

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Item 4.4

CAC48/CRD07 Rev.1
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-eighth Session

Rome, Italy

10-14 November 2025

WORK OF THE CODEx COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOOD (CCCF)

(CX/CAC 25/48/6 and CX/CAC 25/48/6 Add.1)

(Comments of Benin, China, India, Mexico, Nigeria, Panama, Philippines, Zambia)

Benin

Modification rédactionnelle de l'annexe X de la norme CXS 193 : Justification scientifique des niveaux directeurs pour la contamination des denrées alimentaires par les radionucléides suite à une urgence nucléaire ou radiologique

Contexte : Le Secrétariat du Codex a constaté que les références à la directive CXG 5-1989, abrogée, figurant à l'annexe X de la norme CXS 193 étaient obsolètes, et le CCCF a convenu de les supprimer afin de maintenir l'annexe à jour et exacte. **Commentaire** : Ces limites étaient fondées sur des évaluations radiologiques et les normes nationales et internationales existantes. Depuis, les méthodes d'évaluation des doses de rayonnement dues à l'ingestion d'aliments se sont considérablement améliorées, renforçant ainsi la base scientifique de ces directives. Intégration des teneurs maximales (TM) en biotoxines marines dans la norme CXS 193-1995.

Position : La République du Bénin soutient l'inclusion des biotoxines marines dans la norme CXS 193.

Justification : Il s'agit de toxines et leur inclusion dans la norme CXS 193 protégera la santé publique et facilitera la consultation et les révisions futures.

Code de bonnes pratiques révisé pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines dans les arachides (CXS 55-2004), Étape 5/8

Contexte : Le document révisé introduit de nouvelles sections intitulées « Introduction » et « Recommandations », décrivant et intégrant les mécanismes de formation des aflatoxines et les espèces aflatoxinogènes, conformément aux codes de bonnes pratiques pertinents du Codex Alimentarius. Les définitions ont été harmonisées avec d'autres textes du Codex, et les mesures de prévention et de réduction ont été mises à jour à partir de la littérature récente, tandis que les pratiques obsolètes ont été supprimées. Une section supplémentaire sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF) après récolte a été ajoutée, comprenant un tableau illustrant les stades de croissance des arachides présentant des risques de contamination plus élevés, étayé par des exemples pratiques pour plus de clarté. La révision met l'accent sur l'application des bonnes pratiques agricoles et de fabrication (BPA et BPF) et des mesures de gestion des risques tout au long de la chaîne de valeur de l'arachide afin d'améliorer la sécurité alimentaire. Lors de la 18^e session du CCCF, une proposition de suppression de l'étape de torréfaction au paragraphe 65, section 7.6, a été formulée, car la torréfaction n'était pas considérée par certains pays comme efficace pour réduire les niveaux d'aflatoxines. Les aflatoxines peuvent se lier à la matrice des arachides, rendant les mycotoxines libres moins détectables (Réf. : CRD 31).

Position : La République du Bénin soutient l'adoption, à l'étape 5/8, du Code de bonnes pratiques pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines dans les arachides (CXC 55-2004).

Justification : Les aflatoxines provoquent une toxicité aiguë et chronique, une génotoxicité, une cancérogénicité et une immunosuppression. Plusieurs espèces d'*Aspergillus* produisent des aflatoxines dans des conditions favorables. Depuis l'adoption du Code (CXC 55-2004) il y a plus de 20 ans, de nouvelles pratiques et mesures existent désormais pour mieux prévenir et réduire la contamination.

Soutenir l'adoption du Code révisé permettra de réduire l'exposition de la population aux aflatoxines et permettra aux pays de générer des données sur leur présence afin de faciliter l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer.

