

4 June 2003

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

AGENDA ITEM 5

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Twenty-sixth Session, FAO Headquarters, Rome, Italy, 30 June - 7 July 2003

DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS AT STEP 8 OF THE PROCEDURE

**(including those submitted at Step 5 with a recommendation to omit Steps 6 and 7
and those submitted at Step 5 of the Accelerated Procedure)**

**Comments on Draft Standards and Related Texts Submitted to the Commission for
Adoption**

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Draft MRLs for Bovine Somatotropin - ALINORM 95/31; Appendix II

No comments requested.

Draft Amendment to the Standard for Canned Sardines and Sardine-Type Products (Clupea benticcki) -
ALINORM 01/18; Appendix III, para(s) 15

No comments requested.

AD HOC CODEX INTERGOVERNMENTAL TASK FORCE ON ANIMAL FEEDING

Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding - ALINORM 03/38A; Appendix II

ARGENTINA

En oportunidad de la 4ta Sesión del Grupo de Trabajo Ad-Hoc del Codex sobre Alimentación Animal, llevada a cabo en Dinamarca del 25 al 28 de marzo de 2003, se elevó el proyecto de Código de Prácticas sobre buena alimentación animal a la Comisión del Codex, para su adopción en la próxima reunión, a celebrarse en junio de 2003 (pasó a la etapa 5/8, saltando las etapas 6 y 7).

For reasons of economy, this document is produced in a limited number of copies. Delegates and observers are kindly requested to bring it to the meetings and to refrain from asking for additional copies, unless strictly indispensable.
Most Codex meeting documents are available on Internet at www.codexalimentarius.net

W0000

La Argentina tiene serias dudas respecto al texto del proyecto de código de prácticas, en especial sobre métodos de producción (biotecnología), etiquetado y trazabilidad. Existen varias disposiciones del proyecto que no están claras, a saber:

Párrafo 11: “Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure”.

“Las autoridades competentes pueden decidir que en el alimento y los ingredientes del alimento que consistan, contengan o sean producidos de OGMs deberán ser etiquetados haciendo referencia a la modificación genética, como medida de controlar el riesgo”.

Esta disposición no deja en claro que el etiquetado para los propósitos de salud y seguridad tienen que fundamentarse en una evaluación del riesgo. De la disposición puede deducirse que los alimentos o los ingredientes de alimentos derivados de los OGMs son, por sí solos, peligrosos y constituyen un riesgo para los consumidores y que por lo tanto requieren el etiquetado.

Teniendo en cuenta lo mencionado precedentemente, Argentina considera que esta disposición no está basada en criterios científicos y es inaceptable.

En la República Argentina, cuando se aprueba un evento genéticamente modificado, se tienen la certeza científica de ser inocuo para la salud humana y animal así como también como para el medio ambiente, en virtud de existir un procedimiento legalmente establecido de autorización con pruebas previas altamente exigentes. Es por ello que no existe la necesidad de establecer un sistema de etiquetado obligatorio de productos genéticamente modificados.

En este sentido, y respecto a la discusión en el ámbito del Codex sobre el etiquetado de alimentos e ingredientes de alimentos derivados de la biotecnología, la misma se viene sosteniendo en el Comité de Etiquetado de Alimentos (CCFL) desde hace más de diez años y aun no se ha podido llegar a un consenso.

Párrafo 12 “ Traceability/product tracing of feed and feed ingredients, including additives, should be enabled by proper labelling and record keeping at all stages of production and distribution. This should facilitate the prompt trace-back or trace-forward of materials and products if any actual or potential health risks are identified, and prompt and complete withdrawal or recall of products where necessary. Records should be maintained and readily available regarding the production, distribution and use of feed and feed ingredients for as long as appropriate to enable trace-back should a safety problem emerge, and representative samples of feed and feed ingredients should be kept where applicable for a suitable period of time.

La trazabilidad y el rastreo de productos de alimentos e ingredientes de alimentos, inclusive los aditivos, debería posibilitarse en todas las etapas de producción y distribución, a través del etiquetado y los registros apropiados. Esto debería facilitar el rastreo oportuno (progresivo o regresivo) de materiales y productos cuando se identifiquen riesgos reales o potenciales para la salud, así como la retracción o el retiro oportuno de productos cuando sea necesario. Los registros con relación a la producción, la distribución y el uso de alimentos e ingredientes de alimentos deberían mantenerse en el caso de surgir un problema de inocuidad. Asimismo, deberían guardarse donde corresponde, durante un periodo apropiado de tiempo, las muestras representativas de los alimentos e ingredientes de alimentos”.

Párrafo 13 Feed manufacturers should keep records containing full details of the supplier and date of receipt of feed ingredients, of the manufacturing process and the destination of all feed. These records could include:

- inventory records (including labels and invoices on received goods), actual formulae, mixing sheets, daily production logs, files of complaints, files on manufacturing errors and corrective actions taken, analytical results and investigations of out-of-tolerance sample results, records respecting the disposition of returned and recalled feeds and feed ingredients, records of the disposition of flushed or recovered material, records of mixer validation and scale/metering device verification, etc.*

“Los fabricantes de alimentos deberán conservar los registros conteniendo los detalles completos del proveedor y la fecha de entrega de los ingredientes de alimentos, del proceso de fabricación y del destino de todos los alimentos. Estos registros podrían incluir: registros de inventario (incluyendo las etiquetas y facturas comerciales en los bienes recibidos), fórmula actual, cuaderno de producción diario, archivos de demandas, archivos sobre errores de fabricación y acciones correctivas tomadas, resultados analíticos e investigaciones de resultados de muestras sin tolerancias, registros respecto a la disposición de regresar y revocar alimentos e ingredientes de alimentos, registros sobre la disposición de levantar o recuperar material, registros sobre validación mixta y escala/medición de aparatos de medición”.

Los párrafos 12 y 13 contienen disposiciones específicas relacionadas con la trazabilidad y el rastreo de productos, conceptos aún no definidos en el ámbito del Codex. El Comité del Codex sobre Principios generales (CCGP) recién acaba de acordar el inicio de un trabajo sobre la definición de; a trazabilidad y el rastreo productos, para se usados en el marco del Codex. Asimismo, el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) ha convocado a un Grupo de Trabajo para desarrollar directrices en al aplicación de la trazabilidad y el rastreo de productos.

No obstante, el párrafo 13 podría ser aceptado en la medida que se excluyan los elementos referidos a los registros y figure con una obligación general como la prevista en la primera frase de dicho párrafo.

En este sentido, la Argentina considera que:

- Dada las dudas respecto a ciertos conceptos del Proyecto del Código de Prácticas, en especial sobre métodos de producción (biotecnología), etiquetado y trazabilidad, no es procedente aprobar el documento en la etapa 5/8.
- Sería inapropiado aprobar un documento que contiene disposiciones que aún están siendo debatidas en otros Comités del Codex (Etiquetado de Alimentos; Principios Generales y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos). Es por ello que, el Grupo de Trabajo Especial debería continuar trabajando para plantear estos temas y preparar un Código de Prácticas sobre buena alimentación animal alineado con las conclusiones que resulten de los debates de los otros Comités.
- El proyecto al imponer un sistema de etiquetado tendrá efectos económicos importantes, sobre todo para los países en desarrollo, como en le caso de Argentina, y esta medida no tiene correlación con el objetivo que se intenta buscar que es la seguridad del alimento.

- Posición Argentina respecto al Etiquetado de OGMs:

De acuerdo a la normativa argentina se llega a la discusión del etiquetado una vez que el producto ha sido evaluado como seguro. En otras palabras, el centro de la discusión no es la seguridad alimentaria y/o ambiental sino la cantidad y calidad de información que debería suministrarse al consumidor.

Se considera conveniente que para la instrumentación de una norma de etiquetado de alimentos tanto para consumo humano o animal la discusión sobre le mismo se base en el tipo de alimento derivado de OGMs que se trata. Teniendo en cuenta que:

- Cualquier alimento obtenido a través de la biotecnología y sustancialmente equivalente¹ a un alimento convencional, no debería ser sujeto a un etiquetado específico obligatorio. No existen evidencias científicas de que los alimentos desarrollados a través de las herramientas de la ingeniería genética difieren sustancialmente en composición, calidad o seguridad de los alimentos producidos por otras tecnologías de cultivo.

¹ El concepto de la Equivalencia Sustancial: El término “equivalencia” aplicado a alimentos es un término legal, y se refiere a la composición. La expresión “equivalencia sustancial” denota, de acuerdo con el uso que se la da en los marcos regulatorios, que se ha realizados una evaluación de la seguridad del alimento y que la conclusión de esa evaluación es que el alimento derivado de organismo tradicional modificado (cualquiera sea el modo en que se lo ha modificado) tiene las mismas propiedades que el alimento obtenido a partir del organismo tradicional no modificado.

- Cualquier alimento obtenido a través de la biotecnología y sustancialmente diferente a un alimento convencional por alguna característica, podría ser etiquetado solo por sus características como alimento pero no por aspectos concernientes al ambiente o procesos de producción.
- No se justifica un etiquetado diferencial porque no existen evidencias que demuestren que los alimentos producidos a través de la biotecnología puedan significar un riesgo a la salud del consumidor.
- En el caso de los productos agrícolas, la mayoría son “commodities” y con ello, *la identificación de dicho material es complicada y costosa*. Los mayores costos de producción, resultantes de instrumentar el etiquetado, terminarán siendo trasladados a los consumidores, sin que esto represente una mejor información disponible o una mayor seguridad alimenticia.
- En algunos casos información excesiva en el etiquetado podría confundir al consumidor, en vez de cumplir con el propósito de informarlo. Además esto puede sentar un preocupante antecedente para futuras regulaciones al comercio.
- Por lo expuesto en el caso de evaluar la posibilidad de un etiquetado debería considerarse:
 - 1- el etiquetado “caso por caso” y fundamentar las decisiones en datos científicos;
 - 2- emplear técnicas de análisis de riesgo y de riesgo-beneficio en la evaluación;
 - 3- tratar que el etiquetado sea lo más conciso posible en los casos en que sea necesario por razones de salud y seguridad²;
 - 4- etiquetar sólo cuando hay una genuina necesidad y tomar en cuenta las consecuencias de índole práctica como los costos que ello implicará; y
 - 5- dejar el etiquetado librado a la voluntad de los fabricantes cuando se haya demostrado la “equivalencia sustancial”.

AUSTRALIA

Australia appreciates the opportunity to comment on the proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding (CL 2003/14-AF). Australia has been pleased with the progress that has been made in developing the proposed Draft Code of Practice.

General Comments

Australia is generally happy with the proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding but has major concerns about the inclusion of paragraph 11 in the proposed Draft Code of Practice pertaining to the labelling of feed and feed ingredients consisting, containing or produced from Genetically Modified Organisms (GMOs). Australia proposes that paragraph 11 be removed from the Draft Code.

Australia also has concerns with the text in paragraphs 12 and 13 of the proposed Draft Code of Practice pertaining to traceability/product tracing and record keeping of feed and feed ingredients. Australia proposes that paragraphs 12 and 13 of the Draft Code be revised.

For these reasons, Australia cannot support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice at Step 5/8. Given the considerable amount of work that has gone into developing this important document, Australia would suggest that the term of the Task Force be extended, under strict terms of reference, to resolve these outstanding issues and meet its objective.

More specific comments on Australia’s concerns with paragraphs 11, 12 and 13 follow.

Scientific Principles

Australia is concerned that the text in paragraph 11:

² Al considerar el etiquetado debe identificarse la presencia de:

- posibles riesgos para la salud y/o seguridad de determinadas personas o sectores de la población.
- cambios nutricionales o en la composición que sean significativos con respecto a la fuente tradicional de alimento.

11. *Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.*

is not based on sound science. There is no scientific evidence to support the inference of paragraph 11 that GMOs are an intrinsic threat to human health.

Australia is also concerned that the justification for this text does not follow the basic principles of risk analysis. Within risk analysis principles, the use of risk management measures must be based on risk assessments, which should be conducted in accordance with the *Statements of Principle Relating to the Role of Food Safety Risk Assessment* and should incorporate the four steps of the risk assessment, i.e. hazard identification, hazard characterization, exposure assessment and risk characterization. Currently, Australia considers that there is no scientific justification for this measure.

Economic Considerations

Step 6 of Codex procedures states:

The draft standard is sent by the Secretariat to all Members and interested international organisations for comment on all aspects, including possible implications of the draft standards for their economic interests.

As this is the only opportunity to comment on the economic implications of the proposed Draft Code of Practice (as a result of the accelerated procedure), Australia would like to raise its concerns about paragraphs 12 and 13:

12. *Traceability/product tracing of feed and feed ingredients, including additives, should be enabled by proper labelling and record keeping at all stages of productions and distribution. This should facilitate the prompt trace-back or trace-forward of materials and products if any actual or potential health risks are identified, and prompt and complete withdrawal or recall of products where necessary. Records should be maintained and readily available regarding the production, distribution and use of feed and feed ingredients for as long as appropriate to enable trace-back should a safety problem emerge, and representative samples of feed and feed ingredients should be kept where applicable for a suitable period of time.*

13. *Feed manufacturers should keep records containing full details of the supplier and date of receipt of feed ingredients, of the manufacturing process and the destination of all feed. These records could include:*

- *Inventory records (including labels and invoices on received goods), actual formulae, mixing sheets, daily production logs, files of complaints, files on manufacturing errors and corrective actions taken, analytical results and investigations of out-of-tolerance sample results, records respecting the dispositions of returned and recalled feeds and feed ingredients, records of the disposition of flushed or recovered material, records of the disposition of flushed or recovered material, records of mixer validation and scale/metering device verification, etc.*

Australia believes that the numerous and detailed provisions in this paragraph are economically onerous and potentially unwarranted. Moreover, further analysis should be undertaken of the necessity of these requirements before adoption of the Draft Code.

Work of Other Codex Committees

Two other Codex Committees have just taken up the issue of traceability/product tracing. The Codex Committee on General Principles (CCGP) is about to begin work on a definition of traceability/product tracing for use within the framework of Codex. Furthermore, the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS) has convened a working group that is currently considering whether there is a need to develop guidelines for the application of traceability/product tracing. Australia believes that it is not appropriate to adopt the Draft Code before work in these committees has identified a

definition and/or whether Codex should, in fact, develop guidance on the application of traceability/product tracing that may be applicable in the draft Code of Practice on Good Animal Feeding.

Australia considers it inappropriate that the proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding also contains provisions on the labelling of GMOs when this issue is still under discussion by the Codex Committee on Food Labelling (CCFL), which Australia considers is the appropriate Committee to approve text relating to labelling. Australia feels that it is ultimately within the Terms of Reference of the CCFL, (see below), rather than the Ad Hoc Task Force on Animal Feeding, to make a decision on this issue. The Terms of Reference of the CCFL clearly confirm that this is the right and proper forum for such a decision:

(b) to consider, amend if necessary, and endorse draft specific provisions on labelling prepared by the Codex Committees drafting standards, codes of practices and guidelines

Australia notes that the CCFL is yet to reach a consensus decision on such labelling, and believes that the Draft Code should not contain any provisions on this issue, until such time as consensus has been reached on GMO labelling by CCFL.

CANADA

Since the inception of the *Ad Hoc* Codex Intergovernmental Task Force on Animal Feeding, Canada has supported the objective of the Task Force; i.e., to develop guidelines or standards as appropriate on Good Animal Feeding practices with the aim of ensuring the safety and quality of foods of animal origin. Canada believes that the Task Force has been fundamentally successful in achieving this objective and has developed a Code of Practice which is an essential food safety component of the food chain.

Nevertheless, Canada does not support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding at Step 5/8 owing to the inclusion of paragraph 11 which states:

Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

Canada is very concerned that the manner by which this paragraph was included in the text is at variance with the elaboration procedures for Codex standards and related texts. Furthermore, Canada notes that the paragraph is not consistent with the overall risk management strategy inherent in the Proposed Draft Code of Practice and it is not evident how labelling with references to the genetic modification as a risk management measure contributes to the achievement of the objective of the Task Force.

Procedural Matters

Despite being discussed in the *Ad Hoc* Codex Intergovernmental Task Force on Animal Feeding, consensus could not be reached on the labelling of genetically modified organisms and derived products for feed and feed ingredients. This is clearly indicated in the reports of the 2nd, 3rd and 4th meetings as follows:

2nd Meeting Report

Paragraph 57. *In view of discussions underway in the Codex Committee on Food Labelling related to the labelling of foods obtained through biotechnology and related ongoing work in the Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Biotechnology, the Task Force decided to place the modified sentence that “Genetically modified organisms and derived products should be labelled” in square brackets so that the issue might be revisited at its next meeting.*

3rd Meeting Report

Paragraph 49. *The text on the labelling of genetically modified organisms and derived products was left unchanged and in square brackets, pending further relevant discussion, for example in the Codex Committee on Food Labelling.*

4th Meeting Report

Paragraph 59. *After lengthy debate and based on the view of the vast majority, the Task Force substituted the wording in square brackets with “Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure” and noted that the Delegations of the United States, Australia, Canada and New Zealand were opposing to this decision.*

Rule X.2 of the Procedural Manual, 12th edition states: The Commission shall make every effort to reach agreement on the adoption or amendment of standards by consensus. Decision to adopt or amend standards may be taken by voting only if such efforts to reach consensus have failed. The meeting reports clearly indicate that consensus on this issue has not been reached. However, the reports also reveal that substantive debate on this issue, particularly in regard to textual considerations, was left to the last meeting of the Task Force. Therefore, it would be premature to assume that efforts to achieve consensus have failed. Accordingly, Canada believes that the inclusion of this paragraph removes the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding from consideration for adoption at Step 5/8.

Consistency with the Overall Risk Management Strategy

The Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding identifies risk management options to minimize risks to the health of consumers consequential to hazards in feed and feed ingredients. The Proposed Draft Code of Practice is specific that unsafe feed and feed ingredients should not be used. For example, paragraph 9 states: *Feed ingredients should be obtained from safe sources ...*; paragraph 24 states: *Feed and feed ingredients should only be produced, marketed, stored and used if they are safe and suitable, and, when used as intended, should not represent in any way an unacceptable risk to the health of consumer. In particular, feed and feed ingredients contaminated with unacceptable levels of undesirable substances should be clearly identified as unsuitable for animal feed and not marketed or used.*; and paragraph 27 states: *The risks of each undesirable substance to the health of the consumers should be assessed and such assessment may lead to the setting of maximum limits for feed and feed ingredients or the prohibition of certain materials from animal feeding.*

The Code clearly indicates that, with respect to unsafe feed and feed ingredients, the risk management option is avoidance. If feed or feed ingredients consisting of, containing or produced from GMOs represent a risk to the health of consumers, their use should not be permitted.

Alignment with the Objective of the Task Force

Risk management options presented in the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding must demonstrably be linked to fulfilment of the objective of the Task Force. While labelling of certain feed and feed ingredients (e.g., medicated feeds) is an appropriate risk management option to inform users of required withdrawal times, it is not evident how labelling with references to the genetic modification can contribute to the safety of meat, milk, eggs and other foods of animal origin.

Conclusion

For these reasons, Canada requests deletion of paragraph 11, following which, Canada would support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice at Step 5/8. Failing this, Canada would be prepared to support the continuation of the work of the Task Force for an additional year, with a limited mandate to address paragraph 11 and other text as identified by the Codex Alimentarius Commission, and make every effort to achieve consensus.

CHILE

En respuesta al requerimiento de comentarios sobre la “Propuesta del Código de Prácticas para una buena alimentación animal” (CL 2003/14-AF), Chile no está de acuerdo con la aprobación de este documento en trámite acelerado, con la omisión de los pasos 6 y 7.

En efecto, se considera que estando aún en estudio las potenciales directrices para el rastreo de productos en el ámbito del CCFICS, la definición pertinente en el ámbito del CCGP, el análisis de su aplicabilidad y condiciones de aplicabilidad en distintos Comités del Codex, y, existiendo la propuesta de que el rastreo de productos podría ser considerado una herramienta más en la gestión de riesgos, es al menos apresurado establecer dentro de este Código de Prácticas, este elemento como disposición permanente.

Complementariamente, el análisis que del etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología se está efectuando en el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, aún está en estudio y permanece en Trámite 3, lo que se contradice con lo establecido en el párrafo 11 del citado Código, que dice:

“Las autoridades competentes pueden decidir que los alimentos o ingredientes alimentarios, que consistan, contengan o hayan sido producidos a partir de GMOs deberían ser etiquetados con referencia a la modificación genética como una medida de manejo del riesgo.”

Adicionalmente, deberían ser consideradas las directrices de Análisis de Riesgo para Alimentos derivados de la Biotecnología, entre otros aspectos, previo a la resolución acelerada del texto del citado Proyecto de Código.

CONCLUSIONES.-

- Chile no está de acuerdo en dar trámite acelerado a este Proyecto de Código.
- El Grupo de Trabajo especial debería prolongar su trabajo hasta que se llegue a consenso en el texto definitivo.
- El Grupo de Trabajo debería considerar la opinión y mandatos del resto de los Comités del Codex, como también el mandato propio, sobretudo en aspectos que son transversales..

PHILIPPINES

At its 4th Session, the ad hoc Intergovernmental Codex task Force on Animal Feeding agreed to advance the proposed draft Code of Practice on Good Animal Feeding to Step 5/8 with the omission of Steps 6 and 7.

We would like to express our reservations on the adoption of the proposed draft code. Attached herewith are our comments.

Section 3: Definitions

Feed Additives

The Philippines concurs with the resolution of the Task Force to delete the text in square brackets and retain the rest of the definition unchanged. We maintain our position that products marketed to “improve animal performance” are considered veterinary drugs and should not be regarded as feed additives.

Section 4.1: Feed Ingredients

Feed Additives

Feed ingredients should be obtained from safe sources and be subject to a risk analysis where the ingredients are derived from processes or technologies not hitherto evaluated from a food safety point of view.

We are of the opinion that the phrase referring to the need for a safety assessment for feed ingredients derived from new technologies should be deleted. We believe that the first part of the sentence is clear enough.

Section 4.2: Labelling

Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

The Philippines maintains its position that labelling of genetically modified organisms (GMOs) should await the resolution of the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) before it is incorporated in the proposed draft code of practice.

Section 4.3: Traceability (Product Tracing) and Record Keeping of Feed and Feed Ingredients

We recommend that phrase referring to the necessity of maintaining representative samples of feed and feed ingredients be deleted. The capacity of developing countries in keeping representative samples has to be considered since this issue may become a trade barrier. Moreover, the specific human food safety objective for keeping representative samples was not identified.

THAILAND

General Comments

While understanding that the Task Force was assigned by the Commission to deal with the issues of “new technologies” and “traceability” (Terms of Reference), these two items are still under discussion in other Codex Committees (CCFL, CCGP, CCFICS etc.). We believe that the Task Force made an effort to address these issues without overstepping the boundaries. However, it may be more appropriate to wait for the final text from those committees before this Code of Practice can be adopted.

Specific Comments

Section 4 General Principles and Requirements

Paragraph 7. The term “a stable condition” in the first sentence is not available in an imperfect world in which we live. We suggest the wording be changed to “a condition which minimizes deterioration” similar to wording in paragraph 38 to read as follows.

“Feed and feed ingredients should be obtained and maintained ~~a stable condition~~ **in a condition which minimizes deterioration** so as to protect feed and feed ingredients from contamination by pests, or.....”

Section 4.2 Labelling

Paragraph 10 The third bullet point “a list of feed ingredient, including appropriate reference to additives, in descending order of proportion.”

We agree with the comment made by Australia in CX/AF 03/4, November 2002 and would like “descending order of proportion” deleted. The text should read

“a list of feed ingredient, including appropriate reference to additives, ~~in descending order of proportion.~~”

Paragraph 11 “Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.”

We are of the opinion that the text of Codex Code should not refer to competent authorities to make a decision for international recommendation which may cause barrier and restriction to trade.

Section 4.3 Traceability/ Product Tracing and Record Keeping of Feed and Feed ingredients.

Paragraph 12 “Traceability/ Product Tracing of Feed and Feed ingredients, including additives, should be enabled by proper labeling and record keeping at all stages of production and distribution.....”

Thailand supports the proposal raised by several delegations in the 18th Session of the CCGP that a system of traceability/ product tracing that would serve multiple purposes would most likely be costly, especially for producers and small-scale enterprises in developing countries. Traceability/ Product Tracing would be difficult for developing countries to implement and that it should be used only for the purposes of product recall as a management option on a case-by-case basis.

Paragraph 13 The second sentence of paragraph 13, “These records could include:.....” should be deleted for consistency throughout the code (see para 34 Alinorm 03/38A). The first sentence of paragraph 13 already gives a guideline for the records to be maintained without being too prescriptive.

