

June 2010

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION **E**

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.net

Agenda Item 4

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

33rd Session

Geneva, Switzerland, 5-9 July 2010

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

(Comments submitted by 31 May 2010)

CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Lobsters and Crabs and relevant Definitions) at Step 8
(ALINORM 10/33/18, para. 27 and para. 47, Appendix II)

Comments of Argentina, Egypt, Philipines and the United Kingdom

ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar los siguientes comentarios:

Apéndice II: Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros

13.1.2 Programa de Control de Higiene

- El agua que haya estado en contacto con las langostas no debería usarse nuevamente a menos de haber sido reacondicionada para evitar problemas de contaminación;
- no es deseable que los trabajadores que manipulen el producto crudo manipulen también el producto cocido. Si ello es inevitable, se deberían tomar estrictas precauciones para prevenir la contaminación cruzada del producto cocido con microorganismos del material crudo.

Consideraciones: Se estima apropiado colocar entre corchetes, las definiciones propuestas en la sección 13.1.2 Programa de Control de Higiene, hasta que el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) aporte información adicional.

EGYPT

Egypt approves the above mentioned procedures.

PHILIPPINES

The Philippines supports the adoption of the proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Lobsters and Crabs and relevant Definitions)(para. 27 and para. 47, Appendix II) with the following edits (in red) indicated in the right box:

1. Change the term sufficient to **appropriate** in Bullet 4 of Technical Guidance of **Section**

13.3.1.7 Grading/Weighing /Wrapping (Processing Step 7) for clarity.

<ul style="list-style-type: none"> • packaging material should be clean, sound, durable, <u>sufficient</u> for its intended use and of food grade material; 	<ul style="list-style-type: none"> • packaging material should be food grade, clean, sound, durable, and appropriate for its intended use;
--	---

2. Insert **defects and** in bullet 1 of **Sec. 13.3.1.13 Packaging and Label Reception (Processing Step 13):**

<ul style="list-style-type: none"> • packaging materials should be examined for signs of contamination; 	<ul style="list-style-type: none"> • packaging materials should be examined for signs of defects and contamination;
--	---

3. Edit in bullet 1 of **Sec. 13.3.2.3 Drowning or Pacifying (Processing Step 3)**

<ul style="list-style-type: none"> • some species (not <i>Homarus</i>) are prepared for cooking by <u>drowning</u> <u>suffocation</u> in clean water with a low oxygen content or by immersing in chilled clean water; 	<ul style="list-style-type: none"> • some species (not <i>Homarus</i>) are prepared for cooking by drowning / suffocation in clean water with a low oxygen content or by immersing in chilled clean water;
---	---

4. Edit bullets 1 and 4 of **Sec. 13.3.2.4 Cooking (Processing Step 4)** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • a cooking schedule for boiling or steaming should be designed <u>which takes</u>-into consideration the appropriate parameters <u>which can affect the cook</u> such as <u>time/temperature</u> and size of the lobster; 	<ul style="list-style-type: none"> • a cooking schedule for boiling or steaming should be designed to take into consideration the appropriate parameters such as cooking time and temperature and size of the lobster;
<ul style="list-style-type: none"> • lobsters should be cooked according to size until the shell is uniformly orange-red in colour, and depending on the product, until the meat can be easily removed from the shell. Overcooking causes the meat to shrink excessively, <u>lower yields</u> and undercooking makes it difficult to remove the meat from the shell. 	<ul style="list-style-type: none"> • lobsters should be cooked according to size until the shell is uniformly orange-red in colour, and depending on the product, until the meat can be easily removed from the shell. Overcooking causes the meat to shrink excessively, lowers yields while undercooking makes it difficult to remove the meat from the shell.

5. Edit bullets 2, 3, 5, 6 and 7 of **Sec. 13.3.2.5 Cooling (Processing Step 5)** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • cooling should be done in a <u>proper manner</u>, immediately after cooking, <u>to end it</u> <u>uniformly throughout</u> the batch and to avoid holding at temperatures which would encourage the growth of bacteria. 	<ul style="list-style-type: none"> • cooling should be done properly, immediately after cooking to ensure uniform cooling of the batch and to avoid holding at temperatures which would encourage the growth of bacteria.
<ul style="list-style-type: none"> • cooling should be done <u>in</u> cold circulated air, running potable water or clean sea water; 	<ul style="list-style-type: none"> • cooling should be done using cold circulated air, running potable water or clean sea water;
<ul style="list-style-type: none"> • <u>the same water should not be used for cooling more than one batch</u>; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooling water should be used only once.
<ul style="list-style-type: none"> • shell removal should <u>not</u> be performed <u>until</u> the product has adequately cooled; 	<ul style="list-style-type: none"> • shell removal should be performed only when the product has adequately cooled;
<ul style="list-style-type: none"> • care should be taken to <u>ensure that</u> cross contamination of cooked lobsters <u>does not occur</u>; 	<ul style="list-style-type: none"> • care should be taken to prevent cross contamination of cooked lobsters;

