

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 13 del Programa

CX/FFP 11/31/13

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima primera reunión

Tromsø, Noruega

11-16 de abril de 2011

PROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS RELATIVAS A PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

(Preparado por el grupo de trabajo electrónico encabezado por Estados Unidos y la Unión Europea)

En respuesta a la petición de propuestas sobre aditivos alimentarios en normas relativas a pescado y productos pesqueros, remitida a los miembros del GTE el 22 de octubre de 2010, se recibieron comentarios de cinco miembros del Codex (Australia, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Unión Europea), y un observador (Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios). El GTE desea expresar su agradecimiento a todos los participantes por el esfuerzo realizado. Se adjunta al presente documento la lista de participantes como Apéndice 2.

Antecedentes

Durante la 29^a Reunión del CCFFP se debatieron cuestiones relativas a aditivos alimentarios remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) (CX/FFP 08/29/2)^{1, 2}. El comité tomó nota de la decisión de la CAC de que "no debían introducirse en ese momento enmiendas correlativas en las normas de productos al adoptar disposiciones sobre aditivos en la NGAA³, reconociendo que existirían incongruencias entre la Norma General y las normas de productos hasta que se finalizara la Norma General". El Comité prosiguió con la cuestión considerando que si uno de sus cometidos estriba en revisar normas cuando corresponda, podría proceder a la revisión de las normas existentes para que sus disposiciones sobre aditivos alimentarios estuvieran en consonancia con las de la NGAA, o mantener las incoherencias hasta tanto se completara la NGAA. Se señalaron además varias incoherencias en el modo en que el Comité aborda las consideraciones generales referidas a disposiciones sobre aditivos alimentarios. El Comité acordó por tanto considerar la labor de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las diferentes normas relativas a pescado y productos pesqueros y garantizar la coherencia con la NGAA, en la medida de lo posible, en la siguiente reunión.

¹ (CAC)CX/FFP 08/29/2 (Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros)

Enlace electrónico: ftp://ftp.fao.org/codex/ccffp29/fp29_02e.pdf

² ALINORM 08/31/18, párr. 7-8, 176-177, (Informe de la 29^a Reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros)

Enlace electrónico: <http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=08>

³ CODX STAN 192-195 (Norma General para los Aditivos Alimentarios).

Enlace electrónico: http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/CXS_192e.pdf

En la 30ª Reunión del CCFFP se constató que, dada su complejidad, la cuestión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios no se podía tratar de forma adecuada en esa reunión. El Comité acordó por consiguiente crear un grupo de trabajo electrónico que habría de ser coordinado por Estados Unidos y la Unión Europea, cuya lengua de trabajo sería el inglés, para estudiar los comentarios sometidos a la sesión en respuesta a la circular CL 2009/16-FFP⁴ y elaborar propuestas para aditivos alimentarios en normas relativas a pescado y productos pesqueros, centrándose en la justificación tecnológica de dichos aditivos y su fuera necesario proponer enmiendas a la NGAA (ALINORM 10/33/18, párr. 151-152)⁵.

NGAA/ Armonización de las normas sobre productos

Existen divergencias entre las disposiciones sobre aditivos en la NGAA y en las normas sobre pescado y productos pesqueros. Esto tiene difícil solución porque las diferencias se han ido acrecentando con el paso de los años. Cuando los miembros del Codex proponen nuevas disposiciones sobre aditivos aplicables a pescado y productos pesqueros normalizados, al CCFFP le incumbe estudiar dichas disposiciones antes de su incorporación a la NGAA y ulterior aplicación a los productos normalizados^{6,7,8}. Dicho procedimiento habría de garantizar la armonización de la NGAA y las normas sobre productos.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) solicita propuestas para nuevas disposiciones sobre aditivos por su responsabilidad sobre productos no normalizados. Dichas propuestas se aplican, por defecto, a los productos normalizados que pertenecen a las mismas categorías de alimentos de la NGAA que los productos no normalizados. No obstante, dichas disposiciones sobre aditivos no son objeto de estudio por parte del CCFFP para su eventual inclusión en las normas aplicables. El principal obstáculo para la armonización ahora es que la NGAA contiene más disposiciones sobre aditivos para productos normalizados que las normas sobre productos. Ambas normas tienen validez jurídica lo cual induce a confusión a la hora de aplicar el Codex Alimentarius.