Section 4.4 Inspection and Control Procedures

Paragraph 16 We agree with the comment of Australia in CX/AF 03/4, November 2002, regarding the insertion of “co-regulatory programmes.”

The second sentence should be “It will also be necessary for risk based official regulatory **or co-regulatory programmes** to be established to check that feed and feed ingredients are produced, distributed and used in such a way that foods of animal origin for human consumption are both safe and suitable.

Paragraph 17 We suggest deletion of the phrase “unacceptable levels of” before undesirable substances. In a monitoring programme, we are not only interested in detecting “unacceptable levels” of undesirable substances.

17. Monitoring of feed and feed ingredients, whether by industry or official inspection bodies, should include inspection and sampling and analysis to detect ~~unacceptable levels~~ of undesirable substances.

UNITED STATES

The United States appreciates the opportunity to comment on CL 2003/14-AF dated April 2003.

The United States does not support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7). The United States believes that there are substantial problems with the document, relating to both process and substance. Further, the United States believes that these problems could be addressed if the standard Codex process (eight-step procedure) were to be followed. Specifically, the United States’ concerns include how the draft code addresses production methods (biotechnology), “traceability”/product tracing, labeling and the economic impact of the code, particularly on developing countries.

The United States finds a number of provisions in the Proposed Draft Code to be less than clear. However, of particular concern is paragraph 11:

11. Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

This provision fails to make clear that labeling for health and safety purposes must be based on a risk assessment, appropriate to the circumstances. The provision, as worded, implies that feed or feed ingredients derived through modern biotechnology are, in and of themselves, hazards that result in a risk to consumers and therefore require labeling. This provision is not based on scientific principles and violates the Strategic Vision for Codex as adopted at the 24th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC):

STRATEGIC VISION STATEMENT

The Codex Alimentarius Commission envisages a world afforded the highest attainable levels of consumer protection, including food safety and quality. To this end, the Commission will develop internationally agreed standards and related texts for use in domestic regulation and international trade in food that are based on scientific principles and fulfil the objectives of consumer health protection and fair practices in food trade.

The United States finds that it is inappropriate for a document to be considered for adoption with provisions on issues that are still under discussion in other Codex Committees. For example, paragraph 11 concerns labeling of feed and feed ingredients derived through biotechnology. The Codex Committee on Food Labelling (CCFL) is discussing such labeling and has been unable to reach consensus. As CCFL is a general subject committee, the United States confirms that it has the appropriate expertise to handle labeling issues. Other Codex Committees should await the results of the CCFL discussions before forwarding such labeling provisions for adoption. Further, the mandate of CCFL requires that the committee “consider, amend if necessary, and endorse draft specific provisions on labeling prepared by Codex Committees drafting standards, codes of practice, or guidelines” (Codex Committee on Food Labelling, Terms of Reference, (b), page 100, Procedural Manual, 12th Edition – English version)³.

Paragraphs 12 and 13, containing specific provisions regarding “traceability”/product tracing, are of similar concern. The Codex Committee on General Principles (CCGP) has just agreed to initiate work on a definition of “traceability”/product tracing for use within the framework of Codex. Also, the Codex Committee on Food

³ The United States believes that the Codex Secretariat was in error when they informed the Task Force that the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) was concerned only with food labeling and not with feed labeling and therefore did not have to endorse the labeling provisions. Article (a) of the Terms of Reference for CCFL refers to the committee drafting labeling provisions for the labeling of food. However, Article (b) (cited above) refers to labeling provisions in general and does not distinguish between food or feed.

Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS) has convened a working group that is to develop guidelines for the application of “traceability”/product tracing. Until the work in CCGP and CCFICS has been completed or at least progressed substantially, it is inappropriate for a document to be adopted containing provisions on “Traceability”.

The United States believes that there are unwarranted and unnecessary provisions in the Proposed Draft Code that will have significant economic implications, especially for developing countries. As an example, the United States references paragraphs 12 and 13 in the text. Regarding economic implications, Step 5 of the *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* requires that “in taking a decision at this step the Commission or the Executive Committee will give due consideration to any comments that may have been submitted by any of its members regarding the implications which the proposed draft standard or any provisions thereof may have on their economic interests.” (page 20, Procedural Manual, 12th Edition) Because the Proposed Draft was moved from Step 3 to Step 5/8 for adoption, neither the Executive Committee nor the Commission has had an opportunity to consider comments regarding economic implications. Failure to consider the needs and special requirements of developing countries is contrary to the *Codex Alimentarius Commission Strategic Framework* as adopted at the 24th Session of CAC.

The United States calls attention to a significant error in the draft code. The footnote that appears in paragraph 58 of the *Report of The Fourth Session of the Ad Hoc Intergovernmental Codex Task Force on Animal Feeding*, reading “See definition of Risk Management in Codex Procedural Manual” should also be placed at the end of paragraph 11 of the Draft Code. Insertion of this footnote will require the renumbering of all footnotes that follow. (Also, note that the third footnote is “3”, not “33”.)

Additionally, the United States has carefully read the *Report of The Fourth Session of the Ad Hoc Intergovernmental Codex Task Force on Animal Feeding* and notes a number of errors that are included as an Appendix to this letter.

In conclusion, the United States does not support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7). Given the concerns with the process and controversies surrounding the substance of the Draft Code, the United States believes that the Task Force should be extended for one additional year for the sole purpose of completing the Draft Code, taking into account all comments. There should be no other work before the Task Force during that year.

Appendix

Errata: Report of The Fourth Session of the Ad Hoc Intergovernmental Codex Task Force on Animal Feeding

The numbering of the paragraphs referenced in the Draft Code is incorrect in several places:

Paragraph 42. In paragraph ~~29~~, 30

Paragraph 43. The second sentence in paragraph ~~32~~, 33

Paragraph 44. In paragraph ~~33~~, 34

Paragraph 45. paragraph ~~35~~, 36; paragraph ~~38~~, 39; paragraph ~~39~~, 40; The last sentence states The paragraph 40 was deleted....(it should read that old paragraph 40 was deleted because the changes in the above numbering resulted in a new paragraph 40)

Paragraph 63. The reference should be to paragraph 16, not 15

Other Errors:

Paragraph 52 – “to improve animal performance”...

Paragraph 59. In the last line of paragraph, ‘opposed’ rather than ‘opposing.’

Paragraph 60. The exact text agreed upon should read as follows:

“With concurrence of the delegations of New Zealand, Australia and Canada, the United States interprets this statement to mean that a risk assessment was conducted as justification for taking any such risk management measures. This interpretation is consistent with the Codex Principles for Risk Analysis.”

Paragraph 64: There is an inconsistency between the report and the text of the draft code. The text in the Code reads “animal products which could be a source of the BSE agent should not be used for feeding directly to, or for feed manufacturing for, ruminants.” This is the wording agreed upon by the Task Force and it should be reflected in the report.

Paragraph 61. The reference should be to the last sentence of paragraph 12, rather than to the first sentence.

URUGUAY

En respuesta al requerimiento de comentarios sobre la PROPUESTA DEL CODIGO DE PRACTICAS PARA UNA BUENA ALIMENTACION ANIMAL (CL 2003/14-AF), el Uruguay no acepta la aprobación de este documento en el paso 5 al 8, con la omisión de los pasos 6 y 7. Creemos que este documento requiere nuevos análisis y mayores consideraciones a los efectos de incrementar su claridad, lograr una mayor consistencia con los restantes textos del CODEX y darle tiempo a los países en desarrollo para que puedan medir el impacto económico que tendrá su aprobación tal como está redactado.

La base que sostiene la posición del Uruguay de que no se apruebe el pasaje del Código del paso 5 al 8, omitiendo los pasos 6 y 7, se fundamenta sobre:

1.- El párrafo 11 del código propuesto, no es consistente con el principio del CODEX ALIMENTARIUS que establece que los trabajos del CODEX deben basarse en sólidos principios científicos (Visión Estratégica del Codex, adoptada en la 24° Sesión de la Comisión del CODEX ALIMENTARIUS). El etiquetado referido a cuestiones de salud y seguridad como una parte de la Gestión del Riesgo, debe estar basado en una evaluación de riesgo, apropiada a las circunstancias, desarrollada sobre bases científicas.

El párrafo 11 citado indica:

Las autoridades competentes pueden decidir que los alimentos o ingredientes alimentarios, que consistan, contengan o hayan sido producidos a partir de GMOs deberían ser etiquetados con referencia a la modificación genética como una medida de manejo del riesgo.

“Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.”

La provisión, tal como está escrita, implica que el alimento o el ingrediente alimentario derivado de la aplicación de las modernas biotecnología son, por sí mismos, un peligro del que resulta un riesgo para los consumidores, por lo cual requieren estar etiquetados. Riesgo que hasta la fecha no se ha comprobado.

Así mismo, todo el trabajo referente al etiquetado de alimentos es llevado a cabo por el COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL) y hasta ahora este Comité no ha consensuado la posición sobre este tema, por lo tanto creemos que se debe esperar a que este Comité finalice su tarea o avance mucho en ella.

2.- Los párrafos 12 y 13 del Código propuesto contienen referencias relacionadas a la “traceability”/product tracing, no existiendo en el CODEX ninguna definición de estas palabras. En este caso el COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES (CCGP) acordó -en abril de este año -, iniciar trabajos para definir qué se entiende por “traceability”/product tracing. Así mismo el COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION DE ALIMENTOS IMPORTADOS (CCFICS), ha convenido en formar un grupo de trabajo para desarrollar guías para la aplicación de “traceability”/product tracing.

Entendemos que es prematuro aceptar estos párrafos hasta que estos dos Comités no hayan terminado su trabajo o al menos no hayan avanzado lo suficiente. Por lo expuesto consideramos que es inapropiado que en los párrafos 12 y 13 citados existan referencias a la “traceability”/product tracing.

3.- Estos párrafos pueden tener connotaciones económicas importantes para los países en desarrollo, en virtud de las exigencias de documentación que establecen para una serie muy detallada de actividades relacionadas a la elaboración de los alimentos para animales.

Por todos estos elementos indicados, Uruguay se opone a la adopción del Código en el paso 8, sin pasar por los pasos 6 y 7.

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

The European Community (EC) welcomes the proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding as an instrument to facilitate trade and ensure food safety at international level.

The European Community is satisfied in general with the proposed draft, although there is an issue of concern in regard to the definition of feed additive laid down in section 3, point 6 of the Draft Code on Good Animal Feeding.

1.-BACKGROUND

In the current definition as adopted in the Code of Practice for Good Animal Feeding at step 5/8 it was decided to remove the content of the square brackets [*“or is intended to improve animal performance”*] altogether, without any replacement by different wording.

As expressed during the 4th session of the Task force the wording in square brackets *“or is intended to improve animal performance”*⁴ was considered necessary in the EC position in order to include microorganisms, enzymes, trace elements, vitamins and other similar products etc. in the definition of feed additive. The compromise proposal, suggested by the EC and supported by at least six further countries⁵ from different regions, to replace the words in square brackets by *“..or may be intended to improve animal performance”* was not retained.

Many delegations, including Greece on behalf of the EC Member States present at the meeting, stated that any definition of feed additives had to be interpreted as to encompass a range of products such as microorganisms, enzymes, acidity regulators, trace elements or vitamins, and similar products which had an effect on animal performance and were normally fed to healthy animals. This would enable these types of product to be covered as feed additives by section 4.5.1 of the Draft code. They therefore argued that the Codex definition of Veterinary Drugs was too broad for the use in this code of practice.

2. -EUROPEAN COMMUNITY POSITION

The EC concludes that the current definition as approved in the proposed Draft Code of Practice (without the reference to animal performance) does not cover the use of trace elements, vitamins, acidity regulators, microorganisms and similar products (the arguments to support this conclusion are laid down in the Annex). This means that when these are used, they would either not be subject to safety assessment or should follow the Code of Practice for the Control of the Use of Veterinary Drugs (CAC/RCP 38-1993). This Code imposes very stringent rules, such as the requirement that they should be administered on prescription and/or instruction issues by a qualified veterinarian after an accurate diagnosis has been made. The EC is concerned that such a lack of clarity, with the strong possibility of vitamins, trace elements etc. being subject to unnecessarily strict requirements, could introduce difficulties especially for developing countries.

Codex Member countries should consider carefully but urgently whether the Draft's code definitions would provide a clear and appropriate legal status of microorganisms, trace elements, vitamins, enzymes and similar products in their respective countries.

⁴ The definition retained from the last Session for discussion read as follows: “Any intentionally added ingredient not normally consumed as feed by itself, whether or not it has nutritive value, which affects the characteristics of feed or animal products [or is intended to improve animal performance].”

⁵ The EC position was supported by Japan, Korea, Poland, Slovenia, Norway and Iceland, in addition to the 14 EC Member States present at the meeting and rejected by US, Canada and New Zealand.

The aim of the Code is to ensure feed safety, and this objective is safeguarded by the EC proposal to make an addition to the definition. Paragraph 19 of the Code clearly ensures that feed additives should be assessed for feed safety and used under stated conditions as pre-approved by the competent authorities.

The EC proposes:

Either replaces the current definition of the Draft Code by the following:

Feed Additive: Any intentionally added ingredient **in feed for healthy animals** not normally consumed as feed by itself, whether or not it has **direct or indirect** nutritional value, which affects the characteristics of feed, animal products **or animal production;**

or insert a footnote in the existing definition of feed additive of the Draft Code:

Feed additive ⁽¹⁾: Any intentionally added ingredient not normally consumed as feed by itself, whether or not it has nutritional **value**, which affects the characteristics of feed, or animal products.

⁽¹⁾ Microorganisms, enzymes, acidity regulators, trace elements, vitamins, and similar products fall within the scope of this definition depending on the purpose of use and way of administration.

ANNEX

EC POSITION ON THE DEFINITION OF FEED ADDITIVE

1 Status for different categories of feed additives

Trace elements

The processes and functions of whole or parts of organisms (physiological functions) can be restored by using, for example, copper salts as a medicinal product in the event of copper deficiency in herbivores. In this case, copper has a therapeutic effect for a disease that has been diagnosed.

The use of iron or other trace elements to meet an animal's nutritional requirements and thus maintain its normal physiological functions is not regarded by any countries as drug use, but rather as feed use. For the purposes of the law, they are considered to be feed ingredients: some countries (e.g. the European Community) regard them as feed additives, and others (e.g. the USA) as feed additives or substances generally recognised as safe.

The EC considers that, with the current definition as adopted in the Code of Practice for Good Animal Feeding at step 5/8 of the procedure, trace elements do not fall within the scope of this definition because they do not affect the characteristics of feed or animal products.

Vitamins

When vitamins are used to treat deficiencies, they are considered to be veterinary drugs in so far as they have a therapeutic effect on the animal. When used to meet animals' nutritional requirements, they are regarded as feed ingredients. Feed supplementation with vitamins A, D, B₆ and B₁₂ in order to maintain normal physiological functions and prevent deficiencies is a widespread practice. In some countries, vitamins intended for this purpose are regarded as feed additives or substances generally recognised as safe.

The EC considers that vitamins do not fall within the scope of the current definition of feed additives as adopted in the Codex Code of Practice on Good Animal Feeding at step 5/8.

Microorganisms:

Many microorganisms are authorised as feed ingredients in Member States. For example, *Enterococcus faecium*, *Bacillus licheniformis* or *Lactobacillus casei* are authorised as feed additives within the European Union and, under the legislation of many countries, are regarded as feed additives and not as veterinary drugs.

These products enhance animal performance by various mechanisms that normally avoid the proliferation of pathogenic bacterial strains in the gut flora: production of pathogen-inhibitory substances, inhibition of pathogen attachment, inhibition of the action of microbial toxins. They produce enzymes which assist starch and protein breakdown and digestion.

The current definition of feed additives rules out the possibility of regarding micro-organisms and some other substances that have effect on the intestinal flora (e.g. acidity regulators) as such additives to the extent that they do not affect the characteristics of the feed or animal products, but do normally modify the characteristics of the gut flora. At the same time, microorganisms cannot be regarded as veterinary drugs where the physiological functions of the animal are not themselves modified whilst the microorganism has a direct effect on the gut or rumen flora. It should also be noted that some countries that oppose the definition proposed by the EC do not consider these microorganisms to be veterinary drugs. The EC considers that microorganisms should be regarded as feed additives, and that they should be safety-tested in accordance with the provisions laid down in paragraph 19 of the Code of Practice on Good Animal Feeding.

Enzymes

Enzymes are normally used to improve the digestibility of feeds by various mechanisms: breaking down anti-nutritional factors present in feed, increasing the availability of starches, breaking down specific chemical bonds, supplementing the enzymes produced by young animals. The EC considers that enzymes fall within the scope of the current definition in so far as they affect the characteristics of the feed or feed additive as set out in the Codex guidelines at step 5/8.

2.- Veterinary drugs *versus* feed additives

According to the definition laid down in the Codex Manual procedure, a veterinary drug means *any substance applied or administered to any food-producing animal such as meat- or milk-producing animals, poultry, fish or bees, whether used for therapeutic, prophylactic or diagnostic purposes or for modification of physiological functions or behaviour*. This definition was developed before the discussion of the Draft Code on Good Animal Feeding and it is not adapted to current feed legislation in many countries.

A performance-enhancer is administered to healthy animals in order to enhance the yield or quality of animal produce, nutritional efficiency, or the growth of the animal. The definition of veterinary drugs as set out in the Codex Manual procedure is too broad and may be interpreted in such a way that, for example, amino acids that are normally regarded as feed ingredients may be considered to be veterinary drugs simply because their being added to feed improves animal performance (the quality of the protein is improved, for example, through the addition of some essential amino acids; the feed efficiency is thus higher and the animals increase in body weight). Similarly, vitamins and trace elements used as feed supplements may be also regarded as medicinal products because they play an important role in many physiological functions. It is a matter of particular concern that a microorganism such as *Saccharomyces cerevisiae*, which has been traditionally used in feed, is now deemed to be a veterinary drug just because it may enhance animal performance. Consequently it should be clarified in the definition that those nutrients with an indirect nutritional value used in order to satisfy nutritional needs for healthy animals should not be considered as veterinary drugs even though such substances could be regarded as a form of prevention from nutritional deficiencies.

BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION - BIO

The Biotechnology Industry Organization (BIO) is an accredited INGO for Codex and we appreciate the opportunity to provide comments on the *Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding* (CL 2003/14-AF). BIO represents more than 1,000 biotechnology companies, academic institutions, state biotechnology centers and related organizations in all 50 U.S. states and 33 other nations. BIO members are involved in the research and development of health-care, agricultural, industrial and environmental biotechnology products, including biotechnology-derived crops that are intended for use in animal feed.

BIO has serious concerns with this document that relate to both process and substance. These problems could be addressed if the standard Codex procedure (step process) were followed. These concerns include how the proposed draft code addresses product methods (biotechnology); traceability/product tracing; labeling; and the

economic impact of the code, particularly on developing countries. It is for these reasons, as elaborated below, that BIO does not support the adoption of this document at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7).

Codex Work Must Have a Strong Scientific Basis

The Strategic Vision for Codex as adopted at the 24th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC) mandates a scientific basis for work produced by Codex in order to best meet its objectives.

We believe that portions of the Draft Code are inconsistent with this priority. A clear example, and one of particular concern is Paragraph 11 of the Proposed Draft Code:

11. Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

This provision fails to make clear that labeling for health and safety purposes must be based on a risk assessment, appropriate to the circumstances. The provision, as worded, implies that feed or feed ingredients derived through modern biotechnology are, in and of themselves, hazards that result in a risk to consumers and therefore require labeling. This provision is not based on scientific principles and violates the strategic vision for Codex.

Consistency Within Codex

The fact that a document is being considered for adoption with provisions on issues that are still under discussion in other Codex Committees is inappropriate. For example, the issue of labeling for products derived from modern biotechnology is ongoing work in the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) and consensus has yet to be reached in that Committee – after 10 years - either on definitions or requirements for labeling. CCFL is the General Subject Committee tasked with issues of labeling within Codex. BIO, therefore, believes the appropriate forum for discussion for labeling is in CCFL. Other Committees/Task Forces with concerns in the area of labeling for products derived from modern biotechnology should await the results of the CCFL discussions before forwarding labeling provisions for adoption. This will ensure consistency and the application of best available expertise to these issues.

Similarly, Paragraphs 12 and 13 of the Proposed Draft Code contain provisions regarding “traceability”/product tracing:

12. Traceability/product tracing of feed and feed ingredients, including additives, should be enabled by proper labelling and record keeping at all stages of production and distribution. This should facilitate the prompt trace-back or trace-forward of materials and products if any actual or potential health risks are identified, and prompt and complete withdrawal or recall of products where necessary. Records should be maintained and readily available regarding the production, distribution and use of feed and feed ingredients for as long as appropriate to enable trace-back should a safety problem emerge, and representative samples of feed and feed ingredients should be kept where applicable for a suitable period of time.

13. Feed manufacturers should keep records containing full details of the supplier and date of receipt of feed ingredients, of the manufacturing process and the destination of all feed. These records could include:

inventory records (including labels and invoices on received goods), actual formulae, mixing sheets, daily production logs, files of complaints, files on manufacturing errors and corrective actions taken, analytical results and investigations of out-of-tolerance sample results, records respecting the disposition of returned and recalled feeds and feed ingredients, records of the disposition of flushed or recovered material, records of mixer validation and scale/metering device verification, etc.

No definition of the term “traceability”/product tracing exists in Codex. The Codex Committee on General Principles (CCGP) has agreed (April 2003) to initiate work on a definition of “traceability”/product tracing for use within the framework of Codex.

Further, the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS) has convened a working group to develop guidelines for application of “traceability”/product tracing. Until the work in CCGP and CCFICS has been completed or at least progressed substantially, it is inappropriate for a Codex document to be adopted containing provisions on “Traceability.”

Economic Implications of Codex Standards

Step 5 of the *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* requires that “in taking a decision at this step the Commission or the Executive Committee will give due consideration to any comments that may have been submitted by any of its members regarding the implications which the proposed draft standard or any provisions thereof may have on their economic interests” [(page 20), Procedural Manual, 12th Edition]. Because the Proposed Draft was moved from Step 3 to Step 5/8 for adoption, neither the Executive Committee nor the Commission has had an opportunity to consider comments regarding economic implications.

We believe there are provisions in the Proposed Draft Code that will have significant economic implications, especially for developing countries. As an example, we reference paragraphs 12 and 13 discussed above.

The extremely detailed requirements in those respective paragraphs would, if adopted, have significant economic implications. We also believe these provisions should be examined to determine if such detail is required to achieve consumers’ health protection or if this goal could be achieved with less burdensome requirements. Until this type of analysis is carried out, this document should not be adopted at Step 5/8.

Failure to consider the needs and special requirements of developing countries is contrary to the *Codex Alimentarius Commission Strategic Framework* as adopted at the 24th Session of CAC. The Strategic Framework states, *inter alia*:

- “*Codex must ensure that its standards and guidelines reflect the needs and special concerns of the developing world without compromising on the health of consumers; and*
- *Codex standards and related texts should not have the effect of creating unnecessary, unjustified or discriminatory obstacles to the exports of developing countries....’*

Given the above stated issues concerning process and substance of the draft code, that require thorough consideration, BIO does not support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7).

We appreciate this opportunity to provide input into the Proposed Draft Code and thank you for your consideration of our comments. If you require further information, please contact me directly.

THE EUROPEAN ASSOCIATION FOR BIOINDUSTRIES - EUROPABIO

In response to the request for comments on the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding (Codex Circular Letter CL 2003/14-AF) EuropaBio does not support the adoption of this document at Step 5/8, with the omission of Steps 6 and 7. We believe that this document requires further considerations and drafting to ensure consistency with existing Codex texts, and should also take into account related work currently on-going in other Codex Committees.

Science Basis for Codex Work

The Strategic Vision for Codex as adopted at the 24th Session of the Codex Alimentarius Commission mandates a scientific basis for work produced by Codex in order to meet its objectives of protecting consumer health and ensuring fair trade practices. We believe that portions of the Draft Code are inconsistent with this objective. Paragraph 11 states:

11. Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

Farmers may wish to know whether feed stuffs are produced from genetically modified crops and their desire is recognised but this provision within Codex fails to make clear that labelling for health and safety purpose must be based on a risk assessment, appropriate to the circumstances.

The provision, as worded, implies that feed of feed ingredients derived through modern biotechnology are, in and of themselves, hazards that result in a risk to consumers and therefore require labelling.

