in the Standard. After some discussion, the CCFO agreed to a level of >4.0% and ≤4.5% for campesterol.</p> <p>Although the United States and other delegations preferred a higher level for campesterol, the agreed upon limit is more inclusive when compared to the current established limit in the Codex standard and contributes to safeguarding the integrity of olive oils. Therefore, the United States supports the approach agreed to by the Committee, but emphasizes the importance to consider in the future the need to further revise these limits, if required, to ensure that the standard does not exclude authentic olive oils.</p>	
<p>Canada agrees with the proposed revision to the limit for campesterol in CODEX STAN 33-1981 and has no further comments.</p>	Canada
<p>Egypt approves the limit of Campesterol on the proposed Draft Revision to the Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981) at Step 5/8</p>	Egypt
<p>In response to the proposed draft revision to the standard of olive oils and olive pomace oils (codex Stan 33-1981) revision of the limit for campesterol, to vote for the adoption of the campesterol value as a basic parameter in detecting oil adulteration. We want to mention that in this case the authentic Syrian (virgin) oil will automatically included in the rejection circle as non-authentic, because the reliance on the campesterol as a basis for analysis as indicated in the draft review with the ratio of Delta-7-stigmastinol is ≤ 0.3%, actually this limit is much lower than the values of Delta-7-stigmastinol in Syrian varieties olive oil, which means the formation of a trade barrier in the export of Syrian olive oil.</p> <p>Therefore, we suggest adding a new footnote to section 3 (ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS Sterol and triterpene dialcohol composition/Desmethylsterol composition (% total sterols))</p> <p>As the followings:</p> <p>** When an authentic oil naturally has a Delta-7-stigmastenol level >0.5% and ≤ 0.8%, it is considered virgin or extra virgin olive oil if the campesterol level is ≤ 3.3%, the App.B-sitosterol/ (campest + Δ7stig) level is ≥25, the stigmaterol level is ≤ 1.4% and the ΔECN42 level is ≤ 0.1 . The other parameters shall meet the limits set out in the standard.</p> <p>And when an authentic olive pomace oil (crude or refined) naturally has Delta-7-stigmastenol level >0.5% and ≤ 0.7%, it is considered crude or refined olive pomace oil if the the ΔECN42 is ≤ 0.4 and the stigmaterol level is ≤ 1.4%. The other parameters shall meet the limits set out in the standard.</p> <p>The adoption of this amendment to the paragraph in accordance with the decision tree contained in the olive oil specification of the International Olive Council (COI / T.15 / NC No.3 / Rev.11 Annex1) will resolve the differences on this subject to the general consensus of all members of the Commission Including the Syrian Arab Republic.</p>	Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
Perú no tiene comentarios al respecto	Peru
Ecuador agradece el trabajo realizado por el GTe, presidido por Argentina; y luego de la revisión del Proyecto de Norma para Aceites de Oliva y los aceites de Orujo, debo indicar que el Ecuador NO produce aceite de Oliva, por lo que no tiene datos al respecto, sin embargo se apoya el avance de la norma a trámite 8.	Ecuador
Specific comments	
(en el Trámite 5/8)	Costa Rica Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios en el marco de este Comité. En este sentido, expresamos nuestro apoyo al documento en el trámite 5/8.

Amendment to the *Standard for Named Vegetable Oils* (CODEX STAN 210-1999), (Sections 2, 4.1)
(Para 13 (iii), Appendix II, Part B; Para 48, Appendix VI; Para 82, Appendix IX)

Comments of Albania, Canada, Cuba, Ecuador, Kenya, Peru, Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
<p>2) <u>REP17/FO- Rev Appendix VI (on page 36)</u> – Proposed Draft Revision to the Standard for Named Vegetable Oil: Peanut Oil, at Step 5/8 [CL 2017/42/OCS-FO PART 2: Peanut Oil (in section 3.1 - Table 1 and in Appendix - Table 2, Table 3 & Table 4), at Step 5/8] Under Section 3.1, Table 1, and Appendix Table 2: Canada agrees with the changes proposed in these sections, as reflected in the Appendix VI of REP2017/FO-Rev. There are no other tables reflected in this appendix of the report.</p> <p>3) <u>REP17/FO- Rev, paragraph 13 (iii) (on page 2), and Appendix II, Part B (on page 26)</u> [CL 2017/42/OCS-FO PART 3: Food Additives (in section 4.1), for adoption] Canada agrees with the proposed amendment to replace Section 4.1 of CODEX STAN 210-1999 on flavouring.</p> <p>4) <u>REP17/FO- Rev, paragraph 82 (p. 11) and on Appendix IX (p. 46), for adoption</u> [CL 2017/42/OCS-FO PART 4: Appendix: Other Quality and Composition Factors (in section 2 – Composition Characteristics) for adoption.]</p> <p>2. COMPOSITION CHARACTERISTICS The gamma oryzanols in crude Rice bran oil should be in the range of 0.9-2.1%</p>	Canada

Comment	Rationale
<p>For the fatty acid range of crude rice bran oil not intended for direct human consumption the ranges as given for rice bran oil in Table 1 apply</p> <p>Canada agrees with the proposed amendment to include the new text referring to crude rice bran oil to section 2 of the Appendix of CODEX STAN 210-1999.</p>	
No comments	Syrian Arab Republic
Perú no tiene observaciones al documento	Peru
Cuba no tiene comentarios que añadir	Cuba
Specific comments	
<u>(50 °C/water a-at 20 °C)</u>	Kenya
PARTE 2 – ACEITE DE MANÍ	<p>Ecuador</p> <p>El Ecuador expresa su agradecimiento al grupo de trabajo electrónico, presidido por Argentina por su valioso trabajo y contribución; luego de la revisión del Proyecto de Norma para Aceites de Maní, se menciona que el Ecuador NO produce aceite de Maní, por lo que no tiene datos al respecto, sin embargo apoya el avance del documento en mención a trámite 8.</p>
PARTE 3 – ADITIVOS ALIMENTARIOS	<p>Ecuador</p> <p>Luego de realizar el análisis pertinente respecto a la sustitución de la Sección 3.3. De CODEX STAN 19-1981, Sección 4.1 de CODEX STAN 210-1999 y Sección 4.6 de CODEX STAN 25-62007 con “Los aromas utilizados en los productos cubiertos por esta norma deberán cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC / GL 66-2008)”; El Ecuador apoya la adopción propuesta por el Comité.</p>
PART 4 – OTROS FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD EN APÉNDICE	<p>Ecuador</p> <p>Luego del análisis correspondiente respecto a la Enmienda de Norma para Aceites Vegetales Nombrados (CODEX STAN 210-1999); para su adopción, debo indicar que el Ecuador NO produce aceite de salvado de arroz crudo, por lo que no tiene observaciones al respecto</p>

