

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda Item 3

CAC/39 CRD/02  
Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

39<sup>th</sup> Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 27 June – 1 July 2016

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

### General Comments on all Standards

*(Comments of Indonesia)*

#### **INDONESIA**

**1. Standard for Aubergines (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Standard for Aubergines (Proposed Draft) at Step 5/8.

**2. Code of Practice for Processing of Fish Sauce (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Code of Practice for Processing of Fish Sauce (Draft) at Step 8.

**3. Code of Practice on the Processing of Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Code of Practice on the Processing of Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (Proposed Draft) at Step 5/8.

**4. Code of Practice for Fish and Fishery Products (Section on Sturgeon Caviar) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Code of Practice for Fish and Fishery Products (Section on Sturgeon Caviar) (Proposed Draft) at Step 5/8.

**5. Sampling plans in the Standard for Live Abalone and for Raw, Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013); Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013); and Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)**

Indonesia supports the adoption of Sampling plans in the Standard for Live Abalone and for Raw, Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013); Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013); and Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014), as listed at REP 16/FFP, Appendix VI.

**6. Amendments to Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery Products**

Indonesia supports the adoption of Amendments to Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery Products.

**7. Amendments to Section 7.4 Estimation of fish content of the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)**

Indonesia supports the adoption of Amendments to Section 7.4 Estimation of fish content of the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).

**8. Amendment to Section 11 – Processing of salted and dried salted fish of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003)**

Indonesia supports the adoption of Amendment to Section 11 – Processing of salted and dried salted fish of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003).

**9. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites**

Indonesia supports the adoption of Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites at Step 5/8.

**10. Annex I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods (CAC/GL 21-1997)” and Annex II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for Salmonella spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas” to the Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods (CAC/RCP 75-2015) (Proposed Draft )**

Indonesia supports the adoption of Annex I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods (CAC/GL 21-1997)” and Annex II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for Salmonella spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas” to the Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods (CAC/RCP 75-2015) (Proposed Draft ) at Step 5/8.

**11. Annex III “Spices and Dried Aromatic Herbs” to the Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods (CAC/RCP 75-2015) (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Annex III “Spices and Dried Aromatic Herbs” to the Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods (CAC/RCP 75-2015).

**12. Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) for Copper, Iron (dietary description and footnote), Magnesium, and Phosphorus at Steps 5/8, and proposes to return new and revised NRVs-R for Vitamin E to Step 3, until the discussion on the conversion factors are finalised.

**13. Amendment to the Annex of the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Amendment to the Annex of the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs.

**14. Amendment to Section 10, Methods of analysis in Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Amendment to Section 10, Methods of analysis in Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981).

**15. Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food (Proposed Draft )**

Indonesia supports the adoption of Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food (Proposed Draft ) at step 5/8.

**16. Revision of the Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations (CAC/GL 19-1995) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Revision of the Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations (CAC/GL 19-1995) (Proposed Draft) at step 5/8.

**17. Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food (CAC/GL 25-1997) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food (CAC/GL 25-1997) at step 5/8.

**18. Methods of Analysis and Sampling in Codex Standards (Draft and Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Methods of Analysis and Sampling in Codex Standards as listed at REP16/MAS, Appendix II.

**19. Amendments to the Procedural Manual**

Indonesia supports the adoption of Amendments to the Procedural Manual as listed at REP16/MAS, Appendix III.

**20. Specifications for the Identity and Purity of Food Additives (Proposed Draft )**

Indonesia supports the adoption of Specifications for the Identity and Purity of Food Additives (Proposed Draft ) at step 5/8.

**21. Revision of the GSFA food category 01.1 “Milk and Dairy Based Drinks” (renamed “Fluid milk and milk products”) and its consequential changes (N14-2015) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of *Revision of the GSFA food category 01.1 “Milk and Dairy Based Drinks” (renamed “Fluid milk and milk products”) and its consequential changes (N14-2015)* at step 5/8.

**22. Food additive provisions of the General Standard for Food Additives (GSFA) (Draft and Proposed draft)**

Indonesia supports the adoption of Food additive provisions of the General Standard for Food Additives (GSFA) (Draft and Proposed draft) at step 8 and 5/8, as listed at REP16/FA, Appendix VII, Parts A-F.

**23. Amendments to the International Numbering System for Food Additives (CAC/GL 36-1989) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Amendments to the International Numbering System for Food Additives (CAC/GL 36-1989) at step 5/8.

**24. Revision of Sections 4.1.c and 5.1.c of the General Standard for the Labelling of Food Additives When Sold as Such (CODEX STAN 107-1981) (N15-2015) (Proposed Draft)**

Indonesia supports the adoption of Revision of Sections 4.1.c and 5.1.c of the General Standard for the Labelling of Food Additives When Sold as Such (CODEX STAN 107-1981) (N15-2015) at step 5/8.

**25. Revised food additives section of the Standards for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981), Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981), Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983) and Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)**

Indonesia supports the adoption of Revised food additives section of the Standards for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981), Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981), Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983) and Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981).

**26. Revised food additives provisions of the GSFA related to the alignment of the four commodity standards for chocolate and chocolate products and the commodity standards identified by the Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)**

Indonesia supports the adoption of Revised food additives provisions of the GSFA related to the alignment of the four commodity standards for chocolate and chocolate products and the commodity standards identified by the Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), as listed at REP16/FA, Appendix VII (Part G and H).

**27. Amendments to food additive provisions in several commodity standards**

Indonesia supports the adoption Amendments to food additive provisions in several commodity standards, as listed at REP16/FA, Para 152 (i –v).

**28. Maximum level for inorganic arsenic in husked rice (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Maximum level for inorganic arsenic in husked rice at step 8.

**29. Proposed maximum levels for lead in fruit juices and nectars ready-to-drink (inclusion of passion fruit); canned fruits (inclusion of canned berries and other small fruits); canned vegetables (inclusion of canned leafy vegetables and canned legume vegetables); jams, jellies and marmalades (lower ML and inclusion of marmalades); pickled cucumbers (lower ML); preserved tomatoes (lower ML and deletion of the note on the application of a concentration factor); and table olives (lower ML) – (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Proposed maximum levels for lead in fruit juices and nectars ready-to-drink (inclusion of passion fruit); canned fruits (inclusion of canned berries and other small fruits); canned vegetables (inclusion of canned leafy vegetables and canned legume vegetables); jams, jellies and marmalades (lower ML and inclusion of marmalades); pickled cucumbers (lower ML); preserved tomatoes (lower ML and deletion of the note on the application of a concentration factor); and table olives (lower ML) at step 5/8.

**30. Revised Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003) (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Revised Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003) at step 8.

**31. Proposed annexes on zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes and aflatoxins to the Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003) – (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Proposed annexes on zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes and aflatoxins to the Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003) at step 5/8.

**32. Proposed MRLs for pesticides – (Draft)**

Indonesia supports the adoption of Proposed MRLs for pesticides at step 5/8, as listed at REP 16/PR, Appendix II.

**Committee on Pesticide Residues (CCPR)**

*(Comments of the European Union, Senegal and Singapore)*

**European Union****Proposed draft maximum residue limits for pesticides at Step 5/8 (para. 113, Appendix II)**

The EU supports the adoption of all the proposed draft MRLs in Appendix II of REP 16/PR with the exception of the draft MRLs for the substances/commodities below for which the EU requests that its **reservations** are included in the report of CAC 39.

The EU has a policy in place whereby EU MRLs will be aligned with Codex MRLs if three conditions are fulfilled: (1) that the EU sets MRLs for the commodity under consideration, (2) that the current EU MRL is lower than the CXL, and (3) that the CXL is acceptable to the EU with respect to areas such as consumer protection, supporting data, and extrapolations. Reservations address the cases where the EU considers the third criterion not to be met, with the aim of increasing transparency and predictability regarding the impact of the work of the Codex Alimentarius Commission on EU legislation.

**CHLOROTHALONIL (81):** The EU does not support the adoption of proposed draft MRLs for cherries (includes all commodities in this subgroup); ginseng, dried, including red ginseng; horseradish; onion, bulb; peaches (including nectarine and apricots) (includes all commodities in this subgroup); peppers; pistachio nuts; rhubarb; root and tuber vegetables; and shallot because of the need for separate MRLs for the SDS-3701 metabolite for plant commodities.

**ETHEPHON (106):** The EU does not support the adoption of proposed draft MRLs for barley; rye; and wheat due to the different EU residue definition for cereal commodities.

**BUPROFEZIN (173):** The EU confirms its 2015 reservation to the advancement of the proposed draft MRL for coffee beans due to the toxic metabolite aniline.

**ABAMECTIN (177):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs, due to the different EU residue definition for enforcement.

**TEBUCONAZOLE (189):** The EU does not support the adoption of proposed draft MRL for sunflower seed because the OECD calculator suggested a lower level.