La NGAA se está elaborando como punto de referencia único en materia de aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius; debería por tanto tener plena concordancia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las normas sobre productos y las normas sobre productos deberían preferentemente remitir a la NGAA.

Resumen del GTE

Se presentó a la consideración del GTE un *Proyecto de procedimiento para la elaboración de disposiciones sobre aditivos en los proyectos de normas para pescado y productos pesqueros*. La finalidad de dicho procedimiento es mantener la uniformidad en la elaboración de disposiciones sobre aditivos conformes con el Manual de Procedimiento del Codex y en consonancia con la NGAA, e ilustrar las consideraciones sobre revisión de aditivos específicos de las normas sobre productos. De manera general, al EGT le pareció satisfactorio el procedimiento propuesto. Se consideraron las observaciones a la propuesta recibidas y se incluye una versión revisada como Apéndice 1. Se optó por mantener el formato de texto frente al diagrama de flujo propuesto para limitar las notas a pie de página y facilitar la redacción. En el Manual de Procedimiento no se hace mención expresa de un procedimiento de revisión de las disposiciones sobre aditivos en las normas sobre productos; sin embargo se puede emplear el procedimiento propuesto a tales fines. De ahí que se modificara el título para incluir el término "revisión". El EGT recomienda que los miembros se remitan a dicho documento a la hora de proponer nuevas disposiciones sobre aditivos o versiones revisadas de las mismas.

Los comentarios recibidos por el GTE versaban sobre cuestiones de procedimiento. La mayor parte de los autores de los comentarios convino en que el proceso de armonización exigirá enmiendas a la NGAA ya que

⁴ CL 2009/16-FFP (Disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas relativas a pescado y productos pesqueros)
Enlace electrónico: ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_letters/CXCL2009/cl09_16e.pdf

⁵ ALINORM 10/33/18, párr. 151-152 (Informe de la 30ª Reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros).
Enlace electrónico: ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm10/al33_18e.pdf

⁶ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 19ª edición. pág. 45, 48. Procedimiento para la consideración de la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma general para los aditivos alimentarios.

Enlace electrónico: http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

⁷ ALINORM 05/28/41, pág. 144 (Comisión del Codex Alimentarius, 28ª Reunión)

Enlace electrónico: ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm05/al28_41e.pdf

⁸ CODX STAN 192-195, pág. 1 (Norma General para los Aditivos Alimentarios, sección 1.2).

Enlace electrónico: http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/CXS_192e.pdf

muchas de las disposiciones sobre aditivos contenidas en normas sobre pescado y productos pesqueros podrían ser aceptadas sin más. En tales casos las disposiciones sobre aditivos contenidas en las normas sobre productos deberían incorporarse a la NGAA por defecto para que la NGAA fuera la única fuente de referencia. Cabe sin embargo aprovechar la ocasión para añadir, suprimir o modificar algunas disposiciones sobre aditivos, y corregir nombres, clases funcionales y otros detalles.

En las observaciones se recomienda remitirse a varios buenos principios de armonización descritos en anteriores informes de grupos de trabajo del CCFA. Se señala igualmente que en un reciente informe de un grupo de trabajo del CCFA (CX/FA 11/43/6)⁹ se comenta que "hubo una diferencia de opiniones en ciertos enfoques fundamentales para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA que reflejan desacuerdos de hace mucho tiempo...", como es qué norma es la estándar a la hora de armonizar y si el comité sobre producto debería revisar los aditivos de forma individual o solo las clases funcionales. El informe contiene asimismo un "Enfoque para armonizar autorizaciones de aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA" que el comité podría considerar. La política evoluciona y el CCFFP podría contribuir a estas cuestiones desde la óptica de un comité para producto.

El GTE recibió varias propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos para categorías de alimentos de la NGAA que cubren productos pesqueros normalizados y no normalizados. Estas propuestas quedaban fuera del mandato del GTE; el comité podría considerar qué destino darles.