Consistency with other Codex activities

EuropaBio also notes that the question of labelling for products derived from modern biotechnology is currently being addressed by the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) and consensus has yet to be reached in that Committee on definition and requirements for labelling. We believe that CCFL is the appropriate forum for discussion on labelling, and that therefore other Committees should await the outcome of the CCFL discussion prior to forwarding texts with labelling provisions to the Codex Committee for adoption.

Similarly, Paragraphs 12 and 13 contain provisions regarding “traceability/product tracing”. No definition of this term exists yet in Codex. The Codex Committee on General Principles (CCGP) has agreed at its last meeting (April 2003) to initiate work on a definition of “traceability/product tracing” for use within the framework of Codex. Furthermore, the Codex Committee on Food Import and Export Inspections and Certification Systems (CCFICS) has convened for next September a working group to develop guidelines for the application of “traceability/product tracing”. Until the work in CCGP and CCFICS has been completed, it is inappropriate for a Codex document containing provisions on “traceability/product tracing” to be adopted.

EuropaBio appreciates this opportunity to provide input into the Proposed Draft Code and thank you for your consideration of our comments.

EUROPEAN FEED MANUFACTURERS FEDERATION / FÉDÉRATION EUROPÉENNE DES FABRICANTS D’ALIMENTS COMPOSÉS - FEFAC

FEFAC, representing the European compound feed manufacturers as observer member in the CODEX Alimentarius, would urge the CODEX Alimentarius to proceed to the adoption at step 5/8 of the draft Code of practice on good animal feeding as proposed by the CODEX Task Force on Animal feed in its report (ALINORM 03/38A).

We consider the draft code as a milestone in CODEX work and the first truly feed-related standard within CODEX Alimentarius. The adoption of this CODEX standard would send an important signal to feed regulators, consumers and feed producers world-wide about the importance of implementing good manufacturing and good feeding practices based on risk analysis for the safety of animal products. This would complement the existing CODEX General Principles for Food Hygiene.

The recent confirmations of native BSE cases in cattle in Japan and Canada are stark reminders that both feed regulators and feed producers cannot afford to be seen, by consumers, as complacent regarding the implementation of HACCP-based Quality Assurance systems in the feed sector and thereby improving the traceability of feed ingredients through the entire feed chain.

We believe the present text represents a true reflection of the discussion of governments and NGO’s, which took place in the four working sessions of the Task Force. We take the view that outstanding issues on which no full consensus could be achieved within the Task Force (i.e. GMO-labelling of feedingstuffs and definition of medicinal substances as feed additives) actually fall outside the terms of reference of the Task Force and therefore need to be resolved in the competent and appropriate CODEX forum.

We would therefore deeply regret any possibility that these contentious issues could prevent the Codex Alimentarius Commission completing the adoption process of the present draft code of practice on good animal feeding at its 26th session in Rome. We feel that consumers and feed producers would regard such a move as a serious setback. This could jeopardize the credibility of the CODEX Alimentarius Commission, demonstrating a lack of capacity and will to deal with feed-related food safety issues in an effective and adequate manner.

We feel that the current Task Force on Animal Feed has fulfilled its mission as mandated by the CAC in its 24th session in Rome in 1999 and hence serves no further purpose.

Our general conclusion as observer with regard to CODEX work in the area of feed-related food safety issues is to encourage the CODEX Alimentarius Commission to systematically address feed-related questions in the working agendas of the existing horizontal Committees so as to ensure the implementation of a “farm to fork” or food chain approach in CODEX work, including scientific risk assessments.

We would, therefore, greatly appreciate your consideration of inviting governments to ensure that feed regulators expertise be systematically available in their delegations at the relevant CODEX Committee dealing with feed-related food safety issues (i.e. CCFAC, CCPR, CCRVDF, CCFH, CCMAS).

We would also further encourage you to step up mutual efforts for implementing a truly co-operative approach between experts and committees of the WHO, FAO and OIE on feed-related food safety issues, including the development of a world-wide rapid alert system focusing on emerging feed-related public and animal health risks reflecting the importance of world-wide trade in feedingstuffs.

We feel these efforts, which should pursue the objective of improving feed safety, should receive higher priority within the competent intergovernmental organizations and be entitled to adequate funding allowing them to fulfill their responsibilities.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Strongly Opposes the adoption of this Draft Code

This document was inappropriately advanced in the accelerated step process over the objections of several delegations and without the requisite consensus and developing country input. We strongly object the procedural deficiencies of this document, as well as the scientific deficiencies inherent mandatory labeling and traceability.

In response to the request for comments on the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding (CL 2003/14-AF), the International Council of Grocery Manufacturers Associations does not support the adoption of this document at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7). We believe that the document requires further consideration and drafting to increase clarity and to ensure consistency with existing Codex texts.

Science Basis for Codex Work

The Strategic Vision for Codex as adopted at the 24th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC) mandates a scientific basis for work produced by Codex in order to meet its objectives:

STRATEGIC VISION STATEMENT

The Codex Alimentarius Commission envisages a world afforded the highest attainable levels of consumer protection, including food safety and quality. To this end, the Commission will develop internationally agreed standards and related texts for use in domestic regulation and international trade in food that are based on scientific principles and fulfil the objectives of consumer health protection and fair practices in food trade.

We believe that portions of the Draft Code are inconsistent with this priority. A clear example, and one of particular concern is Paragraph 11 of the Draft Code:

11. Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

This provision fails to make clear that labelling for health and safety purposes must be based on a risk assessment, appropriate to the circumstances. The provision, as worded, implies that feed or feed ingredients derived through modern biotechnology are, in and of themselves, hazards that result in a risk to consumers and therefore require labelling.

Consistency of Work and Work Flow within Codex

ICGMA also notes that the issue of labelling for products derived from modern biotechnology is ongoing work in the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) and consensus has yet to be reached in that Committee either on definitions or requirements for labelling. CCFL is the General Subject Committee tasked with issues of labelling within Codex; we believe the appropriate forum for discussion for labelling is in CCFL. Other Committees with concerns in the area of labelling for products derived from modern biotechnology should await the results of the CCFL discussions before forwarding labelling provisions for adoption.

Similarly, Paragraphs 12 and 13 contain provisions regarding “traceability”/products tracing. No definition of the term “traceability”/products tracing exists in Codex. The Codex Committee on General Principles (CCGP) has agreed (April 2003) to initiate work on a definition of “traceability”/product tracing for use within the framework of Codex.

Further, the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS) has convened a working group to develop guidelines for application of “traceability”/product tracing. Until the work in CCGP and CCFICS has been completed or at least progressed substantially, it is inappropriate for a Codex document to be adopted containing provisions on “Traceability”.

Economic Implications for Codex Work

Step 5 of the *Uniform Procedure for the Elaboration of Codex Standards and Related Texts* requires that “in taking a decision at this step the Commission or the Executive Committee will give due consideration to any comments that may have been submitted by any of its members regarding the implications which the proposed draft standard or any provisions thereof may have on their economic interest”[(page), Procedural manual, 12th Edition]. Because the Proposed Draft was moved from Step 3 to Step 5/8 for adoption, neither the Executive Committee nor the Commission has had an opportunity to consider comments regarding economic implications.

We believe there are provisions in the Proposed Draft Code that will have significant economic implications, especially for developing countries. As an example, the U.S. references paragraphs 12 and 13:

12. *Traceability/product tracing of feed and feed ingredients, including additives, should be enabled by proper labelling and record keeping at all stages of production and distribution. This should facilitate the prompt trace-back or trace-forward of materials and products if any actual or potential health risks are identified, and prompt and complete withdrawal or recall of products where necessary. Records should be maintained and readily available regarding the production, distribution and use of feed and feed ingredients for as long as appropriate to enable trace-back should a safety problem emerge, and representative samples of feed and feed ingredients should be kept where applicable for a suitable period of time.*

13. *Feed manufacturers should keep records containing full details of the supplier and date of receipt of feed ingredients, of the manufacturing process and the destination of all feed. These records could include:*

- *inventory records (including labels and invoices on received goods), actual formulae, mixing sheets, daily production logs, files of complaints, files on manufacturing errors and corrective actions taken, analytical results and investigations of out-of-tolerance sample results, records respecting the disposition of returned and recalled feeds and feed ingredients, records of the disposition of flushed or recovered material, records of mixer validation and scale/metering device verification, etc.*

The extremely detailed requirements in this paragraph would, if adopted, have significant economic implications. We also believe these provisions should be examined to determine if such details is required to achieve consumers’ health protection or if this goal could be achieved with less burdensome requirements. Until this type of analysis is carried out, this document should not be adopted at Step 5/8.

- Failure to consider the needs and special requirements of developing countries is contrary to the *Codex Alimentarius Commission Strategic Framework* as adopted at the 24th Session of CAC. The Strategic Framework sets, *inter alia*:
 - *“Codex must ensure that its standards and guidelines reflect the needs and special concerns of the developing world without compromising on the health of consumers; and*
 - *Codex standards and related texts should not have the effect of creating unnecessary unjustified or discriminatory obstacles to the exports of developing countries’*

Given the above stated issues that require thorough consideration, ICGMA does not support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice on good Animal Feeding at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7).

We appreciate the opportunity to provide input into the Proposed Draft Code and thank you for your consideration of our comments.

INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL HEALTH - IFAH

In response to the request for comments on the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding (CL 2003/14-AF), the International Federation for Animal Health (IFAH) does not support the adoption of the document at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7). We believe that the normal procedure for acceptance of Codex principles and guidance should be followed with respect to this Draft Code.

Members of IFAH have participated in all four sessions of the *ad hoc* Intergovernmental Codex Task Force on Animal Feeding. Although the Task Force has made considerable progress in developing the Draft Code, especially in the last two sessions, the Draft Code does not adequately reflect the numerous comments received from member countries. The Committee did not have time to adequately consider all of the written comments for all seven sections of the Draft Code at its last session. Furthermore, parts of the Draft Code infringe on the mandate of other Codex committees. For example, the requirements in the Draft Code for labeling GMO feed should at a minimum be coordinated with the Codex Committee on Food Labeling. Similarly, there is a conflict with the mandates of the Codex Committee on General Principles and the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems with respect to traceability.

Considering the above comments, IFAH does not believe that it is appropriate for the Draft Code to be considered for adoption at Step 5/8 by the Commission at its twenty-sixth session.

IFAH appreciates the opportunity to comment on the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding and thanks you for your consideration of our comments.

INTERNATIONAL FEED INDUSTRY FEDERATION- IFIF

The International Feed Industry Federation would like to congratulate the Codex Secretariat, the Danish Plant Directorate and all member delegations of the Ad Hoc Intergovernmental Codex Task Force on Animal Feeding on achieving a comprehensive final draft of a 'Code of Practice on Good Animal Feeding'.

While this achievement is significant for our industry, and for on-farm mixers, we do feel that four critical issues will compromise the Codes effectiveness, from an industry perspective, in the long-term. Three of those issues involve text in square brackets and were discussed in detail in the final hours of the Fourth Session of the Codex Task Force in Copenhagen on March 26, 2003. We ask the Codex Secretariat to review our concerns prior to its adoption at Steps 5/8.

Concern Number 1: Section 3: Definitions

Paragraph 6)

For the purpose of this Code:

Feed Additives: Any intentionally added ingredient not normally consumed as feed by itself, whether or not it has a nutritive value, which affects the characteristics of feed or animal products [or is intended to improve animal performance].

By removing the square brackets - and the words therein - a problem has arisen for those countries where zootechnical products are not classified as veterinary medicines. They will not now be covered in those countries by this Code or any other Codex Code of Practice.

Concern Number 2: Section 4.1 Feed Ingredients

Paragraph 9)

Feed Ingredients should be obtained from safe sources and be subject to a risk analysis where the ingredients are derived from processes or technologies not hitherto evaluated from a food safety point of view.

The underlined section above was the wording suggested by some delegations in an effort to reach a compromise and replace the words in square brackets, which were: [and be acceptable, following safety

assessment where derived from new technologies]. IFIF draws to your attention to the fact that no consensus was reached on this issue; quite the opposite. There was significant disagreement among delegations. A full stop after the words “safe sources” would achieve the intention of the Code. Left unaltered the Code would effectively dissuade our industry from developing processes where an unknown, or yet to be defined, technology is involved.

Concern Number 3: Section 4.2 Labelling

Paragraph 11)

Competent authorities may decide that feed and feed ingredients consisting, containing or produced from GMOs should be labelled with references to the genetic modification as a risk management measure.

IFIF understands why some member countries may want to label for GMOs. However, they are quite at liberty to do so without reference being made to GMO labelling within the Code. By including this paragraph it is suggesting that there is something unsafe about GMO-based products. The inclusion of paragraph 11 will cause confusion and open the way for this Code to be used by pressure groups and others to achieve their objectives. This is not what our industry wants. We want a Code that addresses safety concerns and not deal in perception. In addition, this issue was debated extensively and once again consensus was not reached.

Concern Number 4: 4.5.3 Undesirable Substances

Undesirable Substances are referred to throughout the Code. While in one or two instances examples of Undesirable Substances are given, there is no reference or advice given on how to locate a full list of Undesirable Substances not to be used or to be limited to maximum levels in feed.

It is the view of the IFIF that a list of ‘Undesirable Substances in Feed’ should be compiled and maintained by a competent body or organisation. It should draw together all relevant work carried out by relevant Codex committees dealing with feed-related food safety matters. Any such list must be made available in a timely fashion to all feed manufacturers (for example, via the internet) to ensure that there is no misunderstanding as to the Undesirable Substance itself or the acceptable level of inclusion.

Our concerns could be addressed through existing Codex Committee(s). However, IFIF would be happy to participate in an extra-ordinary meeting of the Task Force should the Codex Secretariat decide that this would be the most appropriate way of resolving the above concerns.

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS – IFT

In response to the request for comments on the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding (CL 2003/14-AF), the Institute of Food Technologists (IFT), a recognized international non-governmental organization of Codex, does not support the adoption of this document at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7). We believe that the document requires further consideration and drafting to ensure the scientific basis of the elements are clear and that the document elements and process used are consistent with the work of Codex.

The Strategic Vision for Codex, adopted at the 24th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC), mandates a scientific basis for work produced by Codex in order to best meet its objectives. We believe that portions of the Draft Code are inconsistent with this mandate.

Some language in the Draft Code, for example, fails to make clear that labeling for health and safety purposes must be based on a scientifically based risk assessment. The provision, in paragraph #11 related to labeling, as worded, implies that feed or feed ingredients derived through modern biotechnology are, in and of themselves, hazards that result in a risk to consumers and therefore require labeling. No scientific basis exists to support such a labeling requirement. The IFT has developed a series of documents concerning the scientific issues attendant in consideration of foods from modern biotechnology- the mandatory labeling of animal feed owing to the process by which its constituents were produced is not scientifically defensible.

The process used by the Task Force to develop the Draft Code is not consistent with work of texts through the Codex process. In the case of the labeling language mentioned above, the IFT also notes that the Codex Committee on Food Labeling (CCFL) was not consulted on the language under consideration nor was their input as to the work done by CCFL requested. The issue of labeling for products derived from modern biotechnology

has been under discussion in the CCFL for over 10 years; consensus has yet to be reached in that Committee either on definitions or requirements for labeling. CCFL is the General Subject Committee tasked with issues of labeling within Codex. We therefore encourage appropriate discussion of labeling generally in CCFL. By way of example, the issue of labeling in the Codex Task Force on Biotechnology was not considered because labeling was seen as the mandate of CCFL- and the issue of mandatory labeling requires a scientific consideration. Other Committees with concerns in the area of labeling for products derived from modern biotechnology should await the results of the CCFL discussions before forwarding labeling provisions for adoption.

Given the above stated issues that require more thorough discussion and dialogue, the Institute of Food Technologists does not support the adoption of the Proposed Draft Code of Practice on Good Animal Feeding at Step 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7). We believe that the accelerated process is inappropriate given the questions that remain about the substance of the Draft Code and also the work that should be considered by other Committees of the Codex Alimentarius Commission.

IFT is a 28,000 individual membership organization whose members come from 111 countries. We are a science and technology based organization, and take pride in successful programs in education, science communications, and leadership development. The IFT is a unique professional society in food science and technology as its members are the research, regulatory, and policy personnel bridging all of the scientific disciplines representing all major food commodities and processors.

We appreciate this opportunity to provide input into the Proposed Draft Code and thank you for your consideration of our comments. If you require further information, please contact me directly.

FAO/WHO COORDINATING COMMITTEE FOR AFRICA

Draft African Regional Guidelines for National Codex Contact Points and National Codex Committees - ALINORM 03/28; Appendix II, para(s) 25

No comments received as at 30/05/2003

CODEX COMMITTEE ON COCOA PRODUCTS AND CHOCOLATE

UNITED STATES

The United States supports the adoption of Methods of Analysis as endorsed by CCMAS in Commodity Standards at different steps (Ref. CL 2002/53-MAS, Items A4).

Draft Standard for Chocolate and Chocolate Products - ALINORM 03/14; Appendix II

BRAZIL

Brazil asks for clarification about the item B1 from Appendix VI:

In: Determination of center and coating of filled chocolate. Which methods are these and how are these methods approved?

According to para 56 from ALINORM 03/23 The Committee recognized that all information on validation of methods should be available and that methods should be fully traceable, as it was important to check that this information existed and was available to users, when deciding on the endorsement of methods.

CUBA

Estamos de acuerdo con la norma que se propone y consideramos que deja establecidos conceptos y regulaciones básicas aplicables y necesarias y que se han tenido en cuenta todos los nuevos aditivos que se han ido introduciendo, lo que facilita la aplicabilidad y le da vigencia.

La inclusión de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao hasta un 5% en los productos de chocolate lo consideramos importante, aunque creemos que desde el momento en que se ha aceptado su utilización, debe tratarse como un ingrediente más y con declararse en el listado de ingredientes que aparece en la etiqueta es

sufficiente. No estamos de acuerdo en que deba indicarse en la etiqueta, junto con el nombre o la representación del producto, que este contiene grasa vegetal distinta de la manteca de cacao.

COTE D'IVOIRE

La Côte d'Ivoire voudrait, encore une fois, faire part de ses préoccupations au Codex face à l'avancement à l'étape 6 par le comité exécutif et ensuite à l'étape 8 par le comité du codex pour le chocolat et les produits cacaotés, du projet de norme révisée pour le chocolat, qui permet l'adjonction de 5% de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

La Côte d'Ivoire s'interroge sur les motivations du codex à vouloir adopter comme norme mondiale, une spécificité réclamée par seulement par une partie des pays riches dont certains ont déjà adopté dans une directive l'adjonction de MGV autres que le beurre de cacao et qui ont eu toute la latitude d'adopter cette mesure comme norme régionale.

La Côte s'étonne de voir sa principale préoccupation être balayée d'un revers de main par le comité exécutif du Codex lors de sa 49^{ème} session aux motifs que l'avant-projet de norme avait fait l'objet d'un consensus prenant en compte les préoccupations, notamment économiques, des pays producteurs de cacao. Face à cet argumentation, nous émettons les plus vives réserves et critiques car **la Côte d'Ivoire n'a consenti à aucun compromis**. En effet, nous tenons à souligner que le soit dit compromis, arrêté lors de la 18^{ème} session du CCCPC, s'est fait malheureusement en l'absence de la Côte d'Ivoire et les engagements pris par d'autres pays africains ne nous lient pas, d'autant plus que ces pays ne sont pas des producteurs de cacao et que, de surcroît, nous n'avons mandaté personne pour parler en notre nom.

Il serait tout de même préjudiciable que le Codex, sous la pression de pays riches et de grandes multinationales, fasse fi des problèmes des pays pauvres qui représentent la majorité de la planète, en adoptant des normes qui les pénalisent alors que, par ailleurs dans ses principes, le Codex admet **la reconnaissance de l'impact économique néfaste** dans les critères de rejet ou d'adoption de ses normes.

Du fait de ce qui précède, nous marquons et marqueront toujours notre plus vive **désapprobation** à l'adoption de cette norme pour les raisons ci-dessous et que nous avons déjà invoquées : **l'utilisation abusive de la dénomination « chocolat »**.

En effet, si les avancées technologiques ou la création de nouveaux produits requièrent l'utilisation de matière grasse végétale (MGV) autre que du beurre de cacao dans ce que l'on voudrait continuer d'appeler chocolat, nous demandons qu'une nouvelle dénomination soit introduite. En effet, l'adjonction de MGV d'origine autre que le cacao représenterait un changement de la composition fondamentale et essentielle du chocolat, stable depuis des siècles, qui lui confère sa spécificité (ses facteurs de qualité implicites ou explicites) et ses lettres de noblesse et qui pourrait aboutir à une tromperie du consommateur averti.

Ce changement justifie une nouvelle appellation pour ces produits. Cependant, nous restons convaincus de la nécessité de développer l'industrie de la transformation des produits cacaotés et à base de chocolat dont l'essor ne peut que nous être profitable en terme d'accroissement des parts de marché mondial du cacao. A cet effet, nous faisons entièrement confiance aux industriels de cette filière quant à leur capacité à mettre au point des nouvelles dénominations commerciales adaptées à ces produits à base de cacao d'une nouvelle génération.

Par ailleurs, nous souhaitons que si l'adjonction de nouvelles matières grasses végétales (MGV) s'avère nécessaire à la création de nouveaux produits, à compétence technologique égale ou supérieure, les MGV tropicales doivent être favorisées. En effet, les pays en voie de développement (PVD) et les pays les moins avancés (PMA) ont grand besoin d'accroître la part de leur participation au volume du commerce mondial et trouveraient ainsi une niche d'exportation intéressante et pérenne. Ce qui n'est pas le cas tel que mentionné dans le projet de norme, contrairement à ce que pensent certains pays en voie de développement.

Pour terminer, en tant que **premier producteur mondial de cacao** (40% de la production mondiale de cacao) nous réitérons le fait que nous restons convaincus que l'adoption de cette norme constituera un facteur supplémentaire d'accroissement de la pauvreté de nos couches paysannes dont plusieurs millions tirent leurs revenus du cacao.

En conclusion, la Côte d'Ivoire reste opposée au maintien de l'appellation « chocolat » pour des produits apparentés qui contiendraient des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

SPAIN/ ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones a la versión en español:

A la sección 2.1.2. Chocolate dulce/familiar.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: “Chocolate dulce/familiar”, debe decir: “Chocolate dulce/chocolate familiar”, debido a que queda más clara la denominación del producto.

A la sección 2.1.3. Chocolate de cobertura.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: “Chocolate de cobertura”, debe decir: “Cobertura de chocolate”, ya que es el nombre correcto en español.

En la primera línea, donde dice: “..debería..”, debe sustituirse por “...deberá..”, ya que es una obligación.

A la sección 2.1.5. Chocolate familiar con leche.

En la primera línea, donde dice: “Chocolate con leche familiar”, debe decir: “Chocolate familiar con leche”, ya que es el nombre correcto en español.

A la sección 2.1.6. Chocolate de cobertura con leche.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: “Chocolate de cobertura de con leche”, debe decir: “Cobertura de chocolate con leche”, ya que es el nombre correcto en español.

A la sección 2.1.7.2. Chocolate gianduja.

En el primer párrafo segunda línea, donde dice: “...un contenido mínimo de total..”, debe decir: “...un contenido mínimo total..”, ya que se trata de un error de traducción.

En la tercera línea de este párrafo, donde dice: “...sémola fina de avellana...”, debe decir: “...avellanas finamente molidas...”, debido a que corresponde a la traducción en inglés y describe mejor al producto que “sémola”.

En el apartado (a) primera línea, donde dice: “ ...in...”, debe decir: “...en...”, ya que es un error de un error mecanográfico.

En el apartado (b) primera línea, donde dice: “ ...nueces...”, debe decir: “...frutos secos de cáscara...”, ya que el término “nuts” en inglés no corresponde únicamente a nueces sino a todos los frutos secos de cáscara.

En el apartado (b) primera línea, donde dice: “...enteras o in sémola, in cantidades tales que in combinación con la sémola de avellanas...”, debe decir: “...enteros o molidos, en cantidades tales que junto con las avellanas finamente molidas...”, en consonancia con los comentarios anteriores.

A la sección 2.1.7.3. Chocolate gianduja con leche.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: “Chocolate gianduja con leche”, debe decir: “Chocolate con leche gianduja”, ya que es el nombre correcto en español.

En la segunda línea del primer párrafo, donde dice: “...un contenido mínimo de total..”, debe decir: “...un contenido mínimo total..”, ya que se trata de un error de traducción.

En la tercera línea del primer párrafo, donde dice: “..de sémola fina de avellana mezcladas en...”, debe decir: “...de avellanas finamente molidas en...”, ya que corresponde a la traducción en inglés y describe mejor al producto que “sémola”..