**IMIDACLOPRID (206):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs, pending the outcome of its ongoing review of this compound.

**SPIROTETRAMAT (234):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs, pending the outcome of its review of the residue definition for this compound.

**FLUTRIAFOL (248):** The EU does not support the adoption of proposed draft MRLs for brassica vegetables and celery because of acute intake concerns; cucurbits, peppers and pome fruit because of concerns on residue data assessment, pooling and extrapolation; and animal commodities because of concerns on the livestock dietary burden calculation.

**FLUXAPYROXAD (256):** The EU does not support the adoption of proposed draft MRLs for celery because of acute intake concerns; berries and other small fruits (except grapes), brassica vegetables; brassica leafy vegetables; carrot; fruiting vegetables, cucurbits; garlic; onion, bulb; parsnip; and shallot because of differences in methodology on residue data extrapolation, pooling, and trial numbers; rice, husked because of concerns on the processing factor.

**CYANTRANILIPROLE (263):** The EU does not support the adoption of proposed draft MRL for milk because of long term intake concerns.

**ACETOCHLOR (280):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs due to its different interpretation of the toxicology (genotoxicity) studies.

**CYAZOFAMID (281):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs, pending the outcome of its ongoing evaluation of this compound.

**FLONICAMID (282):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs for plant commodities due to the different EU residue definition.

**FLUMIOXAZIN (284):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs, pending the outcome of its ongoing re-evaluation of this compound.

**LUFENURON (286):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs due to potential long term intake concerns for European consumers.

**QUINCLORAC (287):** The EU does not support the adoption of all proposed draft MRLs because the more toxic metabolite quinclorac methyl ester was not included in the JMPR residue definition for enforcement.

### **SENEGAL**

**Avant -Projet de LMR pour les pesticides à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7) (PARA 113. Annexe II);**

Problème : Selon le Manuel de procédure du Codex, la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPR) évalue les études de résidus pour l'établissement des LMR Codex. Chaque année, les pays indiquent de nouveaux ingrédients actifs qui devraient être une priorité pour l'évaluation de la JMPR et les anciens ingrédients qui devraient être réévalués. Les pesticides énumérés dans le calendrier des priorités pour 2015 sont les suivantes

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption du projet de LMR pour les pesticides suivants à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6 et 7, comme recommandé par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Les produits spécifiques figurent à l'annexe II du projet de REP16 / PR

### **SINGAPORE**

**Proposed MRLs for pesticides (Draft) [REP16/PR, para 113, Appendix II]**

Singapore supports the adoption of the draft MRLs (as appeared in Appendix II) at Step 5/8 as sufficient deliberation was done among Members to ascertain that the short-term and long-term dietary intake assessment of those draft MRLs was satisfactory.

### **COMMITTEE ON NUTRITION AND FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES (CCNFSDU)**

*(Comments of Malaysia, Nigeria, the Philippines, Senegal and Singapore)*

### **MALAYSIA**

**Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985)**

Malaysia does not support the adoption of the proposed new and revised NRVs-R for Vitamin E at step 5/8.

Malaysia recalls that at the 37th CCNFSDU in 2015, there were divergent views and lack of consensus whether to identify all forms of Vitamin E isomers or only  $\alpha$ -tocopherols as the only compound that exhibited Vitamin E activity in addition to other important activities. The decision of the committee was to return the discussion on the conversion factor for Vitamin E to step 3 for comments. (para no. 52(b), Appendix II, Part III, 37th CCNFSDU).

Malaysia is strongly of the opinion that the first part of the task should be to adopt the conversion factor for Vitamin E before proceeding to adopt the NRV-R for Vitamin E.

Malaysia is of the view that it is of extreme importance for Codex decisions to proceed in logical sequential steps. This is to avoid re-visiting the adopted NRVs that may not be in accordance to the conversion factors currently being finalised. Malaysia, therefore, urges the Commission to return the proposed new and revised NRVs-R for Vitamin E of 9 mg to step 3 to allow for the discussion on the level for NRVs-R for Vitamin E to be in parallel with the discussion on the conversion factor which will only be discussed at the next Session of the CCNFSDU in December 2016.

**NIGERIA**

Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) (Proposed Draft)	Nigeria support the adoption of the Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) at Steps 5/8 (with the omission of Steps 6 and 7)
Amendment to the Annex of the <i>Guidelines on Nutrition Labelling</i> (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs (Draft)	<p><b>Rationale</b></p> <p>The proposed levels are safe and shall complement the efforts for Vitamins deficiency management.</p> <p><b>Nigeria supports the adoption of proposed</b> amendment to the Annex of the <i>Guidelines on Nutrition Labelling</i> (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs</p> <p><b>Rationale</b></p> <p>The footnote as amended will add ensure consistency in the guidelines and enhances common understanding for the terminology</p>

**PHILIPPINES****Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the *Guidelines on Nutrition Labelling* (CAC/GL 2-1985) (Proposed Draft)**

The Philippines supports the new and revised Nutrient Reference Values – Requirements (NRV-R) for Vitamin E, Iron, Phosphorus and Copper since these values closely resemble the values of the Philippine Dietary Reference Intakes-Recommended Energy and Nutrient Intakes (PDRI-RENI) for these nutrients and also based on current science.

We also support the inclusion of footnote indicating that “Competent national or regional authorities should determine an appropriate NRV-R that best represents the dietary absorption from relevant diets” on iron R that best represents the dietary absorption from relevant diets” on iron

Rationale:

Aside from the similarity of these nutrient values to PDR-RENI, our support for NRV-R for Vitamin E, Iron, Phosphorus and Copper were based on recent scientific evidence as proposed by recognized authoritative scientific bodies (WHO/FAO, IOM, EFZA, NHMRC/MOH).

**Amendment to the Annex of the *Guidelines on Nutrition Labelling* (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs (Draft)**

The Philippines supports the Amendment to the Annex of the *Guidelines on Nutrition Labelling* (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs (Draft)

The Philippines supports the Amendment of the Guidelines on Nutrition Labeling (CAC/GL 2-1985) to add a definition for Recognized Authoritative Scientific Body (RASB) to wit “For the purposes of establishing Codex Nutrient Reference Values, a recognized, authoritative, scientific body other than FAO and/or WHO is an organization supported by a competent national and/or regional authority(ies) that provides independent, transparent\*, scientific and authoritative advice on daily intake reference values through primary evaluation\*\* of the scientific evidence upon request and for which such advice is recognized through its use in the development of policies in one or more countries.

\*In providing transparent scientific advice, the Committee would have access to what was considered by a RASB in establishing a daily intake reference value in order to understand the derivation of the value.

\*\*Primary evaluation involves a review and interpretation of the scientific evidence to develop daily intake reference values, rather than the adoption of advice from another RASB.”

Rationale:

The definition of RASB is critical to the establishment of NRVs-R since the work of these scientific bodies formed the basis for the levels of these nutrient reference values for labelling purposes. This definition laid out the qualifications of RASB and the scientific evaluation process in developing the levels of the NRVs-R.

**Amendment to Section 10, Methods of analysis in *Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants* (CODEX STAN 72-1981) (Draft)**

The Philippines supports the following methods of analysis of nutrients in the infant formula based on the strong support from the infant milk industry:

- Vitamin A
- Vitamin B12

- Iodine
- Total Nucleotides
- Panthothenic Acid
- Fatty Acid Profile

The Philippines agrees with the decision of CCMAS on the need for confirmation of the proposed methods of analysis for vitamin E, Myo-inositol, chromium, molybdenum and selenium by CCNFSDU prior to adoption of these test methods.

## **SENEGAL**

### **Valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) (avant-projet) (PAR. 52A), ANNEXE II, PARTIE I).**

Problème: Un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Australie a proposé la révision des VNR dans 19 recommandations, selon les données scientifiques de RASB (organisations scientifiques compétentes)

#### ***Recommandation 1: VNR-R pour la vitamine A***

Le comité a décidé de conserver la VNR-R 800 µg et basé sur l'OIM

Position : Nous sommes favorables à l'adoption de la recommandation

Justification: Le niveau proposé est conforme et que ce niveau complétera les efforts pour l'absorption de vitamine A et la gestion de sa carence. La vitamine A est physiologiquement importante, surtout en ce qui concerne l'immunité du corps et de la vision. La vitamine A contribue à la réduction de la mortalité chez les enfants de moins de cinq ans.

#### ***Recommandation 4: VNR-R pour la vitamine E***

Le comité a convenu d'établir une VNR-R de 9 mg et repose également sur le Conseil nordique, et la moyenne de l'EFSA, CGNRH / MOH, NIH, OMS / FAO (tous les AIs).

