

# 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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3

CX/CAC 16/39/3

June 2016

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

(Comments submitted by 10 June 2016)

Committee on Fresh Fruits and Vegetables  
Comité sur les fruits et légumes frais  
Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Standard for Aubergines (Proposed Draft) (para. 51, Appendix III)

*Comments of Argentina, Colombia, European Union, Ghana and Kenya*

### ARGENTINA

Argentina acuerda con la adopción de la Norma para las Berenjenas en el Trámite 5/8.

Como comentario específico de la Sección 6.2.2 Naturaleza del Producto, no se acuerda con incluir Mezcla de berenjenas en un mismo envase (mezcla de tipo comerciales: alargadas, redondas, ovales).

### COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al **PROYECTO DE NORMA CODEX PARA BERENJENA**, en el trámite 5/8.

En adelante tomamos como referencia el Apéndice III del documento REP 16/FFV versión en inglés.

#### **2.1 Requisitos mínimos** (segunda viñeta)

- provista con cáliz y pedúnculo el cual puede estar ligeramente dañado **y tener una longitud entre 1 cm y 3 cm.**;

Para efectos de uniformidad e inocuidad es importante incluir una longitud del pedúnculo.

#### **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

- ~~a) Para el calibre por diámetro la diferencia entre la berenjena más grande y más pequeña en el mismo envase no debe ser superior a:
  - 20 mm para berenjenas alargadas
  - 25 mm para berenjenas globosas/redondas y ovales~~

Se sugiere retirar el literal (a) debido a que no es una tabla de calibres sino de tolerancias por diámetro, que es más un tema del capítulo 4.

Es importante elaborar una tabla de calibres con base en datos estadísticos aportados por diferentes países.

#### **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

b) ~~Cuando se clasifica con base en el peso, el peso mínimo debe ser~~

- ~~— 10 g para berenjenas entre 20 — 50 g~~
- ~~— 20 g para berenjenas entre 50 — 100 g~~
- ~~— 75 g para berenjenas entre 300 — 500 g~~
- ~~— 250 g para berenjenas superiores a 500 g~~

Lo presentado no es una tabla de calibres, tampoco hay un código de calibre y lo contemplado corresponde a tolerancias por peso y diámetro que es un tema del numeral 4.2.

Se sugiere elaborar una tabla de calibres con base en datos estadísticos aportados por diferentes países.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

c) Cuando se clasifica por conteo, el calibre se determina por el número de frutos por envase.

Se sugiere incluir como criterio c, la determinación del calibre por número de frutos en el envase, lo cual corresponde a una práctica comercial que también está considerada en otras normas Codex.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

~~La uniformidad en el tamaño es obligatoria para la clase extra.~~

Sería conveniente retirar esta frase debido a que la uniformidad está considerada en el numeral 5.1.

#### 4.1 Tolerancias de calidad

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso de berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I. ~~Con esta tolerancia no más del 1% del total puede ser producto que no satisface los requisitos de la categoría I ni los requisitos mínimos o producto afectado por pudrición. o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.~~

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

Por su parte los requisitos mínimos, como su nombre lo indica es lo menos que se puede exigir al producto, por eso se deben cumplir. Proponemos adoptar el texto usual que han tenido las normas Codex.

#### 4.1 Tolerancias de calidad

##### 4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso de las berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. ~~Dentro de esta tolerancia no más del 1% del total puede consistir en productos que no satisface los requisitos de la categoría II ni los requisitos mínimos o producto afectado por pudrición. o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.~~

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

Por su parte los requisitos mínimos, como su nombre lo indica es lo menos que se puede exigir al producto, por eso se deben cumplir. Proponemos adoptar el texto usual que han tenido las normas Codex.

#### 4.1 Tolerancias en calidad

##### 4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso de las berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, ~~Dentro de esta tolerancia no más del 2% del total puede consistir en productos afectados por podredumbre. con excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.~~

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

Proponemos adoptar el texto usual que han tenido las normas Codex.

### **EUROPEAN UNION**

The European Union and its Member States (EUMS) propose adoption at step 5 rather than at step 5/8 for the Draft Standard for Aubergines due to our concerns on the inclusion of decay tolerances for produce in Extra Class, as expressed during the Codex Committee for Fresh Fruits and Vegetables. Adoption at Step 5 allows for more time to find a way forward on the Standard Layout, where the percentage for decay tolerance has not been agreed yet.

The EUMS consider that it is not acceptable to have a tolerance for decay in Extra Class. This is not in line with the concept of Extra Class, where the products classified "extra" must be of an exceptional nature. In international trade a tolerance for decay will inevitably lead to products which will not meet the quality requirements after long transportation: decay is progressive and a 1% of decay at export may lead to a 5% of decay at destination.

It is therefore necessary to exclude the 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown to keep the superior quality of Extra Class. This will allow fair competition between producers who make an effort to increase the value of their production.

Furthermore, it is necessary to have clear distinction between the 3 classes described in Codex commodity standards for them to be truly meaningful. Allowing for the same tolerance for decay (1%) in both Extra Class and Class I clearly does not achieve this aim.

### **GHANA**

Ghana supports the adoption of a Codex Standard for Aubergines. This standard is important for the marketing and commercial quality control of Aubergines. We note that the standard provides important quality requirements including "quality tolerances" which reflect industry and trading practices necessary for trade facilitation.

### **KENYA**

The standard on Aubergines to be adopted at step 5/8 needs some editorial correction. We are not objecting the adoption but requesting the Codex Secretariat to change the word "must" to be "Shall" throughout the text to be in line with other Codex standards.

**Committee on Fish and Fish Products**  
**Comité sur les poissons et les produits de la pêche**  
**Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros**

*Comments of Egypt, Ghana and Kenya*

### **EGYPT**

Referring to REP 16/FFP that include the draft Standards and Related Texts at Step 8 and Step 5/8 of the Procedure, Egypt approves the documents.

### **GHANA**

Ghana supports the adoption of the following standards developed by the Codex Committee on Fish and Fishery Products:

- Code of Practice for Processing of Fish Sauce (at Step 8)
- Code of Practice on the Processing of Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (at Step 5/8)
- 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)
- 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)

### **KENYA**

Kenya has no objection for adopting the relevant drafts listed in CX/CAC 16/39/2.

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

*Comments of Egypt, El Salvador and Saint Lucia*

**EGYPT**

Egypt approves the proposed drafts mentioned below.

**EL SALVADOR**

Se apoya la adopción final en el Trámite 5/8 para los siguientes trabajos.

**SAINT LUCIA**

Saint Lucia supports the adoption of the drafts mentioned below.

Guidelines for the Control of Non-typhoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat (para. 22, Appendix II)
--

*Comments of Argentina, Dominican Republic, Ghana and Kenya*

**ARGENTINA**

Argentina está de acuerdo con el documento. Sin perjuicio de ello, efectúa los siguientes comentarios en relación a la traducción del documento al español.