En la primera línea del segundo párrafo, donde dice: “...nueces...”, debe decir: “...frutos secos de cáscara...”, ya que el término “nuts” en inglés no corresponde únicamente a nueces sino a todos los frutos secos de cáscara.

En la segunda línea del segundo párrafo, donde dice: "...in sémola, in cantidades tales que in combinación con la sémola de avellanas...", debe decir: "...en sémola, en cantidades tales que junto con las avellanas finamente molidas...", ya que se trata de errores de traducción.

A la sección 2.2.1. Chocolate en grano y chocolate en copos/ojuelas.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: "...ojuelas...", debe decir: "...hojuelas...", ya que se trata de un error ortográfico.

En la cuarta línea del primer párrafo, donde dice: "...en escamas...", debe decir: "...en copos/hojuelas...", para estar en consonancia con las formas descritas en la denominación del producto.

A la sección 2.2.1.1. Chocolate en grano/chocolate en copos/ojuelas.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: "...ojuelas...", debe decir: "...hojuelas...", ya que se trata de un error ortográfico.

A la sección 2.2.1.2. Chocolate con leche en grano/en copos/ojuelas.

En el título de la sección y en la primera línea, donde dice: "Chocolate con leche en grano/en copos/ojuelas", debe decir: "Chocolate con leche en grano/ chocolate con leche en copos/hojuelas", ya que queda más clara las diferentes denominaciones de producto y está en consonancia con el título general de la sección 2.2.1.1.

A la sección 2.2.2. Chocolate relleno.

En el primer párrafo segunda línea, donde dice: "...familiar la taza...", debe decir: "...familiar a la taza...", ya que se trata de un error mecanográfico.

En el mismo párrafo, cuarta línea, donde dice: "...bizcochos...", debe decir: "...galletería...", ya que es la traducción correcta de la palabra inglesa biscuits.

Al cuadro 1. Cuadro resumido de los requisitos de composición de la sección 2.

En el título de la sexta columna, donde dice: "Total de extracto seco magro de la leche", debe decir: "Total de extracto seco de la leche", debido a que es un error de la versión en español ya que en la versión inglesa no aparece. Además, los valores que se incluyen en este apartado corresponden al extracto seco total y no al extracto seco magro.

En la título de la octava columna, donde dice: "Avellanas", debe decir: "Avellanas molidas", al objeto de que coincida con la versión inglesa.

Se propone incluir una nueva columna con el siguiente título "grasa total", debido a que es uno de los valores marcados en la cobertura de chocolate con leche (31%) y por lo tanto debería indicarse en el cuadro para que éste fuera completo.

En la fila correspondiente a la sección 2.1.2., donde dice: "2.1.2 S Chocolate dulce/familiar", debe decir: "2.1.2. Chocolate dulce/chocolate familiar".

En la fila correspondiente a la sección 2.1.3., donde dice: "Chocolate de cobertura", debe decir: "Cobertura de chocolate".

En la fila correspondiente a la sección 2.1.6., donde dice: "Chocolate de cobertura con leche", debe decir: "Cobertura de chocolate con leche".

En esta misma fila de la sección 2.1.6., debería incluirse el valor del 31% si se incluye una nueva columna que sea "grasa total".

En la fila correspondiente a la sección 2.1.7.2., en la columna correspondiente a las Avellanas molidas, donde dice: "≤60", debe decir: "≤40", ya que se trata de un error de la versión española.

En la fila correspondiente a la sección 2.2.1., donde dice: "Chocolate en granos/copos/ojuelas", debe decir: "Chocolate en granos/chocolate en copos/hojuelas".

En la fila correspondiente a la sección 2.2.1.1., donde dice: “Chocolate con leche en granos/copos/ojuelas”, debe decir: “Chocolate con leche en granos/chocolate con leche en copos/hojuelas”.

A la sección 3. Aditivos alimentarios.

Se propone suprimir la redacción del segundo párrafo por entender que no es procedente el permitir que se puedan incluir otros aditivos distintos a los incluidos en la lista de la sección 3, aunque estén incluidos en el contexto de la norma general para aditivos alimentarios, en tanto en cuanto no se hayan evaluado para su uso en este tipo de productos.

Respecto al tercer párrafo de esta sección, el principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados en las normas del Codex y figura en el Codex Alimentarius 2º Ed. Vol. 1 (pág. 85-87) 1.992, por lo tanto no debe figurar aquí este párrafo que además es incorrecto.

A la sección 3.2. Reguladores de la acidez.

Acido ortofosfórico (388): Independientemente que se considere que la dosis establecida es muy elevada, no se debería utilizar este aditivo porque podría implicar un riesgo sanitario para los consumidores, sobre todo para los niños que son los mayores consumidores del chocolate y sus productos, dado que la Ingesta Diaria Máxima Tolerable (IDMT) del fósforo procedente de todas las fuentes, tanto del que se encuentra como componente de forma natural en los alimentos, como el procedente de los aditivos añadido a los mismos es de 70 mg/Kg de peso corporal, expresado como fósforo (P).

A la sección 3.3. Emulsionantes.

Se propone sustituir el título de: “Emulsionantes”, por “Emulgentes”, debido a que es el nombre correcto en español.

En la fila correspondiente al aditivo 476, donde dice: “Ésteres poliglicerides...”, debe decir: “Esteres poliglicéridos...”, ya que se trata de un error ortográfico.

En la fila correspondiente a los aditivos 442, 476, 491, 492 y 435, donde dice: “15 g/kg mezclados”, debe decir: “15 g/kg en combinación”.

A la sección 3.4. Aromatizantes.

En la columna correspondiente a “Dosis máximas”, las siglas BPF corresponde únicamente a la fila 3.4.1. y la cifra de 1 g/kg corresponde a la fila 3.4.2 y 3.4.3.

A la sección 3.5. Edulcorantes.

Poliolos: se debe tener en cuenta, el efecto laxante que produce la ingestión de 20 g, y que este efecto aumenta cuando el chocolate y productos del chocolate se consumen en forma líquida.

En la fila correspondiente al aditivo 959, donde dice: “Dihidrocalcona de neohesperidina”, debe decir: “Neohesperidina DC”.

A la sección 3.6. Agentes de glaseado.

Se propone sustituir el título de la sección “Agentes de glaseado”, por “Agentes de recubrimiento”.

A la sección 3.7. Antioxidante.

De acuerdo con lo que se estableció en el último Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, la dosis máxima de los antioxidantes es de 200 mg/kg aislados o en conjunto, expresado sobre la grasa del producto.

A la sección 3.8. Colores.

Se propone sustituir el título de la sección “Colores”, por “Colorantes”.

A la sección 3.9. Aumentadores de volumen .

Se propone sustituir el título de la sección “Aumentadores de volumen”, por “Agentes de carga”.

La utilización de polidextrosa estaría tecnológicamente justificado únicamente en el caso de chocolates y productos de chocolate de valor energético reducido, debiendo figurar así en el epígrafe 3.9. Se debe tener en cuenta también, que si este producto se consume en cantidades apreciables puede tener efecto laxante.

A la sección 3.10. Coadyuvantes de elaboración.

Se propone sustituir el título de la sección “Coadyuvantes de elaboración”, por “Coadyuvantes tecnológicos”.

A la sección 5.1.1.1.

En la tercera línea, donde dice: “X chocolate con edulcorantes”, debe decir: “Chocolate X con edulcorantes”, debido a que es una traducción incorrecta del inglés.

Se propone añadir al final de esta sección, los siguientes párrafos:

Cuando se usen los polioles como edulcorantes en el etiquetado se debe incluir la leyenda siguiente: “El consumo excesivo podría tener efecto laxante”.

Cuando el producto contenga aspartamo se considera necesario que figure la leyenda “Contiene una fuente de fenilalanina”

A la sección 5.1.1.2.

En la segunda línea, donde dice: “...junto con el nombre o la representación...”, debe decir: “...junto con el nombre y/o la representación...”, ya que se trata de un error de la versión española.

A la sección 5.1.2. Chocolate relleno.

En la primera línea, donde dice: “chocolate con X relleno, en que ...”, debe decir: “Chocolate con relleno X o chocolate con núcleo de X en que...”. ya que es una traducción incorrecta del inglés y además falta una posible denominación que sí existe en la versión inglesa.

A la sección 5.1.3. Bombones de chocolate.

En la segunda línea, se propone eliminar la palabra “Pralinés”, ya que en España la palabra Praliné no corresponde a lo que se entiende por bombón.

A la sección 5.2. Declaración del contenido mínimo de cacao.

En la segunda línea, donde dice: “...salvo para el chocolate blanco...”, debe decir: “...salvo para el chocolate blanco, chocolate relleno y bombones de chocolate...”.

A la sección 5.3. Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor.

En la primera línea, donde dice: “...en la sección 6...”, debe decir: “...en la sección 5.1 y 5.2...”, ya que se trata de un error de la versión española.

A la sección 6. Métodos de análisis.

Se propone sustituir el título de la sección “Métodos de análisis”, por “Métodos de análisis y muestreo”.

A la sección 6.5. Determinación de la materia grasa de la leche.

En la primera línea, donde dice: “IOCC/ISOMA Analytical Method 5-1972”, debe decir: “IOCCC 5-1962”, al objeto de ponerlo en consonancia con la versión en inglés.

A la sección 6.8. Determinación de la grasa vegetal en el chocolate y productos de chocolate.

Se propone sustituir el título de la sección “Determinación de la grasa vegetal en el chocolate y productos de chocolate”, por “Determinación de la grasa vegetal distinta de la manteca de cacao en el chocolate y productos de chocolate”.

ASSOCIATION DES INDUSTRIES DE LA CHOCOLATERIE, BISCUITERIE ET CONFISERIE DE L'UE / THE ASSOCIATION OF THE CHOCOLATE, BISCUIT AND CONFECTIONERY INDUSTRIES OF THE EU -CAOBISCO

FRENCH

L'association des industries de la chocolaterie, biscuiterie et confiserie de l'UE souhaite apporter ses commentaires sur l'Appendice II (Alinorm 03/14) du rapport du Comité Codex Chocolat.

Nous avons relevé les erreurs suivantes dans le rapport :

Section 2.1.4 Chocolat au lait, section 2.1.7 Autres produits de chocolat et section 2.1.7.3. Chocolat au lait aux noisettes Gianduja

Dans la section 2.1.4, le minimum d'extraits secs laitiers ne devrait pas être exprimé sous forme de fourchette. Il devrait être remplacé par l'expression "12% ou 14%". Ce commentaire s'applique également à la matière grasse laitière, "2,5% ou 3,5%".

Ce commentaire vaut également pour la section 2.1.7.1 et est implicite dans la section 2.1.7.3. Les corrections apportées dans le texte devraient également être reportées dans le tableau de résumé, p. ex. $\geq 2,5\%$ ou $\geq 3,5\%$ et de même pour le point 2.1.4, $\geq 12\%$ ou $\geq 14\%$ (p. 23). Ce commentaire est applicable aux versions anglaise, française et espagnole.

Section 2.1.6. Chocolat au lait de couverture

La phrase indiquée à la section 2.1.4. Chocolat au lait : «*Lorsque cela est exigé par l'autorité compétente, une teneur minimale en beurre de cacao plus en matière grasse laitière peut aussi être établie*» devrait également être ajoutée à la section 2.1.6. Ce commentaire est applicable aux versions anglaise, française et espagnole.

Section 2.2.1. Vermicelles de chocolat et flocons de chocolat

Comme le chocolat est un produit défini et que les vermicelles de chocolat au lait et flocons de chocolat au lait sont inclus dans cette section, CAOBISCO propose de supprimer le mot "chocolat" dans le titre et la première ligne de la section 2.2.1. : «*Vermicelles de chocolat et flocons de chocolat*». Ce commentaire est applicable aux versions anglaise, française et espagnole.

Section 2.2.2. Chocolat fourré

Concernant cette section, la phrase suivante devrait être insérée après les mots «*chocolate familiar a la taza*» : «*et les produits définis à la section 2.1.7.4 (chocolate para mesa)*. Ce commentaire est applicable aux versions anglaise, française et espagnole.

Section 3.3. Émulsifiants

Dans la section 3.3., uniquement en version française, une faute de frappe s'est glissée dans le nom de l'additif E 471 : mono- et diglycérides d'acides grasu.

Section 3.6. Agents de glaçage

La section 3.6. indique que le E 903 Cire de Carnauba est autorisé à un niveau limité aux BPF. Lors de la dernière réunion du CCAAC de 2002, il a été décidé de ne pas retenir les BPF pour limiter cet additif puisqu'il existe une DJA. Le Comité Additifs du Codex a décidé d'enlever temporairement cet additif de la liste et a demandé de fournir un niveau numérique. Pour cette raison, CAOBISCO souhaiterait proposer le niveau suivant pour le E 903 Cire de Carnauba : 500 mg/kg.

Dans la version française de la section 3.6. également, le E 904 Gomme-laque est la traduction française de l'anglais E 904 Shellac. CAOBISCO préférerait garder le nom "Shellac" en français et en espagnol, car ce nom est utilisé dans le monde entier et dans la traduction française de la Directive UE sur les additifs.

Section 5.1.6. Emploi du terme chocolat

Dans la section 5.1.6. de la version française, le mot "chocolat" manque : «et dont le goût chocolaté dérive...»

Également dans la section 5.1.6., la phrase suivante (déjà présente dans l'anglais) devrait être ajoutée dans la version française, après les mots "dans leur désignation" et en remplacement des mots "selon l'usage" : «selon les réglementations ou les usages applicables dans le pays où le produit est vendu au consommateur final».

Section 5.2. Déclaration de la teneur minimale en cacao

Concernant la section 5.2., après "*chocolat blanc*", il conviendrait de mentionner également une exemption pour le chocolat fourré et les pralines ou bonbons de chocolat. Ce commentaire est applicable aux versions anglaise, française et espagnole.

COABISCO COMMENTS ON THE SPANISH VERSION OF CODEX CHOCOLATE

Par.	Instead of...	Should be read...	Justification
2.1.2	Chocolate dulce/familiar	Chocolate dulce/ chocolate familiar	In this way, the denomination of the product is clearer
2.1.3.	Chocolate de cobertura	Cobertura de chocolate	It is the name used in Spanish
	..debería...	...deberá...	It is the right translation from "shall"
2.1.5	Chocolate familiar con leche	Chocolate con leche familiar	It is the name used in Spanish
2.1.6	Chocolate de cobertura de con leche	Cobertura de chocolate con leche	It is the name used in Spanish
2.1.7.2	...un contenido mínimo de total..	...un contenido mínimo total...	Translation mistake
	...sémola fina de avellanas...	...avellanas finamente molidas...	It is the right translation from "finely ground hazelnuts"
	(a) ...in...	...en...	Translation mistake
	(b) ...nueces....	...frutos secos (de cáscara)	It is the right translation from "nuts"
	(b)...enteras o in sémola, in cantidades tales que in combinación con la sémola de avellanas...	...enteros o molidos, en cantidades tales que junto con las avellanas finamente molidas,...	Translation mistakes It is the right translation from "whole or broken " and from "finely ground hazelnuts"
2.1.7.3	Chocolate gianduia con leche	Chocolate con leche gianduia	It is the right name in Spanish
	...un contenido mínimo de total...	...un contenido mínimo total...	Translation mistake
	..de sémola de avellanas...	...de avellanas finamente molidas...	It is the right translation from "finely ground hazelnuts"
	...nueces...	...frutos secos (de cáscara)...	It is the right translation of "nuts"
	... in sémola, in cantidades tales que in combinación con la sémola de avellanas...	... molidas, en cantidades tales que junto con las avellanas finamente molidas...	Translation mistakes It is the right translation from "whole or broken " and from "finely ground hazelnuts"
2.2.1	.../ojuelas...	.../ hojuelas ...	Typing mistake

Par.	Instead of...	Should be read...	Justification
	...en escamas...	...en copos/hojuelas...	It corresponds to the name of the product
2.2.1.2	Chocolate con leche en grano/en copos/ojuelas	Chocolate con leche en grano- chocolate con leche en copos/hojuelas	In this way, the different names of the products is clearer and it corresponds to the heading 2.2.1.1
2.2.2	...chocolate para mesa...	...y productos definidos en la sección 2.1.7.4 (chocolate para mesa)...	CAOBISCO comment
	..bizcochos...galletería...	It is the right translation from biscuits
Table 1 Constituents	Total de extracto seco magro de la leche	Total de extracto seco de la leche	It is a mistake since the requirements correspond to total milk solids and not to fat-free milk solids
	Avellanas	Avellanas molidas	It is the right translation from "ground hazelnuts"
	We think this table should have a new enter for "total fat" since there is a requirement for this constituent for "milk chocolate couverture" (31%)		
Cuadro 1 2.1.2	S Chocolate dulce/familiar	Chocolate dulce/ chocolate familiar	Typing mistake + see comment on 2.1.2
Table 1 2.1.3	Chocolate de cobertura	Cobertura de chocolate	see comment on 2.1.3
Table 1 2.1.6	Chocolate de cobertura con leche	Cobertura de chocolate con leche	see comment on 2.1.6
Table 1 2.1.7.2	Avellanas ≥20 ≤ 60	Avellanas molidas ≥20 ≤ 40	Typing mistake
Table 1 2.2.1	Chocolate en granos/copos/ojuelas	Chocolate en granos/chocolate en copos/hojuelas	see comment on 2.2.1
Table 1 2.2.1.1	Chocolate con leche en granos/copos/ojuelas	Chocolate con leche en granos/chocolate con leche en copos/hojuelas	see comment on 2.2.1.1.
3.3.	Emulsionantes	Emulgentes	It is the right name in Spanish
	476 Ésteres poliglicerides....	476 Esteres poliglicéridos	Typing mistake
	15 g/kg mezclados	15 g/kg en combinación	It is the wording used in the Spanish version of the additive directive
3.4.	BPF corresponds to 3.4.1 1 g/kg corresponds to 3.4.2 and 3.4.3		

Par.	Instead of...	Should be read...	Justification
3.5	959 Dihidrocalcona de neohesperidina	959 Neohesperidina DC	It is the name used in the Spanish version of the additive directive
3.6	Agentes de glaseado	Agentes de recubrimiento	It is the name used in the Spanish version of the additive directive
3.8	Colores	Colorantes	It is the right name in Spanish
3.9	Aumentadores de volumen	Agentes de carga	It is the name used in the Spanish version of the additive directive
3.10	Coadyuvantes de elaboración	Coadyuvantes tecnológicos	It is the name used in the Spanish version of the additive directive
5.1.1.1	“X chocolate con edulcorantes”	“Chocolate X con edulcorantes”	Translation mistake
5.1.1.2	...junto con el nombre o la representación...	...junto con el nombre y/o la representación...	“/o” is missing
5.1.2	“chocolate con X relleno”, en que ...	“Chocolate con relleno X” o “chocolate con núcleo de X” en que...	Translation mistake “chocolate con núcleo de X” is missing
5.1.3	O bien “Pralinés”	Delete “Pralinés”	In Spanish the name “Pralinés” do not correspond to this product. The right name is “bombón”.
5.2	...salvo para el chocolate blanco...	...salvo para el chocolate blanco, chocolate relleno y bombones de chocolate	CAOBISCO comment
5.3	...en la sección 6...	...en la sección 5.1 y 5.2...	Typing mistake
6	Métodos de análisis	Métodos de análisis y muestreo	“y muestreo” is missing
6.5	IOCC/ISOMA Analytical Method 5-1972	IOCCC 5-1962	Typing mistake
6.8	Determinación de la grasa vegetal en el chocolate y productos de chocolate	Determinación de la grasa vegetal distinta de la manteca de cacao en el chocolate y productos de chocolate	“distinta de la manteca de cacao” is missing

CAOBISCO COMMENTS (ENGLISH)

The Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the EU would like to comment on the Codex Chocolate Committee Report Appendix II (Alinorm 03/14).

The following mistakes were noted in the report:

Section 2.1.4. Milk Chocolate, section 2.1.7 Other chocolate products and section 2.1.7.3. Gianduja Milk Chocolate

In section 2.1.4, the minimum dry milk solids should not be expressed by a range. This should be replaced by "either 12% or 14%". This comment also applies for milk fat, "either 2.5% or 3.5%".

The latter comment also applies for sections 2.1.7.1, and is implicit, although not spelled out as such, in 2.1.7.3. The corrections in the text should also be made in the summary table, e.g.: $\geq 2.5\%$ or $\geq 3.5\%$ and the same for 2.1.4. $\geq 12\%$ or $\geq 14\%$ (p.23). These comments apply for the French, Spanish and English versions.

Section 2.1.6. Milk Chocolate couverture:

The following sentence contained in section 2.1.4 Milk Chocolate: “*Where required by the competent authority, a minimum content of cocoa butter plus milk fat may also be set*” should also be repeated in section 2.1.6 This comment is applicable for the English, the French and the Spanish version.

Section 2.2.1. Chocolate Vermicelli and Chocolate Flakes

Since “chocolate” is a defined product and milk chocolate vermicelli and milk chocolate flakes are included in this section, CAOBISCO proposes to delete the word “chocolate” in the heading and first line of section 2.2.1. : «~~Chocolate~~ Vermicelli and ~~Chocolate~~ Flakes». This comment is applicable to English, French and Spanish versions.

Section 2.2.2. Filled Chocolate

Concerning this section, the following sentence should be inserted after the words “chocolate familiar a la taza”: “and products defined under section 2.1.7.4 (chocolate para mesa). This comment is applicable for the French, Spanish and English versions.

Section 3.3. Emulsifiers

In this section 3.3 and only in the French version, there is a typing mistake after the name of the additive E 471 : mono- et diglycérides d'acides grasu.

Section 3.6. Glazing agents

In this section 3.6, E 903 Carnauba wax is authorised at a GMP level. At the last CCFAC Session of 2002 it was decided that a GMP for this additive should not be retained since there is an ADI. The Codex Additives Committee decided to remove temporarily this additives and ask for a numerical level. Therefore, CAOBISCO would like to propose the following level for E 903 Carnauba wax : 500 mg/kg.

Also in this section 3.6, in the French version only, E 904 Shellac is translated in French by “gomme-laque”. CAOBISCO would prefer to retain the name “Shellac” in the French and Spanish versions since it is the name used world-wide, as well as in the French translation of the EU Additives Directive.

Section 5.1.6. Use of Term Chocolate

In section 5.1.6, French version, the word “chocolate” is missing : «and where the chocolate taste...».

Still in section 5.1.6, the following sentence - contained in the English version - is present only partially in the French version. It should be completed to read : “in accordance with the provisions or customs applicable in the country in which the product is sold to the final consumer”.

Section 5.2. Declaration of Minimum Cocoa Content

Regarding section 5.2, after “white chocolate” there should also be mention of an exemption for filled chocolate and pralines or chocolates. This comment is applicable for the English, Spanish and French versions.

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS

Codex General Standard for Food Additives: Draft Revisions to the Annex to Table 3 - ALINORM 03/12A; Appendix III, para(s) 56

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 8.

Draft Revisions to the Annex to Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS⁶

The IUMS has noticed that comments are called for only from Governments, not from Interested International Organizations, as was the case for the Joint FAO/WHO Evaluation of CA and other FAO and WHO Work on Food Standards, CL 2003/8-CAC, February 2003 (ICFMH had the pleasure to comment on this document). One of the main issues in that document was that CA intended to put more emphasis on “Expert Advice”, a policy the IUMS supports. We feel that all available information or knowledge should be collected in order to improve the CA work, also including input from NGO’s.

Although the wording in ALINORM 03/12A does not fulfil the purpose mentioned before, we nevertheless take the liberty to put forward our opinion on ALINORM 03/12A as follows:

The Appendix III is of purely technical/ commercial nature and the listing is not related to Food Safety. One important outcome of the evaluation report, referred to above, was however to strengthen Food Safety approach in the framework of developing Codex Standards and to “boil down” matters of purely commercial interest. In view of this policy the IUMS iterate to include in the listing, which is indeed is very elaborate, issues related to Food Safety.

International Numbering System for Food Additives: Draft Amendments – ALINORM 03/12A; Appendix VII, para(s) 96, 99

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

The draft is of purely commercial interest and falls outside the scope of IUMS field of activity.

International Numbering System for Food Additives: Proposed Draft Amendments – ALINORM 03/12A; Appendix VII, para(s) 97

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

The draft is of purely commercial interest and falls outside the scope of ICFMH field of activity.

International Numbering System for Food Additives: Draft Amendments - ALINORM 03/12; Appendix VII, para(s) 97

No comments received as at 30/05/2003

Codex General Standard for Food Additives: Draft Amendments to Annexes and Tables – ALINORM 03/12; Appendix II, para(s) 61

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 8.

Codex General Standard for Food Additives: Proposed Draft Amendments to Annexes and Tables – ALINORM 03/12; Appendix II, para(s) 61

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 5/8.