Position : nous sommes favorables à l'adoption de la recommandation.

Justification: La vitamine E est un antioxydant important dans le corps et les niveaux proposés sont physiologiquement adéquats pour sa fonction.

#### ***Recommandation 5: VNR-R pour le fer***

Le groupe de travail électronique a proposé la révision des VNR pour le fer: 14 mg de fer à partir de sources animales (15% d'absorption) et 22 mg d'une source végétale (10% d'absorption) en fonction du niveau d'absorption

Position : Nous sommes favorables à l'adoption de la recommandation (deux VNR pour le fer)

Justification: La qualité de l'absorption du fer et de zinc dépend de la source (sources animales sont mieux absorbées par rapport aux sources végétales, par exemple l'hème et le fer non héminique.)

#### ***Recommandation 6: Description de diététique pour Fer***

**Sous réserve de l'accord à la recommandation précédente, le comité a approuvé les descriptions alimentaires adaptées de l'OMS / FAO (2006) qui correspondent à la VNR-R sélectionnée.**

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption de la recommandation

Justification: La qualité de l'absorption du fer et de zinc dépend de la source (sources animales sont mieux absorbées par rapport aux sources végétales, par exemple l'hème et du fer non héminique).

#### ***Recommandation 8: VNR-R Magnesium***

Le comité a décidé de réviser la VNR-R de 300 mg à 310 mg qui est basée sur la moyenne de l'OIM, NIH, OMS / FAO, Conseil nordique (INL98 RI).

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption de la recommandation

Justification: Le magnésium est un minéral important dans le fonctionnement normal des muscles du corps, y compris le cœur et par conséquent, le niveau proposé soutiendra cette fonction en particulier avec les complications cardiovasculaires accrues.

**Recommandation 9: VNR-R pour le phosphore**

Sur la base de GTE, le comité a convenu d'établir une VNR-R de 700 mg et basé sur l'OIM. En outre, la commission a adopté une valeur plus élevée de 700 mg alors qu'il n'y pas une raison scientifique qui justifie le cas pour les 550 mg liés au taux d'absorption. Trois pays africains, le Sénégal, le Mali et le Togo ont exprimé leurs réserves sur cette décision du comité.

Le Comité a décidé d'adopter la recommandation pour la VNR-R pour le phosphore à 700 mg prenant note des réserves du Mali, du Sénégal et du Togo comme ils considéraient pour le NRV-R de 550 mg il est nécessaire de fournir plus de preuves scientifiques en ce qui concerne le rapport du phosphore/ calcium.

Position : Nous sommes favorables à l'adoption de la norme avec la réserve exprimée par les délégués africains

Justification: Pour une bonne absorption du phosphore, le coefficient Ca: P doit être de 2: 1

550 mg assureront un rapport de 1,8 ce qui est tout à fait conforme avec l'absorption optimale.

**Recommandation 10: VNR-R Cuivre**

Le comité a convenu d'établir une VNR-R de 900 µg et basé sur l'OIM.

Position: Le Senegal est favorable à l'adoption de la recommandation

Justification: Le cuivre est un élément important dans les coenzymes du corps et ce niveau est à la fois sûr et efficace.

**Recommandation 13: La vitamine A équivalents alimentaires et facteurs de conversion**

Le comité a convenu de:

- insérer une entrée pour la vitamine A dans le deuxième tableau du paragraphe 3.4.4.1 des lignes directrices sur l'étiquetage nutritionnel
- inclure à la fois ARE (activité rétinol équivalent) et ER (équivalent rétinol) et leurs facteurs de conversion conventionnels comme équivalents alimentaires alternatifs pour la vitamine A qui se produisent naturellement dans les aliments comme indiqué à la section 4.1
- inclure deux formes principales de rétinol qui sont ajoutées à l'alimentation comme indiqué à la section 4.2
- supprimer le \* actuellement attaché à la vitamine A VNR-R et la note connexe relative à la déclaration du β-carotène.

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption de la recommandation

Justification: Cela permettra la comparaison des différentes formes de vitamine A et même l'interprétation des résultats.

**VNR-R pour la vitamine d et les équivalents alimentaires et le facteur de conversion pour la vitamine E (PAR. 52B) ET L'annexe II, PARTIE III).****Recommandation 14: La vitamine E équivalents alimentaires et facteurs de conversion**

Le comité est convenu de:

- insérer une entrée pour la vitamine E dans le deuxième tableau du paragraphe 3.4.4.1 des lignes directrices sur la nutrition
- étiquetage
- inclure α-tocophérol comme la forme active de la vitamine E d'origine naturelle dans les aliments comme indiqué à la section 4.3
- inclure trois formes courantes de vitamine E qui sont ajoutées à l'alimentation comme indiqué à la section 4.4.

Il n'y avait pas de consensus sur cette recommandation et le comité a décidé de reporter la décision sur cet aspect à la prochaine session.

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption de la recommandation du comité

Justification: Cela permettra la comparaison des différentes formes de vitamine A et même l'interprétation des résultats.



**Lignes directrices sur l'étiquetage nutritionnel (CAC / GL2-1985), ANNEXE II, PARTIE II); (PAR 52A.)**

Position: Le Senegal est favorable à son adoption

Justification: La note modifiée va ajouter de la clarté à la table et assurer la cohérence des lignes directrices et améliorer la compréhension commune de la terminologie.

**SINGAPORE****Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) [REP16/NFSDU, para 52a, Appendix II part I]**

Singapore supports the adoption of the new and revised NRVs-R for Vitamin A (dietary equivalents and conversion factors), Iron (dietary description and footnote), Copper, Magnesium and Phosphorus at Step 5/8. These are essential nutrients for maintenance of health for the general population. The proposed values also took into consideration the General Principles for establishing NRVs for the General Population, and the recommendations made by the recognised authority scientific bodies (RASB), which are based on more recent evidence.

**Codex Committee on Fresh Fruit and Vegetables (CCFFV)**

*(Comments of the Philippines)*

**PHILIPPINES****Standard for Aubergines (Proposed Draft)**

The Philippines supports for the proposal to forward the document to step 5/8 (with omission of Steps 6/7) (para 51 and Appendix III) as agreed.

**Codex Committee on Food Hygiene (CCFH)**

*(Comments of Nigeria, the Philippines and Senegal)*

**NIGERIA**

Guidelines for the Control of Non-typhoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat	<p>Nigeria support the adoption of the proposed draft guidelines for the Control of Non-typhoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat at Step 5/8 (with the omission of Step 6/7)</p> <p><b>Rationale</b></p> <p>The document comprehensive, has no outstanding issues; user friendly and addresses key issues of food safety.</p> <p>Hazard-based and GHP-based control measures for nontyphoidal <i>Salmonella</i> Spp have been adequately addressed to protect public health and safety.</p>
Proposed draft Annex III "Spices and Dried Aromatic Herbs" to the Code of Hygienic Practice for Low Moisture Foods	<p>Nigeria support the adoption of the proposed text on Annex III (Spices and dried aromatic herbs).</p> <p><b>Rationale</b></p> <p>The document is adequate to be an Annex to the Code of Hygienic Practice for Low Moisture Foods.</p>

**PHILIPPINES****Guidelines for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. In Beef and Pork Meat**

The Philippines supports for the proposal to forward the document to step 5/8 since it provides flexibility in its use and application to national competent authorities.

Rationale:

The Philippines believe that the Guidelines provide flexibility in its use and application to national competent authorities.

**Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites**

The Philippines supports for the proposal to forward the document to step 5/8.

1. Section 3.4 Cleaning, Maintenance and Personnel Hygiene at Primary Production, page 10, paragraph 36, 2<sup>nd</sup> sentence

Philippine position was carried with minor revisions. It was recommended to refer to the relevant Chapters of the *OIE Terrestrial Animal Health Code*

## Rationale:

The Global Good Agricultural Practices recommend a minimum distance from the sanitary facilities to primary production area for ease in accessibility yet poses no potential risk of fecal contamination.

## 2. Section 3.5 Monitoring and Surveillance at Primary Production, page 10, paragraph 37

CCFH Decision: Philippine position was not carried since the sentence regarding unsuitable areas was deleted because the exclusion of areas where controls of foodborne parasites could not be applied at primary production.

## Rationale:

To simplify and render a straightforward statement

## 3. Section 3, C. Fish and Fishery Products, page 11, Paragraph 47

CCFH Decision: The Philippine position was not considered since the CCFH agreed to delete the whole paragraph

## Rationale:

Allergic reaction from ingesting fish/fishery product may also be due to parasite related hazards

## 4. Section 5.2.2.1 Freezing, page 14, paragraph 83, last sentence

CCFH Decision: Philippine position was carried but deleted the last sentence.