Próximas etapas

El GTE recomienda establecer un grupo de trabajo de sesión durante la próxima reunión del CCFFP con vistas a:

1. Revisar el *Proyecto de procedimiento para la elaboración y revisión de disposiciones sobre aditivos en los proyectos de normas para pescado y productos pesqueros*.
2. Discutir si el CCFFP debería proceder a una revisión sistemática, norma por norma, de todas las disposiciones sobre aditivos contenidas en normas adoptadas, o si las disposiciones existentes habrían de incorporarse a la NGAA por defecto de no haber propuesta de modificación por parte de los miembros del CCFFP.
3. Debatir acerca del cometido del comité sobre productos en la revisión de aditivos individuales y de clases funcionales de aditivos.
4. Debatir acerca de la coordinación entre el CCFFP y el CCFA para mantener la concordancia entre la NGAA y las normas sobre productos.
5. Elaborar propuestas para la sesión plenaria del CCFFP. En la sesión plenaria se concluirán las propuestas y remitirán oportunamente.

⁹ CX/FA 11/43/6, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), 43^a reunión, Documento de debate para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos y disposiciones pertinentes de la NGAA.

Enlace electrónico: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfa43/fa43_06e.pdf

Proyecto de procedimiento para la elaboración y revisión de disposiciones sobre aditivos en los proyectos de normas para pescado y productos pesqueros

Abreviaturas:

CCFA: Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

CCFFP: Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

NGAA: Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

1. Establecer si se cumple la necesidad tecnológica de un aditivo en el producto normalizado.
2. Caso de constatarse tal necesidad, documentar el cometido tecnológico concreto y determinar la clase funcional de la NGAA o del SIN.
 - Las clases funcionales son un método sistemático de categorización de aditivos.
 - Las clases funcionales agrupan aditivos con finalidades tecnológicas diferentes aunque conexas.
 - Un determinado aditivo que cumpla una serie de cometidos tecnológicos puede incluirse en más de una clase funcional.
 - Aditivos individuales de una clase funcional actúan distintamente y pueden no comportarse según lo esperado en un alimento específico o reducir la calidad del producto.
3. Proponer un aditivo, y su nivel de uso, que cumplen el cometido documentado tecnológicamente en el producto. Documentar las pruebas de que la disposición cumple los requisitos descritos a continuación y que el nivel de uso propuesto es adecuado para el producto específico.
 - Determinar si la disposición sobre aditivos propuesta cumple los requisitos de la NGAA¹⁰ Preámbulo, Sección 3:
 - El aditivo tiene que presentar una ventaja
 - El aditivo no debe comportar un riesgo apreciable para la salud
 - El aditivo no debe inducir a engaño al consumidor
 - El aditivo debe cumplir un objetivo tecnológico (véase la Sección 3.2 de la NGAA)
 - Los objetivos tecnológicos de los aditivos no pueden alcanzarse en la práctica con los medios existentes.
 - Determinar si la disposición sobre aditivos implica algún efecto inaceptable sobre la calidad propio de la combinación del aditivo específico y el producto, como:
 - Deterioro de la calidad (textura, color, aroma, valor nutricional)
 - Presentación engañosa (color, peso neto)
4. Si la disposición sobre aditivos propuesta incumple los criterios descritos en la mencionada etapa #3, suprimir la disposición o adaptar su nivel de uso según convenga.
5. Determinar si la disposición sobre aditivos propuesta ya está contenida en la NGAA.
 - ¿Figura el nombre del aditivo en el cuadro 2 de la NGAA, bajo la categoría de alimento pertinente, o en el cuadro 3 de la NGAA?

¹⁰ CODX STAN 192-195, Preámbulo, Sección 3 (Principios generales para el uso de aditivos alimentarios).