Amendment(s) to: the *Standard for Edible Fats and Oils not covered by the Individual Standards* (CODEX STAN 19-1981) (Section 3.3); and *Standard for Fat Spreads and Blended Spreads* (CODEX STAN 256-2007) (Section 4.6) (REP 17/FO Para 13 (iii) Appendix II part B)

Comments of Albania, Canada, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egypt, Kenya, Peru, Philippines, Syrian Arab Republic,

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Kenya accepts the Proposed amendment to the Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) and Proposed amendment to the Codex Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007) for Adoption at CAC40.	Kenya
No comments	Philippines
Canada agrees with the proposed changes to the text on flavouring in the above standards. The appropriate section in CODEX STAN 19-1981 however, is section 3.2 and not 3.3 as indicated in the CL and in the report REP17/FO (Section 3.3 of CODEX STAN 19-1981 refers to antioxidants).	Canada
No comments	Syrian Arab Republic
Luego de realizar el análisis pertinente respecto a la sustitución de la Sección 3.3. De CODEX STAN 19-1981, Sección 4.1 de CODEX STAN 210-1999 y Sección 4.6 de CODEX STAN 256-2007 con “Los aromas utilizados en los productos cubiertos por esta norma deberán cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC / GL 66-2008)”; El Ecuador apoya la adopción propuesta por el Comité.	Ecuador
Nuestro país está de acuerdo con la propuesta de sustituir la Sección 4.6 de CODEX STAN 256-2007 por el texto siguiente: Aromatizantes Los aromas utilizados en los productos cubiertos por esta norma deberán cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC / GL 66-2008).	Peru
Nuestro país está de acuerdo con la propuesta de sustituir la Sección 3.3. De CODEX STAN 19-1981 con el texto siguiente: Aromatizantes Los aromas utilizados en los productos cubiertos por esta norma deberán cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC / GL 66-2008).	Peru
Cuba no tiene comentarios que añadir	Cuba

Comment	Rationale
Specific comments	
APÉNDICE II, PARTE B	<p>Costa Rica Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios en el marco de este Comité. En este sentido, expresamos nuestro apoyo a la propuesta de enmienda.</p>
<p>Proposed amendment to the Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) (for Adoption)</p>	<p>Egypt Egypt (10 Apr 2017 14:27) Egypt agrees with replace Section 3.3. of CODEX STAN 19-1981 with the new text Flavouring; The flavourings used in products covered by this standard shall comply with the Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).</p>
<p>Proposed amendment to the Codex Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007) (for Adoption)</p>	<p>Egypt Egypt agrees with replace Section 4.6. of CODEX STAN 19-1981 with the new text : Flavouring The flavourings used in products covered by this standard shall comply with the Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).</p>

**Committee on Food Additives
Comité sur les additifs alimentaires
Comité sobre Aditivos Alimentarios**

Proposed draft Specifications for the Identity and Purity of Food Additives: Amendment to *List of Codex Specifications for Food Additives*
(CAC/MISC 6) (REP 17/FA Para 41, Appendix III, Part A)

Comments of Albania, Costa Rica, Egypt, Kenya, Mexico, Peru

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the proposed draft specifications for the identity and purity of food additives for adoption	Egypt
OK.	Albania
Kenya accepts the proposed draft specifications for the identity and purity of food additives presented for adoption at step 5/8 and their advancement for adoption by the CAC40.	Kenya
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios; en ese sentido quisiera externar su apoyo para la adopción en trámite 5/8 por parte de la CAC.	Costa Rica
Perú no tiene comentarios	Peru
No comments on the draft.	Mexico
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios; en ese sentido ha revisado la información y en esta oportunidad no tiene observaciones.	Costa Rica

Draft and proposed draft food additive provisions of the GSFA *General Standard for Food Additives* (GSFA):
(CODEX STAN 192-1995) (REP17/FA Paras 72 and 108 (i), Appendix VI, Part A)

Comments of Costa Rica, Egypt, Kenya, Mexico, Syrian Arab Republic, Peru,

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the draft and proposed draft food additive provisions for adoption at step 8	Egypt
Kenya accepts the adoption of the draft and proposed draft food additive provisions at step 8 and step 5/8. However, we propose the inclusion of explanatory notes on new notes (NN) 9 to 17.(NN9-NN17) that have been inferred in the proposed draft food additive provisions.	Kenya
no comments	Syrian Arab Republic
Perú no tiene comentarios	Peru
No comments on the draft.	Mexico
Costa Rica agradece la oportunidad brindada de emitir comentarios; en ese sentido ha revisado la información y en esta oportunidad no tiene observaciones.	Costa Rica

Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios; en ese sentido quisiera externar su apoyo para la adopción en trámite 8 por parte de la CAC.	
--	--

Proposed draft revision of the *Class Names and the International Numbering System for Food Additives* (CAC/GL 36-1989) (REP 17/FA Para 117(i), Appendix X)

Comments of Costa Rica, Egypt, Kenya, Mexico, Syrian Arab Republic, Peru

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the proposed revision to the class names and international system for food additives (CAC/GL 36-1986) for adoption at Step 5/8	Egypt
Kenya accepts the proposed revision to the class names and international system for food additives(CAC/GL 36-1986) for adoption at step 5/8 as presented in table 1 and table 2.	Kenya
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios; en ese sentido quisiera externar su apoyo para la adopción en trámite 5/8 por parte de la CAC.	Costa Rica
no comments	Syrian Arab Republic
Perú no tiene comentarios	Peru
No comments on the draft.	Mexico
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios; en ese sentido apoya la adopción del documento en trámite 5/8.	Costa Rica

Revised food additives sections of several Codex commodity standards (REP 17/FA Para 55(i),point a, b, Appendix V)

Comments of Albania, Costa Rica, Egypt, Kenya, Mexico, Syrian Arab Republic, Peru

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the proposed amendments to the food additive provisions of codex commodity standards for adoption	Egypt
OK.	Albania
Kenya accepts the proposed amendments to the food additive provisions of the codex commodity standards for adoption at CAC40.	Kenya
No comments	Syrian Arab Republic
Perú no tiene comentarios	Peru
No comments on the draft.	Mexico
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios; en ese sentido quisiera externar su apoyo para la adopción por parte de la CAC.	Costa Rica