A lo largo del documento se observa un error de traducción del inglés al español en las siguientes expresiones:

- “**hazard-based control measures**” debiera ser traducido como “**medidas de control basadas en el peligro**”.
- “**hazard**” ” debiera ser traducido como “**peligro**”

**DOMINICAN REPUBLIC**

**República Dominicana**, agradece la oportunidad de entregar los comentarios solicitados en la carta circular CL2015/31 FH, en seguimiento a la posición de reservas expresada durante la 47ª.-CCFH, por la aprobación en el trámite 5/8 del Anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo.

República Dominicana desea expresar su preocupación de que durante la pasada 47a.-CCFH, el comité aceptó la recomendación (ii) del grupo de trabajo presencial, expresada en el CRD6, que indica:

- ii) mantener el tratamiento bacteriófago como medida de BPH para reducir la carga bacteriana presente en el animal antes del sacrificio”.

Ya que el hecho de que se coloque como un ejemplo la aplicación de bacteriófagos en el control de la contaminación por *Salmonella* en la piel de los bovinos previo a su sacrificio, debe demandar de los países en desarrollo una especial atención, ya que al momento, los procedimientos para la realización de ensayos clínicos a gran escala generalmente son muy caros y toman mucho tiempo.

Por tanto, la República Dominicana motiva su preocupación de que esta recomendación o ejemplo de BPH en el sacrificio de bovinos, conlleve que el empleo de bacteriófagos sea establecido de forma obligatoria para el comercio de exportación de carne bovina a países desarrollados, provocando el incremento de los costos de estos productos alimentarios, sin que por ello exista plena evidencia científica de que su utilización dé mayor seguridad de la inocuidad del alimento.

Al igual, República Dominicana, desea solicitar a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), a que se realicen investigaciones basadas en el análisis de riesgo, por parte de las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos, JEMRA, en procura de establecer la seguridad de que el empleo de los bacteriófagos en las BPH, no sea parte de la causa de elevación de resistencia a los antibióticos, por parte de las bacterias patógenas, que se observa actualmente.

**GHANA**

Ghana supports the adoption of the Guidelines for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat. The standard is comprehensive, user friendly and addresses the key food safety issues. It also sets out Hazard-based and good hygienic practices (GHP) based control measures which are important for the control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork meat.

**KENYA**

We have no objection on adopting Guidelines for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat.

Guidelines for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat is a very good document for controlling and preventing Non-Typhoidal however there is a need for capacity building on utilization of Web-based tools for Salmonellae.

Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites (para. 30, Appendix III)

*Comments of Argentina, Ghana, Kenya, Morocco and Norway*

**ARGENTINA**

Argentina está de acuerdo con el documento. Sin perjuicio de ello, efectúa los siguientes comentarios en relación a la traducción del documento al español.

El documento presenta algunos errores en la traducción al español, a saber:

**Párrafo 1**

1. Los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos son una importante carga para la salud pública en todo el mundo<sup>1</sup>, sobre todo en áreas donde existen servicios sanitarios deficientes y en población que tradicionalmente consume alimentos crudos o poco ~~hechos~~ **cocidos**. Las ~~infecciones~~ **infestaciones** pueden tener consecuencias prolongadas, graves y a veces fatales, además de causar dificultades importantes en términos de inocuidad alimentaria, seguridad y calidad de vida, **Párrafo 5**

5. El primer paso en la gestión de riesgo de los parásitos transmitidos por los alimentos debería ser la identificación de cualquier peligro potencial de contaminación parasitaria que se refiera al alimento que se está produciendo<sup>3</sup>. La información sobre la epidemiología (tanto para las enfermedades humanas como animales) y el ciclo de vida de cada parásito son fundamentales para la identificación, prevención y control de los riesgos relacionados con el parásito en cuestión. La recopilación de datos epidemiológicos en los alimentos y los estudios sobre parásitos ambientales pueden ser eficaces para identificar los peligros y recabar información para utilizarla en la toma de decisiones estratégicas relativas a la ~~de~~ gestión de riesgo(**s**).

La vigilancia de enfermedades parasitarias en humanos es complicada debido a ~~unos~~ **los** periodos de incubación generalmente prolongados, ~~a su~~ **la** naturaleza subclínica, a las secuelas crónicas **no reconocidas** que ~~pasan desapercibidas~~ y a la falta de procedimientos de diagnóstico fácilmente disponibles.

**Párrafo 10**

10. La sección 3 se subdivide en cuatro categorías de alimentos: i) carne, ii) leche y productos lácteos, iii) pescado y productos pesqueros y iv) frutas y hortalizas frescas. El ámbito de aplicación de estas categorías coincide con el de los siguientes códigos:

- Carne y productos cárnicos: Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005), especialmente la carne cruda o poco ~~cocinada~~ **cocida**.

**Párrafo 15**

**Larvas** – Forma inmadura de helmintos, antes del desarrollo ~~se~~ **de la** fase madura. Las larvas pueden ser infecciosas o no.

**Párrafo 16**

16. Es necesario llevar a cabo un análisis de peligros para identificar los ~~peligros de~~ parásitos **causantes de enfermedades transmitidas por alimentos** ~~transmitidos por los alimentos~~ que podrían estar presentes en el entorno de la producción de pienso y alimentos y que pudieran contaminar los alimentos durante la producción primaria. El control de los parásitos durante la producción primaria es fundamental, ya que las medidas posteriores de control, durante la elaboración, pudieran no resultar adecuadas para eliminar el peligro o reducirlo a un nivel aceptable.

**Párrafo 49**

así como repercusiones negativas en los medios de subsistencia.

49. ~~Debería~~ Debe prestarse especial atención a los animales que sirven de huéspedes intermedios<sup>11</sup> en el ciclo de vida de los parásitos transmitidos por el pescado. Por ejemplo, en el caso de la acuicultura, excluir a los caracoles

#### **Párrafo 52**

52. Cuando sea necesario, deberían evaluarse las medidas de control en la producción primaria con el fin de determinar si se aplican debidamente y si resultan eficaces. La vigilancia de los peces puede ser una herramienta útil para evaluar las necesidades o limitaciones de las medidas de control. Sin embargo, debido a las limitaciones prácticas del muestreo y de la metodología de ensayo, los análisis no pueden garantizar la ausencia de peligro ~~de peligro~~ parasitario.

#### **Párrafo 65**

65. Las inundaciones pueden causar contaminación de los cultivos por agua que lleve huevos ~~parasitarios~~ **de parásitos**, quistes y ooquistes provenientes de **las** heces **de** animales o humanas. Después de este tipo de episodios, debería evaluarse el riesgo de contaminación de los productos agrícolas y, en caso de que exista un riesgo, es necesario eliminar el producto afectado de forma adecuada.