Enlace electrónico: http://www.codexalimentarius.net/gsonline/CXS_192e.pdf

- Nótese que el cuadro 3 de la NGAA no se aplica a las categorías de alimentos 09.1 y 09.2 (pescados, moluscos, crustáceos y equinodermos frescos y elaborados). Estos alimentos se rigen por las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA.
 - ¿Corresponde el nivel de uso propuesto al nivel de uso de la NGAA?
 - Nótese que en la NGAA solo se indica por lo general un nivel máximo de uso para cada aditivo, de acuerdo con el nivel aprobado por la NGAA que mayor cantidad requiera.
 - ¿Figura el aditivo en una clase funcional de la NGAA identificado en la etapa #2?
6. Si la disposición sobre aditivos propuesta no estuviera en consonancia con la NGAA en la mencionada etapa #5, y no pudiera ser revisada para armonizarse con la NGAA aunque siga cumpliendo los requisitos de la mencionada etapa #3, la disposición propuesta habría de ser incorporada a la NGAA para lograr la armonización.
- Véase: *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 19ª edición Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma general para los aditivos alimentarios*¹¹.
 - Nótese que las disposiciones sobre aditivos recientemente incorporadas a la NGAA pueden figurar en la *Base de datos en línea de la NGAA*¹², o en la versión actual del *Documento de información para el debate sobre la NGAA*¹³.
7. Repetir las etapas mencionadas para otras propuestas de disposición sobre aditivos y/o otras necesidades tecnológicas constatadas.
8. Determinar si se ha incorporado algún aditivo adicional a la NGAA, en los cuadros 2 y 3 bajo la categoría de alimento pertinente y para la(s) clase(s) funcional(es) identificada(s) en la etapa #2.
- Las clases funcionales para los aditivos contenidos en el cuadro 2 de la NGAA figuran en el cuadro 1 de la NGAA. Esta información también se puede determinar consultando la *Base de datos en línea de la NGAA*³.
9. Si se constataran disposiciones adicionales sobre aditivos en la NGAA (en la categoría de alimento y clase funcional pertinentes), revisar para su inclusión o exclusión del proyecto de norma, según los criterios establecidos en la mencionada etapa #3.
- Nótese que las categorías de alimentos de la NGAA pueden tener un ámbito de aplicación más amplio que las normas alimentarias individuales.
 - Nótese que el efecto de una disposición sobre aditivos en los atributos de calidad de los alimentos es un aspecto a considerar para la inclusión en una norma sobre producto pero no para la inclusión en la NGAA.
 - Nótese que la información sobre niveles de uso y datos tecnológicos de aditivos específicos en productos específicos habría de aportarse por el miembro del CCFA que proponga la disposición, o la industria pesquera y la literatura científica/comercial.
10. Revisar la lista final de disposiciones sobre aditivos del proyecto de norma (INS#, nombre del aditivo, nivel de uso, clase funcional).
- Si todas las disposiciones sobre aditivos de la NGAA (en la categoría de alimento y clase funcional aplicables) concuerdan con las correspondientes disposiciones sobre aditivos del proyecto de norma, y viceversa, se ha logrado la armonización.

¹¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 19ª edición Página 53, Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma general para los aditivos alimentarios

Enlace electrónico: http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

¹² Base de datos en línea de la NGAA

Enlace electrónico: <http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/index.html?lang=en>

¹³ FA/42 INF/01, Apéndice I, II, III (Documento de información para el debate sobre la NGAA)

Enlace electrónico: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfa42/fa42_inf1e.pdf

- Considerar la inclusión de una referencia a la NGAA, especificándose la categoría de alimento y la clase funcional de la NGAA (véase el *Manual de Procedimiento del Codex* para la redacción sugerida)¹⁴ y trasladar las disposiciones sobre aditivos al CCFA para su ratificación.
- Si el proyecto de norma contiene disposiciones que no figuran en la NGAA, o si la NGAA contiene disposiciones sobre aditivos aplicables que no han sido aprobadas para su inclusión en el proyecto de norma durante la mencionada etapa #9, es necesaria una armonización adicional.
 - Trasladar al CCFA para su ratificación las disposiciones sobre aditivos propuestas y/o las disposiciones de la NGAA excluidas, junto con información de apoyo. No es necesaria la información de apoyo si no se ha autorizado aditivo alguno.
 - En el supuesto de revisión de disposiciones sobre aditivos contenidas en normas previamente adoptadas, si se estima que las disposiciones siguen siendo adecuadas, notificar al CCFA cualquier discordancia que requiera enmendar la NGAA.
 - Mantener la lista de disposiciones sobre aditivos propuestas (o una referencia cualificada a la NGAA) en el proyecto de norma hasta que se logre la armonización y luego considerar la inclusión de la correspondiente referencia a la NGAA.

¹⁴ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 19ª edición; Pág. 37, Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales. Pág. 43, Formato de las normas del Codex para productos.