## Rationale:

T. britovi is highly resistant to freezing and is therefore not recommended. Instead of cannot be recommended.

## 5. Section 5.5 Water, page 14, paragraph 90

CCFH Decision: Philippine position was not considered. The CCFH agreed to delete the whole paragraph since already exist in other Code - WHO/GPFH 5.5.5.1 Potable Water.

## Rationale:

There may be a need to qualify the alternative validated methods to inactivate or remove parasites in water.

**Annex I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods (CAC/GL 21-1997)*” and Annex II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for *Salmonella* spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas” to the *Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods (CAC/RCP 75-2015) (Proposed Draft)* Annex III “Spices and Dried Aromatic Herbs” to the *Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods (CAC/RCP 75-2015) (Draft)***

The Philippines supports for the proposal to forward the document to step 5/8.

## Rationale:

The Philippines believe that the document sufficiently covers the Good Manufacturing Practices, Good Agricultural Practices and Good Hygienic Practices for Low Moisture Foods.

**SENEGAL****Avant -projet de lignes directrices pour le contrôle des salmonella non-typhiques SPP. du bœuf et la viande de porc (para 22 ET Annexe II.);**

Problème: Les lignes directrices intègrent un schéma "de la production primaire à la consommation" flux qui identifie les principales étapes de la chaîne alimentaire où les mesures de lutte contre les salmonelles peuvent potentiellement être appliquées dans la production de viande bovine (annexe I) et de porc (annexe II). Fournit une approche systématique pour l'identification et l'évaluation des mesures de contrôle potentielles permettant ainsi différentes combinaisons de mesures de contrôle à développer. Les recommandations du groupe de travail physique (GTP) ont constitué la base de discussion sur les lignes directrices révisées qui comprenaient l'ajout de l'inspection ante-mortem à l'étape de stabulation; le maintien du bactériophage traitement en tant que mesure des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) pour réduire la charge bactérienne présente sur l'animal avant l'abattage; et l'ajout de texte à mettre en évidence l'importance du retrait des aliments avant l'abattage. La proposition visant à développer un outil de modélisation pour appuyer la mise en œuvre des mesures de contrôle basées sur les risques pour Salmonella dans boeuf et de porc découragé. Document discuté section par section, corrections éditoriales et modifications pour plus de clarté.

Position : Le Sénégal est favorable pour l'adoption du projet de lignes directrices proposées pour le contrôle des Salmonella spp. non-typhiques du boeuf et de la viande de porc à l'étape 5/8 (avec omission de l'étape 6/7)

Justification: Il n'y a plus de questions en suspens les mesures de contrôle basées sur les BPH pour Salmonella Spp non typhiques fondées sur le danger et ont été suffisamment prises en compte pour protéger la santé des consommateurs et de la sécurité sanitaire.

**Avant-projet de directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites (para. 30 et annexe iii)**

Problème: Les lignes directrices sont calquées sur le format des Principes généraux d'hygiène alimentaire-section sur la production primaire, divisé en quatre sous-sections: Viande et produits de viande; Lait et produits laitiers; Poissons et produits de la pêche; Fruits et légumes frais. Tous les commentaires sur l'hygiène de l'environnement, l'hygiène de la production, le nettoyage et l'entretien et le contrôle des risques sont traités de manière adéquate.

Position : Le Sénégal marque son accord pour l'adoption du projet de directives proposées sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire à l'étape 5/8 (avec omission de l'étape 6/7)

Justification: Des discussions approfondies et le consensus atteint au niveau du GTE et au CCFH47. Aucun problème n'est en suspens. Les directives ne constituent pas un document autonome mais doivent être utilisées conjointement avec d'autres documents tels que les Directives de l'OMS pour l'eau potable.

**Annexe I «Exemples de critères microbiologiques applicables aux aliments à faible teneur en eau lorsque jugé à propos conformément aux Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments CAC/GL 21-1997)» et Annexe II «Orientations pour la mise en place des programmes de surveillance de l'environnement pour Salmonella spp. et pour d'autres entérobactéries dans les zones de transformation d'aliments à faible teneur en eau» au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015) (avant-projet)**

Problème: Le groupe de travail électronique (GTE) avait développé six annexes (exemples de critères microbiologiques pour les aliments à faible teneur en humidité (LMF) (annexe I), des orientations pour la mise en place de programmes de surveillance environnementale, et quatre annexes spécifiques aux produits (annexe II). Le Comité est convenu de conclure sur l'examen des annexes IV, V et VI en raison du peu d'indications qu'ils contenaient, et de poursuivre la discussion sur les annexes I, II et III. Le comité a convenu de conserver les codes d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes) (CAC / RCP 22-1979), noix de coco desséchée (CAC / RCP 4-1971), les fruits secs (CAC / RCP 3-1969), les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles (CAC / RCP 5-1971) et les noix (CAC / RCP 6-1972) et envisager de les mettre à jour à l'avenir. Le GTE a déterminé qu'il n'y avait pas besoin de conseils scientifiques supplémentaires. Le Comité a examiné la section annexes par section et a apporté des modifications techniques et rédactionnelles aux documents.

Position : Le Sénégal est favorable à l'adoption des projets d'annexes (annexes 1 et II) proposés à l'étape 5/8.

Justification: Tous les commentaires adressés ont été pris en compte, de plus il n'y a pas d'autres questions en suspens.

**Annexe III «Épices et plantes aromatiques séchées» au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015) (projet) (PAR. 41 ET ANNEXE IV).**

Position : Nous sommes favorables à l'adoption du texte proposé à l'annexe III (épices et herbes aromatiques séchées).

Justification: Le document est une annexe au Code d'usages pour LMF.

**Codex Committee on Food Import and Export Certification and Inspection (CCFICS)**

*(Comments of the Philippines and Singapore)*

**PHILIPPINES**

**Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food (Proposed Draft)**

The Philippines to support the adoption of the Proposed Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food at Step 5/8 at the CAC 39.

Rationale:

The Philippines has been answering questionnaires of importing countries in our effort to export our products. The Proposed Principles and Guidelines will serve as a reference and guidance for exporting and importing countries to further simplify the exchange of information related to trading.

**Revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations (CAC/GL 19-1995) (Proposed Draft)***

The Philippines to support the adoption of the proposed Revision on Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations at Step 5/8 at the CAC 39..

Rationale:

The Proposed Guidelines will guide importing and exporting countries like the Philippines on what to do in cases of food safety emergencies to act right away to protect consumers and to control cause of the emergency.

**Revision of the *Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food (CAC/GL 25-1997) (Proposed Draft)***

The Philippines to support the proposed Revision on the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food at Step 5/8 at the CAC 39.

Rationale:

For the competent authorities of importing and exporting countries to be guided when there are rejections of imported products.

**SINGAPORE**

**Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food [REP16/FICS, para 25, Appendix II]**

Singapore supports the adoption of this guidance document at Step 5/8. This document provides good guidance to the competent authority of the importing and exporting country to identify when the exchange of information may be necessary and what information is essential for the assessment of the relevant components of the relevant National Food Control System.

**Revision of the Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations (CAC/GL 19-1995) (Proposed Draft) (REP16/FICS, para 43, Appendix IV)**

Singapore supports the adoption of the revised guidance document at Step 5/8 as the revised document would provide Codex member countries with the principles and guidelines for the rapid exchange and dissemination of information during food safety emergency situations.

**Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food (CAC/GL 25-1997) (Proposed Draft) (REP16/FICS, para 48, Appendix V)**

Singapore agrees with the logical thought process to guide the parties involved in a rejection situation towards a transparent exchange of information. The guidance deals explicitly with what information should be exchanged when foods have been rejected, not the more general aspects of rejections. As such, Singapore supports the adoption of the revised guidance document at Step 5/8.

**Codex Committee on Food Additives (CCFA)**

*(Comments of the Philippines, Senegal and Singapore)*

**PHILIPPINES**

**Specifications for the Identity and Purity of Food Additives (Proposed Draft)**

The Philippine supports the adoption of the specifications designated as "Full" for Annatto extracts (solvent-extracted bixin) (R) (INS 160b(i)) and Annatto extracts (solvent-extracted norbixin) (R) (INS 160b(ii)).

Rationale:

The result of the 80<sup>th</sup> JECFA Meeting concluded that the two existing specifications for solvent-extracted bixin and norbixin were revised to reflect the modification of the method and to include sample and standard preparation information.

**Revision of the GSFA food category 01.1 "Milk and Dairy Based Drinks" (renamed "Fluid milk and milk products") and its consequential changes (N14-2015) (Proposed Draft)**

Philippines supports the recommendations on the proposed draft revision of food category 01.1 “Milk and dairy-based drinks” and its sub-categories

Rationale:

The proposed draft resolve conflicts between definition of milk based on Codex STAN 206-1999 and current food category descriptors. The proposed revision also provided appropriate categories for fluid milk (plain) and flavoured fluid milk.