⁶ The comments of the IUMS were forwarded by the Union’s International Committee on Microbiology and Food Hygiene.

Draft Code of Practice on the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages – ALINORM 03/12A; Appendix IX, para(s) 123

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

ICFMH supports the adoption of the draft code at step 8. We are however of the opinion that the draft is too detailed, too idealistic, and part of the draft is rather far from realities when fruit is harvested for juice production; in fact, the requirements for GAP and GMP will in most cases only be met to a minor extent. After all, there is, as is stated in the draft, no clear evidence that patulin is carcinogenic, although some other effects may be expected. One may question whether a Risk Assessment will justify implementation of the very detailed precautions in Risk Management. Still, special precautions are important for weaning and children's foods!!

Draft Maximum Limits for Ochratoxin A in Raw Wheat, Barley and Rye and Derived Products – ALINORM 03/12; Appendix IX, para(s) 114

No comments received as at 30/05/2003

Draft Maximum Limits for Patulin in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages – ALINORM 03/12; Appendix X, para(s) 118

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 8.

Draft Code of Practice for the Prevention of Mycotoxin Contamination in Cereals – ALINORM 03/12A; Appendix X, para(s) 127

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

This is definitely the most important of all the drafts under consideration. It focuses on matters related to public health and microbiological food safety and thus meets the new priority of CA, to develop standards having an impact on consumer health and safety. The sooner the draft can be adopted the better.

General Standard for Irradiated Foods: Draft Revision – ALINORM 03/12A; Appendix V, para(s) 78

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 8.

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

ICFMH support the final adoption at step 8. The committee has no objection to the definition of the 2.2 "Absorbed dose". It is very satisfactory, from a microbiological food safety point of view, to set a *minimum absorbed dose*. This will meet one shortcoming of the irradiation technology, being the uneven distribution of irradiation through different parts of the food.

Proposed Draft Advisory Specifications for the Identity and Purity of Food Additives – ALINORM 03/12; Appendix VI, para(s) 93-95

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 5/ 8.

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

The same comments as under 5 apply here (i.e. International Numbering System for Food Additives: Proposed Draft Amendments - *Note of the Codex Secretariat*).

Proposed Draft Advisory Specifications for the Identity and Purity of Food Additives – ALINORM 03/12A; Appendix VI, para(s) 94

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 5/ 8.

INTERNATIONAL UNION OF MICROBIOLOGICAL SOCIETIES - IUMS

The same comments as under 5 apply here (i.e. International Numbering System for Food Additives: Proposed Draft Amendments - *Note of the Codex Secretariat*).

Recommended International Code of Practice for the Radiation Processing of Food: Proposed Draft Revision – ALINORM 03/12; Appendix V, para(s) 88

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFAC at Step 5/ 8.

AD HOC CODEX INTERGOVERNMENTAL TASK FORCE ON FOODS DERIVED FROM BIOTECHNOLOGY

Draft Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology – ALINORM 03/34; Appendix II

SPAIN/ ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones a la versión en español:

A la sección 2. *Ámbito de aplicación y Definiciones*

En la tercera línea se debe suprimir la expresión “de otra índole”, al objeto de cumplimentar el acuerdo que está recogido en el párrafo 13 del informe (ALINORM 03/34).

Respecto a la llamada 3 que figura como una nota a pie de página, por coherencia con las versiones en francés e inglés, se propone sustituir la expresión “piensos de origen animal” por “alimentos para animales”.

Asimismo se propone que se tenga en cuenta la observación anterior cuando en el texto aparezca la expresión “piensos de origen animal”.

A la sección 3. *Principios*

En el párrafo 10, penúltima línea, se propone sustituir la palabra “pertinencia” por “relevancia”.

En el párrafo 23, tercera línea, se propone sustituir la expresión “al escrutinio público” por “a la opinión pública”.

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the Draft Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology at Step 8.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA **supports** the adoption of the Draft Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology at Step 8.

Draft Guidelines for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants – ALINORM 03/34; Appendix III

SPAIN/ ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones a la versión en español:

Al título

Por coherencia con el texto, se propone sustituir la palabra “derivados” por “obtenidos”.

A la Sección 1. Ámbito de Aplicación

En el párrafo 2, por coherencia con las versiones en francés e inglés, se propone sustituir la expresión “piensos de origen animal” por “alimentos para animales”.

Asimismo se propone que se tenga en cuenta la observación anterior, cuando aparezca en el texto la expresión “piensos de origen animal”.

En el párrafo 5, quinta línea, se propone sustituir la palabra “pertinencia” por “relevancia”.

A la Sección 3. Introducción a la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos

En el párrafo 11, antepenúltima línea, se propone sustituir la expresión “enteros alimentos” por “alimentos completos”.

En el párrafo 14, sexta línea, se propone sustituir la expresión “mejoramiento genético convencional” por “la mejora genética convencional”.

A la Sección 4. Consideraciones Generales

En el párrafo 38, tercera línea, se propone sustituir la palabra “lecitinas” por “lectinas”.

A la Sección 5. Otras Consideraciones

En el párrafo 58, en la tercera línea, se debe suprimir la expresión “En general”, al objeto de cumplimentar el acuerdo que está recogido en el párrafo 59 del informe (ALINORM 03/34).

Asimismo se propone suprimir la expresión “de distribución amplia”, al objeto de adecuar el texto de la versión en español a las versiones en francés y en inglés.

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the *Draft Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants* (main text) at Step 8. The United States believes that these guidelines will provide very helpful information to countries to assess the safety of foods derived from recombinant-DNA plants and will, by providing an international guideline for safety assessment, help facilitate trade in these products.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA supports the adoption of the Draft Guidelines for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants at Step 8.

Draft Guidelines for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Produced Using Recombinant-DNA Microorganisms – ALINORM 03/34A; Appendix II

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA supports the adoption of the Draft Guidelines for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Produced Using Recombinant-DNA Microorganisms at Step 8.

Proposed Draft Annex on Possible Allergenicity Assessment – ALINORM 03/34A; Appendix IV

SPAIN/ ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones a la versión en español:

A la Sección 5. Otras Consideraciones

En el párrafo 17, cuarta línea se propone sustituir la expresión “la evaluación de la ligadura a IgE” por “la unión específica a los anticuerpos del tipo IgE”, tal y como aparece en la cuarta línea del párrafo 14.

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the Proposed Draft Annex on the Assessment of Possible Allergenicity to the Draft Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants at Steps 5/8. The United States believes this Allergenicity Annex is an important and integral part of the Guideline.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA supports the adoption of the Proposed Draft Annex on Possible Allergenicity Assessment at Step 5/8.

CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

UNITED STATES

The United States supports the adoption of Methods of Analysis as endorsed by CCMAS in Commodity Standards at different steps (Ref. CL 2002/53-MAS, Items A4).

Draft Standard for Dried Anchovies – ALINORM 03/18; Appendix III

No comments received as at 30/05/2003

Draft Revised Code of Practice for Fish and Fishery Products – ALINORM 03/18; Appendix II

BRAZIL

SECTION 3 - PRE-REQUISITE PROGRAMME

ITEM 3.5.2 - PERSONNEL HYGIENE

4th BULLET - Brazil suggests the following text:

whenever it is necessary, hand-washing should be carried out by all personnel working in a processing area, specially:

- at the start of fish and shellfish handling activities and upon re-entering a processing area;
- immediately after using the toilet;"

Justification: sometimes hand-washing can be essential not only in these two situations mentioned above.

CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

Standards for Limes, Pummelos and Grapefruits: Draft Provisions concerning sizing (Section 3) and Commercial Identification (Section 6.2.4) – ALINORM 03/35; Appendix IV, para(s) 73

No comments received as at 30/05/2003

Draft Standard for Pitahayas – ALINORM 03/35; Appendix III, para(s) 41

No comments received as at 30/05/2003

Draft Standard for Sweet Cassava – ALINORM 03/35; Appendix II, para(s) 32

No comments received as at 30/05/2003

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Draft Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables – ALINORM 03/13; Appendix II

ARGENTINA

Argentina is grateful for the opportunity to provide further comments on this document.

Clarification:

Line through: should be deleted

In bold: text proposed by Argentina

3.2.1.5. Biological control: the text of the first paragraph could be improved as follows:

"Environmental and consumer safety should be considered when using ~~competing~~ biological organisms and/or their metabolites applied for the control of pests, ~~mites, plant pathogens~~ and spoilage organisms in fresh fruits and vegetables."

3.2.3.2. Health status: the last sentence of the paragraph should be expanded to read:

"Any person so affected should immediately report illness or symptoms of illness to the management **and should only return to work upon presentation of a certificate of recovery of health.**"

10.2. Training programmes: the following amendment is suggested:

Topics to be considered for training programmes include, but are not limited to, the following:

The importance of good health and hygiene **of employees for the safety of foods produced for personal health and food safety.**

PERU

3. Producción Primaria

Se propone que la primera oración diga como sigue: *“Las frutas y hortalizas se cultivan y recolectan en una gran variedad de condiciones climáticas y geográficas, utilizando distintos insumos y tecnologías agrícolas, y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones”.*

3.2.1.4 Productos agroquímicos

En la última viñeta deberá decir: *“Los recipientes vacíos deberán eliminarse siguiendo las indicaciones del fabricante. No deberán utilizarse para fines relacionados con la alimentación, u otros fines domésticos”.*

Se debe añadir una viñeta que se refiera a que no deben emplearse envases de uso doméstico para la preparación de diluciones de los productos agroquímicos.

3.2.3 Servicios sanitarios y de salud e higiene para el personal.

En la primera oración, donde dice *“durante la recolección o después de ésta”*, se propone que diga *“durante el cultivo, la recolección o después de ésta”* de manera que no se excluya esa fase de la cadena.

3.2.3.2 Estado de salud

La primera oración debería decir por motivos de redacción: *“No deberá permitirse que las personas de las que se sepa o sospeche que padecen una enfermedad transmisible a través de las frutas y hortalizas frescas, o que son portadoras de ella, entren en las zonas donde se manipulan frutas y hortalizas frescas y puedan causar su contaminación”.*

3.2.4 Equipo utilizado en el cultivo y la recolección

En este punto debería incluirse una viñeta que indique que la capacidad, forma y dimensiones de los recipientes utilizados, no deberán permitir el deterioro de las frutas y hortalizas según su naturaleza.

3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada

En la última viñeta debe decir: “...por contacto con estiércol o heces humanas”, pues la palabra “estiércol” comprende a las heces animales.

5.2.2.4 Almacenamiento en frío

En la primera viñeta se debe señalar qué temperaturas se consideran bajas, considerando el tipo de producto.

Anexo 1: Frutas y Hortaliza Frescas Precortadas Listas para el Consumo.

4.2.2 Drenaje y eliminación de residuos

Se recomienda modificar la palabra “evacuación” por una más apropiada como es “disposición”.

La última oración debe decir: “Este sistema deberá mantenerse siempre en buenas condiciones para que no se convierta en una fuente de contaminación del producto o el entorno”.

5.2.2.7 Almacenamiento en frío

Al igual que en el caso del punto 5.2.2.7 de la parte principal del proyecto, se deben señalar las temperaturas que se consideran bajas, según el tipo de producto.

UNITED STATES

The United States appreciates the work of the Codex Committee on Food Hygiene in developing this important Code of Hygienic Practice. We believe the Code will provide valuable public health guidance to countries in the production and processing of fresh fruits and vegetable. The United States strongly supports the adoption of the *Draft Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* at Step 8 as currently drafted.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFH.

Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines for its Application; Draft Revision – ALINORM 03/13A; Appendix II

EGYPT

I General comments

The document should include “the Scope” after the item of “Introduction”, the item of Scope should be as follows:

The Scope

This document provides the general guidelines for practical application of HACCP. The details may vary according to food sectors, business scale, nature and size of operation.

As for the HACCP system it has not been approved by some countries – specially the developing countries. Thus, there is a need to make a glossary to define the important terms in HACCP. For example, the difference between the terms “Hazard” and “Risk” needs to be clearly defined as well as other terms that are mentioned in this document such as CCPs, monitoring, Critical limits, verification and prerequisites programmes that have to be clearly defined. Egypt proposes to add this glossary in Annex.

Also, Egypt proposes the addition of the item “Bibliography” which may include the following:

- Codex General Principles of Food Hygiene
- Obstacles to the application of HACCP

- Sector-specific HACCP guides
- Microbiological risk assessment.

II Egypt Comments on the item “Introduction”

1. The introduction should include the definition of the HACCP system. Egypt proposes that the paragraph should be as follows:

“HACCP system is a scientific based and systematic programme which identifies specific hazards and measures and how to control them to ensure the safety of food when applied throughout the food chain from the primary production to final consumption”.

2. Also the introduction should refer to:

The important role of governments and trade associations in facilitating the implementation of HACCP through developing strategies for food safety requirements, setting up appropriate legislation and encouraging the industry to implement the HACCP system.

The relation and role of incorporating HACCP with Quality Managements Systems such as ISO 9000 and Risk Management Tools.

III Application

2- Describe Product

Egypt suggests the following:

To amend the title to be “Describe the Product”.

To insert the sentence “e.g. Presenting similar risks” BETWEEN BRACKETS INTO THE LAST SENTENCE AS FOLLOWS:

“Within businesses with multiple products, for example, catering operations, it may be effective to group products with similar characteristics (*e.g. presenting similar risks*) or processing steps, for the purpose of development of the HACCP plan”.

4- Construct Flow Diagram

Egypt suggests the following:

To insert the sentence (grouped according to risk categories) into the third sentence as follows:

“the same flow diagram may be used for a number of products, *grouped according to risk categories*, that are manufactured using similar processing steps. “

To add the following sentence at the end of the paragraph:

“*In addition to flow diagram, a schematic plan of the establishment could also help for highlighting potential areas of cross contamination.*”

5- On Site Confirmation of Flow Diagram

Egypt suggests to add the following sentence at the end of the paragraph:

“.....to confirm the flow diagram with the actual physical layout of the establishment, and correcting it, if necessary.

Titles from 1 to 5

Egypt recommends to add the brackets (Task 1, 2 ... etc.) following each title.

For example:

1-Assemble HACCP Team (Task 1)

2-Describe Product (Task 2)

11-Establish Verification Procedures:

Egypt suggests to delete the first sentence "Establish procedures for verification".

Titles from 6 to 12

There is no need for the brackets (See Principle 6, 7, 8 ...etc.) as the principles are not included in the document.

UNITED STATES

The United States supports the final adoption of the revision of the Guidelines for the Application of HACCP System at Step 8. The United States notes that the revised document takes into consideration obstacles to the implementation of HACCP principles by Small and/or Lesser Developed Businesses.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA Supports the document forwarded by CCFH.

CODEX COMMITTEE ON FOOD IMPORT AND EXPORT INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEMS

Draft Guidelines for Food Import Control Systems – ALINORM 03/30; Appendix II

CHILE

Adjunto remito a Ud, los comentarios de Chile al Apéndice II, ALINORM 03/30. el cual esta en trámite 8.

El país no ve oposición en que el "Proyecto de Directrices para Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos", sea aprobado en la próxima Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

Es importante señalar que este apéndice antes señalado, fue estudiado por el Subcomité de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y posteriormente fue sancionado por el Comité Nacional del Codex Alimentarius en Chile.

Sin otro particular, saluda atentamente a Ud.,

SPAIN/ ESPAÑA

Adjunto les remito las correcciones de carácter lingüístico, que consideramos deben realizarse a la versión en español del Apéndice II del Alinorm 03/30, referente al proyecto de Directrices para Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos. Les adjuntamos una versión en la que figuran en color rojo y tachadas las expresiones o palabras a suprimir, y en color azul y subrayadas las palabras o expresiones a añadir. En otro cajetín les adjuntamos la versión nueva. Todo ello con independencia de las modificaciones que se puedan introducir por la Comisión del Codex Alimentarius en el trámite ocho.

ALINORM 03/30

APÉNDICE II

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES **SOBRE PARA** SISTEMAS DE CONTROL
DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

(Adelantado al Trámite 8)

SECCIÓN 1 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Este documento **proporciona un** ~~sirve de~~ marco para la elaboración y el funcionamiento de un sistema de control de las importaciones con el fin de proteger al consumidor y facilitar prácticas leales en el comercio de alimentos, garantizando al mismo tiempo que no se introduzcan injustificadas barreras técnicas al comercio. **Estas Las** Directrices **son coherentes** ~~guardan coherencia~~ con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*¹; proporcionan además información específica sobre el control de los alimentos importados, **de conformidad con** ~~que complementa~~ las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*².

SECCIÓN 2 - DEFINICIONES³

[Nivel **adecuado** de protección **sanitaria apropiado** (**NAPS NAP**) es el nivel de protección que estima apropiado el país que establece una medida sanitaria para proteger la vida o la salud de las personas en su territorio. (Este concepto también puede denominarse “nivel de riesgo aceptable”).]

*Auditoría** es el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus respectivos resultados se ajustan a los objetivos previstos.

*Certificación** es el procedimiento mediante el cual los organismos encargados de la certificación oficial y los **organismos** oficialmente reconocidos garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos cumplen los requisitos. La certificación de los alimentos puede basarse, según el caso, en una serie de actividades de inspección como, por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

*Inspección** es el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y del producto terminado, con el fin de comprobar que se ajustan a los requisitos.

*Legislación** comprende leyes, reglamentos, requisitos o procedimientos, emitidos por las autoridades públicas, relacionados con los alimentos y que abarcan la protección de la salud pública, **la protección de** la salud **de los** ~~del~~ **consumidores** y las condiciones **para las prácticas leales en el** ~~de~~ comercio **leal**.

Acreditación oficial * es el procedimiento mediante el cual el organismo gubernamental competente reconoce formalmente la competencia de ~~unos~~ **organismo** de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación.

Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación * son los sistemas administrados por un organismo **gubernamental** ~~oficial~~ competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de aplicación reglamentaria o ambas.

Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos * son los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo **gubernamental** ~~oficial~~ competente.

Requisitos * son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios, que regulan la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para unas prácticas de comercio leales.

Evaluación de riesgos ** proceso basado en conocimientos científicos que consta de las siguientes fases: (i) determinación del peligro, (ii) caracterización del peligro; (iii) evaluación de la exposición, y (iv) caracterización del riesgo.

Análisis de riesgos ** proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

(a) **SECCIÓN 3 - CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL PARA LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS**

2. Las principales características de los sistemas de control de las importaciones de alimentos serán las siguientes: ~~Los sistemas de control para la importación de alimentos deberán tener las siguientes características principales:~~

- Los requisitos para los alimentos importados serán coherentes ~~que guarden coherencia~~ con los requisitos exigidos para los alimentos nacionales de origen nacional;
- ~~clara definición de~~ Las responsabilidades estarán claramente definidas para ~~de~~ la(s) autoridad(es) ~~o autoridades~~ competente(s) que intervienen en los procedimientos;
- La legislación ~~leyes~~ y los procedimientos de aplicación estarán ~~operativos~~ claramente definidos y serán transparentes;
- Prioridad ~~de a~~ la protección del los consumidores sobre consideraciones económicas comerciales;
- Existencia de disposiciones para el reconocimiento, por parte del país importador, del sistema de controles de alimentos aplicados por la autoridad competente del país exportador;
- Aplicación nacional uniforme ~~a nivel nacional~~ de los requisitos por parte del país importador;
- Aplicación que garantice ~~la coherencia de~~ que los niveles de protección alcanzados son coherentes con los aplicados a los alimentos nacionales ~~productos de origen nacional~~.

REQUISITOS PARA LOS ALIMENTOS IMPORTADOS QUE SEAN COHERENTES CON LOS REQUISITOS PARA ALIMENTOS NACIONALES DE ORIGEN NACIONAL

3. Los requisitos normalmente se expresan como normas ~~para el~~ de punto ~~final de destino~~ con límites específicos y con regímenes complementarios de muestreo. Estos requisitos pueden consistir en normas, disposiciones relativas al muestreo, controles de procesos elaboración, condiciones de producción, transporte, almacenamiento o una combinación de los mismos.

4. El alcance y rigor de los requisitos aplicados en circunstancias específicas deberían ser proporcionales al riesgo, teniendo en cuenta que éste puede variar según la fuente debido a factores como situaciones específicas ~~y/o similares~~ en la región de origen, la tecnología utilizada, el historial de cumplimiento, etc., y/o el examen de características pertinentes de una muestra de los productos ~~de~~ implicados en la importación.

5. En lo posible, los requisitos deberán aplicarse de igual forma tanto a los alimentos de producción nacional como a los importados. Cuando los requisitos nacionales incluyen controles de procesos elaboración, como, por ejemplo, buenas prácticas de fabricación, ~~se~~ podrá determinarse el cumplimiento o confirmar la equivalencia realizando una auditoría de los sistemas de inspección y certificación pertinentes, y, según corresponda, de las instalaciones y procedimientos en el país exportador⁴.

RESPONSABILIDADES CLARAMENTE DEFINIDAS DE PARA LA(S) AUTORIDAD(ES) ~~O LAS~~ AUTORIDADES COMPETENTE(S)

6. La autoridad o autoridades competentes a cargo de cualquiera de las funciones de inspección de alimentos importados en el punto o puntos de entrada, durante el almacenamiento y la distribución y/o en el punto de venta, deberían tener las responsabilidades y autoridad claramente definidas. Se debería evitar, dentro de lo posible, realizar inspecciones múltiples del mismo envío que se inspeccione varias veces la misma remesa, así como la duplicación de pruebas ensayos en ésta para el mismo análisis la misma determinación analítica.

7. Algunos países, por ejemplo los que pertenecen a un grupo económico regional, podrán depender de los controles de importación aplicados por otro país. En dichos casos, el país que efectúa el control de los alimentos importados debería definir claramente todas las funciones, responsabilidades y procedimientos de aplicación operativos y facilitar a las autoridades del país o países de destino final el acceso a los mismos, con el fin de proporcionar un sistema de control de importaciones eficiente y transparente.

8. Cuando las autoridades competentes de un país importador utilicen los servicios de terceros como organismos de inspección y/o certificación oficialmente reconocidos para aplicar los procedimientos de control, la evaluación y acreditación de tales organismos dichos arreglos debería realizarse según lo expuesto en las Directrices CAC/GL 26-1997, Sección 8, Acreditación oficial. Las funciones que tales terceras partes pueden proveedores podrán desempeñar incluyen: pueden incluir:

- el muestreo de ~~remesas~~ determinados envíos;
- el análisis de muestras;
- la evaluación de la conformidad de la totalidad o de las partes pertinentes de un sistema de garantía de calidad que pueda ser aplicado por los importadores con el fin de cumplir a efectos del cumplimiento de los requisitos oficiales.

LEYES LEGISLACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE APLICACIÓN OPERATIVOS CLARAMENTE DEFINIDOS Y TRANSPARENTES

9. El objetivo de la legislación las leyes es proporcionar las bases y la autoridad para aplicar un sistema de control de las importaciones de alimentos. El marco legislativo preverá el establecimiento de la autoridad o autoridades competentes y los procesos y procedimientos necesarios para verificar la conformidad de los productos importados con los requisitos.

10. La legislación debería Las leyes deben facultar a la autoridad competente para:

- designar funcionarios autorizados;
- exigir notificación previa de la importación de un envío una remesa de productos alimenticios, alimentos;
- exigir la documentación pertinente;
- realizar inspecciones, incluyendo ~~el acceso de~~ la autoridad para el acceso a instalaciones en el país importador, examinar físicamente materialmente el alimento producto alimenticio y su envasado; tomar muestras y realizar pruebas analíticas; realizar inspecciones de la documentación proporcionada por la autoridad del país exportador, por el exportador o importador; y verificar la identidad del producto teniendo en cuenta las declaraciones documentales, los atestados documentarios;
- aplicar planes de muestreo basados en los riesgos, tomando en consideración el historial de cumplimiento del alimento determinado en cuestión, la validez de la certificación de acompañamiento adjunta y cualquier otra demás información pertinente;
- cobrar tarifas por la inspección del envío la remesa y por los análisis de las muestras;
- reconocer laboratorios acreditados o acreditar laboratorios;
- aceptar el producto; rechazarlo; retenerlo confiscarlo; destruirlo; ordenar disponer su destrucción, reacondicionamiento, transformación o re-exportación; devolverlo al país exportador de exportación, determinar otros posibles usos no alimentarios;
- ~~efectuar~~ proceder a la retiradas del mercado de los envíos después de la su importación;

- ~~retener~~ mantener el control de los envíos ~~las remesas~~ en tránsito durante el transporte en el interior del país intranacional o durante ~~su período de~~ almacenamiento, antes de la autorización de importación del despacho de aduana; y
- aplicar medidas administrativas y/o judiciales cuando no se cumplan los requisitos específicos.