Partie 1 : Normes et textes connexes soumis pour adoption finale et retrait

Contexte : Lors de la 18e session du CCCF, le Brésil, en tant que président du Groupe de travail d'experts (GTE), a indiqué que le Secrétariat du JECFA avait lancé un nouvel appel à données, excluant les données liées à la falsification économique, les soumissions étant traitées début 2025. Le président a examiné le contexte et le processus d'élaboration des teneurs maximales (TM). Les réponses à la circulaire CL 2025/09-CF et les discussions du GTE ont inclus des analyses de sensibilité comparant les ensembles de données sur les produits bruts et secs, ainsi que les données nouvelles et anciennes. Le GTE a ensuite évalué si les nouvelles données justifiaient la révision des TM proposées lors de la 17e session du CCCF. Le président du GTE a indiqué que, pour les épices et les écorces séchées, les nouvelles données ne montraient aucune réduction des niveaux de plomb, ce qui indiquait que les données antérieures ne provenaient pas d'échantillons falsifiés ; par conséquent, toutes les données issues des deux appels du JECFA ont été utilisées pour établir les TM. Pour les herbes aromatiques séchées, les échantillons présentant des limites de quantification (LOQ) élevées ont été exclus et les valeurs P95 mondiales et régionales ont été analysées par rapport aux TM proposées. Le GTE a proposé 3,0 mg/kg pour les épices et les écorces séchées et 2,0 mg/kg pour les herbes aromatiques séchées, présentant tous les scénarios pour la décision du CCCF et concluant qu'il était inutile d'extrapoler les TM des herbes séchées aux herbes fraîches, ce qui a conduit à la suppression de la note correspondante.

L'Inde a soutenu une limite maximale de 3,0 mg/kg pour le plomb dans les épices et les écorces séchées, mais s'est opposée à la limite de 2,5 mg/kg pour les herbes aromatiques séchées en raison du manque de données, suggérant que les limites maximales soient basées sur la valeur P95 lorsque des données suffisantes sont disponibles. La Chine a également soutenu les limites de 3,0 mg/kg pour les épices et de 2,5 mg/kg pour les herbes, invoquant des taux de rejet acceptables, tandis qu'un autre État membre a préféré une limite de 1,5 mg/kg. Une organisation membre a insisté sur l'utilisation de données mondiales plutôt que régionales, recommandant 2,5 mg/kg pour les épices et 2,0 mg/kg pour les herbes, tout en notant la dépendance aux données de l'OPS malgré des niveaux de plomb plus faibles ailleurs. Le CCCF a accepté d'examiner la question des données mondiales par rapport aux données régionales et a proposé 2,5 mg/kg pour les épices et les écorces séchées et 2,0 mg/kg pour les herbes aromatiques séchées, en conservant la note relative au calcul des limites maximales pour les herbes fraîches à partir de leur teneur en humidité.

Conclusion : Le CCCF18 a convenu de :

Transmettre au CAC48 les éléments suivants (Annexe III) : une LMR de 2,5 mg/kg pour le plomb dans les épices et les écorces séchées, pour adoption à l'étape 8, en notant les réserves de la Chine et de l'Inde exprimées aux paragraphes 37 et 39 ; et

une LMR de 2,0 mg/kg pour le plomb dans les herbes aromatiques séchées, pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7), avec la note explicative relative aux herbes aromatiques fraîches, comme indiqué au paragraphe 46, en notant les réserves de la Chine et de l'Inde exprimées aux paragraphes 37 et 39.

Mettre fin aux travaux sur la LMR de 2,5 mg/kg pour le plomb dans les herbes aromatiques séchées (à l'étape 7) et en informer le CAC48.

Position : La République du Bénin soutient l'adoption des LMR pour le plomb dans les herbes aromatiques séchées à 2,0 mg/kg à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6 et 7) et des LMR pour les écorces séchées à 2,5 mg/kg à l'étape 8, ainsi que l'arrêt des travaux sur la LMR de 2,5 mg/kg pour le plomb dans les herbes aromatiques séchées (à l'étape 7).

Justification : Les données mondiales montrent qu'une LMR de 2,5 mg/kg correspond à un taux de rejet de 4 % (contre 6,98 % dans la région de PAHO (Pan American Health Organization)) et que la LMR de 2 mg/kg (pour les herbes) a été fixée selon les principes ALARA, réduisant l'apport de 12 % tout en maintenant les échanges commerciaux (taux de rejet de 1,7 %).