#### Food additive provisions of the *General Standard for Food Additives (GSFA)* (Draft and Proposed draft)

The Philippine supports the food additive provisions of the *General Standard for Food Additives (GSFA)* (Draft and Proposed draft) as follows:

#### Food Additive provisions of the *General standard for Food Additives\**

##### Part A: Provision related to Agenda 5a

Additives	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Rationale:
<b>Food Category No. 01.4.1 Pasteurized cream (plain)</b> POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	6000		Philippine supports proposal to adopt ML at 6000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 288-1976 (Adopt at step 5 /8)
<b>Food Category No. 01.4.2 (Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain))</b> SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	5000	NN2	Philippine supports proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 288-1976 (Adopt at step 5 /8)
<b>Food Category No. 01.4.3 (Clotted cream (plain))</b> PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000		Philippine supports proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 288-1976 (Adopt at Step 8)
<b>Food Category No. 01.6.1 (Unripened cheese)</b> NISIN	234	12.5	233	Philippine supports proposal to adopt ML at 12.5 mg/kg, this conforms to Codex standards for unripened cheese (Adopt at step 8)
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000	NSX251	Philippine supports proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 221-2001, 275-1973, 273-1968 (Adopt at step 8)
TARTRATES	334, 335(ii), 337	1500	45, NN5	Philippine supports proposal to adopt ML at 2000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 275-1973 (Adopt at step 5/8)
<b>Food Category No. 01.7 (Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt))</b> ETHYL MALTOL	637	200		Philippine supports proposal to adopt ML at 200 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)
MALTOL	636	200		Philippine supports proposal to adopt ML at 200 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000	NN8 & NXS243	Philippine proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	6000		Philippine supports proposal to adopt ML at 6000 mg/kg, allowed in CODEX STAN 243-2003 in all products at GMP (Adopt at step 8)
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000	NXS243	Philippine supports proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)
STEAROYL LACTYLATES	481(i) 482(i)	5000	NN9	Philippine supports proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	5000	NN2 &NXS243	Philippine supports proposal to adopt ML at 5000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45, NXS243	Philippine supports proposal to adopt ML at 2000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 243-2003 (Adopt at step 8)
<b>Food Category No. 02.1.2 (Vegetable oils and fats)</b> TOCOPHEROLS	307a, b, c	300	NN10 &NN11	Philippine supports proposal to adopt ML at 300 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 210-1999 (Adopt at step 8)
<b>Food Category No. 02.1.3 (Lard, tallow, fish oil, and other animal fats)</b> TOCOPHEROLS	307a, b, c	300	NN12	Philippine supports proposal to adopt ML at 300 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 211-1999 (Adopt at step 8)
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	3000	NN13	Philippine supports proposal to adopt ML at 3000 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 253-2006 and CODEX STAN 256-2007 (Adopt at step 8)
TARTRATES	334, 335(ii), 337	100	45 & NN15	Philippine supports proposal to adopt 100mg/kg, with technological function in products conforming to CODEX STAN 256-2007 and CODEX STAN 253-2006 (Adopt at step 5/8)
<b>Food Category No. 04.1.2.8 (Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk)</b> SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	1500	NN2 &NXS314R	Philippine supports proposal to adopt ML at 1500 mg/kg, this conforms to CODEX STAN 240-2003 (Adopt at step 8)

#### Part D: Provision related to Agenda 5(e)

Carrageenan , INS 407				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Rationale:
13.1.1	Infant formulae	300 mg/kg	C, F	Philippine supports proposal to adopt ML at 300 mg/kg (Adopt at step 5/8)

13.1.3	Formulae for special medical purposes for infants	1000 mg/kg	D, F	Philippine supports proposal to adopt ML at 1000 mg/kg (Adopt at step 5/8)
--------	---	------------	------	---

**Notes:**

Note NN2	Singly or in combination: INS 473, 473a & 474.
Note 233	As nisin
Note NXS262	Excluding products conforming to the Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007)
Note 45	As tartaric acid
Note NN5	Only for use in products conforming to the Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973).
Note NN8	2,000 mg/kg in flavoured products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) only.
Note NXS243	Excluding products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
Note NN2	Singly or in combination: INS 473, 473a & 474.
Note NN11	Except for use in refined olive oil, olive oil, refined olive-pomace oil and olive-pomace oil at 200 mg/kg to restore natural tocopherol lost in production
Note NN12	Except for use in fish oils at 6,000 mg/kg, singly or in combination
Note NN15	5,000 mg/kg as tartaric acid in products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006).
Note NXS314R	Excluding products conforming to the Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013)
Note C	For use in liquid infant formula only
Note D	For use in hydrolyzed protein and/or amino acid based liquid infant formula only.
Note F	As consumed.

**Revision of Sections 4.1.c and 5.1.c of the *General Standard for the Labelling of Food Additives When Sold as Such (CODEX STAN 107-1981) (N15-2015) (Proposed Draft)***

The Philippine supports the revisions for Section 5.1(c) (CODEX STAN 107-1981).

Rationale:

The revisions for Section 5.1(c) (CODEX STAN 107-1981) addresses the inconsistencies in the terminology related to flavourings in CAC/GL 66-2008. The proposed revisions in Section 5.1(c) are also the current practice in the Philippine market as to the labelling of food additives when sold as such.

**SENEGAL**

**Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (par 3**

**(i) et à l'annexe III, PARTIE A.);**

Problème: Les conclusions de l'avis scientifique découlant de la réunion du 80ème réunion de JECFA, Rome, Italie, 16-25 Juin 2015 ont été présentées par le JECFA. Les spécifications des additifs alimentaires ont été désignées comme complètes par la FAO JECFA Monographies 17, Rome, 2015 (80ème réunion du JECFA). Elles ont été soit révisées (R) et / ou le statut provisoire a été retiré (N- Nouvelle spécification).

- a) Advantame (R) (SIN 969)
- b) les extraits de rocou (solvant bixine extrait) (R) (SIN 160b (i))
- c) les extraits de rocou (solvant norbixine extrait) (R) (SIN 160b (ii))
- d) Silicate de calcium (R) (INS 552)
- e) Lipase de *Fusarium heterosporum* exprimé en *Ogataea polymorpha* (N) (INS 1104)
- f) stéarate de magnésium (N) (SIN 470 (iii))
- g) de *Pseudomonas stutzeri* maltotétrahydrolase de exprimée dans *Bacillus licheniformis* (N)
- h) l'alcool de polyvinyle (PVA), du polyéthylène glycol (PEG) copolymère greffé (N) (INS 1209)

Position : Le Senegal est favorable aux recommandations du JECFA sur les additifs alimentaires ci-dessus.

Justification: l'évaluation par le JECFA est basée sur la science. La révocation est fondée sur le retrait du cahier des charges.

**PROJET ET PROPOSÉ ADDITIFS PROJET ALIMENTAIRE DISPOSITIONS DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (PARAGRAPHE 98 (I) ET À L'ANNEXE VII, PARTIES A-F.);**

Problème: CCFA 48 a transmis au CAC39, le projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8 (Se reporter à la CCFA 38 Rapport Annexe VII, partie A - F).

Position : Le Senegal est favorable au projet de disposition pour l'utilisation de la nisine dans la catégorie alimentaire 08.3.2 comme conservateur à ML de 25mg/kg et de ester éthylique d'arginate laurique et leur utilisation dans les normes correspondantes CODEX Stans 89-1981 et 98-1981 et CODEX STAN 88-1981.

Justification: La nisine est un conservateur utilisé dans les viandes, en particulier dans les climats chauds ou dans les pays en développement (Afrique) où l'accès à la réfrigération peut être limitée. Nisine inhibe les micro-organismes, y compris l'acide lactique, *Pseudomonas* spp., *Escherichia coli* bactéries d'altération, contribuant ainsi à prolonger la durée de vie et de conserver la qualité des aliments. Il a également été utilisé de plus en plus comme une intervention primaire pour inactiver ou inhiber l'excroissance des micro-organismes alimentaires pathogènes comme *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, et enteridis *Salmonella* et des spores de bactéries, *Bacillus* et *Clostridium*, contribuant ainsi à accroître la sécurité alimentaire. La viande et les produits sont des aliments microbiologiquement sensibles. Leur haute teneur en eau et en protéines, la présence d'autres constituants solubles dans l'eau et d'autres propriétés intrinsèques fournissent un riche milieu nutritif favorable à la croissance de la détérioration et des micro-organismes pathogènes. L'évaluation du JECFA a établi le niveau sécuritaire de nisine à 25 mg / kg dans cette catégorie d'aliments.