11. Asimismo, la legislación puede prever ~~incluir~~ disposiciones para:

- licencias o registros de importadores;
- el reconocimiento de los sistemas de verificación utilizados por ~~parte de~~ los importadores;
- ~~un~~ mecanismos de recursos apelación contra las decisiones oficiales;
- evaluación del sistema de control del país exportador; y
- acuerdos de certificación y/o inspección con las autoridades competentes de los países exportadores.

(i) PRIORIDAD DE A LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

12. Cuando se elaboran y aplican sistemas de control de las importaciones de alimentos, se debería dar prioridad a la protección de la salud ~~de los~~ consumidores y ~~a~~ asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos, anteponiendo estos objetivos sobre a las consideraciones económicas o u otras consideraciones comerciales.

DISPOSICIONES DEL PAÍS IMPORTADOR PARA EL RECONOCIMIENTO DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS APLICADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PAÍS EXPORTADOR

13. Los sistemas de control de las importaciones de alimentos deberían incorporar disposiciones para el reconocimiento, según corresponda, del sistema de control de los alimentos aplicados por la autoridad competente de un país exportador. Los países importadores pueden reconocer los controles para la de inocuidad de los alimentos de un país exportador de maneras diversas que faciliten la entrada de mercancías, entre ellas el uso de memorandos de entendimiento, acuerdos de reconocimiento mutuo recíproco, acuerdos de equivalencia y reconocimiento unilateral. Dicho reconocimiento debería incluir, según proceda, los controles aplicados durante la producción, fabricación ~~manufactura~~, importación, elaboración, almacenamiento y transporte de productos alimenticios, y la verificación del sistema ~~aplicado~~ de control de alimentos para la exportación aplicado.

(a) *APLICACIÓN NACIONAL UNIFORME*

14. La ejecución ~~aplicación~~ uniforme de procedimientos de aplicación ~~operativos~~ es de particular importancia. Deberían elaborarse y aplicarse programas y manuales de formación/capacitación para garantizar una aplicación uniforme en todos los puntos de entrada y por parte de todo el personal de inspección.

APLICACIÓN QUE GARANTICE ASEGURE LA COHERENCIA DE LOS NIVELES DE PROTECCIÓN ALCANZADOS CON LOS ESTABLECIDOS PARA LOS ALIMENTOS NACIONALES ~~DE ORIGEN NACIONAL~~

15. Podrá haber variaciones en el modo de abordar la vigilancia de la conformidad de los alimentos nacionales e importados, debido a que el país importador no tiene jurisdicción directa sobre los controles de procesamiento ~~elaboración~~ aplicados a los alimentos elaborados en otro país. Dichas diferencias de criterio se pueden justificar siempre que sean necesarias para asegurar que el nivel de protección alcanzado sea coherente ~~congruente~~ con el de los alimentos de producción nacional.

SECCIÓN 4. APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL

16. Deberían formularse y aplicarse procedimientos operativos para reducir ~~que reduzcan~~ al mínimo las demoras indebidas en el punto o puntos de entrada, sin poner en peligro la eficacia de los controles de ~~para el~~ cumplimiento de los requisitos. La aplicación del sistema de control debería tener en cuenta los factores que se indican en esta sección y la posibilidad de reconocer garantías en ~~el punto de~~ origen, incluida la aplicación de controles en los países exportadores.

b) PUNTO DE CONTROL

17. El país importador podrá efectuar el control de alimentos importados en uno o varios puntos, concretamente, en los puntos de:

- origen, cuando así se conviniere con el país exportador;
- entrada en el país de destino;
- ~~elaboración~~ transformación ulterior;
- transporte y distribución;
- almacenamiento; y
- venta (al por menor o por mayor).

18. El país importador puede reconocer los controles realizados por el país exportador. Debería alentarse al país exportador a que aplique controles durante las fases de producción, elaboración y tránsito subsiguiente, con el fin de identificar y corregir cualquier problema, en el momento y lugar en que surja, y evitar en lo posible, ~~antes de que se deba recurrir a~~ la costosa retirada de alimentos que ya se encuentran en la fase de distribución.

19. ~~El visto bueno~~ La autorización antes del embarque puede ser un mecanismo posible para asegurar el cumplimiento de los requisitos, como por ejemplo, en el caso de productos valiosos embalados envasados a granel que, se ~~perjudicarían~~ verían seriamente afectados si hubieran de abrirse y ser objeto de muestreo en el punto de entrada o productos que requieran un despacho rápido para mantener su inocuidad y calidad.

20. Si el sistema de inspección prevé la autorización ~~el visto bueno~~ antes del embarque, se debería determinar en tal caso la autoridad que debe dar dicha autorización ~~tal visto bueno~~ y definir los procedimientos correspondientes. La autoridad competente del país importador podrá optar por aceptar la autorización ~~otorgar el visto bueno~~ antes del embarque otorgada por basándose en el sistema oficial de certificación del país exportador o por en el de los organismos de certificación reconocidos oficialmente, conforme ~~ateniéndose~~ a criterios definidos. La autorización ~~El visto bueno~~ antes del embarque debería fundamentarse en los resultados del examen de la documentación de los envíos ~~las remesas~~.

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALIMENTOS QUE SE VAN A IMPORTAR⁵

21. La eficacia de un sistema de control en la aplicación de medidas de control eficientes y específicas depende de la información relativa a los envíos ~~las remesas~~ que entran en su jurisdicción. Los datos de los envíos ~~pormenores de éstas~~ que podrán obtenerse incluirán:

- fecha y punto de entrada ~~puerto de llegada~~;
- medio ~~modalidad~~ de transporte;
- descripción detallada del producto (~~incluira~~ incluida por ejemplo la descripción del producto, la cantidad, el modo de conservación ~~medio de preservación~~, el país de origen y/o país expedidor, las marcas de identidad ~~identificadorias~~ como números de identificación del lote o del precinto ~~sello~~, etc.);
- nombre y dirección del exportador y del ~~y/o~~ importador;
- fabricante y/o productor, incluido el número de registro del establecimiento;
- ~~punto de~~ destino; y

- otras informaciones pertinentes.

(i) FRECUENCIA DE LA INSPECCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS IMPORTADOS

22. La naturaleza y frecuencia de la inspección, de los muestreos y el análisis de los alimentos importados deberían basarse en los el nivel de riesgos para la salud pública y la seguridad inocuidad que presenta el producto, su origen, y el historial de conformidad con los requisitos y cualquier otra demás información pertinente. Al establecer los controles deberían un control deberán tenerse en cuenta factores tales como:

- el riesgo que el producto o su envase envasado plantean para la salud pública;
- la probabilidad de no cumplimiento observancia de los requisitos;
- el grupo consumidor destinatario;
- el alcance y la naturaleza de la elaboración transformación ulterior del producto;
- el sistema de inspección y certificación de alimentos del país exportador y la existencia de acuerdos de equivalencia, reconocimiento mutuo recíproco u otros acuerdos comerciales; y
- el historial de conformidad cumplimiento de los requisitos por parte de los productores, procesadores, elaboradores, fabricantes, exportadores, importadores y distribuidores.

23. La inspección física material de los productos importados, aplicando preferentemente de preferencia planes de muestreo de base estadística, debería representar un métodos válidos para verificar la conformidad del producto con los requisitos que haya establecido el país importador, o bien, en el caso de importar un producto con para fines de re-exportación, se deberán deberían verificarse los requisitos del país de destino final e indicar y consignar dichos requisitos en el certificado de re-exportación. Deberían elaborarse procedimientos de inspección que incluyan frecuencias definidas de muestreo o de intensidades de inspección, incluso para productos reexportados.

24. Para los productos provenientes de países orígenes de los que no se disponga conozca de un el historial de cumplimiento o se sepa que tal con un historial es precario poco favorable, podrá establecerse una mayor frecuencia de muestreo, que para los productos con un historial de cumplimiento satisfactorio reconocido, a condición de que esto se demuestre mediante criterios transparentes y objetivos. El Este procedimiento de muestreo permitirá crear establecer un historial de cumplimiento. Asimismo, debería aplicarse una mayor intensidad de muestreo para los alimentos procedentes provenientes de proveedores, o adquiridos importados por importadores, que tengan un conocido historial de conformidad poco favorable precario. En dichos casos es posible que sea puede ser necesario realizar una inspección física material de cada envío remesa, hasta que un número definido de envíos remesas consecutivos cumpla con los requisitos. También se podrán Otra posibilidad es establecer procedimientos de inspección que detengan automáticamente la entrada de productos de proveedores con de los que se sepa que tienen un historial de conformidad poco favorable precario. En ese caso, se podrá exigir al importador que demuestre la idoneidad de cada envío remesa recurriendo a un laboratorio, incluyendo (incluso un laboratorios oficiales), reconocidos, acreditados y/o incluido en la listados por de la autoridad competente, hasta lograr un nivel de cumplimiento observancia satisfactorio.

(a) MUESTREO Y ANÁLISIS

25. El sistema de inspección debería basarse en los planes de muestreo del Codex para la combinación de producto/contaminante en cuestión, cuando estén disponibles se disponga de ellos. Si no se contara con tales planes, se debería recurrir a planes de muestreo internacionalmente reconocidos o de base científica.

26. Deberían aplicarse métodos normalizados de análisis validados internacionalmente o métodos validados por medio de protocolos internacionales, cuando estén disponibles dependiendo de su disponibilidad. Los análisis deberían realizarse en laboratorios oficiales o acreditados oficialmente.

(b) *DECISIONES*

27. Deberían elaborarse criterios para la toma de decisiones (sin perjuicio de la aplicación de procedimientos aduaneros) con el fin de determinar si a los envíos ~~las remesas~~ se les otorgará:

- aceptación;
- entrada previa admisión mediante inspección o verificación de conformidad ~~cumplimiento~~;
- liberación ~~despacho~~ de productos no conformes después de su reacondicionamiento y/o de la aplicación de las medidas ~~correctivas~~ correctoras necesarias;
- notificación ~~aviso~~ de rechazo, con remisión ~~destinación~~ del producto para usos distintos del consumo humano;
- notificación ~~aviso~~ de rechazo con la opción de re-exportación o devolución al país exportador con cargo al exportador ~~a expensas de dicho país~~;
- notificación ~~aviso~~ de rechazo con orden de destrucción.

28. Al tomar decisiones con respecto a la aceptación o rechazo de una envío ~~remesa~~, deberían interpretarse cuidadosamente los resultados de la inspección y, si fuera necesario, de los análisis de laboratorio. El sistema de inspección debería incluir normas sobre toma de decisiones ~~deecisorias~~ para situaciones de resultados cercanos a los límites o cuando el muestreo indica que sólo algunos lotes del envío ~~la remesa~~ cumplen los requisitos. Los procedimientos podrán incluir análisis adicionales y el examen del historial de cumplimiento.

29. El sistema debería incluir medios oficiales de comunicación de decisiones con respecto a la autorización sobre el visto bueno y al estado de ~~las remesas~~ los envíos⁶. Debería establecerse un mecanismo de recurso apelación y/o una oportunidad para la revisión de las decisiones oficiales sobre ~~las remesas~~ los envíos⁷. Cuando el alimento se le rechaza por incumplimiento de las normas nacionales del país importador, pero sin embargo cumple con las normas internacionales ~~pero es rechazado por incumplimiento de las normas nacionales del país importador~~, se debería considerar la posibilidad de retirar el envío ~~de la remesa~~ rechazado.

(2) **PROCEDIMIENTOS ANTE PARA SITUACIONES DE URGENCIA EMERGENCIA**

30. La autoridad competente debería contar con procedimientos que respondan en forma adecuada a ante situaciones de urgencia emergencia. Ello incluirá ~~Entre ellos estarán el~~ retener productos sospechosos a su llegada, así como procedimientos para retirar productos sospechosos para los que se haya otorgado autorización previamente ~~ya el visto bueno~~ y, si fuera pertinente, la rápida notificación del problema y las posibles medidas que habrán de adoptarse a los organismos internacionales. ~~y las posibles medidas que habrán de adoptarse~~.

31. Si las autoridades de control de alimentos de los países importadores detectan algún problema durante el control de la importación de productos alimenticios que consideren de tal gravedad como para señalar ~~indicar~~ una situación de urgencia de control alimentario ~~emergencia relacionada con el control de los alimentos~~, deberán deberían avisar rápidamente al país exportador mediante telecomunicación⁸.

(i) **RECONOCIMIENTO DE CONTROLES DE EXPORTACIÓN**

32. De conformidad con el párrafo 13 de estas Directrices, el país importador debería establecer mecanismos para aceptar los sistemas de control de un país exportador cuando dichos sistemas alcancen el mismo nivel de protección exigido por el país importador. En este sentido ~~A este respecto~~, el país importador debería:

- elaborar procedimientos para realizar la evaluación de los sistemas del país exportador, coherentes ~~que guarden coherencia~~ con el Anexo de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26 1997);
- tener en cuenta el ámbito de aplicación del acuerdo ~~arreglo~~ para determinar, por ejemplo, si cubre todos los alimentos o está restringido a ciertos productos o ciertos fabricantes;

- elaborar procedimientos de autorización despacho aduanero que alcancen su nivel adecuado de protección apropiado cuando los acuerdos arreglos elaborados con el país exportador tengan un ámbito de aplicación limitado;
- otorgar el reconocimiento de los controles de exportación, por ejemplo mediante la exención de la inspección de rutina de importaciones productos importados;
- aplicar procedimientos de verificación, por ejemplo, muestreos aleatorios y análisis ocasionales de productos a su llegada. (La sección 5 y el Anexo del documento CAC/GL 26-1997 tratan de la disposición y verificación de los sistemas que proporcionan la certificación de los alimentos en el comercio de los alimentos);
- reconocer que no es necesario que los acuerdos estén basados en la presentación de certificados o documentación para envíos de remesas individuales, cuando esos acuerdos son aceptados por ambas partes.

33. La autoridad competente del país importador podrá elaborar negociar acuerdos de certificación con los organismos oficiales de certificación u organismos de certificación oficialmente reconocidos del país exportador, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos. Dichos acuerdos podrán ser particularmente valiosos, por ejemplo, cuando exista un haya acceso limitado a instalaciones específicas, tales como laboratorios y a los sistemas de rastreo de envíos remesas.⁹

(ii) INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

34. Los sistemas de control de la importación de alimentos comprenderán el intercambio de información entre las autoridades competentes de los países exportadores e importadores. Tal información puede incluir:

- requisitos de los sistemas de control de alimentos;
- certificados impresos en que declaren se ateste la conformidad con los requisitos de un determinado envío remesa;
- datos o certificados electrónicos, siempre que sean aceptados por las partes interesadas;
- detalles sobre envíos pormenores de las remesas de alimentos que hayan sido rechazados, ya sea para su como destrucción, re-exportación, transformación, reprocesamiento, reacondicionamiento o remisión del envío o nuevo destino de la remesa para uso distinto del consumo humano;
- listas de establecimientos o instalaciones que cumplen los requisitos del país importador.

35. Cualquier modificación efectuada en los protocolos de importación, incluidas las especificaciones, que pudiera afectar significativamente considerablemente al comercio, debería ser comunicada rápidamente inmediatamente a los interlocutores comerciales, dejando un período razonable de tiempo entre la publicación de los reglamentos y su aplicación.

(iii) OTRAS CONSIDERACIONES

36. La autoridad competente puede considerar la posibilidad de establecer otras disposiciones otros arreglos que reemplacen la inspección de rutina, estas disposiciones lo que pueden incluir acuerdos mediante los cuales la autoridad competente evalúe valora los controles que los importadores efectúan con respecto a sus de los proveedores y los procedimientos en vigor para verificar el cumplimiento la observancia de los requisitos por parte de dichos los proveedores. Las disposiciones Los arreglos alternativas pueden incluir como comprobación algún muestreo del producto como comprobación, en vez de una inspección de rutina.

37. La autoridad competente podrá considerar la posibilidad de establecer un sistema por el que se exija el registro obligatorio de los importadores. Entre las ventajas de este sistema se incluye la capacidad de Tal sistema tendría la ventaja de poder proporcionar información a los importadores y exportadores sobre sus responsabilidades, y sobre los así como mecanismos para garantizar que los alimentos importados cumplan con satisfagan los requisitos.

38. Si ~~existe o se aplica ya~~ el sistema de registro de los productos existe o ya se está aplicando, debería existir también una justificación clara para dicho registro (por ejemplo: ~~temores~~ situaciones específicas y documentadas con respecto a la inocuidad de los alimentos). En dichos registros, los productos importados y los productos de origen nacional deberían recibir ~~recibirán~~ un trato igual o equivalente.

(iv) DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA

39. ~~Un~~ El sistema de control de las importaciones de alimentos debería estar plenamente documentado, ~~lo cual~~ deberá incluyendo una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento y de las responsabilidades y actuación del personal, a fin de que todas las partes sepan perfectamente lo que se espera de ellas.

40. La documentación de los sistemas de control de las importaciones de alimentos debería incluir:

- un organigrama del sistema oficial de inspección, incluidas la localización geográfica y las funciones de cada nivel jerárquico;
- las funciones desempeñadas por el personal, según corresponda;
- los procedimientos de aplicación ~~operativos~~, incluidos los métodos de muestreo, de inspección y de análisis;
- la legislación y los requisitos pertinentes ~~y requisitos~~ que deben satisfacer ~~reunir~~ los alimentos importados;
- los puntos de contactos ~~importantes~~;
- la información pertinente sobre la contaminación e inspección de los alimentos; ~~y la inspección de los mismos; e y~~
- la información pertinente sobre la capacitación del personal.

(v) LA CAPACITACIÓN DE LOS CUERPOS DE INSPECCIÓN ~~INSPECTORES CAPACITADOS~~

41. Es de fundamental importancia disponer de suficiente personal de inspección digno de confianza, bien capacitado y organizado, así como de una infraestructura de apoyo para el funcionamiento del sistema de control de las importaciones de alimentos. Debería organizarse la capacitación, los elementos de supervisión y una comunicación adecuada, a efectos de asegurar la aplicación coherente sistemática de los requisitos por parte de los cueros de inspección ~~inspectores~~ en todo el sistema de control de las importaciones de alimentos.

42. Cuando la autoridad competente del país importador reconoce oficialmente a terceros para el su desempeño de en labores de inspección específicas, las cualificaciones de este personal de inspección deberían ser por lo menos equivalentes a las previstas para el personal de inspección de la autoridad competente que pudiera desempeñar tareas similares.

43. La autoridad competente del país importador encargada de efectuar la evaluación de los sistemas de control de alimentos de los países exportadores debería contratar personal con las cualificaciones, experiencia y capacitación adecuadas que se ~~exigen al~~ requieren para el personal que evalúa los controles alimentarios nacionales.

(vi) VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

44. La verificación debería realizarse de conformidad con ~~basarse en~~ la sección 9 de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997), y el sistema de control de la importación de alimentos debería ser evaluado periódicamente de forma independiente.

(b) **SECCIÓN 5 - INFORMACIÓN ADICIONAL**

45. El *Manual de Control de la Calidad de los Alimentos. Inspección de los Alimentos Importados*, de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (Estudios FAO: [Documento sobre la Alimentación y Nutrición N° 14/15, 1993](#)) y el *Manual para la inspección de alimentos importados* (1992) de la Organización Mundial de la Salud/ Centro Regional del Pacífico Occidental para el Fomento de la Ordenación del Medio y Estudios Aplicados (PEPAS), aportan valiosa información para las personas que se ocupan de la formulación y [re-formulación](#) de los sistemas de control de la importación de alimentos.

1 *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*. (CAC/GL 20-1995)

2 *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997).

3 Las definiciones tomadas de CAC/GL 26, 1997, *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997) están marcadas con * ~~un~~ asteriseo. Las definiciones tomadas del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex (12ª edición) están marcadas con ** ~~dos~~ asteriseos.

4 *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997), párrafo 54

5 *Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001)

6 A este respecto se deberá consultar el párrafo 4 de las *Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre Casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997).

7 A este respecto se deberá consultar el párrafo 6 de las *Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre Casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997).

8 *Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de Urgencia con respecto al Control de los Alimentos* (CAC/GL 19-1995).

9 *Directrices para la Elaboración de Acuerdos de Equivalencia sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 34-1999)

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

ENGLISH

The European Community acknowledges that many of the comments made during the last session have been taken into account and considers that the proposed draft guidelines for food import systems is improved. The European Community supports the adoption of the guidelines.

However, the European Community would like to present the following comments:

Section 2: Definitions

The terms “inspection system” and “certification systems” are already defined in the “Guidelines for the Judgement of Equivalence Agreements regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems » CAC/GL 34/1999. This draft refers to “control systems” and the European Community believes that this term needs to be defined or at least deserves explanation.

Section 3: General Characteristics of Food Import Control Systems

Point 2:

- Second bullet: This paragraph should be titled: “Clearly defined responsibilities for the competent authority (ies) involved in the procedures.”

Section 4 – Implementation of the Control System

Points 17 and 18 (Point of Control): The “point of control” issue can cause legal debate. For example if an ‘imported food’ control is made at the point of sale, the ‘same outcome’ (Point 17) would not be expected in relation to many contaminants or microbiological load because of the possibility of post import contamination or bad storage conditions.

Point 32 (Recognition of Export Controls)

In the first line it should read “paragraph 13” instead of 12.

FRENCH

La Communauté européenne reconnaît que bon nombre d'observations faites au cours de la dernière session ont été prises en considération et estime que le projet de directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires a été amélioré. La Communauté européenne soutient l'adoption des directives.

Cependant, la Communauté européenne souhaite faire les observations suivantes:

Section 2: Définitions

Les expressions «systèmes d'inspection» et «systèmes de certification» sont déjà définies dans les «directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires» (CAC/GL 34-1999). Le présent projet porte sur des «systèmes de contrôle» et la Communauté européenne estime que cette expression doit être définie ou à tout le moins mérite une explication.

Section 3: Caractéristiques générales des systèmes de contrôle des importations alimentaires

Point 2:

- Deuxième gros point: Ce paragraphe devrait être intitulé: «responsabilités clairement définies pour l' (les) autorité(s) compétente(s) concernée(s) par les procédures.»

Section 4 – Mise en œuvre du système de contrôle

Points 17 et 18 (Point de contrôle): Le problème du «point de contrôle» peut être à la base d'une discussion juridique. Par exemple, si le contrôle «des importations alimentaires» est effectué au point de vente, le «même résultat» (point 17) ne sera pas attendu en relation avec de nombreux contaminants ou la charge microbiologique en raison de la possibilité d'une contamination postérieure à l'importation ou de mauvaises conditions de stockage.

Point 32 (Reconnaissance des contrôles des exportations)

À la première ligne, il convient de lire «paragraphe 13» au lieu de paragraphe 12.

SPANISH

La Comunidad Europea reconoce que se han tenido en cuenta muchas de las observaciones realizadas en el curso de la última sesión y considera que con ello se ha mejorado el Anteproyecto de Directrices para Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos. La Comunidad Europea apoya, pues, la adopción de estas Directrices.

No obstante, la Comunidad Europea desea presentar las observaciones siguientes:

Sección 2: Definiciones

Los términos “sistemas de inspección” y “sistemas de certificación” se encuentran ya definidos en las “Directrices para la Elaboración de acuerdos de equivalencia respecto de los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos» (CAC/GL 34/1999). Dado que el presente proyecto habla de “sistemas de control”, la Comunidad Europea considera que este término debe ser definido o, al menos, explicado.

Sección 3: Características generales de los sistemas de control para las importaciones de alimentos

Párrafo 2:

- Segundo inciso: este inciso debería titularse: "Definición clara de las responsabilidades de la autoridad o autoridades competentes que intervengan en el procedimiento."

Sección 4: Aplicación del sistema de control

Párrafos 17 y 18 (Punto de control): La cuestión del "punto de control" puede abrir un debate jurídico. Por ejemplo, si el control de un 'alimento importado' se realizara en el punto de venta, no cabría esperar el 'mismo resultado' (Párrafo 17) con relación a muchos contaminantes o cargas microbiológicas debido a la posibilidad de una contaminación posterior a la importación o de unas malas condiciones de almacenamiento.

Párrafo 32 (Reconocimiento de controles de exportación)

En la primera línea, en lugar de párrafo 12 debería decirse "párrafo 13".

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA supports the adoption of the Draft Guidelines for Food Import Control Systems at Step 8:

Draft Guidelines for the Judgment of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems – ALINORM 03/30A; Appendix II

BRAZIL

Brazil is pleased to support the advancement of the Draft Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems for adoption by the 26 Session of the Codex Alimentarius Commission.