67. **Las** instalaciones de elaboración posterior a la cosecha deberían estar diseñadas ~~para~~ **de manera tal que no se permita** el acceso a los animales que puedan excretar heces que contengan fases parasitarias. La distribución de las instalaciones ~~debe~~ **debería** minimizar la entrada de tierra que pueda contener heces de los animales y fases parasitarias del entorno exterior (p.ej., el cambio de botas o ropa a la entrada de la instalación).

#### **Párrafo 68**

68. Las medidas de control ~~de se~~ utilizan para abordar peligros específicos de los parásitos transmitidos por los alimentos, como parte de un sistema basado en el análisis de peligros y puntos **críticos** de control ~~críticos~~ (APPCC). La contaminación de los alimentos por parásitos transmitidos por vía oro-fecal durante la transformación se puede controlar habitualmente mediante ~~una~~ **la** aplicación estricta de sistemas de control de la higiene, que se podrían denominar, por ejemplo, buenas prácticas de higiene (BPH) y procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES). Estos programas de **prerrequisitos** ~~requisitos previos~~, junto con las intervenciones validadas para luchar contra parásitos específicos, proporcionan un marco para el control de los parásitos transmitidos por los alimentos.

#### **Párrafo 79**

79. Debería recordarse que el envasado al vacío ~~no influye en~~ **altera** la infectividad de los parásitos presentes en los alimentos.

#### **Párrafo 81**

81. El monitoreo y la revisión de los sistemas de control de **inocuidad de parásitos transmitidos por los alimentos** ~~de los alimentos~~ es un componente esencial de la aplicación del marco de la gestión de riesgos (MGR). Contribuye a la verificación del control del proceso, así como a demostrar los avances en el logro de las metas de salud pública establecidas.

#### **Párrafo 82**

82. La información sobre el nivel de control del parásito en puntos adecuados de la cadena de producción de alimentos puede utilizarse con varios fines, como validar o verificar los resultados de las medidas de control de alimentos, monitorear el cumplimiento de los objetivos de salud pública y contribuir a priorizar los esfuerzos reguladores encaminados a reducir las enfermedades **parasitarias** transmitidas por los alimentos.

#### **Párrafo 87**

87. La educación es especialmente importante para los consumidores de las áreas endémicas y ~~de~~ los grupos de alto riesgo, como las mujeres embarazadas o personas inmunodeprimidas (p.ej., *Toxoplasma gondii* en las mujeres embarazadas y en población inmunodeprimida, *Cryptosporidium* en los niños, en población inmunodeprimida y en adultos mayores). Para este tipo de consumidores, resulta crítica la orientación respecto a la preparación y al consumo de alimentos de alto riesgo, como los productos agrícolas frescos, a la cocción adecuada de la carne y el pescado antes de su consumo y ~~a~~ la importancia de la higiene, p.ej., el lavado de manos. Cuando a una persona se le diagnostique alergia a los nematodos del género *Anisakis* spp., se le debería aconsejar que evite consumir pescado de agua salada

**Párrafo 88**

88. Se debe capacitar o instruir a los trabajadores que intervengan en la producción primaria, transformación, preparación, venta minorista o servicios de restauración en cuanto al control de los parásitos transmitidos por los alimentos (p.ej., desde buenas prácticas ganaderas hasta medidas de higiene y saneamiento) en la medida en que correspondan las actividades que realizan. Debería prestarse especial atención a los trabajadores de los mataderos que realizan ~~puedan realizar~~ procedimientos de inspección *post mortem* y a manipuladores de alimentos listos para el consumo.

**Párrafo 89**

89. Los programas de capacitación ~~deben~~ deberían contener la siguiente información, según se corresponda a quienes vaya a capacitarse:

**GHANA**

Ghana supports the adoption of the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites. The standard has distinct sections on the various food commodities (meat and meat products, milk and milk products, fish and fishery products and fresh fruits and vegetables) which renders the document more user friendly. The standard also provides useful guidance on the specific control measures for the specific product categories.

**KENYA**

We have no objection on adopting Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.

**MOROCCO**

Le Maroc propose de modifier le paragraphe 43 de l'Annexe III comme suit :

***Lorsque l'éviscération est effectuée à bord, les matières organiques issues de l'éviscération pour les poissons présentant des signes d'infection par des parasites transmissibles à l'homme ne doivent pas être jetés à la mer sauf si elles ont fait l'objet de traitements permettant l'élimination des parasites, afin de ne pas maintenir le cycle de vie des parasites.***

*Justificatif :*

*Le paragraphe tel qu'il était rédigé ne présentait pas une exigence à respecter ni une mesure de contrôle mais plutôt une éventualité quand c'est possible.*

**NORWAY**

Our comment are related to paragraph 43 (page 67) under section 3.1 on Environmental Hygiene at the stage of primary productions:

*43. Where feasible, material derived from on-board evisceration of fish showing signs of infection by parasites communicable to humans should not be disposed of at sea unless it has undergone a treatment that kills the parasites, in order not to maintain the parasite life cycle.*

**We are strongly concerned about this paragraph for the following reasons:**

The text covers wild-catch of seawater fish. It is commonly accepted that fishing grounds for such fish can normally not be considered free of parasites being of public health significance.

In our view, the indicated measure is not based on risk. Although there is a lack of knowledge with regards to the effect of treatment of fresh fish offal prior to disposal at sea, it seems very doubtful that such a measure would significantly reduce the biomass of such parasites in a given area or marine ecosystem. The organisms that most likely feed on discarded untreated offal, only to a limited extent would transfer the parasites that might be present in the offal upwards the food web to the definitive hosts (whales or seals, depending on group of parasites), which would complete the parasite life cycle.

Furthermore, the indicated measure is not based on sound science. Inter alia, it has not been mentioned in the FAO report "Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites", Microbiological Risk Assessment Series #23, (<http://fao.org/3/a-i3649e.pdf>).

Finally, the indicated measure is deemed to be outside the mandate of Codex Alimentarius being "protecting the health of the consumers and ensuring fair practices in the food trade". Parasites of public health significance are sufficiently covered by other Codex documents, including General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) and Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003).

**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) (para. 41, Appendix IV)

*Comments of Argentina, European Union, Ghana and Kenya*

### **ARGENTINA**

Argentina está de acuerdo con el documento. Sin perjuicio de ello, efectúa los siguientes comentarios en relación a la traducción del documento al español.

A lo largo del documento existen errores de traducción: solicitamos los siguientes cambios.

(b) Zonas de toma de muestras, número de muestras y tiempos

- ii. Los lugares preferentes para la toma de muestras deberían centrarse en las áreas en las que es más probable que se produzca el anidamiento o una entrada que pueda causar contaminación, **especialmente aquellas ubicaciones de difícil acceso** ~~de acceso especialmente difícil~~ y lugares en los que el producto esté expuesto al ambiente. Debería darse mayor importancia a los lugares de muestreo situados después de la fase de reducción de patógenos, si fuera usada en los alimentos.