Committee on Contaminants in Foods
Comité sur les contaminants dans les aliments
Comité sobre Contaminantes de los Alimentos

Proposed draft & draft maximum levels for lead in certain processed fruits and vegetables (REP17/FC Para 88 and 89, Appendix II)

Comments of Albania, Canada, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Indonesia, Kenya

Text	Rationale
General comments	
OK	Albania
Canada would like to express its support for the lead MLs and their position in the Codex step procedure as outlined in Appendix II of REP17/CF: pulses (0.1 mg/kg, step 5/8); jams, jellies and marmalades (0.4 mg/kg, step 5/8); canned brassica vegetables (0.1 mg/kg, step 5), preserved tomatoes (0.05 mg/kg, step 8); processed tomato concentrates (0.05 mg/kg, step 5); and canned chestnuts and canned chestnut puree (0.05 mg/kg, step 5/8). Canada would like to express its support for the additional text or other information included in the Notes/Remarks section of the draft entry to the GSTCFF as outlined in Appendix II of REP17/CF	Canada
Canned chestnuts and canned chestnuts chestnut puree	Canada Canada notes that paragraphs 67 to 69 as well as Appendix II of REP17/CF refer to the chestnut category as “canned chestnut and canned chestnuts puree”, but that CODEX STAN 145-1985 is for “canned chestnuts and canned chestnuts puree”; therefore, it appears that “chestnut” should be spelled in singular form in the term “canned chestnut puree” and this should be reflected in the entry when it is added to the GSCTFF.
Costa Rica apoya su adopción.	Costa Rica
Edible fats and oils	Ecuador Ecuador agradece la oportunidad de emitir sus observaciones a la carta circular CL 2017/53-CF [OCS], respecto al anteproyecto y el proyecto de niveles máximos de plomo en determinados productos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y los Alimentos (CODEX STAN 193-1995), al respecto a Ecuador le gustaría manifestar que apoyo el NM de 0,1 mg/kg para los aceites y grasas comestibles tal como lo estipula el siguiente cuadro:
Egypt supports the following: * Maximum Levels for Arsenic and Lead in Edible Fats and Oils * REVISION OF THE MLs FOR LEAD IN CERTAIN PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES To be adopted at step 5, 5/8 and 8	Egypt
<ul style="list-style-type: none"> • Indonesia supports ML of 0.4 mg/kg for jams, jellies and marmalades • Indonesia supports ML of 0.1 mg/kg for canned brassica • Indonesia supports to add a reference to Standard for Fish Oils to the remarks column of the ML for lead in edible fats and oils 	Indonesia
Kenya has no objection for standards which are at steps 5, 8 and 5/8 for approval by CAC-40.	Kenya

Proposed draft Code of Practice for the prevention and reduction of arsenic contamination in rice (REP 17/CF Para 103, Appendix III)

Comments of Albania, Canada, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Kenya, Paraguay, Syrian Arab Republic

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Canada wishes to thank Japan and Spain for leading the preparation of the draft code of practice for the prevention and reduction of arsenic contamination in rice (at Step 5/8). Canada would like to reiterate the following suggestion for consideration in the code of practice.	Canada
Costa Rica apoya su adopción en el trámite 5/8.	Costa Rica
En respuesta a la CL 2017/54-CF [OCS], Ecuador quisiera indicar que ha revisado el Código de Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de arsénico en arroz y de acuerdo a lo revisado en la 11ra Reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, Ecuador, apoya para que dicho documento continúe al siguiente trámite.	Ecuador
Egypt supports the proposed draft code of practice for the prevention and reduction of arsenic contamination in rice to be adopted (at Step 5/8)	Egypt
Kenya propose the adoption of PROPOSED DRAFT CODE OF PRACTICE FOR THE PREVENTION AND REDUCTION OF ARSENIC CONTAMINATION IN RICE	Kenya
Paraguay agradece la labor del Comité sobre este documento y expresa su aprobación en relación al Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por arsénico en arroz.	Paraguay
No comment	Syrian Arab Republic
Specific comments	
4. Measures to prevent and reduce arsenic contamination	
4.1 Inorganic arsenic is the most toxic form of arsenic in rice. Measures to reduce arsenic levels (e.g. aerobic growth) may affect inorganic and organic arsenic differently. The most important goal is to reduce <u>Mitigation measures should focus on reducing inorganic arsenic levels in rice.</u>	Canada The rationale for the change is that the final sentence of paragraph 4.1, as written, may be perceived as contradicting the statement in paragraph 1.2, which states: "Implementation of measures that unnecessarily restrict supply of rice to the market should be avoided."

Annex on prevention and reduction of contamination by ergot and ergot alkaloids in cereal grains (Annex 6) to the Code of Practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cereals (CAC/RCP 51-2003) (REP 17/CF Para 111, Appendix V)

Comments of Albania, Canada, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Kenya, Syrian Arab Republic, ILSI

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Canada would like to thank Germany and the United Kingdom for their continued efforts to update the draft annex for the prevention and reduction of ergot and ergot alkaloids contamination in cereal grains. Canada supports the annex as it is presently written in Appendix V of REP17/CF. The current proposed draft reflects the comments provided on behalf of the Canadian delegation to CCF11.	Canada
Costa Rica apoya su adopción en el trámite 5/8.	Costa Rica
En aras de permitir los flujos comerciales con otros países y proteger la salud del consumidor ecuatoriano, Ecuador apoyaría la continuación del Anteproyecto de anexos a este código de prácticas. Así mismo, a Ecuador le gustaría indicar que una vez aprobado este anteproyecto de norma, el país adoptará las medidas recomendadas y se las incorporará en sus guías de Buenas Prácticas Agrícolas así como en los Manuales de Aplicabilidad, de ser el caso.	Ecuador
Egypt supports the document.	Egypt
Kenya accept the document for approval.	Kenya
No comment	Syrian Arab Republic
<p>The International Life Sciences Institute (ILSI) welcomes the opportunity to share our work in response to the Codex Committee on Contaminants in Foods' request for comments on the following documents:</p> <ul style="list-style-type: none"> •CL 2017/56-CF Request for Comments on Proposed Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxins in spices.” •CL 2017/55-CF Request for Comments on ERGOT – Annex 6 to the Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxin contamination in cereals (CAC/RCP 51-2003) <p>ILSI North America is a public, nonprofit scientific foundation that provides a forum to advance the understanding of scientific issues related to the nutritional quality and safety of the food supply by sponsoring programs, workshops and publications. The core mission of the ILSI North America organization is to foster the advancement of science for the benefit of the health of the public, and specifically through the Food and Chemical Safety Committee, the Committee's work promotes a science-based determination of the chemical safety of foods to support the advancement of public health.</p> <p>In May 2015, the ILSI North America Technical Committee on Food and Chemical Safety held a workshop on the risk-based process for mitigation of process-formed compounds. The outcome of the workshop was a decision tree that can be used by the scientific community and could form the basis of a global approach to assessing the risks associated with mitigation of process-formed compounds. It was also concluded that the decision-making criteria developed for process-formed compounds could have applicability to other not-readily-avoidable compounds that are found in food, including mycotoxins. (Hanlon P, Brorby GP, Krishan</p>	ILSI