COLUMBIA

Atentamente le envío las observaciones al documento ALINORM 03/30A: Proyecto de Directrices sobre la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos.

Pedimos de antemano excusas por la remisión tardía de estas observaciones que tenían fecha límite el día 31 de marzo de 2003, esperamosse tengan en cuenta.

PARTE A: CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 26º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de normas y textos afines en el Trámite 8

Proyecto de Directrices sobre la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos.

SECCIÓN 1 - PREÁMBULO

3. Llamado a pie de página 3: "...si un petición de determinación...", cambiar por "...si una petición de determinación...".

SECCIÓN 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

5. Remite al párrafo 13):

En el literal b) "la capacidad de laboratorio, la infraestructura de transporte" recomendamos que sean trasladados al literal a) porque hacen parte de los sistemas administrativos y no de la formulación, aplicación y seguimiento del programa.

SECCIÓN 3 - DEFINICIONES

En la Nota de Medida sanitaria, cambiar "muestro" por "muestreo".

SECCIÓN 4 - PRINCIPIOS GENERALES PARA LA DETERMINACIÓN DE EQUIVALENCIA

Literal a) que remite al pie de página 6: Cambiar "miengros" por "miembros".

FIGURA 1. DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO PARA LA DETERMINACIÓN DE EQUIVALENCIA

En la versión en español no es clara la secuencia gráfica: existen flechas que se cruzan unas a otras y en algunos sitios no se señala la secuencia.

Se formula la consulta acerca del por qué se cambió en el contexto de todo el documento la expresión DEBERÁ por DEBERÍA. Agradecemos su respuesta.

SWITZERLAND

Switzerland fully supports the document put forward to the Codex Alimentarius Commission for final adoption and believes that this document will prove useful for Codex Member countries in determining the equivalence of their respective sanitary measures.

With regard to section 3 of the text (Definitions), Switzerland would like to draw the attention of the Commission to the fact, that the definitions of “sanitary measure” in the French and in the Spanish texts differ from that found in the English text. Switzerland believes that the definition given in both the French and Spanish texts is more precise. Indeed, the texts mention “...diseases which are carried by food of animal or plant origin including products thereof ...” whereas the current English text mentions “... from risks arising from diseases carried by foods which are animals, plants or products thereof...”.

Switzerland would therefore like to propose the following amendment to ALINORM 03/30A, APPENDIX II, Section 3, Definitions :

English Text (amended)

Sanitary measure: Any measure applied to protect human life or health within the territory of the country from risks arising from additives, contaminants, toxins or disease-causing organisms in food or feedstuffs, or from risks arising from diseases carried by food of animal or plant origin including products thereof or from risks arising from any other hazards in foods.

English Text (as found in Alinorm 03/30A, Appendix II)

Sanitary measure: Any measure applied to protect human life or health within the territory of the country from risks arising from additives, contaminants, toxins or disease-causing organisms in food or feedstuffs, or from risks arising from diseases carried by foods which are animals, plants or products thereof or from risks arising from any other hazards in foods.

French Text (...)

Mesure sanitaire: Toute mesure appliquée pour protéger, sur le territoire du pays, la vie ou la santé humaine vis-à-vis des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou de risques provenant de maladies véhiculées par les aliments d'origine animale, végétale ou les produits dérivés ou de risques provenant de tout danger présent dans les aliments.

Spanish Text (...)

Medida sanitaria: Toda medida aplicada para proteger la vida y la salud de las personas, en el territorio del país, de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios o los piensos, o de riesgos procedentes de enfermedades transmitidas por alimentos de origen animal, vegetal o productos derivados de los mismos o de riesgos que surjan de todo otro peligro en los alimentos.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA),

ICGMA supports the adoption of the Draft Guidelines for the Judgment of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems at Step 8.

CODEX COMMITTEE ON FOOD LABELLING

Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Section 5 – Permitted Substances: Draft Criteria – ALINORM 03/22A; Appendix V

Comments received will be summarised on a separate document (ALINORM 03/26/7A, Add. 1) as dateline for comments to CL 2003/18-FL, Item A4 is 10 June 2003

General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: Draft Amendment to Class Names – ALINORM 03/22A; Appendix II

Comments received will be summarised on a separate document (ALINORM 03/26/7A, Add. 1) as dateline for comments to CL 2003/18-FL, Item A1 is 10 June 2003

Guidelines on Nutrition Labelling: Draft Amendment – ALINORM 03/22A; Appendix III

Comments received will be summarised on a separate document (ALINORM 03/26/7A, Add. 1) as dateline for comments to CL 2003/18-FL, Item A2 is 10 June 2003

Draft Guidelines on the Use of Health and Nutritional Claims – ALINORM 03/22A; Appendix IV

Comments received will be summarised on a separate document (ALINORM 03/26/7A, Add. 1) as dateline for comments to CL 2003/18-FL, Item A3 is 10 June 2003

CODEX COMMITTEE ON FATS AND OILS

UNITED STATES

The United States supports the adoption of Methods of Analysis as endorsed by CCMAS in Commodity Standards at different steps (Ref. CL 2002/53-MAS, Items A4).

Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils: Draft Revision – ALINORM 03/17; Appendix II

AUSTRALIA

The Australia Government would like to make the following comments:

Section 3 Essential Composition and Quality Factors 3.9 Fatty acid composition as determined by gas liquid chromatography (% total fatty acids)

Australia does not accept the maximum level for linolenic acid in this draft standard. The proposed changes would have an adverse impact on the economic interests of the olive oil industry in Australia.

The current standard has a maximum level of 1.5% while the draft standard reduces the level to 1.0%, with the intention of protecting against fraud. However the information provided at the last session of the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) showed that a significant proportion of many countries' olive oil exceeds this level. According to the proposed standard such oil cannot be described as olive oil. This means processors must blend oils, or select oils, to meet the standard. The standard may also inadvertently encourage processors to modify their oils in order to meet the standard, undermining the objective of preventing fraudulent practices.

The level of linolenic acid should be used only as an indicator of possible fraud. The authenticity of olive oil should be confirmed by other means such as the analysis of sterols.

We note that the International Olive Oil Council (IOOC) will conduct a study of the production situations of olive oils in many geographical regions (including Australia and New Zealand) and report to the next meeting of CCFO (para. 17, Alinorm 03/17). This information is a necessary basis for making a revision.

The revised level of linolenic acid should not be adopted, and section 3.9 of the standard should be returned to step 5 for further work by the committee. We also note that four other countries (Canada, Malaysia, New Zealand and the United States) expressed reservations about the level, and that CCFO has already agreed (para. 18, Alinorm 03/17) to consider the question at its next session.

NEW ZEALAND

The New Zealand Government would like to make the following comments:

New Zealand does not accept the maximum level for linolenic acid in this draft standard. The proposed changes could have an adverse impact on the economic interests of the Olive Oil industry in New Zealand.

The current standard has a maximum level of 1.5% while the draft standard reduces the level to 1.0%, with the intention of protecting against fraud. However the information provided at CCFO showed that a significant proportion of many countries' olive oil exceeds this level. According to the standard such oil cannot be described as olive oil. This means processors must blend oils, or select oils, to meet the standard. The standard may also inadvertently encourage processors to modify their oils in order to meet the standard, undermining the objective.

The level of linolenic acid should be used as only an indicator of possible fraud. The authenticity of olive oil should be confirmed by other means such as the analysis of sterols.

We are pleased to see (para. 17 of Alinorm 03/17) that IOOC will conduct a study of the production situations of olive oils in many geographical regions and report to the next meeting of CCFO. This information is a necessary basis for making a revision.

The revised level of linolenic acid should not be adopted, and this part of the standard should be returned to step 6 for further work by CCFO. We note that four other countries (Australia, Canada, Malaysia and the United States) expressed reservations about the level, and that CCFO has already agreed (para. 18 of Alinorm 03/17) to consider the question at its next session.

UNITED STATES

The United States of America is pleased to have the opportunity to comment on Part A: Matters for Adoption by the 26th Session of the Codex Alimentarius Commission as requested in CL 2003/7-FO. The U.S. participated fully in the elaboration of the Draft Revised Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils and the Proposed Draft Amendments to the Standard for Named Vegetable Oils. These amendments include: Palm Superolein, Mid-Oleic Sunflower Oil and additional data on Palm Olein and Palm Stearin in Tables 3 and 4. The U.S. supports adoption of all the standards.

Standard for Named Vegetable Oils: Proposed Draft Amendments (Mid-Oleic Acid Sunflower Oil, Palm Superolein and Additional Data to Table 3 and 4) – ALINORM 03/17; Appendix III, para(s) 65, 67, 69

UNITED STATES

The United States of America is pleased to have the opportunity to comment on Part A: Matters for Adoption by the 26th Session of the Codex Alimentarius Commission as requested in CL 2003/7-FO. The U.S. participated fully in the elaboration of the Draft Revised Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils and the Proposed Draft Amendments to the Standard for Named Vegetable Oils. These amendments include: Palm Superolein, Mid-Oleic Sunflower Oil and additional data on Palm Olein and Palm Stearin in Tables 3 and 4. The U.S. supports adoption of all the standards.

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION - ISO

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

2.1.1 Arachis Oil (peanut oil; groundnut oil, **arachis seed oil, nut oil**) is derived from groundnuts (seeds of *Arachis hypogaea* L.).

2.1.2 Babassu Oil is derived from the kernel of the fruit of several varieties of the palm *Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.; syn. *Orbignya speciosa* (Mart.) Barb. Rodr.

2.1.7 Mustardseed Oil is derived from the seeds of white mustard (*Sinapis alba* L. or *Brassica hirta* Moench), brown and yellow mustard (*Brassica juncea* (L.) Czer. and Coss.) and of black mustard (*Brassica nigra* (L.) W.D.J. Koch).

2.1.8 Palm Kernel Oil is derived from the kernel of the fruit of the oil palm (*Elaeis guineensis* Jacq., *Elaeis oleifera* (Kunth) Cortés, *Elaeis melanococca* auctores non Gaertn.).

2.1.9 Palm Oil is derived from the fleshy mesocarp of the fruit of the oil palm (*Elaeis guineensis* Jacq.).

2.1.12 Rapeseed Oil (Turnip rape oil; Colza oil; Ravison oil; Sarson Oil: Toria Oil) is produced from seeds of *Brassica napus* L. var. *oleifera*, *Brassica rapa* L.; syn. *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* (L.) Czern. Et Coss. and *Brassica tournefortii* Gouan species.

2.1.13 Rapeseed Oil - (Low Erucic Acid) (low erucic acid turnip rape oil; low erucic acid colza oil; canola oil) is produced from low erucic acid oil-bearing seeds of varieties derived from the *Brassica napus* L. var. *oleifera*, *Brassica rapa* L.; syn., *Brassica campestris* L. and *Brassica juncea* L., species.

Extract from ISO 5507:2002

Oilseeds – vegetable oils and fats –

Nomenclature

Graines oléagineuses, corps gras d'origine végétale – Nomenclature

Oilseeds – vegetable oils and fats – Nomenclature

Graines oléagineuses, corps gras d'origine végétale – Nomenclature

1 Scope

This International Standard gives the botanical names of the main species of oleaginous plants, together with the names of the corresponding raw materials and oils (fats).

An alphabetical index of the raw materials is also given to aid the use of this International Standard.

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale donne les noms botaniques des principales espèces de plantes oléagineuses, ainsi que les noms des matières premières et des corps gras correspondants.

Un index alphabétique des matières premières est également donné pour faciliter l'emploi de la présente Norme internationale.

No. N°	Botanical name Nom botanique	Name of the raw material Nom de la matière première	Name of the oil (fat) Nom du corps gras
A7	<i>Arachis hypogaea</i> L.	E) Arachis (seeds) Earthnut Groundnut kernel Peanut F) Arachide (graines d')	E) Arachis seed oil Groundnut oil Peanut oil Nut oil F) Huile d'arachide

No. N°	Botanical name Nom botanique	Name of the raw material Nom de la matière première	Name of the oil (fat) Nom du corps gras
		Cacahouète	
A11	<i>Attalea speciosa</i> Mart. ex Spreng.; syn. <i>Orbignya speciosa</i> (Mart.) Barb. Rodr.	E) Babassu kernel F) Babassu (noix de)	E) Babassu oil F) Huile de babassu
O6	<i>Orbignya speciosa</i> (Martius) Barb. Rodr., cf. <i>Attalea speciosa</i>	E) see A11 F) voir A11	E) see A11 F) voir A11
<u>O5</u>	<i>Orbignya huebneri</i> Burret <hr/> <i>Orbignya oleifera</i> Burret <hr/> <i>Orbignya martiana</i> Barb. Rodr.	E) Babassu kernel F) Babassu (noix de)	E) Babassu nut oil F) Huile de Babassu
S6	<i>Sinapis alba</i> L.	E) White mustard (seeds) Yellow mustard (seeds) F) Moutarde blanche (graines de)	E) White mustard oil White mustard seed oil F) Huile de moutarde blanche
c) 3	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. et Coss.	E) Brown mustard (seeds) Indian mustard (seeds) Canola Rape (seeds) F) Moutarde brune (graines de), Moutarde d'Inde (graines de)	E) Brown mustard seed oil Indian mustard seed oil Rapeseed oil F) Huile de moutarde brune Huile de moutarde d'Inde
B5	<i>Brassica nigra</i> (L.) W.D.J. Koch	E) Black mustard (seeds) F) Moutarde noire (graines de)	E) Black mustard seed oil F) Huile de moutarde noire
B4	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>Oleifera</i>	E) Rape (seeds) Canola (graines de) F) Colza (graines de)	E) Rapeseed oil F) Huile de colza
B6	<i>Brassica rapa</i> L.; syn. <i>Brassica campestris</i> L.	E) Turnip rape (seeds) Rape (seeds) Canola F) Navette (graines de) Colza (graines de)	E) Rapeseed oil Canola Oil F) Huile de colza
E1	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	E) Oil palm fruit (pericarp) Palm kernel F) Palme (péricarpe) Palmiste (noix de)	E) Palm oil Palm kernel oil F) Huile de palme Huile de palmiste
E2	<i>Elaeis oleifera</i> (Kunth) Cortés; syn. <i>Elaeis melanococca</i> auctores non Gaertn.; syn. <i>Alfonsia oleifera</i> Kunth;	E) South American oil Palm kernel South American oil palm Fruit (pericarp)	E) South American palm kernel oil South American palm oil

No. N°	Botanical name Nom botanique	Name of the raw material Nom de la matière première	Name of the oil (fat) Nom du corps gras
	syn. <i>Corozo oleifera</i> (H. B. K.) L. H. Bailey	F) Palmiste de l'Amérique du Sud (noix de) Palme de l'Amérique du Sud (pericarpe)	F) Huile de palmiste d'Amérique du Sud Huile de palme d'Amérique du Sud

AD HOC CODEX INTERGOVERNMENTAL TASK FORCE ON FRUIT AND VEGETABLE JUICES

Proposed Draft General Standard for Fruit Juices and Nectars – ALINORM 03/39A; Appendix II

Comments received will be summarised on a separate document (ALINORM 03/26/7A, Add. 1) as dateline for comments to CL 2003/19-FJ, Item A1 is 20 June 2003

CODEX COMMITTEE ON METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

UNITED STATES

The United States supports the adoption of General Methods of Analysis for Food Additives, Contaminants and Irradiated Foods (Ref. CL 2002/53-MAS, Items A3)

Draft Guidelines for Single Laboratory Validation of Methods of Analysis – ALINORM 03/23; Appendix III

BRAZIL

Brazil proposes to include the notes:

“The preferred approach should be collaborative studies and only where it was not possible suggests using single-laboratory validation (para 94).”

“The guidelines are not intended to be a detailed protocol but rather an overarching document (para 88).”

UNITED STATES

The United States supports the adoption of Harmonized IUPAC Guidelines for Single-Laboratory Validation of Methods of Analysis (Ref. CL 2002/53-MAS, Item A2).

CODEX COMMITTEE ON MILK AND MILK PRODUCTS

UNITED STATES

The United States supports the adoption of Methods of Analysis as endorsed by CCMAS in Commodity Standards at different steps (Ref. CL 2002/53-MAS, Items A4).

Standard for Cream and Prepared Creams: Draft Revision- ALINORM 03/11; Appendix II

CZECH REPUBLIC

No amendments. Prepacked liquid creams do not need any additives.

EGYPT

1. Title and Scope

It may not be easy to translate the plural form of prepared creams into Arabic as previously mentioned by Egypt in document CX/MMP 02/3. Therefore, Egypt proposes rewording “Prepared Creams” to be “Prepared cream products”.

3.1 Raw Materials

Since “butter milk” is well known, Egypt proposed to replace the text mentioned under “Additionally, for prepared creams (the product that remains after the removal of milk fat milk fat products) with “Butter milk, that may have been concentrated and / or dried”.

5. Contaminants

Egypt recommends to replace “contaminants” from the phrases mentioned to be “heavy metals and radio nuclides” because all of these items are contaminants (e.g. heavy metals, radio nuclides, pesticides and veterinary drugs residues”.

7. Labelling

Egypt proposed the inclusion of “Country of Origin” and “Date marking” in this section.

IRAN

We proposed to add the word “point” to the description of “a” concerning the fluid aspects of whipping and whipped cream.

Also we propose to determine the specifications of “Regulators” according to the “INS” list of Article 4 of Food Additives.

Sub article 2.4.5 of Appendix II: it is proposed to add the following phrase after the word of coagulation “accompanied with the aroma and flavor agents products”.

MEXICO

Punto 2.1 Dice:

NATA (CREMA) es el producto lácteo fluido comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por la separación física de la leche

Se Propone:

NATA (CREMA) es el producto lácteo fluido comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por la separación física natural o mecánicamente de la leche

Punto 4. Tabla de Aditivos Alimentarios: La descripción por Categoría del Producto

Se Propone:

Tabla de Aditivos Alimentarios: Se sugiere que se incluyan los productos en forma individual y no por categoría, ya que queda el uso de aditivos para productos que de acuerdo a sus características no necesitan de ciertos aditivos, como es el caso de la Nata (Crema) líquida donde según la descripción del punto 2.1 no necesita el uso de estabilizantes o espesantes por las características propias del producto. Por lo que el uso de estos debe ser únicamente para aquellos productos reconstituidos o recombinados.

POLAND

4. Food Additives

According to the national legislation the additives listed below may be used in pasteurized cream within the limits specified by GMP: E 401, E 402, E 407, E 466, E 471.

In case of sterilised UHT cream the following phosphates are allowed to use in maximum dose of 5 g/kg, singly or in combination, expressed as P₂O₅: E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452.

Moreover it is allowed to use the following packing gases and propellants in these products within the limits specified by GMP: E 290, E 941, E 942.

Additives other than mentioned above are not allowed to use in creams.

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the Draft Revised Standard for Cream and Prepared Creams.

Standard for Fermented Milk Products: Draft Revision - ALINORM 03/11; Appendix III

CUBA

Estamos de acuerdo que se mantenga, además del término coagulación, el término precipitación isoelectrica entre paréntesis y que se especifique que los microorganismos indicadores deberán ser viables, activos y abundantes en el producto “hasta la fecha de duración mínima”.

Estamos de acuerdo en que se sustituya el término modificado por alternativo para el yogur formado por cultivo de *Streptococcus thermophilus* y toda especie de *Lactobacillus*.

Leche fermentada aromatizada:

Cambiar el término carbohidrato nutricional y no nutricional que se utiliza en esta definición por edulcorante nutricional y no nutricional al igual que se especifica en la sección Denominación.

Composición:

Estamos de acuerdo con el uso de gelatina y almidón tal y como aparece en la sección 3.2

Aditivos

En el proyecto no se justifica los conservantes para la leche fermentada simple, aromatizada y tratada térmicamente simple y sin embargo en el proyecto de norma de Alinorm 01/12A aparecen los conservantes para las leches fermentadas sin especificar variedad.

CZECH REPUBLIC

Fermented milk products containing *Streptococcus thermophilus* and any strains of *Lactobacillus* must be in the Czech Republic labelled as “fermented milk products” in order to prevent from misleading of consumers and to distinguish such products from special products “yoghurts”.

EGYPT

2. Description

The description section is incomplete, as the description of the main types of yoghurt is not mentioned. All types of yoghurt produced worldwide are classified into three categories, based on the method of production, the physical nature of the product (i.e. set, stirred or fluid/drinking); and on the basis of chemical composition, flavours and post fermentation processing (vitamin addition or heat treatment, ...). So Egypt proposes the inclusion of a definition to specify set, stirred and fluid/.drinking yoghurt, as follow:

- “Set yoghurt” is the product formed when fermentation / coagulation of milk is carried out in the retail contained, and the yoghurt produced is in a continuous semi-solid mass.
- “Stirred yoghurt” results from breaking / stirring of coagulum produced in coagulation bulk before cooling and packaging.

Concerning “yoghurt drinks”, they are referred to in the scope of the current draft standard so they do not need a separate work item in a future meeting, particularly yoghurt drinks (fluid yoghurt) contains (the same composition of fluid milk) a low level of total solids, i.e. 11%.

Under the title "alternate culture yoghurt" Egypt proposes the following title in order to include all bacterial species in manufacturing yoghurt now: "Culture of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* species and *Bifidobacterium*".

Egypt proposed the inclusion of "Bifidus milk /Bifihurt" that is produced in many countries with the use of *Bifidobacterium* species only.

3. Composition

Egypt would like to clarify the following facts:

- Although the methods of yoghurt production have been changed a little over years, the essential steps in the process are still the same (especially, raising the level of total solids in the processed milk). In this respect, the best yoghurt is made from milk containing 15-16% total solids, and the composition of most commercial yoghurt (set / stirred) in Egypt and many other countries falls within the range 14-15% total solids; whereas fluid yoghurt / yoghurt drinks contains a low level of total solids i.e. 11% (the same composition of milk).
- From a flavour standpoint, set or stirred yoghurt may be plain (natural, no additions) or flavoured, but the flavouring such as fruits and sugar should not exceed 30% by weight of the product.
- Depending on the fat content, yoghurt is classified as whole fat yoghurt with a minimum fat content of 3%, partially skimmed yoghurt / medium fat yoghurt with a fat content between 0.5 and 3.0% and skimmed yoghurt with a maximum fat content of 0.5% and cream yoghurt which contains as high as <15% fat.
- As Egypt proposed to include the title "Bifidus Milk" under "description" section, also we suggest to include that product in the first column of chemical composition table as this product contains the same composition of milk (i.e. 11% total solids) and amending the title of the column to be "Fermented milk and bifidus milk / Bifihurt".
- Egypt finds that, the table is incomplete, as the criteria for concentrated fermented milk are not mentioned. So Egypt proposes to include the following wordings:
 - "Concentrated fermented milk covered by the provisions of this standard should be specified by national legislation"
 - On the light of the forgoing facts Egypt proposes an additional simplification of the existing table 3.3. composition with the following:

	Fermented Milk and Bifidus Milk / Bifihurt	Yoghurt, Alternate Culture Yoghurt and Acidophilus milk	Kefir	Kumys
Total milk solids (% w/w)	Min. 11%	Min. 14%	Min. 14%	Min. 11%
Milk protein ^a (% w/w)	Min. 2.8%			
Cream yoghurt	Max. milk fat content 15% m/m			
Whole fat yoghurt	Min. milk fat content 3% m/m			
Partially skimmed yoghurt (medium fat yoghurt)	Max. milk fat content <3% m/m Min. milk fat content, more than 0.5% m/m			
Skimmed yoghurt (low fat yoghurt)	Max. milk fat content 0.5% m/m			
Titration acidity, expressed as % lactic acid (% w/w)	Min. 0.3%	Min. 0.6%	Min. 0.6%	Min. 0.7%
Ethanol (% vol./w)				Min. 0.5%
Sum of microorganisms constituting the starter culture defined in section 2.1 (cfu/g, in total)	Min. 10 ⁷			
Labelled microorganisms (cfu/g, total)				
Yeasts (cfu/g)		Min. 10 ⁴	Min. 10 ⁴	Min. 10 ⁴

5. Contaminations

Egypt proposes to modify this section as proposed under “Draft Revised Standard for Cream and Prepared Creams”

6.1. – Egypt proposes the inclusion of the name “Bifidus milk of Bifyghurt”

Egypt proposed the inclusion of “Country of Origin” and “Date Marking” in labelling section.

IRAN

In the “scope” of Appendix III we propose that after “Concentrated Fermented Milks”, “Diluted Fermented Milks” be added.

Appendix III, Article 5: contaminants, we propose to add the following phrase “and any other non accepted components” after the “Veterinary drugs”.

MEXICO

Punto 2.3 Dice:

Las Leches Fermentadas Aromatizadas son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999) que contienen un máximo del 50% (w/w) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y verduras así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes.