Puede encontrarse información respecto a las ubicaciones adecuadas en publicaciones y debería estar basada en la experiencia y el conocimiento del proceso, o en datos históricos reunidos a través de estudios **de en** plantas de procesamiento. Se ~~deber~~ **debería** revisar periódicamente la ubicación del muestreo, y ~~podiera ser~~ **de ser** necesario, incluir otras en el programa, dependiendo de situaciones especiales, como actividades importantes de mantenimiento o construcción, o cuando se observan indicios de ~~mala higiene~~ **fallas en la higiene**

### **EUROPEAN UNION**

The European Union and its Member States (EUMS) support the adoption of Annexes I and II at Step 5/8.

However, the EUMS would like to express their concerns regarding the inclusion of examples of microbiological criteria for low-moisture foods in Annex I. This is because their relatively low risk compared to other foods does not justify microbiological criteria. In the EUMS view, guidance on good hygiene practices would be sufficient. The EUMS consider that such criteria would put a disproportionate burden on producers.

### **GHANA**

Ghana supports the adoption at Step 5/8 of the two annexes. Annex I is important as it provides relevant information on risk-based conditions under which low moisture food should be produced, handled and consumed. Annex I further provides examples of microbiological criteria which give guidance in formulating national standards on microbiological criteria where this may be necessary. Annex II is also important as it provides guidance on environmental sampling in environmental monitoring programmes for *Salmonella* and other Enterobacteriaceae.

### **KENYA**

We have no objection on adopting 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) (para. 41, Appendix IV)

*Comments of Argentina and Ghana*

### **ARGENTINA**

Argentina está de acuerdo con la incorporación del Anexo III.

### **GHANA**

Ghana supports the adoption of Annex III “Spices and Dried Aromatic Herbs” to the Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods and the revocation of the Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs to avoid duplication.



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

Additional or Revised Nutrient Reference Values for Labelling Purposes in the Guidelines on Nutrition Labelling (CAC/GL 2-1985) (Proposed Draft) (para. 52a, Appendix II, Part I).

*Comments of Argentina, Brazil, Colombia, El Salvador, Ghana and Kenya*

**ARGENTINA**

Argentina está de acuerdo con los factores de conversión para los equivalentes de Niacina y folato.

Con relación a la vitamina A serían más adecuados los Equivalentes de Actividad de Retinol (RAE), acorde a la justificación de las recomendaciones de NAS (Dietary Reference Intakes for Vitamin A, etc. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary References Intakes, Food and Nutrition Board & Institute of Medicine, National Academy of Sciences, Washington, D.C., 2001).

**BRAZIL**

Brazil agrees with the document.

**COLOMBIA**

En el Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices sobre etiquetado nutricional: VRN-N para el hierro (Fe), donde:

**HIERRO (mg):**

14 (15% de absorción alimentaria; regímenes alimentarios diversificados ricos en carne, pescado o carne de ave de corral o ricos en frutas, verduras y hortalizas)

22 (10% de absorción alimentaria; regímenes alimentarios ricos en cereales, raíces o tubérculos que incluyan algo de carne, pescado o carne de ave de corral o contengan algunas frutas, verduras y hortalizas)

- Colombia está de acuerdo con los VRN-N para hierro (mg) de 14 y 22 según el porcentaje de absorción alimentaria, por cuanto de este depende su biodisponibilidad y absorción.
- Corregir la versión en español de la nota entre paréntesis del valor 14mg, así:

14 (15% de absorción alimentaria; regímenes alimentarios diversificados ricos en carne, pescado o carne de ave de corral y ricos en frutas, verduras y hortalizas)

Porque, una dieta o un régimen diversificado son ricos en carne, pescado o carne de ave de corral y ricos en frutas, verduras y hortalizas.

Esta inexactitud no se presenta en la versión en inglés.

**EL SALVADOR**

Se apoya la adopción final en el Trámite 5/8 para los trabajos arriba mencionados.

**GHANA**

Ghana supports adoption of the above-mentioned Guidelines on NRV-L at Step 5/8.

**KENYA**

We concur with adoption of the mentioned above Guidelines on NRV-L.

Amendment to the Annex of the *Guidelines on Nutrition Labelling* (CAC/GL 2-1985) to add a definition for RASBs (Draft) (para. 52a, Appendix II, Part II).

*Comments of Argentina, Brazil and El Salvador*

**ARGENTINA**

Argentina acuerda las enmiendas propuestas.

**BRAZIL**

Brazil agrees with the amendments.

**EL SALVADOR**

Se apoya la adopción final en el Trámite 5/8 para los trabajos arriba mencionados.

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) (para. 96, Appendix V, Part II).

*Comments of Argentina and Brazil*

**ARGENTINA**

Argentina considera respecto a la tipificación e inclusión de nuevos métodos (con un coste extremadamente elevado frente a métodos menos costosos basados en la espectrometría de absorción atómica) que habría que considerar aspectos como las equivalencias entre los métodos propuestos y los tradicionales (sensibilidad, límites de detección). Y, además, tener en cuenta que la adopción de una metodología particular no se traduzca en un obstáculo técnico.

**BRAZIL**

Brazil highlights the suggestion expressed during the 37<sup>th</sup> Session of CCNFSDU that the proposed new methods based on the principle ICP-MS were considered as type III, given that some countries may not be able to use these methods in cases of dispute settlement (paragraph 97 of REP16/NFSDU).

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

Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food (Proposed Draft) (para. 25, Appendix II)

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

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

*Comments of El Salvador, Ghana and Kenya*

**EL SALVADOR**

Se apoya la adopción final en el Trámite 5/8 para los trabajos arriba mencionados.

**GHANA**

Ghana supports the adoption of the mentioned standards as they provide the principles and guidance on food control procedures necessary for the protection of consumer health, ensuring fair trading practices and facilitating international trade in foodstuffs

**KENYA**

Kenya support the adoption of the Codex standards mentioned above.

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

*Comments of Costa Rica*

Costa Rica agradece la oportunidad brindada de emitir comentarios, sin embargo revisó los asuntos para aprobación del 39º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para lo cual no tiene observaciones y manifiesta el apoyo.

Methods of Analysis and Sampling in Codex Standards (Draft and Proposed Draft) (para. 44, Appendix II).
---

*Comments of Argentina and Canada*

**ARGENTINA**

Apéndice II, Parte 1. A. Contaminantes de los alimentos: Argentina no tiene observaciones al plan de muestreo y criterios de rendimiento aprobados para los métodos para fumonisinas (CX/MAS 16/37/3).