Partie 2 : Travaux proposés pour abandon

Aflatoxines dans les cacahuètes prêtes à consommer

Contexte : De la 7e session du CCCF (2013) à la 9e session (2015), l'Inde a proposé de nouveaux travaux visant à établir une limite maximale (LM) de 10 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les cacahuètes prêtes à consommer. Cette proposition a été maintenue à l'étape 4 en attendant l'évaluation du JECFA. La 83e session du JECFA (2016) a constaté que des limites maximales de 4, 8 ou 10 µg/kg n'avaient qu'un impact supplémentaire minimal par rapport à 15 µg/kg. Entre la 11e session du CCCF (2017) et la 17e session (2024), aucun consensus n'a été atteint concernant les limites maximales de 10 et 15 µg/kg, ce qui a entraîné une

suspension de trois ans de la proposition de 10 µg/kg en attendant la mise en oeuvre du Code de bonnes pratiques (CXC 55-2004). Les travaux ont donc été ramenés à l'étape 2/3. Lors de la 18e session du CCCF (2024), le Comité a recommandé de suspendre temporairement les travaux sur la limite maximale et le plan d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les cacahuètes prêtes à consommer et d'en informer la 48e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC48).

Position : La République du Bénin soutient la suspension temporaire des travaux plutôt que leur abandon définitif afin de permettre aux membres de mettre en oeuvre le Code de bonnes pratiques révisé et de générer suffisamment de données sur la présence d'aflatoxines pour un réexamen ultérieur des limites maximales pour les cacahuètes prêtes à consommer, ainsi que la mise en oeuvre du Code de bonnes pratiques révisé (CXC 55-2004).

Justification : L'arrêt définitif de ce programme réduirait à néant plus de dix ans d'efforts déployés par les États membres. Plusieurs biais ont été constatés dans les données, notamment :

- Des ensembles de données incomplets en raison de problèmes techniques dans la base de données GEMS/Food.
- Le non-respect des directives du Codex sur la fixation des limites maximales (taux de rejet et réduction de l'exposition).
- Le JECFA83 n'a constaté aucun avantage significatif pour la santé entre 10 et 15 µg/kg ; une limite maximale de 10 µg/kg entraînerait un taux de rejet de 10 % et des pertes commerciales inutiles, en particulier pour les pays en développement.

India

Maximum level (ML) of 2.5 mg/kg for lead in spices, dried bark for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995) (Step-8)

ML of 2.0 mg/kg for lead in culinary herbs, dried for inclusion in CXS 193-1995

India requests the Commission to reconsider the adoption of the MLs for lead in spices (dried bark) and culinary herbs (dried). As per the existing practice in CCPR and CCRVDF, drafts are not advanced from Step 7 to Step 8 when changes are made to numerical values such as Maximum Levels (MLs). However, this practice has been less commonly applied in CCCF.

Further, MLs should be established using the 95th percentile (P95) value for herbs with 59 or more samples, in accordance with the *Guidance on Data Analysis for the Development of Maximum Levels and for Improved Data Collection*.

Considering the procedural lacuna in establishing the MLs for lead in spices, India requests that the Commission refer the matter back to the Committee for reconsideration of the proposed MLs.

Revised Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)

India supports the proposed "Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts" at step 5/8.

Mexico

• **Parte 1. Normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva**

Nivel máximo (NM) de 2,5 mg/kg de plomo en especias, corteza seca para su inclusión en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995), en el trámite 8.

- **México está a favor de la aprobación definitiva**, en virtud de que los puntos abarcados ya fueron discutidos de manera puntual dentro de las sesiones del CCCF, y no se cuenta con mayor aporte técnico.

NM de 2,0 mg/kg de plomo en hierbas culinarias, secas para su inclusión en la norma CXS 193-1995.

- **México está a favor de la aprobación definitiva** para el avance del proyecto en el trámite 5/8, toda vez que los puntos abarcados ya fueron discutidos de manera puntual dentro de las sesiones del CCCF, y no se cuenta con mayor aporte técnico.

Revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas (CXC 55-2004).

- **México está a favor de la aprobación definitiva** para el avance del proyecto de especificaciones en el trámite 5/8, en virtud de que México ha participado en los trabajos relacionados con plomo en

hierbas culinarias y aflatoxinas en cacahuete, así como en los niveles de plomo en alimentos y piensos, por lo que los comentarios técnicos ya fueron presentados en las sesiones del CCCF.

Enmienda de redacción al Anexo X de la norma CXS 193-1995: Supresión de contenido obsoleto del Anexo X (“Justificación científica de los niveles de referencia para la presencia de radionucleidos en los alimentos contaminados después de una emergencia nuclear o radiológica”).

- **México está a favor de la aprobación definitiva**, derivado de que el tema fue debatido durante la última ronda de sesiones del CCCF y se alcanzó un consenso entre los integrantes que determinó procedente la enmienda.

Enmiendas de redacción a la norma CXS 193-1995: Inclusión de NM de biotoxinas marinas (Sección 1.5 de la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos [CXS 292-2008]).

- **México está a favor de la aprobación definitiva**, derivado de que el tema fue debatido durante la última ronda de sesiones del CCCF, y se alcanzó un consenso entre los integrantes que determinó procedente la enmienda.

• **Parte 2. Trabajos que se propone interrumpir**

NM de 2,5 mg/kg de plomo en hierbas culinarias, secas.

- **México está a favor de la interrupción**, derivado de que el país promovente no presentó información técnica que permitiera continuar con la revisión del documento.

NM y plan de muestreo asociado para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo.

- **México está a favor de la interrupción**, en tanto el CCCF no presente evidencia científica que permita continuar con las actividades del plan de muestreo.

Nigeria

Part 1 – Standards and related texts submitted for final adoption

Revised Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)

Nigeria support the proposal for the adoption of the revised Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004) at Step 5/8 with the omission of Steps 6 and 7 (Appendix V);

Rationale:

The revised Code of Practice will lower people's exposure to aflatoxins and help countries gather the necessary data to set a Maximum Limit (ML) for total aflatoxins in ready-to-eat peanuts.

China

China recognizes the complexity of establishing a maximum level for lead in dried bark, and appreciates the extensive discussion and efforts made by all parties on this issue.

While not opposing the adoption of the proposed maximum limit of 2.5 mg/kg, China would like to reiterate the reservation expressed at CCCF18. And It would be highly appreciated if CCCF clarify why regional data were not considered when setting the maximum level, and whether the Committee's adoption of 2.5 mg/kg was consistent with Codex procedural practice, while the working group recommended 3.0 mg/kg.

Panama

English

Panama recognizes the importance of establishing maximum lead levels in spices, dried bark, and culinary herbs, as well as updating the codes of practice for the prevention of aflatoxins in peanuts, as mechanisms to protect consumer health and ensure food safety. It supports the adoption of the maximum levels and the revisions to the Code of Practice formulated by the Codex Committee on Food Contaminants (CCCF), considering that these measures contribute to reducing exposure to toxic contaminants and strengthening confidence in food traded nationally and internationally.

Panama also notes the suspension of specific tasks, considering that this allows for a focus on harmonizing and updating existing standards, ensuring the coherence and clarity of the texts. The integration of comments received through the Online Comment System (OCS) and other channels is valued, as these strengthen the transparency of the process and the inclusion of Members' perspectives in the final adoption of these texts.

Panama expresses its full support for the standards and related texts submitted by the Codex Committee on Food Contaminants (CCCF18) for adoption by the 48th session of the Codex Alimentarius Commission (CAC48).

Spanish

Panamá reconoce la importancia de establecer niveles máximos de plomo en especias, corteza seca y hierbas culinarias, así como de actualizar los códigos de práctica para la prevención de aflatoxinas en el maní, como mecanismos para proteger la salud de los consumidores y garantizar la seguridad alimentaria. Apoya la adopción de los niveles máximos y de las revisiones del Código de Prácticas formuladas por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), considerando que estas medidas contribuyen a reducir la exposición a contaminantes tóxicos y a fortalecer la confianza en los alimentos comercializados a nivel nacional e internacional.