Enlace electrónico: http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

Lista de participantes**APÉNDICE II****ARMENIA****Ms Anna Ghulunts**

Leading specialist of the Standardization Department

Armenian National Institute of Standards
tel.: (37410) 23-47-78, (37498) 03-61-63

Email: aghulunts@sarm.am

AUSTRALIA**Ms Lynda Feazey**

Senior Policy Officer

Export Standards Branch

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

E-mail: lynda.feazey@daff.gov.au

AUSTRIA**Mr Ernst Holovsky**

Austrian Agency for Health and Food Safety

Spargelfeldstrasse 191

1220 Vienna

AUSTRIA

E-mail: ernst.holovsky@ages.at

Ms Sigrid Amann

Federal Ministry of Health

Radetzkystrasse 2

1031 Vienna

AUSTRIA

E-mail: sigrid.amann@bmg.gv.at

Ms Nicole Muellner

Federal Ministry of Health

Radetzkystrasse 2

1031 Vienna

AUSTRIA

E-mail: nicole.muellner@bmg.gv.at

CANADA**Maria Andruczyk**

Fish Policy Officer

Technical Standard with the Fish, Seafood and Production Division

Canadian Food Inspection Agency

Telephone: (613) 773-6248

Fax: (613) 773-5959

Email: Maria.Andruczyk@inspection.gc.ca

Rebecca Bew

Senior Policy Analyst

Program Coordination and Program Support

Canadian Food Inspection Agency

Email: Rebecca.Bew@inspection.gc.ca

DENMARK**Ms Birgit Christine Bønsager**

Division of Food quality, Technology and Marketing Practice

Danish Veterinary and Food Administration,
2860 Mørkhøj,

Denmark

+45 33956171

Email: BICB@fvst.dk

Charlotte Sporon-Fiedler

Veterinary Officer

Division of Microbiological Food Safety, Hygiene and Zoonoses Control

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries

Danish Veterinary and Food Administration

Email: csf@fvst.dk

EUROPEAN UNION**Stephane BRION**

Administrator

European Commission

Directorate General Health and Consumers

Unit E3 "Chemicals, Contaminants, pesticides"

200 rue de la Loi

B-1049 Brussels

Belgium

Email: stephane.brion@ec.europa.eu

Jerome LEPEINTRE

Administrator

European Commission

Directorate General Health and Consumers

Unit D3 "International relations (multilateral)"

200 rue de la Loi

B-1049 Brussels

Belgium

Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

FRANCE**Mme Urwana QUERREC**

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

DGAL/SA/SDSSA - bureau des produits de la mer et d'eau douce

251, rue de Vaugirard

75732 PARIS Cedex 15

tél: +33 1 49 55 84 95

fax: +33 1 49 55 56 80

E-mail: urwana.querrec@agriculture.gouv.fr

Mme Geneviève MORHANGE

Ministère de l'économie, des finances et de l'emploi
 DGCCRF - Bureau D3
 59, Boulevard Vincent Auriol
 75703 PARIS CEDEX 13
 tél: +33 1 44 97 29 16
 fax: +33 1 44 97 30 48

E-mail:

genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr

JAPAN**Mr Tomohiko Osuga**

Associate Director
 Fisheries Processing Industries and Marketing Division
 Fisheries Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan
 Phone: +81 3 3502 8203
 Fax: +81 3 3508 1357

Email: tomohiko_osuga@nm.maff.go.jp

Mr Yoshikiyo Kondo

Associate Director
 International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan
 Phone: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
Email: codex_maff@nm.maff.go.jp

Dr Hajime Toyofuku

Section Chief (Food Safety)
 Department of Education and Trainings Technology Development
 National Institute of Public Health
 2-3-6 Minami Wako-shi, Saitama 351-0197, Japan
 Phone: +81 48 458 6150
 Fax: +81 48 469 0213
Email: toyofuku@niph.go.jp

NORWAY**Mrs Cecilie Svenning**

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office, Section Trade to Consumer
 Telephone +47 23216800 / +47 23216598 (direct)
 Fax +47 23216801

E-Mail: cecilie.svenning@mattilsynet.no

Mr Geir Valset**Senior Adviser**

Norwegian Food Safety Authority
 Head Office, Section for Food Safety
 Telephone : +47 23216800 / +47 23216862 (direct)
 +47 23216801