Apéndice II, Parte 1. B. El pescado y los productos pesqueros: Con respecto a las enmiendas propuestas para la norma sobre pescados rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989) se comparte la preocupación de que los factores promedio de nitrógeno para la carne de pescado utilizada como materia prima se vinculen a dos sitios web distintos. Se sugiere establecer claramente en la norma los factores que deberán utilizarse para el cálculo del contenido de pescado en el producto final o referir a un único sitio web de la FAO.

Apéndice II, Parte 1. C. Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales: Se está de acuerdo con la adopción de los métodos para la determinación de la vitamina A, total de nucleótidos y ácido pantoténico como Tipo II para los preparados para lactantes y no se presentan observaciones al método de muestreo para productos lácteos propuesto por la Federación Internacional de Lechería.

Apéndice II, Parte 2 A. Especies y Hierbas Culinarias: Con referencia a los métodos de análisis para el comino y el tomillo desecado se estima oportuno esperar la resolución del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) aunque se opina que la disposición debería hacer referencia a la humedad y no al agua y, en consecuencia, adoptar uno de los dos métodos propuestos (AOAC 2001.12 o ISO 760:1978) como Tipo I.

Se destaca además que, si bien se recomendó la eliminación del método ISO 939:1980 por su complejidad y el uso de reactivos peligrosos, el método de Karl-Fischer también emplea reactivos con importante peligrosidad que exigen sumo cuidado en su manipulación.

Apéndice II, Parte 2. B Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales: Argentina opina que es pertinente enviar al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) la propuesta de modificación de los métodos de análisis para preparados para lactantes y preparados para usos especiales destinados a los lactantes (Codex STAN 72-1981). Se está de acuerdo con los cambios propuestos y su correspondiente tipificación.

**CANADA**

The report accuracy reflects the discussion at CCMAS and as CCMAS delegates we would recommend adoption for these with one observation:

In appendix II Item B. Nutrition and Food for Special Dietary Use Infant Formula Total Fat (pg 36). our records note that this was to be deleted; this is not a show stopper.

Amendments to the Procedural Manual (paras 60 and 73, Appendix III)
---

*Comments of Argentina, Canada and Kenya*

**ARGENTINA**

Se está de acuerdo con las enmiendas propuestas al Manual de Procedimiento referidas a los principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex y el formato de las normas del Codex para productos.

**CANADA**

The report accuracy reflects the discussion at CCMAS and as CCMAS delegates we would recommend support.

**KENYA**

We have no objection on the amendment.

We have no objection with the section on revision of Format for Codex Commodity Standards CODEX STAN 234-1999 as it is also overdue for revision to give guidance to General subjects and Comm

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

*Comments of Mexico and Paraguay*

**MEXICO**

México desea apoyar el avance en los trámites 8 ó 5/8 del procedimiento a los siguientes Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines revisados y ampliamente discutidos en la 48ª Reunión del CCFA (enumerados en CX/CAC 16/30/2):

**PARAGUAY**

Paraguay agradece la oportunidad de contestar esta Carta Circular, El Subcomité de Paraguay CCFA, analizó los documentos y por el momento no emite comentarios, así como tampoco se opone a la aprobación de los mismos .

Specifications for the Identity and Purity of Food Additives (Proposed Draft ) (para. 30(i), Appendix III, Part A)

*Comments of European Union and Kenya*

**EUROPEAN UNION**

The EU would like to reiterate its general reservation on the reference, in the specifications, to food additives used in food additives (i.e. secondary additives) as expressed at CAC36 and CAC37. In the EU's view the specifications should be related to the substances themselves and not to the preparations.

**KENYA**

We agree to adopt the proposed draft.

Revision of the GSFA food category 01.1 "Milk and Dairy Based Drinks" (renamed "Fluid milk and milk products") and its consequential changes (Proposed Draft) (para. 87, Appendix XII)

*Comments of Argentina, Colombia, Indonesia, Kenya and International Dairy Federation*

**ARGENTINA**

(i) Observaciones generales

Argentina desea agradecer el trabajo realizado por el Grupo Electrónico de Trabajo.

(ii) Observaciones específicas

**PARTE I: Sistema de Clasificación de Alimentos**

En los Puntos 01.1.1 y 01.1.3 se sugiere traducir el término "*plain*" como "*simple*" en lugar de "*natural*" al igual que en la Norma Codex STAN 243-2003 para las leches fermentadas. Se destaca que el término "*natural*" posee distintas connotaciones en idioma español razón por la cual no se utiliza actualmente en el ámbito legislativo alimentario.

Del mismo modo, en el Punto 01.1.2. traducir el término "*plain*" como "*simples*".

La redacción del párrafo quedaría como se detalla:

01.1. Leche y productos lácteos líquidos

01.1.1. Leche líquida (~~natural~~) (**simple**)

01.1.2. Otras leches líquidas (~~naturales~~) (**simples**)

01.1.3. Suero de mantequilla líquido (~~natural~~) (**simple**)

01.1.4. Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

**PARTE II: Descriptores de las Categorías de Alimentos**

Nuevamente se propone reemplazar la palabra "*natural*" por "*simple*" en la traducción en español en todos los casos en los cuales se presente.

En la nueva categoría (01.1.2 Otras leches líquidas naturales se propone reemplazar "*leche con contenido reducido de lactosa*" por "*leches reducidas en lactosa*".

El descriptor quedaría redactado como se detalla:

01.1.2 Otras leches líquidas (~~naturales~~) (**simples**).

Comprende toda la leche líquida ~~natural~~ **simple**, excluidos los productos de las categorías de alimentos 01.1.1 Leche líquida (~~natural~~) **simple**, 01.1.3 Suero de mantequilla (~~natural~~) **simple** y 01.2 Productos lácteos cuajados y fermentados (~~naturales~~) **simples**. Comprende, pero no se limita a, las leches líquidas recombinadas ~~naturales~~ **simples**, leches líquidas reconstituidas ~~naturales~~ **simples**, leches compuestas ~~naturales~~ **simples**, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales, leches con contenido ajustado de proteínas, ~~leche con contenido reducido de lactosa~~ **leches reducidas en lactosa** y bebidas a base de leche ~~natural~~ **simple**. En esta categoría de alimentos, los productos ~~naturales~~ **simples** no contienen aromatizantes añadidos ni otros ingredientes que intencionalmente impartan sabor, pero pueden contener otros ingredientes no lácteos.