Asimismo, Panamá toma nota de la interrupción de trabajos específicos, considerando que ello permite concentrar los esfuerzos en la armonización y actualización de las normas vigentes, asegurando la coherencia y claridad de los textos. Se valora la integración de los comentarios recibidos mediante el Sistema de Comentarios en Línea (OCS) y otras vías, los cuales fortalecen la transparencia del proceso y la inclusión de la perspectiva de los Miembros en la adopción final de estos textos.

Panamá expresa su pleno apoyo a las normas y textos afines presentados por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF18) para adopción por la 48.^a sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC48).

Philippines

I. Final Adoption of Codex Texts

- **Maximum level (ML) of 2.5 mg/kg for lead in spices, dried bark for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)**

The Philippines supports the recommendation of the CCCF to forward to CAC48:

- an ML of 2.5 mg/kg for spices, dried bark for adoption at Step 8,

The Philippines bases its position on a comprehensive technical assessment confirming that the proposed MLs provide strong consumer protection. While we initially supported 3.0 mg/kg for dried bark at the 18th CCCF Session, we agreed to the 2024 recommendation of 2.5 mg/kg. Our analysis, supported by the Margin of Exposure (MOE), demonstrated that either level—3.0 or 2.5 mg/kg—effectively mitigates potential health risks, ensuring a harmonized standard that is scientifically sound and protective of our population.

- **ML of 2.0 mg/kg for lead in culinary herbs, dried for inclusion in CXS 193-1995**

The Philippines supports the recommendation of the CCCF to forward to CAC48 an ML of 2.0 mg/kg for lead in dried culinary herbs for adoption at Step 5/8.

The Philippines' position is based in a comprehensive technical assessment that confirms the proposed Maximum Levels provide a robust level of consumer protection. Our analysis, validated by the Margin of Exposure (MOE), demonstrates that these levels are effective in mitigating potential health risks to our population.

- **Revised Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)**

The Philippines supports the recommendation of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF) to forward the revised Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CXC 55-2004) to the 48th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC48) for adoption at Step 5/8.

The Philippines supports the adoption of this revised Code of Practice, as it provides an updated and sound framework for managing aflatoxin risks and strengthening data collection. This is consistent with both our national priorities and the Codex objectives of protecting consumer health and ensuring fair practices in food trade, thereby contributing to a harmonized and equitable global food system.

Zambia

Editorial amendment to Annex X of CXS193: Scientific Justification of Guideline Levels for Radionuclides in Foodstuffs Contamination following a Nuclear or Radiological Emergency

Background

The Codex Secretariat noted that references to the revoked Guideline CXG 5-1989 in Annex X of CXS193 were outdated, and the CCCF agreed to remove them to keep the Annex current and accurate.

Comment: These limits were based on radiological assessments and existing national and international standards. Since then the methods for evaluating radiation doses from food intake have significantly improved thus enhancing the scientific basis for such guidelines

Incorporating into CXS 193-1995 of maximum levels (MLs) on marine biotoxins

Position

Zambia supports the incorporation of maximum levels (MLs) for marine biotoxins into the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995). Marine biotoxins are naturally occurring toxic compounds that can accumulate in seafood and pose serious risks to human health, including neurological and gastrointestinal illnesses.

Including MLs for these toxins within CXS 193-1995 will strengthen the standard's role in protecting consumer health, promoting international harmonization, and facilitating fair trade in seafood and related products. It will also ensure that Codex remains aligned with the latest scientific evidence and international risk assessment approaches.

Furthermore, establishing these limits will provide a clear regulatory basis for risk management, monitoring, and future revisions as new data on marine biotoxins become available. Zambia therefore supports this inclusion as an important step toward enhancing food safety, maintaining scientific relevance, and ensuring consistency across Codex standards.