Comment	Rationale
<p>M. A Risk-Based Strategy for Evaluating Mitigation Options for Process-Formed Compounds in Food: Workshop Proceedings. Int J Toxicol. 2016. doi:10.1177/1091581816640262)</p> <p>Mycotoxins are secondary metabolites of naturally-occurring fungi often associated with the production and storage of certain grains. Humans have thus been exposed to mycotoxins inherent in many foods consumed as part of standard diets throughout history.</p> <p>Because mycotoxins have significant human health implications, the ILSI North America Technical Committee on Food and Chemical Safety, developed and supported a symposium at the Combined Conference of the World Mycotoxin Forum and IUPAC International Symposium on Mycotoxins in June 2016.</p> <p>The primary aim of the symposium was to evaluate whether a foundational framework (decision tree) previously developed by this Committee for a risk-based approach to mitigation of process-formed compounds, another class of not-readily avoidable compounds, could be applied to mycotoxins. The consensus of symposium participants was that the ILSI North America decision tree is applicable to mycotoxins. (Manuscript in preparation)</p> <p>The 2015 ILSI North America workshop and 2016 ILSI North America symposium provided a risk-based approach (decision tree) for mitigation of “not-readily avoidable compounds” such as mycotoxins and identified potential next steps in how to approach this enormous public health challenge. With such a complex task at hand, even small steps are incredibly important and are the most realistic way to make progress.</p> <p>In closing, ILSI appreciates the opportunity to provide the workshop proceedings to the Codex Committee on Contaminants in Foods.</p>	

Proposed draft Code of Practice for the prevention and reduction of mycotoxins in spices (REP 17/CF Para 115, Appendix VI)

Comments of Albania, Canada, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Japan, Kenya, Paraguay, Syrian Arab Republic, ILSI

Comment	Rationale
General comments	
OK.	Albania
Canada would like to thank Spain, India and the Netherlands for their continued efforts to draft the code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in spices. Canada supports the annex as it is presented in Appendix VI of REP17/CF. The current proposed draft reflects the comments provided on behalf of the Canadian delegation to CCF11.	Canada
Costa Rica apoya su adopción en el trámite 5/8.	Costa Rica
Ecuador agradece la oportunidad de emitir observaciones a la CL 2017/56-CF [OCS], al respecto se apoyan los textos del documento y se apoya para que el mismo continúe al siguiente trámite.	Ecuador
Egypt approves the proposed draft code of practice for the prevention and reduction of mycotoxins in spices to be adopted (at step 5/8)	Egypt
We have no objection with the standard to be approved	Kenya

Comment	Rationale
Paraguay agradece la labor del Comité sobre el presente documento y expresa su aprobación referente al al Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en especias.	Paraguay
No comments	Syrian Arab Republic
<p>The International Life Sciences Institute (ILSI) welcomes the opportunity to share our work in response to the Codex Committee on Contaminants in Foods' request for comments on the following documents:</p> <ul style="list-style-type: none"> •CL 2017/56-CF Request for Comments on Proposed Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxins in spices.” •CL 2017/55-CF Request for Comments on ERGOT – Annex 6 to the Code of Practice for prevention and reduction of mycotoxin contamination in cereals (CAC/RCP 51-2003) <p>ILSI North America is a public, nonprofit scientific foundation that provides a forum to advance the understanding of scientific issues related to the nutritional quality and safety of the food supply by sponsoring programs, workshops and publications. The core mission of the ILSI North America organization is to foster the advancement of science for the benefit of the health of the public, and specifically through the Food and Chemical Safety Committee, the Committee's work promotes a science-based determination of the chemical safety of foods to support the advancement of public health.</p> <p>In May 2015, the ILSI North America Technical Committee on Food and Chemical Safety held a workshop on the risk-based process for mitigation of process-formed compounds. The outcome of the workshop was a decision tree that can be used by the scientific community and could form the basis of a global approach to assessing the risks associated with mitigation of process-formed compounds. It was also concluded that the decision-making criteria developed for process-formed compounds could have applicability to other not-readily-avoidable compounds that are found in food, including mycotoxins. (Hanlon P, Brorby GP, Krishan M. A Risk-Based Strategy for Evaluating Mitigation Options for Process-Formed Compounds in Food: Workshop Proceedings. Int J Toxicol. 2016. doi:10.1177/1091581816640262)</p> <p>Mycotoxins are secondary metabolites of naturally-occurring fungi often associated with the production and storage of certain grains. Humans have thus been exposed to mycotoxins inherent in many foods consumed as part of standard diets throughout history.</p> <p>Because mycotoxins have significant human health implications, the ILSI North America Technical Committee on Food and Chemical Safety, developed and supported a symposium at the Combined Conference of the World Mycotoxin Forum and IUPAC International Symposium on Mycotoxins in June 2016. The primary aim of the symposium was to evaluate whether a foundational framework (decision tree) previously developed by this Committee for a risk-based approach to mitigation of process-formed compounds, another class of not-readily avoidable compounds, could be applied to mycotoxins. The consensus of symposium participants was that the ILSI North America decision tree is applicable to mycotoxins. (Manuscript in preparation).</p> <p>The 2015 ILSI North America workshop and 2016 ILSI North America symposium provided a risk-based approach (decision tree) for mitigation of “not-readily avoidable compounds” such as mycotoxins and identified potential next steps in how to approach this enormous public health challenge. With such a complex task at hand, even small steps are incredibly important and are the most realistic way to make progress.</p> <p>In closing, ILSI appreciates the opportunity to provide the workshop proceedings to the Codex Committee on Contaminants in Foods.</p>	ILSI