## **COLOMBIA**

### PARTE I: Sistema de clasificación de los alimentos

#### 01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos

##### 02.0

##### 01.1. Leche y productos lácteos líquidos

###### 01.1.1. Leche líquida (natural)

###### 01.1.2. Otras leches líquidas (naturales)

###### 01.1.3. Suero de mantequilla líquido (natural)

###### 01.1.4. Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

### PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

#### 01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). En esta categoría, con la excepción de la categoría de alimentos 1.1.2, un producto "natural" es el que no está aromatizado, no contiene fruta, hortalizas ni otros ingredientes no lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes no lácteos, salvo que esté permitido por las normas pertinentes. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

##### 01.1 Leche y productos lácteos líquidos \*

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados que son a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera, excluidos los productos fermentados naturales y los productos lácteos cuajados naturales de la categoría de alimentos 1.2. ~~Las leches líquidas naturales son "productos lácteos", de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999, que se obtienen por la elaboración de la leche y~~ Pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La leche cruda ("leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.

### **JUSTIFICACIÓN:**

*Colombia, de manera respetuosa, teniendo en cuenta las definiciones de leche y producto lácteo de la Codex Stan 206-1999 "Norma general para el uso de términos lecheros", donde la leche y productos Lácteos son diferentes, solicita eliminar lo tachado del descriptor de la categoría 01., porque como está planteado, sugiere que la leche es un producto lácteo generando confusión en su interpretación.*

##### 01.1.1 Leche líquida (natural).

Leche líquida natural obtenida de los animales de ordeño (p.ej. vacas, ovejas, cabras, búfalas) que se ha elaborado. Comprende la leche pasteurizada, ultrapasteurizada, **ultra alta temperatura** (UHT), esterilizada, homogeneizada o con contenido ajustado de grasa. Incluye, pero no se limita a, la leche desnatada, leche parcialmente desnatada, con poca grasa y la leche entera

### **JUSTIFICACIÓN:**

*Se solicita incluir el término Ultra Alta Temperatura acompañando la sigla UHT y separar con una coma dicho término de la palabra “ultrapasteurizada”, porque son procesos diferentes en lo que refiere al tipo envasado y material de envase. Esto porque como se presenta el descriptor, hace creer que la sigla de ultrapasteurizada es UHT, lo cual no es exacto, y de paso también elimina el proceso Ultra Alta Temperatura UHT de la sub-categoría 01.1.1.*

Como apoyo a nuestra justificación hacemos referencia al reglamento mercosul/gmc/res n° 78/94. y a modo informativo presentamos las definiciones en las que se demuestran las diferencias. Colombia también tiene reglamentado el asunto

*LECHE ULTRAPASTEURIZADA: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración.*

*LECHE ULTRA-ALTATEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente*

#### 01.1.2 Otras leches líquidas (naturales).

Comprende toda la leche líquida natural, excluidos los productos de las categorías de alimentos

01.1.1 Leche líquida (natural). 01.1.3 Suero de mantequilla (natural) y 01.2 Productos lácteos cuajados y fermentados (naturales). Comprende, pero no se limita a, las leches líquidas recombinadas naturales, leches líquidas reconstituidas naturales, ~~leches compuestas naturales~~, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales, leches con contenido ajustado de proteínas, leche con contenido ~~reducido~~ **ajustado** de lactosa, **leche concentrada/evaporada** y bebidas a base de leche natural. En esta categoría de alimentos, los productos naturales no contienen aromatizantes añadidos ni otros ingredientes que intencionalmente impartan sabor, pero pueden contener otros ingredientes no lácteos.

#### **JUSTIFICACIÓN:**

*Se solicita eliminar del descriptor de la sub-categoría, “leches compuestas naturales”, porque el término “compuesto” no está definido en ningún documento Codex y puede generar confusión*

*También se solicita, cambiar la expresión: reducido de lactosa, por la de ajustado en lactosa, porque en muchos países la expresión reducido, es un descriptor nutricional que se circunscribe a que la leche puede contener hasta cierta cantidad de este Carbohidrato, y entendemos que pueden haber tratamientos que ajusten el contenido de lactosa a diferentes niveles, inclusive hasta eliminándola*

*Así mismo, se solicita incluir en el descriptor, la leche concentrada/evaporada, porque es líquidas y se encuentran comercialmente en diferentes países, por lo tanto corresponden a esta sub-categoría. La leche evaporada está reglamentada en el Codex y en diferentes países; citamos normas y reglamentos en los que se describe (Codex 281 enmienda 2010, Mx 051, Inen 0703, Norma mexicana NOM-155-SCFI-2012)*

#### 01.1.3 Suero de mantequilla líquido (natural).

El suero de mantequilla líquido es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla líquido se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias que producen el ácido láctico o aromas, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado).<sup>14</sup> El suero de mantequilla líquido se puede **ser pasteurizado**, **ultrapasteurizado**, **Ultra alta temperatura (UHT)** o **esterilizado**.

#### **JUSTIFICACIÓN:**

*Se solicita incluir el proceso de UHT como uno a los que puede ser sometido el Suero de mantequilla líquido (natural), porque tal como se presenta el descriptor bien podría dar a entender que a este producto no le aplica la UHT, lo cual no es exacto, más aun si el proceso de UHT es considerado aceptado en toda la categoría.*

#### 01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

Comprende todas las mezclas y las bebidas lácteas líquidas listas para el consumo, fermentadas o sin fermentar, con aromatizantes y/o ingredientes alimentarios que imparten sabor, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar, categoría 05.1.1), Ejemplos: incluyen pero no se limitan a la leche de chocolate, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias que producen el ácido láctico, y el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y con azúcar o un edulcorante intenso).

#### **INDONESIA**

Indonesia welcomes the results of the work of the 48<sup>th</sup> Session of the CCFA and, in particular, Indonesia fully supports the final adoption of the Proposed draft revision of food category 01.1 (renamed fluid milk and milk products) and its sub-categories and consequential changes at Step 5/8 by the 39<sup>th</sup> Session of the Commission.

Indonesia believes that the proposed draft revision of food category 01.1 put forward for final adoption provides further consistency in terms of the terminology used and ensures further clarity on the categories of food products covered therein across the subcategories in the food category descriptor 01.1.

#### **KENYA**

We agree to adopt the proposed draft.

#### **INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)**

The International Dairy Federation (IDF) supports the adoption at step 5/8 of the revised GSFA food category 01.1 “Milk and Dairy Based Drinks” (renamed “Fluid milk and milk products”) and its consequential, as proposed in the CCFA report (REP16/FA, Para. 87 and App. XII. )’.