E-mail : geir.valset@mattilsynet.no

Mrs Vigdis S. Veum Moellersen

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office, Codex Contact Point
 Telephone :+47 23 21 66 69
 Fax:+47 23 21 68 01

E-mail : visvm@mattilsynet.no

POLAND**Monika Kolodziejczyk**

Specialist
 The Department of Fisheries
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 00-930 Warsaw, Wspólna Street No. 30,
 Phone: +48 22 623 23 86

E-mail: monika.kolodziejczyk@minrol.gov.pl
kodeks@ijhars.gov.pl

SOLOMON ISLANDS**Mrs. Ethel Lano Mapolu**

Principal Health Inspector – Codex Contact Point
 National Food Safety Unit, Environmental Health Division, Ministry of Health and Medical Services
 P.O. Box 349
 Honiara
 Solomon Islands
 Tel: +677 (2) 0830 or +677 (2) 8166
 Fax:+677 2 8166 2 5349
 E-mail 1: emapolu@moh.gov.sb
 E-mail 2: emapolu@yahoo.com
 Email 3: elano56@gmail.com

Ms Judith Reynolds

Team Leader Inspection and Certification Unit
 Department: National Food Safety Unit, Environmental Health Division, Ministry of Health and Medical Services
 P.O. Box 349
 Honiara
 Solomon Islands
 Tel: (677) 25349
 Fax: (677) 25513
 E-mail 1: jreynolds@moh.gov.sb
 E-mail 2: jiveamai@gmail.com

SOUTH AFRICA**Mr Pieter Truter**

Specialist,
National Regulator for Compulsory Specifications
(NRCS),
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
E-mail: truterpj@nrcs.org.za

TAILANDIA**Mr. Manat Larpphon,**

Senior Standards Officer,
National Bureau of Agricultural Commodity and
Foods Standard,
Ministry of Agriculture and Cooperatives,
Thailand
Tel : +662 561 2277, Fax: +662 561 3357
Email: manat@acfs.go.th

UNITED STATES AMERICA**Mr. Clarke Beaudry**

Consumer Safety Officer
Office of Food Safety, HFS-325
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 301-436-2503
Fax: 301-436-2601
Email: clarke.beaudry@fda.hhs.gov

Kenneth Lowery

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Room 4861 South Building
Tel: 202-690-4042
Fax: 202-720-3157
Email: Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov

Melissa Ellwanger

Chief, Shellfish and Aquaculture Policy Branch
Office of Food Safety, HFS-325
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 301-436-1401
Fax: 301-436-2601
Email: melissa.ellwanger@fda.hhs.gov

NEW ZEALAND**John Van den Beuken**

Programme Manager (Composition) Science
New Zealand Food Safety Authority
Telecom Network House North Tower
68-86 Jervois Quay
PO Box 2835
Ph: 04 894 2581
Fax: 04 894 2530
Cell: 029 894 2581
E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Mr Jim Sim

Senior Programme Manager (Animal Products)
New Zealand Standards Group
New Zealand Food Safety Authority
Telecom Network House 68-86 Jervois Quay
PO Box 2835
Ph: 04 894 2609
Fax: 04 894 2643
Cell: 029 894 2609
E-mail: jim.sim@nzfsa.govt.nz

UNITED KINGDOM**Ms Pendi Najran**

Senior Scientific Officer
Food Composition & Labelling Division,
Food Standards Agency,
UK
E-mail:
pendi.najran@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Stephen Johnson

Head of Food Additives Branch
Food Composition & Labelling Division,
Food Standards Agency,
UK
E-mail:
stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

CEFIC**Marc Vermeulen**

Cefic Director Food & Protective Applications
GME Secretary General
tel: 32 2 676 74 46
fax: 32 2 676 73 59
E-mail: mve@cefic.be

IFAC**Mr Lyn O'Brien Nabors**

President

International Food Additives Council

1100 Johnson Ferry Road

Suite 300

Atlanta,

GA

30342

Tel:404-252-3663

E-mail: lnabors@kellencompany.com**FAO****Dr. Karunasagar Iddya**

Senior Fishery Officer

Products, Trade and Marketing Service

Room F524, Food and Agriculture Organisation

Viale delle Terme di Caracalla-00153, Rome

Tel: +39 06 57054873

Fax +39 06 57055188

E-mail: Iddya.Karunasagar@fao.org