Comment	Rationale
<p>Specific comments</p> <p>Sterilization processes are effective in reducing the mould load in spices. These mould-reducing processes should be considered once the spice is dry (final processing). There is at least one process authorized for reduction of fungal growth in spices (irradiation) in some countries/regions. Irradiation should be applied in accordance with <u>General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983)</u> and <u>Code of practice for radiation processing of food (CAC/RCP 19-1976)</u>19-1979).</p> <p>It should not be used as a substitute for good hygienic and good manufacturing practices or good agricultural practices. It has been proven to be efficient in eliminating fungi in chilli, coriander, cumin, turmeric and Ashanti pepper. Moreover, other treatments, such as UV, can be utilized to reduce or eliminate toxigenic fungal spores in spices. However, these treatments do not reduce the level of mycotoxins formed earlier in the chain.</p>	<p>Japan</p> <p>Japan would like to note that the 5th bullet of para. 114 in REP17/CF reads:</p> <p>To refer only to irradiation without referencing the specific type of irradiation used for spices.</p> <p>A reference was made to the Standard for Irradiated Food (CODEX STAN 106-1983) and Code of Practice for Radiation Processing of Food (CAC/RCP 19-1976) to ensure that irradiation practices were in line with these texts.2</p> <p>Referring to the above statement, Japan requests the following correction:</p> <p>Insert “General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983)”</p> <p>Correct the reference number of “Code of practice for radiation processing of food”</p>

Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems
Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Draft Principles and Guidelines for monitoring the performance of National Food Control Systems (REP 17/FICS Para 18, Appendix II)

Comments of Brazil Ecuador, Egypt, Kenya, Paraguay Peru

Comment	Rationale
General comments	
Peru agrees with the advance of the preliminary draft	Peru
Egypt supports strongly the proposed draft on Principles and Guidelines for Monitoring the Performance of National Food Control Systems for adoption at Step 8	Egypt
In response to the circular letter CL 2017/51-FICS, in which Codex members and observers are invited to submit comments at Step 8 on the draft Principles and guidelines for monitoring the performance of national food control systems. Ecuador supports the text of the document, considering that it is consistent with the country position of the document "Draft principles and guidelines for monitoring performance of national food control systems". Regarding the elimination of appendix B of this Draft, proposed by Brazil; Ecuador considers that appendix B is just informative, and considers that it can be included in the Draft.	Ecuador
Paraguay agradece la labor del Comité sobre este documento y expresa su aprobación referente al Proyecto de orientaciones para la verificación del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos.	Paraguay
Kenya accepts the draft principles and guidelines for monitoring the performance of National food control systems.	Kenya
During the last CCFICS meeting Brazil expressed its discomfort with recommending the adoption of this draft principles and guidelines at Step 8 with Appendix B retained as part of the document taking the view that Appendix B, providing examples, should be removed consistent to previous decisions of the Commission and other committees regarding the inclusion of examples in Codex texts. Considering that examples may be useful to countries they should be made available on the Codex website as information documents. As this is a recurring discussion Brazil proposes that CCGP should address this matter to clarify and provide guidance with regards to the use of examples on Codex standards instead of addressing this issue at each committee on a case-by-case basis.	Brazil

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

Proposed draft and draft Methods of analysis for provisions in Codex standards (for inclusion in C. STAN 234-1999)"

Comments of of Albania, Canada, Costa Rica, Egypt, Peru, GOED

Comment	Rationale
General comments	
Peru does not have comments on the document	Peru
Egypt approves the results of CCMAS for adoption by the CAC40	Egypt
OK.	Albania
The report accurately reflects the discussion at CCMAS and, as CCMAS delegates, we would recommend adoption of these methods. (Appendix II, Part 1, Pages 24-30). The report accurately reflects the discussion at CCMAS and, as CCMAS delegates, we would recommend revocation of the RM methods as indicated. (Appendix II, Part 2, Page 31)	Canada
Costa Rica aprecia la oportunidad de participar proporcionando comentarios al documento. A este respecto, deseamos expresar nuestro apoyo a las enmiendas.	Costa Rica
Specific comments	
USP 40-NF35 (Omega-3 Acid Acids Triglycerides): Content of oligomers and partial glyceride;	GOED
European Pharmacopoeia 1352 (Omega-3 acid triglycerides)(Omega-3-Acid Triglycerides): Oligomers and partial glycerides	GOED

Coordinating Committee on Near East
Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient

Proposed Draft Regional Standard for Doogh (REP 17/NE Para 65, Appendix III)

Comments of Albania, Egypt, Iran, Jordan, United States of America, Syrian Arab Republic, YLFA

Comment	Rationale
General comments	
OK	Albania
Egypt approves the proposed draft regional standard for doogh to be adopted at step 5/8	Egypt
<p>The Yoghurts and Live Fermented Milks association, YLFA International, thanks the eWG led by Iran for the work done in preparing this proposed draft standard for Doogh.</p> <p>YLFA welcomes the opportunity to comment on the latest draft CL 2017/58-NE Regional Standard for Doogh, proposed at Step 5/8.</p> <p>In all essentials, we agree with the new draft as most of the issues that we raised (in particular the setting of the minimum protein content) have been taken into account.</p> <p>We understand that the CCNE is keen to conclude. For that reason, we will not object to the submission of the draft standard at step 5/8.</p> <p>YLFA agrees with last draft at step 5/8.</p>	YLFA - Association of Yoghurts & Live fermented milks
Specific comments	
<p>Thanks for your efforts. We want to suggest the following:</p> <p>1. Scope / 2. Description - to includes type of skimmed doogh.</p> <p>3 Essential composition and quality factors</p> <p>3.3 Composition - to increase the value of milk solid non-fat from 3 up to 5 in skimmed doogh and 5.5 in doogh as minimum limit, taking the milk protein percentage in consideration</p>	Syrian Arab Republic
<p>1. Scope This Standard applies to doogh <u>liquid or powdered form</u> for direct consumption or for further processing, in conformity with the definitions in Section 2 of this Standard. This Standard should be read in conjunction with the <i>Standard for Fermented Milks</i> (CODEX STAN 243-2003).</p>	Jordan
<p>1. Scope This Standard applies to doogh for direct consumption or for further processing, in conformity with the definitions in Section 2 of this Standard. This Standard should be read in conjunction with the <i>Standard for Fermented Milks</i> (CODEX STAN 243-2003).</p>	<p>USA</p> <p>General comment: The terms “probiotic” or “prebiotic” are used in Section 2, 3.2.2, 3.2.5, 3.3, and 8.1.4 We suggest not using these terms as they are not defined in CODEX STAN 206-1999 General Standard for the Use of Dairy Terms.</p>