Food additive provisions of the *General Standard for Food Additives* (GSFA) (Draft and Proposed draft) (para. 98(i), Appendix VII, Parts A-F)

*Comments of European Union and Kenya*

#### **EUROPEAN UNION**

##### Provisions for Lauric Arginate Ethyl Ester and Nisin

The EU supports the adoption of the draft and proposed draft food additive provisions in Appendix VII, Parts A-H of REP 16/FA PR with the exception of the provisions for Lauric Arginate Ethyl Ester (INS 243) and Nisin (INS 234) due to potential intake concerns. Both food additives (preservatives) are authorised for use in certain foods in the EU. However, the risk assessments conducted by the European Food Safety Authority (EFSA) led to substantially lower health-based guidance values in the EU (for INS 234 JECFA ADI is 2 mg/kg bw/day and EFSA ADI 0.13 mg/kg bw/day, for INS 243 JECFA ADI is 4 mg/kg bw/day and EFSA 0.5 mg/kg bw/day). Therefore, the use and use levels of these food additives have to be carefully considered due to a possible overall exposure from the provisions in the GSFA. The EU would like to introduce a reservation to the adoption of the provisions for Lauric Arginate Ethyl Ester (INS 243) and Nisin (INS 234).

##### ML for benzoates in food category 14.1.4

The EU supports the recommendation of JECFA to reduce the ML for benzoates in Food Category 14.1.4 due to intake concerns and acknowledges the revision of the ML from 600 mg/l to 250 mg/l as agreed at CCFA48. Nevertheless, the EU would like to express its concern that the ML of 250 mg/l is still excessive and therefore a further discussion, as indicated at CCFA48, on the appropriate ML for benzoates in this food category is necessary.

#### **KENYA**

We agree to adopt the proposed draft.

Amendments to the *International Numbering System for Food Additives* (CAC/GL 36-1989) (Proposed Draft) (para. 110 and Appendix XIII)

*Comments of Kenya*

We agree to adopt the proposed draft.

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)* (Proposed Draft) (para. 155 and Appendix XV)

*Comments of Argentina and Kenya*

**ARGENTINA**

Argentina considera que el uso del término "Artificial" no está en acuerdo con las Guías de Aromatizantes CAC/GL 66-2008 y no contribuye a la armonización de los diferentes documentos de Codex. Argentina apoya el uso del término genérico "Aromatizante", con la clasificación opcional de "natural" para aquellos que cumplen con los requisitos establecidos en la Norma CAC/GL 66-2008. Se propone el siguiente texto para los puntos 4.1c y 5.1c:

4.1 (c) Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante" juntamente con ~~"una indicación de la verdadera naturaleza del aroma"~~ **una indicación de las propiedades organolépticas (p.ej., "aroma de manzana") y/o el origen o procedencia del producto.** Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según proceda. ~~"Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."~~ **Al indicar el origen o procedencia del producto, la expresión genérica podrá calificarse con las palabras "natural", en el caso de los aromatizantes naturales, de acuerdo a la definición de CAC/GL 66-2008."**

5.1(c) Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante" juntamente con ~~"una indicación de la verdadera naturaleza del aroma"~~ **una indicación de las propiedades organolépticas (p.ej., "aroma de manzana") y/o el origen o procedencia del producto.** Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según sea el caso. ~~"Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."~~ **Al indicar el origen o procedencia del producto, la expresión genérica podrá calificarse con las palabras "natural", en el caso de los aromatizantes naturales, de acuerdo a la definición de CAC/GL 66-2008.**

**KENYA**

We agree to adopt the proposed draft.

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

Maximum level for inorganic arsenic in husked rice (Draft) (para. 45, Appendix II).

*Comments of Cuba, European Union, Ghana, Japan and Kenya*

**CUBA**

Cuba apoya el nivel máximo propuesto de 0.35 mg/kg en arroz descascarillado. Cuba tiene establecido en su legislación nacional un nivel máximo de 0.3 mg/kg para As en arroz pulido.

**EUROPEAN UNION**

The European Union (EU) would like to introduce a reservation to the adoption of the ML for inorganic arsenic in husked rice.

An ML of 0,35 mg/kg for husked rice does not result in an important reduction of intake of inorganic arsenic. In addition, such a maximum level would not be coherent with the maximum level for polished rice previously agreed at 0,2 mg/kg. In fact, with a maximum level of 0,35 mg/kg for husked rice, this would mean that 24 % of the polished rice derived from compliant husked rice would be non-compliant. The European Union considers that this would have a significant negative effect on international trade and therefore reiterates its reservation.



## **GHANA**

Ghana supports the adoption at Step 8 of the ML of 0.35 mg/kg for husked rice for inorganic arsenic (iAS) on the understanding that the ML would be reviewed three years after the implementation of the Code of Practice for prevention and reduction of arsenic in rice, with the view of lowering the ML based on all available data. ML for iAS in husked rice should be based on a level that ensures reduction in the dietary consumption of iAS without having significant impact on international trade in rice. We consider that a draft ML of 0.35mg/kg which could reduce the intake of iAS from husked rice by 4.3% corresponding to a violation rate of 1.8% is a good compromise.

## **JAPAN**

Japan supports the adoption of the draft maximum level (ML) for inorganic arsenic (iAs) in husked rice at 0.35 mg/kg.

The draft ML is sufficiently low to protect the health of consumers, even those in the GEMS/Food cluster having the highest consumption of husked rice among all clusters. The ratio of iAs intake from husked rice to the toxicological endpoint of iAs is very low (2.3%) at the draft ML of 0.35 mg/kg even in the cluster mentioned above and not significantly different at lower ML proposals.

The draft ML was developed using a large number of data (about 4000 data points) provided by 12 Codex Members and following the principles on the establishment of MLs of contaminants in food and feed stipulated in the Procedural Manual and the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (GSCTFF). It should also be noted that the draft ML at 0.35 mg/kg in husked rice is scientifically consistent with the Codex ML of 0.2 mg/kg for iAs in polished rice. There has been much evidence indicating that iAs is localized in rice bran and removing rice bran will significantly reduce the concentration of iAs in polished rice.

## **RATIONAL**

The discussion of the draft ML at 0.35 mg/kg in CCCF was in line with the principles on the establishment of MLs of contaminants in food and feed stipulated in the Procedural Manual and the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (GSCTFF). The ML is based on the analysis of 3861 data points provided by 12 Codex Members of 5 regions including a number of major rice producing countries (Africa - Kenya; Asia - China, India, Indonesia, Japan, Republic of Korea and Thailand; Europe - EU and Sweden; Latin America and Caribbean - Brazil; and North America - Canada and USA). The data indicate that the ML of 0.35 mg/kg will result in the violation rate of 1.8% showing that the ML of 0.35 mg/kg is as low as reasonably achievable while avoiding unnecessary exclusion of husked rice from the market.