6. Edit bullet 2 of **Sec. 13.3.2.6 Trimming (Processing Step 7)** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • all surfaces and brushes should be frequently cleaned during operation in order to minimise the microbial <u>activity of contact surface and utensils</u>. 	<ul style="list-style-type: none"> • all surfaces and brushes should be frequently cleaned during the operation in order to minimise microbial contamination.
--	--

7. Edit bullet 5 of **Sec. 13.3.2.8 Grading/Weighing/Wrapping (Processing Step 8)** to put more emphasis on the food-grade criteria for packaging materials and to apply the same in bullet 1 of **Sec. 13.3.2.12 Final Packaging/Labelling (Processing Step 12)**:

<ul style="list-style-type: none"> • wrapping material should be clean, sound, durable, <u>sufficient</u> for its intended use <u>and of food grade material</u>. 	<ul style="list-style-type: none"> • wrapping material should be food grade, clean, sound, durable and appropriate for its intended use.
--	---

8. Rewrite and arrange bullets 1 and 2 of **Sec. 13.3.2.9 Chilling (Processing Step 9)** to follow a logical sequence and for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • <u>chilling lobsters in refrigerated sea water is not recommended because excessive salt penetration into the muscle will take place rapidly. However, refrigerated clean water systems can be used for rapid pre-cooling before freezing or storage in ice</u>; 	<ul style="list-style-type: none"> • chilling should take place as rapidly as possible to prevent microbiological growth and deterioration. • refrigerated clean water systems can be used for rapid pre-cooling before freezing or storage in ice;
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • <u>chilling should take place as rapidly as possible to prevent microbiological growth and deterioration.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • chilling lobsters in refrigerated sea water is not recommended because excessive salt penetration into the muscle will take place rapidly.
---	---

9. Edit bullet 1 of **Sec. 13.3.2.10 Freezing (Processing Step 10)** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • air blast, liquid nitrogen, or other freezing methods should be <u>rapid to produce high quality whole lobster and lobster meats to ensure that</u> the textural qualities of the product are retained. 	<ul style="list-style-type: none"> • quick freezing methods such as air blast, liquid nitrogen, or other freezing methods should be done immediately to maintain high quality whole lobster and lobster meats of good textural qualities.
---	--

10. Edit bullet 2 of **Sec. 13.3.2.16 Packaging/Label Storage (Processing Step 16)**

<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pests and insects should be excluded from the packaging storage area.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • packaging storage area should be free from pests and insects.
--	--

11. Edit statement under Parasites in **Sec. xx.2.1.1 Potential Hazards** for clarity:

<p><u>Parasites</u> The <u>Food-borne</u> trematode <i>Paragonimus</i> in certain species of freshwater crabs eaten raw <u>or uncooked</u></p>	<p><u>Parasites</u> The food-borne trematode (Paragonimus sp.) present in certain species of freshwater crabs that are eaten raw.</p>
--	--

12. Edit paragraphs 1, 2 and 4 of **Sec. xx.2.1.2 Potential Defects** for clarity:

<p><u>Blue discoloration.</u> Blue discoloration is a defect in canned crab meat <u>and also, rarely, developing</u> in crab meat several hours after boiling and cooling of the crabs. xxx It is believed to be <u>a</u> result of copper containing hemocyanin in the blood (hemolymph) and may be avoided by eliminating the blood to the extent practicable in the cooking and canning process.</p>	<p>Blue discoloration is a defect in canned crab meat. It may also develop in crab meat several hours after boiling and cooling. xxx It is believed to be the result of copper containing hemocyanin in the blood (hemolymph) and may be avoided by eliminating the blood to the extent practicable in the cooking and canning process.</p>
<p>Another form of discoloration <u>caused by fungal infection, particularly in snow crabs is known as "black mat".</u> While light infections may be physically removed, crabs with heavy infections should be culled as the shells cannot be completely cleaned and because there is tissue penetration of colourless <u>hyphae</u> that can affect the meat quality.</p>	<p>Another form of discoloration is known as "black mat" caused by fungal infection, particularly in snow crabs. While light infections may be physically removed, crabs with heavy infections should be culled as the shells cannot be completely cleaned and because there is tissue penetration of colourless fungal hyphae that can affect the meat quality.</p>
<p>When an additive-free product is preferred, it is essential that <u>post-heating</u> cooling <u>rates</u> be rapid enough to <u>minimize seed</u> formation.</p>	<p>When an additive-free product is preferred, it is essential that cooling immediately after cooking be rapid enough to minimise struvite formation.</p>