**Révision de la catégorie d'aliment 01.1 «Lait et boissons lactées» de la NGAA (rebaptisée «Lait liquide et produits à base de lait» ainsi que les modifications qui s'ensuivent (avant-projet) (PARA 87 ET ANNEXE XII.);**

**Problème:** Conflit entre la définition de «lait» dans la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (lait (nature));

Le CCFA48 est convenu:

- a) de réviser les titres et les descripteurs des catégories d'aliments 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4, pour inclure une nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 «Autres laits liquides (nature)»
- b) d'inclure des boissons plates à base de lait fermenté dans la catégorie d'aliments 01.2.1 «laits fermentés (nature)» car ils partagent les mêmes dispositions relatives aux additifs alimentaires conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).

Une révision conséquente de la catégorie d'aliments 01.0 a été convenue en vue de permettre à ce que des «produits simples» dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 contiennent des ingrédients non laitiers qui ne donnent pas intentionnellement la saveur.

CCFA48 a en outre noté que la révision de la catégorie d'aliments 01.1 et ses sous-catégories impliquait un certain nombre de modifications corrélatives (de la nature éditoriale) pour les titres et les descripteurs des autres catégories d'aliments (comme 01.0, 01.2.1, 01.2.1.1, 01.4), annexe au tableau trois et à l'annexe C de la NGAA.

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption de cette révision car elle aborde les incohérences identifiées et permet de contribuer à reconstituer le lait nature et d'autres produits laitiers.

Justification: Le projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 (lait et boissons à base de produits laitiers) permettra de clarifier les préoccupations exprimées ci-dessus.

**Projets d'amendements proposés au système international de numérotation pour les additifs alimentaires (paragraphe 110 et annexe xiii.); et - projet de révision des articles 4.1.c et 5.1.c de la norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tel (CODEX STAN 107-1981) (PAR 155 ET L'ANNEXE XV.).**

Problème: CCFA 48 a transmis les projets d'amendements proposés à l'SIN à CAC39 pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6/7)

- a) De nouvelles fonctions technologiques dans la section 2 du SIN - sel (12) et le stabilisateur (25 émulsionnant)
- b) Nouveaux noms et numéros SIN
  - extrait de spiruline (SIN 134) - Couleur



- Violet couleur de la patate douce (SIN 163 (vii)) - Couleur
  - couleur de radis rouge (SIN 186iii)) - Couleur
  - Protéase de *Streptomyces fradiae* (SIN 1101 (v)) - Farine agent de traitement, la farine agent activateur , Stabilisateur
  - protéases de *Bacillus subtilis* (SIN 1101 (vi)) -. Farine agent de traitement, la farine agent activateur , Stabilisateur
- c) Modifier les noms existants et numéros SIN: Protease d'*Aspergillus oryzae*. Var (INS1101 (i)). - Farine agent de traitement, de la farine agent activateur, stabilisant
- d) Les modifications aux classes fonctionnelles et fonctions technologiques pour les additifs existants: l'alcool de polyvinyle (PVA) -polyethylene glycol (PEG) greffé co-polymère (INS1209) - Agent de glaçage, stabilisateur.

Position : Le Senegal est favorable à cette révision

Justification: Tous les additifs alimentaires doivent avoir un numéro SIN pour faciliter la consultation et de l'information sur la justification technologique pour leur utilisation.

**Section révisée sur les additifs alimentaires dans les Normes pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981), le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983) et les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981) (PARAGRAPHE 52 (I.), A) ET ANNEXE V);**

Problème: Les quatre normes sont en cours de révision afin de mettre à jour les dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires. Le comité a transmis les sections révisées suivantes relatives aux additifs alimentaires des normes au CAC39 pour adoption:

- I. Beurre de cacao (CODEX STAN 86 -1981)
- II. Chocolat et produits de chocolat (CODEX STAN 87-1981)
- III. Cacao (Cacao) Masse (cacao / chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983)
- IV. Poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)

Position : Le Sénégal est favorable à l'adoption

**Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement de quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et les normes de produits identifiées par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) (PARAGRAPHE 52 (I), B) ET À L'ANNEXE VII, PARTIE G ET H);**

Problème: CCFA 48 est convenu de transmettre ce qui suit pour adoption à CAC39:

- a) Les dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires révisées liées à l'alignement des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits chocolatés.
- b) Les normes de produits sur les poissons et produits de la pêche (CCFFP). La proposition vise à modifier les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 2 de la NGAA: FC 09.2 des poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes; ET FC 09.2.5 fumé, séchées, fermentées, et / ou salés poissons et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes.

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption des dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires

Justification:

- C'est le résultat de la section des additifs alimentaires révisée du CODEX STAN 86-1981, CODEX STAN 87-1981, CODEX STAN 141-1983 et CODEX STAN 105-1981
- Les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA liés à l'alignement des quatre normes de produits ont été corrigés. En outre, les tableaux 1 et 2 de la NGAA ont été modifiés de sorte que de nouvelles notes et de nouveaux additifs alimentaires pour les mélanges de cacao (poudre) et de cacao de masse / gâteau.

Note 22: Utilisation dans les produits de poisson fumé seulement.

**Amendement à la norme pour les matières grasses tartinables (CODEX STAN 253-2006) (PAR 153).**

Problème: CCFA 48 a décidé de transmettre l'amendement à la (CODEX STAN 253 -2006) au CAC39 pour adoption.

- La modification consiste à supprimer le terme «saveur» qui est apparu qu'une seule fois dans la norme («saveurs et arômes» dans le premier point de la section 3.2 Ingrédients autorisés).
- L'utilisation du terme «saveur», sans autre précision rend la norme difficile à mettre en œuvre.

Position : Le Senegal est favorable aux amendements

Justification: les amendements sont nécessaires pour faciliter l'utilisation de la norme par les utilisateurs

**SINGAPORE****Food additive provisions of the General Standard for Food Additives (GFSA) (Draft and Proposed Draft)****[REP 16/FA, paras 58, 81, 113, Appendix VII (Parts A – E)]**

Singapore supports the adoption of the draft and proposed draft food additive provisions in the General Standard for Food Additives (GSFA) at Steps 8 and 5/8 respectively. These new provisions will provide regulatory authorities and the food industry with the conditions under which the food additives may be used in different food categories.

**Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF)**

*(Comments of India, the Philippines, Senegal and Singapore)*

**INDIA****Maximum level for inorganic arsenic in husked rice**

1. India does not support the adoption of draft ML of 0.35mg/kg for inorganic arsenic in husked rice, since, the concentration data more than 0.35mg/kg had not been taken into account in affirming the level which has deprived the Committee from taking informed decisions based on the entire data set and was contrary to the principle of transparency.
2. India would also like to reiterate its position for setting up of an ML of 0.5 mg/kg for inorganic arsenic in husked rice.

**Rationale:** It was observed during the study conducted for a short period of time in India that the presence of inorganic arsenic is widespread. This widespread presence of arsenic in almost all the samples could be attributed to the prevalence of the contaminant in the natural environment, specifically ground water. Though the maximum level of arsenic detected in the samples in the given short study was 0.29 mg/kg only, the incidence of levels higher than this cannot be ruled out on account of the widespread occurrence of the contaminant in the samples covered under the current brief study. Such occurrences could have been evident if an elaborated monitoring study for a longer duration, spanning at least a year, were conducted. And, also the max level of iAs detected in the samples from other countries is 0.59 mg/kg, the incidence of higher than 0.59 mg/kg could not be ruled out on account of the widespread occurrence iAs in the environment.

**Proposed maximum level for Lead in fruit juices and nectars**

India does not support the lowering of ML from 1 ppm to 0.1 ppm.

**Rationale:** Data taken into consideration appears to have been provided by only one importing country. Further, data provided by an importing country/countries cannot be representative of the occurrence data in the source country/countries as the source country/countries would ensure export of produce that complies with the requirements of importing country in order to avoid risk of rejection of its/their produce.

**PHILIPPINES****Maximum level for inorganic arsenic in husked rice (Draft)**

With reservation, the Philippines is in the process of gathering data to determine the maximum level for inorganic arsenic in husked rice.