Comment	Rationale
<p>2. Description Doogh is a “drink based on fermented milk” as defined in Section 2.4 of the <i>Standard for Fermented Milks</i>, obtained by mixing yoghurt as defined in Sections 2.1 and 3.3 of the same Standard, with potable water and optionally food grade salt or mixing milk with potable water and sodium chloride prior to with potable water and regularly edible salt or mixing milk with potable water and regularly edible salt prior to heat treatment and fermentation, to heat treatment and fermentation to give an end product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics as the product defined under provisions of this Standard. When doogh is produced by mixing milk with potable water, edible salt may be added before or after fermentation.</p> <p>Doogh is a “drink based on fermented milk” as defined in Section 2.4 of the <i>Standard for Fermented Milks</i>, obtained by mixing yoghurt as defined in Sections 2.1 and 3.3 of the same Standard, with potable water and optionally food grade Standard with potable water and regularly edible salt or mixing milk with potable water with optional edible salt or mixing milk with potable water and sodium chloride prior to heat treatment and fermentation to give an end product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics as the product defined under provisions of this Standard. When doogh is produced by mixing milk with potable water, edible salt may be added before or after fermentation.</p> <p>Doogh is a “drink based on fermented milk” as defined in Section 2.4 of the <i>Standard for Fermented Milks</i>, obtained by mixing yoghurt as defined in Sections 2.1 and 3.3 of the same Standard, with potable water and optionally food grade salt or mixing milk with potable water and sodium chloride prior to heat treatment and fermentation to give an end product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics as the product defined under provisions of this Standard. When doogh is produced by mixing milk with potable water, edible salt may be added before or after fermentation. with potable water and regularly edible salt or mixing milk with potable water with heat treatment and fermentation to give an end product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics as the product defined under provisions of this Standard. When doogh is produced by mixing milk with potable water, edible salt may be added before or after fermentation.</p>	<p>Iran</p>
<p>2. Description Doogh is a “drink based on fermented milk” as defined in Section 2.4 of the <i>Standard for Fermented Milks</i>, obtained by mixing yoghurt as defined in Sections 2.1 and 3.3 of the same Standard, with potable water and optionally food grade salt <u>optionally sodium chloride</u> or mixing milk with potable water and sodium chloride prior to heat treatment and fermentation to give an end product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics as the product defined under provisions of this Standard. When doogh is produced by mixing milk with potable water, edible salt <u>sodium chloride</u> may be added before or after fermentation.</p>	<p>USA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paragraph 1: Suggest referencing “sodium chloride” throughout the section and not utilize the phrases “food grade salt” or “edible salt”.

Comment	Rationale
<p>The milk used for production of doogh Doogh may have been manufactured from products obtained from milk as specified in Section 2.1 of the <i>Standard for Fermented Milks</i>, with or without the compositional modification as limited by the provision in Section 3.3.</p>	<p>USA</p> <ul style="list-style-type: none"> Paragraph 2: Suggest deleting the phrase “The Milk used for production of” and begin the sentence with “Doogh may have been...”. This change would help minimize conflict with the CODEX STAN 206-1999 General Standard for Use of Dairy Terms in which milk is defined as a mammary secretion.
<p>2. Description</p> <p>The typical starter microorganisms used in production of doogh are traditional yogurt bacteria: <i>Streptococcus thermophilus</i> and <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>. Other <u>microorganisms other</u> than those constituting the specific starter cultures may be added. If the product is heat treated after fermentation, the requirement for viable microorganisms does not apply. Heat treatment after fermentation does not apply for “probiotic” doogh (doogh containing probiotic microorganisms).</p>	<p>Jordan</p>
<p>3. Essential composition and quality factors</p> <p>3.2 Permitted ingredients</p> <p>3.2.2 Other harmless and suitable microorganisms (bacteria, (bacteria or yeast) as starter- or non-starter microorganisms, including probiotics; for the functions of acidification, aroma production, fermenting carbonation, texture improvement, health promotion, and improving other functional aspects of product.</p>	<p>Iran</p>
<p>3.2.2 Other harmless and suitable microorganisms (bacteria, yeast) as starter- or non-starter microorganisms, including probiotics; for the functions of acidification, aroma production, fermenting carbonation, texture improvement, health promotion, and improving other functional aspects of product.</p>	<p>USA</p> <p>In section 3.2.2: Suggest not including the term “Health Promotion”.</p>
<p>3.2.6 Dairy ingredients or dairy products obtained from milk such as milk proteins, milk powders, milk fat (butter fat or cream), buttermilk and whey products” <u>products</u>. For milk powders this will be the <i>Standard for Milk Powders and Cream Powder</i> (CODEX STAN 207-1999), milk fat this fat it's will be the <i>Standard for Milkfat Milk fat Products</i> (CODEX STAN products 280-1973) and cream as is defined in Section 2.1 of the <i>Standard for Cream and Prepared Creams</i> (CODEX STAN 288-1976).</p>	<p>Iran</p>
<p>3.2.7 Potable water.</p> <p>Partial or full replacement of milk fat or milk protein with other sources of non-dairy fat or non-dairy protein shall not be allowed.</p>	<p>Iran</p>
<p>3. Essential composition and quality factors</p> <p>3.3 Composition</p> <p><u>titratable acidity expresses as lactic acid (%w/w) acid</u></p>	<p>USA</p> <p>In Section 3.3 Composition table: Suggest utilizing the phrase “titratable acidity expresses as lactic acid” in lieu of “lactic acid”. This change would align this information with the Composition table in CODEX STAN 243-2003 Standard for Fermented Milks.</p>