Se propone:

Las Leches Fermentadas Aromatizadas son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999) que contienen un máximo del 50% (w/w) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no

nutricionales, frutas y verduras así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.

NOTA: Los requerimientos de composición no aplican a la categoría de “bebidas lácteas fermentadas” ya que por sus condiciones especiales serán elaborados los proyectos por el CCMMP a una reunión futura, como se acordó en la Quinta Reunión del Comité del Codex Sobre la Leche y los Productos Lácteos de Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002 (punto 50 del Informe).

NEW ZEALAND

The New Zealand Government would like to make the following comments:

New Zealand would like to take this opportunity to comment on aspects of the draft standard for fermented milks, because concerns have been raised that some of the labelling provisions might create a trade barrier or might mislead consumers.

The labelling section has been carefully drafted by CCMMP over three sessions, and represents a consensus that takes account of various trade issues as well as the interests of consumers.

One of the key concerns has been the labelling of products made by heat treating fermented milks after fermentation. To address this issue (among others), the 3rd session of CCMMP convened an electronic working group, with Argentina as chair and Belgium as rapporteur, which was open to any member of Codex. Based on the results of a questionnaire, the chair of the working group proposed the denomination "heat-treated fermented milk". CCMMP accepted this term, and in detailed discussions in the 4th and 5th sessions, developed the labelling provisions (section 7.1.2 of the draft standard) to read as follows:

Products obtained from fermented milk(s) heat treated after fermentation shall be named "Heat Treated Fermented Milk". If the consumer would be misled by this name, the products shall be named as permitted by national legislation in the country of retail sale. In countries where no such legislation exists, or no other names are in common usage, the product shall be named "Heat Treated Fermented Milk".

The above provisions specifically:

- Acknowledge that the products obtained by heat treatment are different from the original fermented milk(s) used as ingredients: specifically the characteristic microorganisms are destroyed. Hence a new product name "Heat Treated Fermented Milk" is provided.
- Allow for the use of different names as provided by national legislation if consumers would be misled by the name "Heat Treated Fermented Milk". Such names could include the names of the specific fermented milk(s) from which the heat-treated product is obtained.
- Allow for the use of names that are in common usage, in countries where there is no national legislation on the naming of heat-treated fermented milks. In some countries the common name of heat-treated products include the name of the specific fermented milk from which it is obtained.

Where the name "Heat Treated Fermented Milk" is used, ingredient-listing provisions of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods will apply. Hence the name of each specific fermented milk used as an ingredient will appear in the list.

We believe these provisions ensure accurate naming of the products to ensure consumers are not misled, according to various national requirements, and also take account of trade interests in relation to both imported and exported products.

New Zealand supports the adoption of the standard at Step 8.

POLAND

2.3 Flavoured Fermented Milks

We support our opinion that content of non-dairy ingredients in flavoured fermented milks should be restricted to maximum 30% (w/w). It is enough for characterisation of the product and level of the most important milk ingredients is not lowered so significantly.

3.3 Composition

The figure for milk fat in all of indicated kinds of products should be “less than 10%”. Products containing 10% or more than 10% of milk fat are covered by the standard for creams (e.g. yoghurt cream).

We support our previous comments concerning the limit of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* in yoghurt. According to our opinion minimum numerical value for the above mentioned microorganisms should be specified for fermented milks named “yoghurt”.

According to the national legislation yoghurt should meet the following requirements: sum of microorganisms constituting the starter culture should be minimum 10^7 and minimum content of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* should be 10^6 .

4. Food Additives

According to the national legislation it is not permitted to use stabilizers and thickeners for not flavoured fermented milks containing alive cultures of microorganisms. It is also forbidden using preservatives for all kinds of fermented milks as it is not technologically justified.

Moreover in our opinion addition of starch and gelatine for cream and fermented milks containing alive cultures of microorganisms is also not technologically justified.

5. Contaminants

We propose to set the limits for heavy metals, as CAC FAO/WHO does not specify them in details. Our national legislation permits the following limits for heavy metals in milk and fermented milks:

Pb not more than 0,02 mg/kg;

Cd not more than 0,01 mg/kg;

Hg not more than 0,01 mg/kg;

As not more than 0,10 mg/kg;

8. Methods of Sampling and Analysis

Methods of analysis concerning e.g. labelled microorganisms have not been found in Codex Alimentarius, volume 13.

Therefore in our opinion the uniform methods of analysis should be elaborated and in the meantime it should be allowed to apply in particular countries their own methods of analysis.

SPAIN/ ESPAÑA

PROPUESTA DE ENMIENDA QUE FORMULA EL GOBIERNO DE ESPAÑA AL ÚLTIMO PUNTO DEL APARTADO 7.1.2. DE LA SECCIÓN 7. ETIQUETADO DEL PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES FERMENTADAS.

Con posterioridad a la última reunión de la Comisión Codex sobre etiquetado de alimentos preenvasados, España ha aprobado la Norma de Calidad del yogur, incluyendo la denominación “yogur pasteurizado después de la fermentación” para los productos obtenidos a partir de la aplicación de un tratamiento equivalente a la pasteurización, posterior al proceso de fermentación.

De acuerdo con dicha norma España solicita que el apartado 7.1.2 , en lo que respecta al punto final, se modifique en el siguiente sentido: “En los países en los que no exista tal legislación o donde no haya otros nombres de uso común, el etiquetado del producto pueda recoger ambas denominaciones” (Leche fermentada

tratada térmicamente y la denominación legislada en el país de origen), evitando con ello una posible inducción a error del consumidor.

RUSSIAN FEDERATION

Kefir

Culture:

Starter prepared from kefir grains, whose microbial population is constituted by yeasts both lactose fermenting (*Kluyveromyces marxianus*) and non lactose fermenting (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus kefir*, species of the genera *Leuconostoc*, *Lactococcus* and *Acetobacter* growing in a strong, specific relationship.

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the Draft Revised Standard for Fermented Milk Products.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA

ICGMA supports the Revision to the Standard for Fermented Milk Products at Step 8.

Standard for Whey Powder: Draft Revision - ALINORM 03/11; Appendix IV

CZECH REPUBLIC

No comments.

EGYPT

1. Title and Scope

It is difficult to translate the plural of “powders” into Arabic. Therefore, Egypt proposes the following title “Standard for Dry Whey Products” and this amendment should be considered in all sections of the standard.

2. Description

Egypt noted that the standard is incomplete as other dry whey products are not mentioned. So it is appropriate to include the following categories as they are produced in many countries:

- Reduced-Lactose whey powder
- Demineralized whey powder (reduced-minerals whey powder)
- Whey protein concentrates powder
- Whey protein isolate powder

3.3 Egypt requests IDF and the concerned committees to take into consideration data published annually by the American Dairy Products Institute (1999 b) concerning whey products, utilization and production trends, 1998 Chicago. Therefore, Egypt proposes the following composition for sweetened and acid whey powder which includes minimum and maximum parameters in a tabular form.

Egypt prefers to establish a figure for the scorched particle content as 7.5-15 mg (Disc A).

Criteria:	Whey Powder	Acid Powder
Lactose	61.0% - 75.0% (m/m)	61.0% - 70.0%
Milk Protein	11.0% - 14.5%	11.0% - 13.5%
Milk Fat	1.0% - 2.0%	0.5% - 2.0%
Water	3.5% - 5.0%	3.5% - 5.0%
Ash	8.2% - 9.5%	9.8% - 15.0%
Plt	>5.1	<5.1
Titration acidity	0.10% - <0.35%	0.35% - <0.44%

5. Contaminants

Egypt suggests the modification of this section as proposed above under the proposed draft standard for cream and prepared creams.

7. Labelling

Egypt prefers that the name of the product should be accompanied by the manufacturing method, “e.g. spray or roller dried”, for distinction purposes.

IRAN

We propose to add “Food Colors” as additives may be used in whey powder production.

POLAND

4. Food Additives

According to the national legislation using benzoyl peroxide (E 928) in food products is not allowed so we propose to remove this substance from the list.

5. Contaminants

We propose to set the limits for heavy metals, as CAC FAO/WHO does not specify them in details. Our national legislation permits the following limits for heavy metals in whey powders:

Pb not more than 0,20 mg/kg;

Cd not more than 0,03 mg/kg;

Hg not more than 0,01 mg/kg;

As not more than 0,20 mg/kg.

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the *Draft Revised Standard for Whey Powder*.

General Standard for Cheese: Proposed Draft Amendment to Appendix on Cheese Rind, Surface and Coating – ALINORM 03/11, Appendix VI

IRAN

Regarding the last paragraph of page 50 can we notice the addition of anti microbial agents at ripened cheese coating?

UNITED STATES

The United States supports the adoption of the Draft Appendix on Cheese Rind, Surface and Coatings of the Codex General Standard for Cheese.

CODEX COMMITTEE ON MEAT AND POULTRY HYGIENEDraft General Principles of Meat Hygiene – ALINORM 03/16A; Appendix II

No comments received as at 30/05/2003

CODEX COMMITTEE ON PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES**UNITED STATES**

The United States supports the adoption of Methods of Analysis in Commodity Standards as endorsed by CCMAS at different steps (Ref. CL 2002/53-MAS, Items A4).

Draft Standard for Aqueous Coconut Products: Coconut Milk and Coconut Cream – ALINORM 03/27; Appendix V**CANADA**

Canada supports the adoption of the Draft Standard for Aqueous Coconut Products: Coconut Milk and Coconut Cream at Step 8.

Draft Standard for Canned Bamboo Shoots – ALINORM 03/27; Appendix II**CANADA**

Canada supports the adoption of the Draft Standard for Canned Bamboo Shoots at Step 8.

Draft Standard for Canned Stone Fruits – ALINORM 03/27; Appendix III**CANADA**

Canada supports the adoption of the Draft Standard for Canned Stone Fruits at Step 8.

Draft Guidelines for Packing Media for Canned Fruits – ALINORM 03/27; Appendix IV**CANADA**

Canada supports the adoption of the Draft Guidelines for Packing Media for Canned Fruits at Step 8.

CODEX COMMITTEE ON PESTICIDE RESIDUESDraft Maximum Residue Limits for Pesticide– ALINORM 03/24A; Appendix III

No comments received as at 30/05/2003

Draft Extraneous Maximum Limits for Pesticides – ALINORM 03/24A; para(s) 139-140

No comments received as at 30/05/2003

Draft Maximum Residue Limits for Pesticides – ALINORM 03/24; Appendix II

No comments received as at 30/05/2003

Draft Guidelines on Good Laboratory Practice in Pesticide Residue Analysis – Revision – ALINORM 03/24A; Appendix II

No comments received as at 30/05/2003

Proposed Draft Maximum Residue Limits for Pesticides – ALINORM 03/24A; Appendix IV

No comments received as at 30/05/2003

Proposed Draft Recommended Methods of Analysis for Pesticide Residues: Amendments to Introduction Section – ALINORM 03/24; Appendix V

No comments received as at 30/05/2003

CODEX COMMITTEE ON RESIDUES OF VETERINARY DRUGS IN FOODS

Veterinary Drugs: Draft Maximum Residue Limits – ALINORM 03/31A; Appendix II

UNITED STATES

The United States respectfully submits the following comments in response to CL 2003/11-RVDF, Part A: Matters for Adoption by the 26th Session of the Codex Alimentarius Commission at Step 8.

Clenbuterol - The U.S. supports adoption of the MRLs for clenbuterol with the agreed upon footnote stating that: “*Due to the potential for abuse of this drug, the MRLs are recommended only when associated with a nationally approved therapeutic use, such as for tocolysis or as an adjunct therapy in respiratory disease.*”

Deltamethrin – The U.S. supports adoption of the MRLs for deltamethrin.

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

ENGLISH

The European Community would like to make the following comments regarding acceptance of MRLs proposed at step 8 (appendix II)

In accordance with the scientific assessment performed, the MRLs proposed for the following substances can be accepted from the point of view of adequate protection of human health: clenbuterol (with the footnote regarding the restriction in use) and deltamethrin. Nevertheless, the maximum residue limits legally permitted in the European Union may differ to those proposed as Codex standards.

FRENCH

La Communauté européenne souhaite formuler les observations suivantes quant à l'acceptation des limites maximales de résidus (LMR) proposées respectivement à l'étape 8 (annexe II):

Conformément à l'évaluation scientifique réalisée, les LMR proposées pour les substances ci-après peuvent être acceptées du point de vue de la protection adéquate de la santé humaine: clenbutérol (avec la note en bas de page concernant la restriction d'utilisation) et deltaméthrine. Néanmoins, les limites maximales de résidus légalement autorisées dans l'Union européenne peuvent être différentes de celles proposées comme normes Codex.

SPANISH

La Comunidad Europea desea formular las observaciones siguientes respecto a la aceptación de los LMR propuestos en el trámite 8 (apéndice II):

De acuerdo con la evaluación científica efectuada, los LMR propuestos de las siguientes sustancias son aceptables desde el punto de vista de la adecuada protección de la salud humana: clenbuterol (con la nota a pie de página relativa a la restricción de utilización) y deltametrina. Sin embargo, los límites máximos de residuos legalmente autorizados en la Unión Europea pueden ser diferentes de los propuestos como norma del Codex.

Veterinary Drugs: Draft Maximum Residue Limits – ALINORM 03/31; Appendix II

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

ENGLISH

The European Community would like to make the following comments regarding acceptance of MRLs proposed at step 8 (appendix II):

In accordance with the scientific assessment performed, the MRLs proposed for the following substances can be accepted from the point of view of adequate protection of human health: abamectin, carazolol, clenbuterol, eprinomectin and phoxim. Nevertheless, the maximum residue limits legally permitted in the European Union may differ to those proposed as Codex standards at step 8.

The MRLs for chlortetracycline/oxytetracycline/tetracycline and cyfluthrin and the proposal not specify MRLs for porcine somatotropin are not acceptable.

Specific reasons for the position taken by the European Community regarding these substances are provided below.

Chlortetracycline/oxytetracycline/tetracycline

The maximum residue limits proposed for cattle, pigs, sheep, poultry, giant prawns and fish are not supported. The ADI adopted by JECFA is not acceptable as it does not sufficiently take into consideration the uncertainties with the method employed to derive the ADI. A safety factor is necessary as the microbiological model study has not been validated and it is further assumed that no variation in the human population is possible as regards the selection of resistant Enterobacteriaceae strains for tetracyclines. The 4-epimer is also microbiologically active and it is considered necessary to include this substance in the marker residue.

Cyfluthrin

The toxicological study in the rat used to determine the ADI cannot be recognised as hematological parameters were changed in all dose groups. Another recent study on pharmacological and neurotoxicological effects of cyfluthrin has also showed toxic effects on locomotor activity in lower doses. There is thus concern that the MRLs proposed could have a negative impact on human health.

Porcine somatotropin

Porcine somatotropin is the porcine analogue to BST, which is prohibited for use in the European Union. The use of porcine somatotropin as growth promotor coupled with the risk of remaining residues at the injection site and the uncertainties with respect to hormonal effects due to secondary increased production of IGF-1 in tissues of treated pigs may present a risk to human health. The position of the European Community is based on the decision taken at the 24th session of the Codex Alimentarius Commission: “When there is evidence that a human health risk exists but scientific data are insufficient or incomplete, the Commission should not proceed to elaborate a standard..” (ALINORM 01/41 – para. 81).

FRENCH

La Communauté européenne souhaite formuler les observations suivantes en ce qui concerne l'acceptation des LMR proposées à l'étape 8 (Annexe II).

Conformément à l'évaluation scientifique réalisée, les LMR proposées pour les substances ci-après peuvent être acceptées sous le rapport de la protection adéquate de la santé humaine: abamectine, carazolol, clenbutérol, éprinomectine et phoxime. Néanmoins, les limites maximales de résidus légalement autorisées dans l'Union européenne peuvent être différentes de celles proposées comme normes Codex à l'étape 8.

Les LMR pour la chlortétracycline/l'oxytétracycline/la tétracycline et pour la cyfluthrine et la proposition de ne pas spécifier de LMR pour la somatotropine porcine ne sont pas acceptables.

Les raisons spécifiques de la position adoptée par la Communauté européenne en ce qui concerne ces substances sont exposées ci-après.

Chlortétracycline/oxytétracycline/tétracycline

Les limites maximales de résidus proposées pour les bovins, les porcins, les ovins, la volaille, les crevettes géantes et le poisson ne sont pas soutenues. La DJA adoptée par le JECFA n'est pas acceptable: elle ne tient pas

suffisamment compte des incertitudes liées à la méthode appliquée pour calculer cette valeur. Un facteur de sécurité est nécessaire étant donné que l'étude microbiologique n'a pas été validée et qu'on suppose toujours qu'aucune variation dans la population humaine n'est possible en ce qui concerne la sélection de souches résistantes d'Enterobacteriaceae pour les tétracyclines. Le 4-épimère est également actif du point de vue microbiologique et on estime nécessaire d'inclure cette substance dans le résidu marqueur.

Cyfluthrine

L'étude toxicologique sur le rat utilisée pour déterminer la DJA ne peut être reconnue, étant donné que les paramètres hématologiques ont été modifiés dans tous les groupes d'essais. Une autre étude récente sur les effets pharmacologiques et neurotoxicologiques de la cyfluthrine a également démontré des effets toxiques sur l'activité locomotrice à des doses moindres. On peut donc craindre que les LMR proposées puissent avoir une incidence négative sur la santé humaine.

Somatotropine porcine

La somatotropine porcine est l'équivalent pour les porcins de la BST, dont l'utilisation est interdite dans l'Union européenne. L'utilisation de la somatotropine porcine comme accélérateur de croissance associée au risque de résidus au point d'injection et aux incertitudes quant aux effets hormonaux résultant d'une production secondaire accrue d'IGF-1 dans les tissus de porcs traités peut poser un risque pour la santé humaine. La position de la Communauté européenne se fonde sur la décision adoptée lors de la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius: «Lorsqu'on a la preuve qu'un risque existe pour la santé humaine, mais que les données scientifiques sont insuffisantes ou incomplètes, la Commission ne devrait pas élaborer de norme...». (ALINORM 01/41 – para. 81).

SPANISH

La Comunidad Europea desea formular las observaciones siguientes respecto a la aceptación de los LMR propuestos en el trámite 8 (apéndice II):

De acuerdo con la evaluación científica efectuada, los LMR propuestos de las siguientes sustancias son aceptables desde el punto de vista de la adecuada protección de la salud humana: abamectina, carazolol, clenbuterol, eprinomectina y foxim. Sin embargo, los límites máximos de residuos legalmente autorizados en la Unión Europea pueden ser diferentes de los propuestos como norma del Codex en el trámite 8.

Los LMR de clorotetraciclina/oxitetraciclina/tetraciclina y ciflutrina, así como la propuesta de no especificar ningún LMR de somatotropina porcina, no son aceptables.

A continuación se indican los motivos específicos de la posición adoptada por la Comunidad Europea respecto a estas sustancias.

Clorotetraciclina/oxitetraciclina/tetraciclina

No se aceptan los límites máximos de residuos propuestos para el ganado vacuno, porcino, ovino, aves de corral, langostinos gigantes y pescado. La IDA adoptada por el JECFA es inaceptable, ya que no tiene suficientemente en cuenta la incertidumbre relativa al método aplicado para obtener la IDA. Es necesario aplicar un factor de seguridad, dado que el estudio con el modelo microbiológico no se ha validado y, además, se supone que no es posible ninguna variación en la población humana respecto a la selección de cepas de Enterobacteriaceae resistentes a las tetraciclina. El epímero 4 también es activo microbiológicamente y se considera necesario incluir esta sustancia en el residuo marcador.

Ciflutrina

No es posible reconocer el estudio toxicológico efectuado con ratas y utilizado para determinar la IDA, ya que se modificaron los parámetros hematológicos de todos los grupos de administración. Otro reciente estudio sobre los efectos farmacológicos y neurotoxicológicos de la ciflutrina ha puesto también de manifiesto efectos tóxicos sobre la actividad locomotriz a bajas dosis. Por tanto, está presente la preocupación de que los LMR propuestos puedan tener un efecto negativo sobre la salud humana.

Somatotropina porcina

La somatotropina porcina es el análogo porcino de la somatotropina bovina, cuyo uso está prohibido en la Unión Europea. Puede suponer un riesgo para la salud humana el uso de la somatotropina porcina como promotor del crecimiento, junto con la posibilidad de permanencia de residuos en el lugar de la inyección, así como las incertidumbres relativas a los efectos hormonales debidos a un aumento de la producción secundaria de IGF-1 en los tejidos de los cerdos tratados. La posición de la Comunidad Europea se basa en la decisión tomada en el 24º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius: «Cuando haya pruebas de que existe un riesgo para la salud humana pero los datos científicos son insuficientes o incompletos, la Comisión no deberá proceder a elaborar una norma ...» (ALINORM 01/41 – párrafo 81).

Glossary of Terms and Definitions: Draft Amendments – ALINORM 03/31; Appendix VI

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

English

As regards the amendments to the glossary of terms, these are only acceptable if a reintroduction of the reference to the average fat content of 4% for milk is made. This was originally proposed to enable a direct and clear comparison of MRLs between the veterinary residues and the pesticide sector.

French

En ce qui concerne les amendements au glossaire des termes, ils ne sont acceptables que si la référence à la teneur moyenne du lait en matières grasses de 4 % est rétablie. Cette proposition avait été formulée au départ pour permettre la comparaison directe et univoque des LMR entre le secteur vétérinaire et celui des pesticides.

Spanish

Respecto a las enmiendas al glosario de términos, sólo pueden aceptarse si se vuelve a introducir la referencia al contenido medio de materia grasa de la leche del 4 %. Esto se había propuesto inicialmente para permitir la comparación directa y clara de los LMR entre los residuos veterinarios y el sector de los plaguicidas.

Veterinary Drugs: Proposed Draft Maximum Residue Limits – ALINORM 03/31A; Appendix III

UNITED STATES

Dihydrostreptomycin/Streptomycin - The U.S. supports the adoption of the MRL for dihydrostreptomycin/streptomycin.

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

ENGLISH

The European Community would like to make the following comments regarding acceptance of MRLs proposed at 5/8 (appendix III):

In accordance with the scientific assessment performed, the MRLs proposed for the following substances can be accepted from the point of view of adequate protection of human health: dihydrostreptomycin/streptomycin. Nevertheless, the maximum residue limits legally permitted in the European Union may differ to those proposed as Codex standards.

FRENCH

La Communauté européenne souhaite formuler les observations suivantes quant à l'acceptation des limites maximales de résidus (LMR) proposées respectivement à l'étape 5/8 (annexe III):

Conformément à l'évaluation scientifique réalisée, les LMR proposées pour les substances ci-après peuvent être acceptées du point de vue de la protection adéquate de la santé humaine: dihydrostreptomycine/streptomycine. Néanmoins, les limites maximales de résidus légalement autorisées dans l'Union européenne peuvent être différentes de celles proposées comme normes Codex.

SPANISH

La Comunidad Europea desea formular las observaciones siguientes respecto a la aceptación de los LMR propuestos en el trámite 5/8 (apéndice III):

De acuerdo con la evaluación científica efectuada, los LMR propuestos de las siguientes sustancias son aceptables desde el punto de vista de la adecuada protección de la salud humana: dihidroestreptomicina/estreptomicina. Sin embargo, los límites máximos de residuos legalmente autorizados en la Unión Europea pueden ser diferentes de los propuestos como norma del Codex.

Veterinary Drugs: Proposed Draft Maximum Residue Limits – ALINORM 03/31; Appendix III

EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPEENE/ COMUNIDAD EUROPEA

ENGLISH

The European Community would like to make the following comments regarding acceptance of MRLs proposed at step 5/ 8 (appendix III):

The MRLs for cyhalothrin proposed for step 5/8 can not be supported, as the 14th session of CCRVDF proposed to return cyhalothrin to step 6, pending further reconsideration by JECFA.

French

La Communauté européenne souhaite formuler les observations suivantes en ce qui concerne l'acceptation des LMR proposées a l'étape 5/8 (Annexe III).

Les LMR pour la cyhalothrine proposées pour l'étape 5/8 ne peuvent être retenues, étant donné que la quatorzième session du CCRVDF a proposé de renvoyer la cyhalothrine à l'étape 6 dans l'attente d'un réexamen par le JECFA.

Spanish

La Comunidad Europea desea formular las observaciones siguientes respecto a la aceptación de los LMR propuestos en el trámite 5/8 (apéndice III):

No es posible aceptar los LMR de cihalotrina propuestos en el trámite 5/8, ya que en la 14ª reunión del CCRVDF se propuso devolver la cihalotrina al trámite 6, a la espera de que el JECFA la estudiara de nuevo.