## **SENEGAL**

### **Limite maximale pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué (Projet) (PARA 45, ANNEXE II.) (Projet)**

Problème: Au cours de la CCF9, le Groupe africain a adopté une valeur LM de 0,4 mg / kg sur la base de données limitées en provenance du Kenya et un taux raisonnable de 0,7%. Une valeur consensuelle de 0,35 mg / kg a toutefois été convenue à CCCF9. L'UE, la Norvège et l'Egypte ont émis des réserves au sujet de la LM acceptée de 0,35 mg / kg en dépit d'être d'un taux d'infraction élevé de 1,9%. CCCF9 a accepté de rétablir un groupe de travail électronique et à envisager que de nouvelles données supplémentaires devant être fournies par les pays membres. Un total de 1202 nouvelles données ont été présentées par 6 pays (Canada, Inde, Indonésie, Kenya, Corée et Suède). Kenya a présenté des données sur 22 échantillons de riz décortiqué. La concentration maximum d'arsenic était de 0,03mg / kg. Toutes les données (originales et nouvelles) ont été fusionnées et testées statistiquement pour obtenir de nouvelles concentrations moyennes d'As et des taux d'infraction pour les différents niveaux maximaux..

Conclusion de CCCF10: À CCCF10, malgré un compromis LM de 0,35 mg / kg ayant été apparemment convenu à CCCF9, deux positions distinctes ont été séparément obtenues. Un groupe a plaidé pour une LM de 0,35 mg / kg (pays Afrique inclusives; taux de violation, 1,8%). Un autre groupe, principalement dirigée par l'UE, ses Etats membres et les organisations de consommateurs, soutiennent une LM à 0,25 mg / kg (taux de violation, 7,3%). Compte tenu de ce désaccord, le président du comité a proposé d'interrompre les travaux sur une LM, mais cela a également provoqué une opposition considérable. Le président a finalement décidé d'envoyer l'avant projet à la CAC à l'étape 8 une résolution que la LM serait fixée à 0,35 mg / kg en tant que mesure provisoire alors qu'un Code de bonne pratique a été finalisé et mis en œuvre. Trois ans après cette mise en œuvre, CCCF devrait réexaminer la LM en vue de l'abaisser.

Position :Le Senegal soutient la LM de 0,35 mg / kg pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué.

Justification: Le riz est un aliment de base important dans plusieurs pays africains et à la protection de la santé humaine est d'une importance capitale.

**Limites maximales proposées pour le plomb dans les jus de fruits et les nectars prêts à boire (inclusion des fruits de la passion); les fruits en conserve (inclusion des baies et autres petits fruits); les légumes en conserve (inclusion des légumes feuillus en conserve et des légumineuses en conserve); les confitures, gelées et marmelades (LM inférieure et inclusion des marmelades); les cornichons (LM inférieure), les tomates en conserve (LM inférieure et retrait de la note sur l'application d'un facteur de concentration); et les olives de table (LM inférieure) – (Projet) (PARA 89, ANNEXE III.);**

Problème: Ce travail a poursuivi les travaux antérieurs sur la révision des limites maximales commencée en 2012 à l'issue de JECFA73 (2010) de l'évaluation de la sécurité de plomb où la DHTP de 25 pg / kg de poids corporel a été retirée et une nouvelle DHTP qui serait considérée comme la santé protectrice avaient pas été possible d'établir. L'étude a révélé que l'exposition au plomb est associée à divers effets neurologiques et de développement rendant les fœtus, les nourrissons et les enfants les plus sensibles à l'empoisonnement au plomb. Afin de protéger les groupes vulnérables, il a été convenu lors de la 6<sup>ème</sup> session du CCCF en 2012 que les teneurs maximales (ML) pour le plomb dans les jus de fruits, lait et produits laitiers, les préparations pour nourrissons, conserves de fruits et légumes, les fruits et les grains de céréales (à l'exception du sarrasin, cañihua et quinoa) dans la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux (NGCTAHA) soient révisées.

Un groupe électronique de travail et CCCF10 ont proposé des LMs qui auront le moins d'effets néfastes sur le commerce international en utilisant les données d'occurrence. Les recommandations concernent : baies en conserve et les petits fruits, les légumes à feuilles en conserve, les légumes de légumineuses en conserve, les confitures et les gelées et le concombre piquant à 0,1mg / kg, fruits de la passion et nectars (0.4mg / kg), les tomates en conserve (0,05mg / kg), tomates concentrées (0,05mg / kg), les olives de table (0.4mg / kg).

Position : Le Senegal est favorable à l'adoption de l'abaissement de la norme sur le plomb.

**Code d'usages révisé pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans les céréales (cac / rcp 51-2003) (dispositions générales) et ses annexes sur la zéaralénone, fumonisines, ochratoxine a, trichothécènes et aflatoxines, aux étapes 8 ET 5/8 (SPÉCIFIQUE DISPOSITIONS) (PAR. 124 ET 128, ANNEXE IV).**

Position: Le Senegal est favorable à l'adoption de ce Code révisé

**Annexes proposées sur la zéaralénone, les fumonisines, l'ochratoxine A, les trichotécènes et les aflatoxines au Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003) (PAR. 124 ET 128, ANNEXE IV) (Projet)**

Position : Nous sommes favorables à l'adoption des annexes sur zéaralénone, fumonisines, ochratoxine A, trichothécènes et aflatoxines (dispositions spécifiques).

Justification: Les annexes soumis à CCCF9 ont été renvoyés pour la poursuite du développement et de commentaires à l'étape 2/3, en particulier pour les nouveaux développements liés à déoxynivalénol (DON). Ces questions sont d'un intérêt particulier à la situation africaine et le développement des annexes devraient inclure les dernières informations disponibles sur le contrôle et la gestion des mycotoxines.

**SINGAPORE**

**Maximum level for inorganic arsenic in husked rice (Draft) [REP 16/CF, para 45, Appendix II]**

Singapore supports the proposed draft maximum level (ML) of 0.35 mg/kg for inorganic arsenic in husked rice for adoption at Step 8 (with a note for total arsenic as a screening method). This ML provided a good balance between reducing exposure to inorganic arsenic to protect consumer health and the violation rate.

Singapore also supports the review of the ML in 3 years' time after implementation of the COP with the aim of lowering the ML so as to further reduce consumers' exposure to inorganic arsenic.

**Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)**

*(Comments of the European Union, Nigeria and Senegal)*

**EUROPEAN UNION**

**CCFFP: Standards for canned tuna and bonito (Codex STAN 70-1981) and for canned crab meat (Codex STAN 90-1981):**

**Disodium diphosphate (INS 450(i)) and phosphoric acid (INS 338)**

The European Union (EU) appreciates the clarification of the Codex Secretariat that the maximum level for disodium diphosphate and phosphoric acid was 10 g/kg and not 10 mg/kg as erroneously displayed in the two Standards published. Therefore, the EU can accept the correction as regards the maximum use level together with the editorial changes which were agreed at CCFFP34.

Taking into account that the default level is 10 g/kg and not 10 mg/kg the EU considers that it is appropriate to be more precise when converting the maximum use level from P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> to P and suggests the ML of 4 400 mg/kg expressed as phosphorus.

The provisions for disodium diphosphate and phosphoric acid would then read as follows:

**Standard for Canned Tuna and Bonito CODEX STAN 70-1981 (GSFA FC 09.4)**

450(i)	Disodium diphosphate	4 400 mg/kg as phosphorus (includes natural phosphate)
--------	----------------------	--

**Standard for Canned Crab Meat CODEX STAN 90-1981 (GSFA FC 09.4)**

338	Phosphoric acid	4 400 mg/kg as phosphorus, singly or in combination (includes natural phosphate)
450(i)	Disodium diphosphate	

**NIGERIA**

Amendments to Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery Products	Nigeria support the adoption of the proposed amendments to Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery Products at step 8
	<b>Rationale</b> Adoptions of the proposed amendments were intended to present the documents in a more user's friendly form.

**SENEGAL**

**1. Projet de code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (REP 16/FFP paragraphe 18, Annexe III)**

Position : le Sénégal soutient la position du CCFFP d'insérer Sauce de poisson dans la section 2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche mais dans la sous section 2.7 (page 6) relative aux poissons salés.

Justification : En se référant à la définition ci-dessous, ce produit devrait être classé à la sous section 2.7 qui renferme l'essentiel des produits salés.

Définition proposée : *Sauce de poisson* : Produit liquide translucide, non trouble, ayant un goût salé et un arôme de poisson, obtenu par la fermentation d'un mélange de poisson et de sel ;

## **2. Avant-projet de code d'usages pour la transformation des produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus : (par. 24, Annexe IV)**

Position : Le Sénégal adopte la position du CCFFP d'insérer la partie annexe IV du Rep/16 FFP dans la section 2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche intitulé : les Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus.

Proposition d'amendement : ajouter au titre Mollusques bivalves vivants et crus chapitre 2.3 du Code d'usage, les termes « frais » et « surgelé ». Le titre modifié du chapitre s'intitulera alors : « Mollusques bivalves vivants et crus à l'état frais ou surgelé ».

Le Sénégal propose d'ajouter entre la section 7 et 8 du Code d'usage, une sous section 7.11 intitulée « Cas spécifique des pétoncles ».