Comment	Rationale
Milk protein(a) (%w/w)	Jordan Milk protein(a) (%w/w) should be at least 1.5 %
Sodium chloride (%w/w)	Jordan Sodium chloride (%w/w) maximum level increased to 1.0%.
(a) Protein content is “6.38 multiplied by the total Kjeldahl nitrogen determined”. <u>Partial or full replacement milk protein with other sources of non-dairy fat or non-dairy protein shall not be allowed.</u>	Iran
(b) This requirement does not apply to products “heat treated after fermentation”. <u>The microbiological criteria in the product are valid up to the “date of minimum durability” under the storage conditions specified in the labelling.</u>	
(c) Applies when claimed microorganisms (as specified in Section 2 of this Standard) are added to the product. Probiotics are of the most important.	
The microbiological criteria in the product are valid up to the “date of minimum durability” under the storage conditions specified in the labelling.	
4. Food additives 4.1 In accordance with Section 4.1 of the Preamble to the <i>General Standard for Food Additives</i> (CODEX STAN 192-1995), additional additives may be present in the flavoured doogh as a result of carry-over from non-dairy ingredients. <u>Emulsifiers, packaging gases and preservatives listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995) are acceptable for use in Doogh categories as specified in the table above.</u>	Iran
In accordance with Section 4.1 of the Preamble to the <i>General Standard for Food Additives</i> (CODEX STAN 192-1995), additional additives may be present in the flavoured doogh as a result of carry-over from non-dairy ingredients. Emulsifiers, packaging gases and preservatives listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995) are acceptable for use in Doogh categories as specified in the table above.	
Acidity Regulators, Colours, Flavor enhancers, Sweeteners^(a) a) The use of sweeteners is limited to milk and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar.	Iran In the tables for section of food additives the columns for acidity regulators, colors, flavor enhancers and sweeteners should be deleted
Carbonating agents (a) <u>Use of carbonating agents is technologically justified in Drinks based on Fermented Milk only. Carbon dioxide may incorporated by cold injection or fermentation (yeast and/or mesophilic bacteria).</u> Use is	Iran

Comment	Rationale
restricted to reconstitution and recombination and if permitted by national legislation in the country of sale to the final consumer	
7. Package and storage 7.1 The product shall be packed in containers which <u>are conforming with the requirements of food contact materials and preserve the hygienic quality and the other qualities of the food.</u>	Jordan
7.2 Doogh (after fermentation) shall be stored under appropriate conditions conditions, e.g. refrigerated.	Iran
7.2 Doogh (after fermentation) shall be stored under appropriate conditions e.g. refrigerated.	USA In Section 7.2: Suggest that clarity be provided here by specifying the appropriate temperature range and any other storage conditions as appropriate.
8. Labelling 8.1 Name of the food 8.1.2 The descriptions of “Carbonated/Uncarbonated” and/or “Heat treated/Un-heat treated” shall be used in conjunction with the word “Doogh”. For carbonated doogh, the terms “Fermenting” or “Injecting” shall be applied before the word “Carbonated” in product designation to represent the source of carbonation.	USA In Section 8.1.2: Suggest providing more clarity in this section as the product could be artificially carbonated or carbonated by fermentation

Committee on Milk and Milk Products
Comité sur le lait et les produits laitiers
Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos

Draft standard for dairy permeate powders (CX/CAC 17/40/3 Add.1, Annex 2)

Comments of Brazil, Costa Rica, Dominican Republic, Egypt, European Union, India, Iran, Jordan, Kenya, Mexico, Peru, Switzerland, United States of America, IDF, FIL

Comment	Rationale
General comments	
Egypt supports the proposed draft standard for Dairy Permeate Powders for adoption at Step 8	Egypt
Switzerland supports the adoption of the draft standard for dairy permeate powders at step 8.	Switzerland
We support the draft for adoption 5/8 but there isn't bone phosphate and anti caking agent as unpermitted food additives. Also, it's better minimum lactose would be 70 %	Iran
Kenya accepts the DRAFT STANDARD FOR DAIRY PERMEATE POWDERS for adoption at Step 8 pending the endorsement of the methods of sampling and analysis by CCMAS (clause 8.)	Kenya
The International Dairy Federation (IDF) would like to thank New Zealand as chair of the CCMMP and Denmark as former eWG chair, for leading the work on the draft Standard for dairy permeate powders. The IDF supports the adoption of the draft standard for dairy permeate as appended to CL 2017/52-MMP, at step 8.	IDF/FIL
Brazil would like to highlight that in the draft the physical chemical parameters are not defined. We recognize this as important, due to pH parameters are different between types of permeates. For example, whey permeate is more acid than milk permeate, and the industry use this parameter to distinguish both products.	Brazil
Since the initial stages of the development of this standard, India has been suggesting that its name should reflect the main characteristics of the high lactose content in dairy permeate powders. This concern was included in an earlier draft of the standard (CL 2015/28-MMP) but was removed subsequently. Thereafter, we have been continuously requesting for the reinsertion of this provision with detailed justification. However, each time a different reason has been cited for its non-inclusion in the standard. At the last CAC (2016) as well while supporting adoption of the standard at Step 5, India had re-iterated that the name of the product should be revisited so as to reflect its the true nature on the label.	India

Comment	Rationale
<p>Such a provision will allow use of names that are understood by consumers in the developing countries where the term 'permeate' may not be prevalent and hence not correctly understood. There is precedence to this approach in the development other standards as well.</p> <p>Reference may be made to our comments at different stages for the related details. An important point to be noted is that the requested provision does not prevent use of the names like 'whey permeate powder' or 'dairy permeate powder', where these are well understood by the consumer and the industry. The resistance to the proposal, therefore, appears to be completely unwarranted.</p>	
<p>The European Union and its Member States can support the adoption of the Draft Standard for Dairy Permeate Powders at Step 8 with the amendment proposed to section 2 (a):</p> <p>"2. DESCRIPTION</p> <p>Dairy permeate powders are dried milk products¹ characterized by a high content of lactose:</p> <p>a) manufactured from permeates which are obtained by removing, through the use of membrane filtration, and to the extent practical, milk fat and milk protein, but not lactose, from milk, whey² (excluding acid whey), cream³ and/or sweet buttermilk, and/or from similar raw materials, and/or ..."</p>	European Union
<p>Costa Rica desea expresar su apoyo al avance de la norma en el trámite 8.</p>	Costa Rica
<p>Observaciones relativas a la remisión a los comités horizontales para su aprobación. Nos manifestamos de acuerdo con la observación sobre la necesidad de su remisión a los comités horizontales correspondientes.</p>	Peru
<p>En la industria alimentaria, los permeados lácteos en polvo se usan comúnmente para estandarizar leche descremada en polvo (LDP) y son ingredientes alimenticios naturales con excelentes características funcionales y nutricionales y, tienen una aplicación muy diversa en productos de panadería, confitería, chocolatería, sopas, condimentos, helados y postres y bebidas lácteas, entre otros.</p> <p>El Perú, no es productor de estos productos pero sin embargo, importamos grandes volúmenes de permeados lácteos en polvo, elaborados a partir de leche, suero, grasa, entre otros.</p>	Peru
<p>Mexico agradece a Nueva Zelandia como país anfitrión del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), referente al proyecto de norma para los permeados lácteos en polvo y la oportunidad de formular observaciones. Mexico Apoya la adopción del proyecto de norma para los permeados lácteos en polvo, en el Trámite 8 y espera que el Presidente del Comité formule su aprobación dentro de la Comisión del Codex Alimentarias (CAC) 40° periodo de sesiones.</p>	Mexico