Revised Code of Practice for the prevention and reduction of Aflatoxin contamination in Peanuts (CXS 55 2004), Step 5/8

Position

Zambia supports the adoption of the revised Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CXC 55-2004) at Step 5/8. The revision represents a significant improvement to the existing text by incorporating updated scientific information, aligning definitions with other Codex documents, and strengthening guidance on prevention and control measures across the peanut value chain. The proposed revision is

timely and necessary. It integrates advances in agricultural technology, post-harvest handling, and risk management, offering a more comprehensive framework for controlling aflatoxin contamination. By supporting adoption of the revised Code, Zambia affirms its commitment to improving food safety and protecting public health. The updated guidance will also assist countries in collecting and harmonizing occurrence data, thereby supporting the future establishment of maximum levels (MLs) for total aflatoxins in ready-to-eat peanuts. The adoption will thus contribute to enhanced consumer protection, promote fair trade practices, and strengthen the overall effectiveness of Codex standards in mitigating aflatoxin risks globally.

Part 1: Standards and related texts submitted for final adoption and discontinuation

Position

Zambia supports the adoption of a maximum level (ML) of 2.5 mg/kg for lead in spices and dried bark at Step 8 and an ML of 2.0 mg/kg for lead in dried culinary herbs at Step 5/8, with the omission of Steps 6 and 7. Zambia also supports the discontinuation of work on the previously proposed 2.5 mg/kg ML for lead in dried culinary herbs (at Step 7), consistent with the conclusions reached at CCCF18.

The agreed limits of 2.5 mg/kg for spices and dried bark and 2.0 mg/kg for dried culinary herbs are based on sound scientific evidence and take into account both public health protection and trade needs. The 2.5 mg/kg limit for spices and dried bark would lead to only about 4% of products being rejected, meaning it helps keep trade flowing while still protecting consumers from lead exposure. The 2.0 mg/kg limit for dried culinary herbs follows the As Low As Reasonably Achievable (ALARA) principle, which aims to keep lead levels as low as possible without creating unnecessary trade problems. This level is expected to reduce people's exposure to lead by about 12%, while keeping product rejection rates low (around 1.7%).

Overall, these limits strike a good balance between food safety and fair trade, ensuring consumer protection while remaining practical for global markets. In conclusion, Zambia supports the advancement of the MLs for

adoption by the Codex Alimentarius Commission. The proposed limits are scientifically justified, aligned with risk assessment outcomes, and consistent with Codex objectives of protecting consumer health while facilitating fair trade practices. Adoption of these MLs will also contribute to greater harmonization of standards globally, supporting effective regulatory implementation and improved food safety outcomes across regions.

Part 2: Work : Proposed for Discontinuation Aflatoxins in Ready-to-Eat Peanuts

Zambia supports the temporary suspension of work on the establishment of a maximum level (ML) for total aflatoxins in ready-to-eat peanuts, rather than permanent discontinuation. This approach allows Members time to implement the revised Code of Practice for the Prevention

and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CXC 55-2004) and to generate more reliable and representative occurrence data to support future reconsideration of the ML.

While Zambia recognizes that discussions have been ongoing with no consensus on MRLs, permanently discontinuing this work would erase over a decade of technical progress and collaboration among Codex Members. It is important to acknowledge that existing datasets have had several limitations, including incomplete submissions to the GEMS/Food database, regional data gaps, among others. Therefore, Zambia supports a measured and science-based approach, which keeps the work suspended until sufficient high-quality occurrence data can be generated through the implementation of the revised Code of Practice (CXC 55-2004). This will ensure that any future decision on establishing an ML for total aflatoxins in ready-to-eat peanuts is based on sound data, consistent with Codex risk analysis principles, and reflects both consumer protection and fair trade considerations.

In summary, Zambia believes that temporary suspension, rather than discontinuation, is the most appropriate course of action at this stage. It preserves the progress made, encourages data generation under the new CoP, and maintains Codex's credibility as a science-driven standard-setting body that balances public health protection with equitable trade.