It should be noted that the ML at 0.35 mg/kg is health protective because the ratio of the intake of iAs from husked rice to the toxicological end point (in this case, BMDL<sub>05</sub> at 3.0 µg/kg bw/day, established by JECFA in 2010) will be sufficiently low when the ML of 0.35 mg/kg is set. Even in cluster G03 of GEMS/Food with the highest consumption of husked rice among clusters, the ratio of estimated intake of iAs from husked rice to the BMDL<sub>05</sub> for 0.35 mg/kg as ML is 2.3% of BMDL<sub>05</sub> and not different from the ratios for lower MLs such as 0.3 or 0.25 mg/kg (2.3 or 2.2% of BMDL<sub>05</sub>, respectively). (cf. In cluster G09 with the highest consumption of polished rice among all GEMS/Food clusters, the ratio of estimated intake of iAs from polished rice at the adopted Codex ML of 0.2 mg/kg to BMDL<sub>05</sub> was calculated in 2014 to be 13.4% of BMDL<sub>05</sub>). Thus, lower MLs (0.3 or 0.25 mg/kg) would not contribute significantly to further reduction of intake of iAs from husked rice than the ML at 0.35 mg/kg.

It is known from the relevant data provided to CCCF that the concentration of iAs in husked rice is higher than that in polished rice. Removing rice bran from husked rice will significantly reduce the concentration of iAs in polished rice since iAs in rice is localized in rice bran. According to the Japanese data on iAs in husked rice and corresponding polished rice (n=600 for each; provided to CCCF), the mean of the ratio of the iAs concentration in polished rice to that in the corresponding husked rice is 0.61. This indicates that polished rice containing iAs at the concentration of the adopted Codex ML of 0.2 mg/kg (37<sup>th</sup> CAC in 2014) should contain on an average 0.33 mg/kg before polishing, i.e., in the form of husked rice. This value of 0.33 mg/kg in husked rice is very close to the draft ML at 0.35 mg/kg for husked rice.

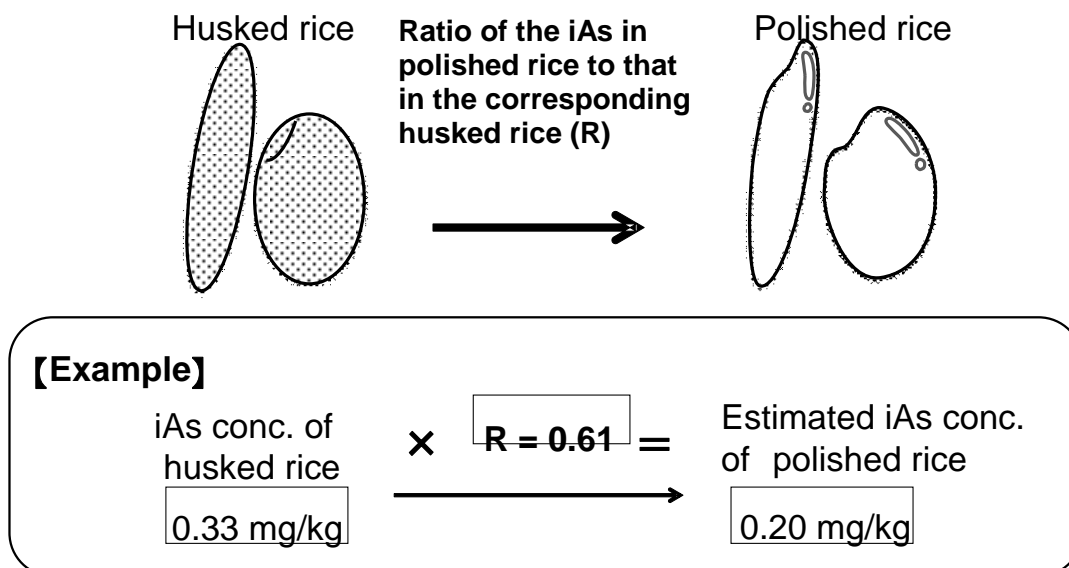


Fig 1. Relationship between the concentrations of iAs in husked rice and that in corresponding polished rice

### **KENYA**

We are in agreement with the set limits of 0.35mg/kg to be adopted at this stage awaiting for more data submission for future review.

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) (para.89, Appendix III).

*Comments of Colombia, Cuba and Kenya*

### **COLOMBIA**

Colombia tiene el agrado de informar que frente al documento ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS DE PLOMO EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS (CODEX STAN 193-1995) y durante la ejecución de algunos planes nacionales de muestreo, ha encontrado niveles de plomo superiores a los que se proyectan en el Codex Alimentarius, especialmente para los zumos (jugos) y néctares de frutas listos para el consumo (con inclusión de la fruta de la pasión).

Por tanto y teniendo en cuenta que el valor propuesto de 0,03 mg/kg para el plomo como NM en los zumos (jugos) y néctares de frutas listos para el consumo, según información recopilada de las diferentes reuniones del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) desde el año 2012, el trabajo en cuestión se fundamenta en datos presentados por los países miembros del Codex Alimentarius y no en la Ingesta Semanal Tolerable Provisional, se solicita mantener el NM actual de 0,05 ppm de Pb en zumos (jugos) de frutas y néctares de frutas listos para el consumo.

En consecuencia, se plantea retener el documento ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS DE PLOMO EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS (CODEX STAN 193-1995), en especial para el NM de Pb en zumos (jugos) de frutas y néctares de frutas listos para el consumo, en el trámite 5 y que no avance de forma acelerada al trámite 8, con el fin de permitir a Colombia aportar mayor información sobre el particular.

### **CUBA**

Cuba tiene reservas con respecto a los niveles propuestos para Compotas (conservas de fruta) y jaleas considerando la incorporación de mermeladas en esta categoría; Tomates en conserva; Concentrados de tomate elaborado

### **KENYA**

We are in agreement with the set limits for lead

Revised Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003) (Draft) (para.124, Appendix IV).

*Comments of Cuba and Kenya*

**CUBA**

Cuba apoya el proyecto de código de prácticas y lo considera de gran utilidad, en especial porque Cuba es un país con un clima donde los cultivos son muy susceptibles a contaminarse con micotoxinas.

**KENYA**

We are in agreement with the COP

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) (para.128, Appendix IV).

*Comments of Cuba and Kenya*

**CUBA**

Cuba apoya el proyecto de código de prácticas y lo considera de gran utilidad, en especial porque Cuba es un país con un clima donde los cultivos son muy susceptibles a contaminarse con micotoxinas.

**KENYA**

We are in agreement with the annexes to be in cooperated in the COP.

**Committee on Pesticide Residues  
Comité sur les résidus de pesticides  
Comité sobre Residuos de Plaguicidas**

*Comments of Costa Rica*

Costa Rica, agradece la oportunidad de ratificar su apoyo a las siguientes propuestas que se someten a adopción de la CAC:

1. Anteproyecto de límites máximos de residuos (LMR) para plaguicidas en el Trámite 5/8 (párr. 113, Apéndice II).
2. “Anteproyecto de revisión de la Clasificación de alimentos y piensos: grupos de productos seleccionados – Grupo 020 Gramíneas de cereales en grano” (párr. 141, Apéndice X) y el “Anteproyecto de Directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas en los alimentos” (párr. 163, Apéndice XI); en el Trámite 5.