Comment	Rationale
Consideramos que no es necesario repetir “del suero” en la línea última.	Dominican Republic
The International Dairy Federation (IDF) would like to thank New Zealand as chair of the CCMMP and Denmark as former eWG chair, for leading the work on the draft Standard for dairy permeate powders. The IDF supports the adoption of the draft standard for dairy permeate as appended to CL 2017/52-MMP, at step 8.	IDF/FIL
<p>The U.S. appreciates the opportunity to provide comments relative to CL 2017/52-MMP: Request for comments at Step 8 on the draft Standard for dairy permeate powders.</p> <p>The U.S. is supportive of advancing the Draft Standard for Dairy Permeate Powders as presented in Annex 2 of CX/CAC 17/40/3 Add1. We recognize the considerable effort that has occurred to progress the Draft Standard for Dairy Permeate Powders and we thank the electronic working group members for their diligent work.</p>	USA
Specific comments	
DESCRIPTION	<p>Brazil</p> <p>It is necessary to define the other products that can be used to obtain permeates, since only the definition of Whey permeate powder and Milk permeate powder are provided.</p> <p>It is also important to describe a definition for “similar raw material”, once in the way it is presented the permeate of any product could be obtained once the established criteria limits are reached, which we do not consider adequate. In this sense, in case of having the intention of an open and generic text, it is necessary to define the characteristics of this similar material.</p>
manufactured from permeates which are obtained by removing, through the use of membrane filtration, and to the extent practical, milk fat and milk protein, but not lactose, from milk, whey ² (excluding acid whey), cream ³ and/or sweet buttermilk, and/or from similar raw materials, and/or	<p>Switzerland</p> <p>Switzerland supports the explicit exclusion of acid whey as proposed in the draft standard.</p>
elaborados a partir de permeados que se obtienen extrayendo, por filtración con membranas y en la medida en que resulte práctico, la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de la leche, el suero ² (excluido el suero ácido), la nata ³ (crema); y/o el suero de mantequilla dulce y/u otras materias primas similares, y/u	<p>Peru</p> <p>Sección 2 (a) Descripción y Sección 3.1 Materias Primas.</p> <p>Solicitamos reconsiderar la propuesta de Colombia, pues con la inclusión de la nota al pie, propuesta por el Presidente no se elimina la ambigüedad planteada, puesto que el término en cuestión en 2(a) se refiere a “materias primas similares”. En todo caso en 2(a) debiera de utilizarse el mismo término que en 3.1: “productos lácteos similares”.</p>
El permeado de suero en polvo es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de suero. El permeado de suero se obtiene extrayendo del suero las proteínas del suero <u>proteínas</u> pero no la lactosa.	Dominican Republic
FOOD ADDITIVES	India

Comment	Rationale
	<p>The previous draft of the standard (CL 2016/46-MMP) included a provision for use of anticaking agents but the latest draft of the standard proposes that no additives are considered necessary for this product. We have also noted the interest of New Zealand and Australia in allowing use of anticaking agents in dairy permeate powders. The IDF, however, has provided technical reasoning indicating that it is possible to convert hygroscopic form of lactose to non-hygroscopic form during whey powder manufacture and that the acid whey based powders, that may have required use of anticaking agents, are not covered by the standard.</p> <p>The provision to allow use of anticaking agents will be useful to those countries that may not currently have the technology to convert lactose to non-hygroscopic state before drying dairy permeates. The provision will be useful even if acid whey based powders are not covered by the standard. On the other hand, removal of the provision has the potential to create non-tariff barriers trade, especially of developing countries that may in future intend to manufacture dairy permeate powders, as they will find it difficult to manufacture/store good quality product without use of anticaking agents. The standard appears to favour those countries that are currently able to manufacture permeate powders without the use of anticaking agents.</p> <p>It also needs to be recalled that this draft standard has been developed without any physical meeting of the relevant committee (CCMMP) and has, therefore, not had the benefit of discussions in a plenary, where more members could have participated and voiced their concerns.</p> <p>In view of the above, it is not possible to support adoption of the standard at Step 8 in its current form.</p>
ADITIVOS ALIMENTARIOS	<p>Peru</p> <p>Observaciones relativas al avance al trámite 8.-</p> <p>Apoyamos la posición de los Estados Miembros de la Unión Europea (EMUE), los Estados Unidos de América y la FIL, de pasar al trámite 8, con la condición de que no se permita el uso de antiaglutinantes.</p>
No se permite el uso de aditivos alimentarios en los permeados lácteos en polvo regulados por la presente norma.	<p>Peru</p> <p>Observaciones relativas al uso de antiaglutinantes.-</p> <p>Manifestamos nuestra conformidad con la propuesta de suprimir la disposición relativa al uso de antiaglutinantes en la solicitud de la Federación Internacional de la Leche (FIL) y sustituirla por una nueva Sección 4.1, que quedaría como: "Sección 4.1 No se permite el uso de aditivos alimentarios en los permeados lácteos en polvo regulados por la presente norma".</p>
The processing aids used in products covered by this standard shall comply with the <i>Guidelines on Substances used as Processing Aids</i> (CAC/GL 75-2010).	Brazil

Comment	Rationale
	To make reference to CAC/GL 75/2010 does not make sense since it does not mention processing aids, and therefore we believe that it should be appropriate to quote the correct document related to processing aids.
LABELLING	Jordan Packaging is not addressed in this standard
Information required in Section 7 of this Standard and Sections 4.1 to 4.8 of the <i>General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods</i> (CODEX STAN 1-1985), and, if necessary, storage instructions, shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container. However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.	Brazil Even for industrial purposes, lot identification and manufacturer or packer information should be provided on the labeling for safe traceability purposes, since the products accompanying documents are only attached during transport. Traceability can be lost or become difficult when the product reaches its destination and is stocked. Brazil defends the need of preserving the information in the lot. In addition, the proposal is contrary to what has been discussed in the CCFL e-WG on "Proposed Draft Guidance for the Labeling of Non-Retail Containers of Foods".