## **3. Avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (par. 29, Annexe V).**

Commentaires : Le Sénégal soutient la position du CCFFP de transmettre à la CCA pour adoption l'avant-projet à l'étape 5/8 et inclusion dans le code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)

Propositions d'amendement :

Caviar d'esturgeon

*Œufs d'Esturgeon* Œufs non ovulés séparés du tissu conjonctif des ovaires. Les œufs ovulés provenant d'esturgeons d'aquaculture peuvent être utilisés.

*Caviar d'Esturgeon(ajouter)* Produit obtenu à partir des œufs de poissons de la famille des *Acipenseridae* traités avec du sel de qualité alimentaire.

Définitions adoptées :

- *Œufs d'Esturgeon* : Œufs non ovulés séparés du tissu conjonctif des ovaires. Les œufs ovulés provenant d'esturgeons d'aquaculture peuvent être utilisés.
- *Caviar d'Esturgeon* Produit obtenu à partir des œufs de poissons de la famille des *Acipenseridae* traités avec du sel de qualité alimentaire.

Commentaire : Le Sénégal préconise d'insérer entre la section 16 et la section 17 une nouvelle section intitulée « Transformation des œufs d'esturgeon » dans le Code d'usage la partie de l'annexe V du REP 16/FFP.

## **4. Plans d'échantillonnages : dans la Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) ; la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013) ; et la Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014)**

Le Sénégal supporte la position du CCFFP contenue dans le REP/16/FFP préconisant d'adopter les plans d'échantillonnage proposés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa 35e session (CCMAS35). Les plans d'échantillonnage pour les parasites sont estimés inappropriés à cause du critère d'acceptation et du niveau de qualité acceptable (NQA) du tableau 10 des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2003).

## **5. des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche**

Position : Le Sénégal adopte les conclusions du Comité technique contenues dans l'annexe VI du REP/16/FFP.

## **6. Amendements de la section 7.4 Estimation de la teneur en poisson de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166–1989)**

Position : Le Sénégal marque son accord par rapport aux conclusions du CCFFP contenues dans le REP/16/FFP annexe VII

## 7. Amendements de la section 11 – transformation du poisson salé et du poisson salé séché du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)

Deuxième paragraphe de l'introduction

La présente section s'applique aux poissons frais, salés, et salés séchés des espèces suivantes qui appartiennent tous à la famille des Gadidae, Morue de l'Atlantique (*Gadus morhua*), Morue du Pacifique (*Gadus macrocephalus*), Morue polaire (*Boreogadus saida*), Morue ogac (*Gadus ogac*), Lieu noir (*Pollachius virens*), Lingue (*Molva molva*), Lingue bleue (*Molva dypterygia*), Brosme (*Brosme brosme*), Églefin (*Gadus aeglefinus*/*Melanogrammus aeglefinus*), Phycis de roche (*Phycis blennoides*) et Lieu jaune (*Pollachius pollachius*) destinés à la consommation humaine.

Le Sénégal amende ce Paragraphe comme suit :

La présente section s'applique aux poissons frais, salés, et salés séchés de « Toutes les espèces de poisson à l'exception des espèces vénéneuses appartenant aux familles des Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae, Canthigasteridae et Gempylidae ».

### Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS)

(Comments of Senegal)

#### SENEGAL

#### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex (projet et avant-projet)

Position: Le Sénégal marque son accord à la proposition des experts qui se sont réunis lors de la 37ème session du CCMAS pour sortir ces méthodes

Justification : les méthodes d'analyse proposées sont conformes à celles utilisées au Sénégal

### Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)

(Comments of Senegal)

#### SENEGAL

#### Projet de LMR pour la somatotropine bovine (STB) ALINORM 95/31, Annexe II

Problème : Le Comité a pris note du rapport de JECFA. Le Comité est convenu que le JECFA avait répondu à toutes les questions, mais les opinions diffèrent sur les réponses du JECFA. Étant donné qu'aucun accord n'a été obtenu, la discussion ci-dessus a été soumise par le Comité pour examen par la 38e session de la Commission.

À la 38e session de la Commission à Genève, en Suisse, du 6 au 11 Juillet 2015, le consensus n'a pas été atteint. Le débat a été reporté et la commission a décidé de poursuivre les discussions.

Il a été noté que des éclaircissements ont été demandés à des experts, des discussions sur les risques et les intérêts de l'utilisation de la STbr en Afrique ont eu lieu et certains délégués ont déclaré qu'aucune nouvelle information depuis la dernière session de la Commission était disponible. Les experts africains ont notifié aux délégués sur l'avis scientifique délivré par le JECFA sur une éventuelle évaluation de la STbr. Les délégations africaines ont décidé de maintenir leur position sur la base des travaux scientifiques du JECFA, et a demandé aux délégués qui avaient des réserves à ne pas bloquer l'adoption de la norme dans la mesure où ils pouvaient légitimement exprimer leur réserve.

Position: Ayant examiné le rapport sur la base des questions transmises au JECFA 78 par CAC35, Le Senegal est favorable à l'adoption de la norme sur STbr à l'étape 8.

Justification: Sur la base d'un examen systématique de la littérature publiée depuis la dernière évaluation, le JECFA a réaffirmé sa décision antérieure sur la DJA «non spécifiée» pour somagrebove, sometribove, somavubove et somidobove. Voici les questions transmises par le CAC 35e au JECFA sur les questions de STbr qui, à notre avis ont été adéquatement abordées:

- **Mettre à jour l'évaluation toxicologique:** Aucune nouvelle étude toxicologique n'était disponible. En raison des différences structurelles entre les bovins et la somatotropine humaine, le récepteur spécifique de l'espèce liaison de somatotropine et le manque de bio-activité de rbSTs après la prise par voie orale, le Comité a conclu que si les résidus de STbr sont présents dans le lait ou les tissus, ils présentent un risque négligeable pour la santé humaine.
- **Mettre à jour l'évaluation de l'exposition sur la base de nouvelles données sur la présence dans les aliments:** Le Comité a conclu que des concentrations similaires du total STb étaient présentes dans le lait et les tissus de vaches traitées à la STbr et non traitées.

- **Envisager de nouvelles données et informations relatives à la possibilité d'une augmentation des niveaux d'IGF-I dans le lait des vaches traitées avec rbSTs:** Il y a une augmentation transitoire des concentrations d'IGF-I dans le lait des vaches traitées à la STbr, qui entrent dans le taux physiologique normal. IGF-I est sensiblement, sinon complètement, dégradée dans l'intestin et est peu susceptible d'être absorbée par l'intestin et être bio-disponible à des expositions biologiquement. Par conséquent, la contribution de l'IGF-I exogène résultant de l'ingestion de lait provenant de vaches traitées à la STbr est extrêmement faible par rapport à la production endogène
- **Évaluer les effets potentiels néfastes sur la santé, y compris la possibilité que l'exposition des nouveau-nés humains et des jeunes enfants au lait de vaches traitées à la STbr augmente les risques pour la santé (par exemple, le développement de l'insulino-dépendant diabète sucré):** IGF-I Exogène à partir de lait ne fait aucune contribution significative aux taux circulants d'IGF-I chez l'homme, et il n'y a pas de différence significative dans la composition du lait de vaches traitées par rbST en comparaison avec le lait provenant de vaches non traitées. Le Comité a conclu qu'il n'y avait pas de risque supplémentaire pour le développement du diabète de type 1 en raison de la consommation de lait provenant de vaches traitées à la STbr. Le Comité a également conclu que la littérature ne permet pas de faire un lien entre l'exposition à l'IGF-I dans le lait des vaches traitées à la STbr et un risque accru de cancer.
- **Envisager de nouvelles données et informations relatives aux effets potentiels de rbSTs sur l'expression de certains virus chez les bovins:** Il n'y avait pas de nouvelles informations sur le lien entre l'utilisation de la STbr et soit la stimulation potentielle d'expression de retrovirus ou de l'expression de la protéine prion chez les bovins. Le Comité considère que la position exprimée par le Comité précédent reste valable.
- **Envisager de nouvelles données et informations relatives à l'utilisation accrue possible des antimicrobiens pour traiter la mammite chez les vaches et les aspects de la résistance aux antimicrobiens associée à l'utilisation de rbSTs par rapport à la santé humaine:** Le Comité a conclu qu'il n'y avait aucune preuve suggérant que l'utilisation de rbSTs se traduirait par un risque plus élevé pour la santé humaine en raison de la possible utilisation accrue des agents antimicrobiens pour traiter la mammite ou le potentiel accru de résidus antimicrobiens non conformes dans le lait. Le Comité n'a trouvé aucune étude spécifique en corrélation avec l'utilisation des rbSTs avec le développement de la résistance aux antimicrobiens. Le Comité estime que la position précédente reste valable.