13. Edit for bullets 3 and 5 of **Sec. xx.2.2 Minimise the Deterioration of Crabs – Handling** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • good quality <u>of crab</u> butchered sections can be maintained by immediate cooking and chilling or freezing; 	<ul style="list-style-type: none"> • good quality butchered crab sections can be maintained by immediate cooking and chilling or freezing;
---	--

14. Last bullet of **Sec. xx.2.2, typo error for °C**

<ul style="list-style-type: none"> • if it is not possible to keep crabs alive until the time of processing, crabs should be butchered. Sections should be carefully separated and cleaned before freezing or cooling down to the temperature as close as possible to <u>0oC</u>, which should be done as rapidly as possible. 	<ul style="list-style-type: none"> • if it is not possible to keep crabs alive until the time of processing, crabs should be butchered. Sections should be carefully separated and cleaned before freezing or cooling down to the temperature as close as possible to 0°C, which should be done as rapidly as possible.
---	---

15. Spell-check for *species* in Potential Hazards under **Sec. xx.3.1.1 Live Crab Reception (Processing Step 1)**

<p><u>Potential Hazards: Biotoxins (for certain <u>specie</u>)</u></p>	<p><u>Potential Hazards: Biotoxins (for certain <i>species</i>)</u></p>
--	---

16. Edit for bullets 1, and sub-bullets 1, 2, and 5 of bullet 2 in **Sec. xx.3.1.3 Washing and Drowning or Pacifying (Processing Step 3)**

<ul style="list-style-type: none"> • crabs should be washed in plenty of running potable water, or clean <u>sea water</u>, or as defined in Section 13.1.2 to remove all impurities. 	<ul style="list-style-type: none"> • crabs should be washed in plenty of running potable water, or clean seawater, <p><i>Note: Use “seawater” where found in the text for consistency.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ cooling the crabs to 0°C or lower, depending <u>of</u> the species; 	<ul style="list-style-type: none"> ○ cooling the crabs to 0°C or lower, depending on the species;
<ul style="list-style-type: none"> ○ immersion of the crabs in potable water or clean <u>sea water</u> which is approximately 10-15°C warmer than the natural environment of the species; 	<ul style="list-style-type: none"> ○ immersion of the crabs in potable water or clean seawater which is approximately 10-15°C warmer than the natural environment of the species;
<ul style="list-style-type: none"> ○ since <u>spoilage in</u> dead crabs <u>takes place very</u> rapidly any delay prior to cooking may reduce the meat quality, <u>crabs</u> that are rendered insensible or killed should be cooked immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ since dead crabs spoil rapidly, any delay prior to cooking may reduce the meat quality. Crabs that are rendered insensible or killed should be cooked immediately.

17. Rearrange bullets 1-7 under Technical Guidance in **Sec. xx.3.1.4 Cooking (Processing Step 4)** to follow a logical flow:

<ul style="list-style-type: none"> • where the final product is to be marketed as cooked crabs in <u>the shell</u> or <u>the</u> shucked meat should be chilled to a temperature approaching 4° <u>C.</u> or less and either passed into the distribution chain or processed within 18 hours; • in most cases the cooking of crabs in boiling water is preferred to steaming. Steaming has a tendency to dry the meat, resulting in the flesh adhering to the shell. Cooking utilizing continuous conveyors is recommended; • Cooking should be carried out by <u>appropriately</u> trained personnel who has acquired the necessary skills to monitor and ensure that all crabs are given the same time/temperature exposure during the operation; • adequate uniform cooking is essential because too much cooking causes excessive meat shrinkage, moisture loss, lower yields and poor texture. Too little cooking makes it difficult to remove the meat from the shell, and may cause blue discoloration; • it is difficult to specify cooking times and temperatures generally due to differences in size, structure and physiology of the different species of crabs; • Staff involved in the operations with cooked and uncooked crabs should take steps to minimise cross-contamination; 	<ul style="list-style-type: none"> • adequate uniform cooking is essential because too much cooking causes excessive meat shrinkage, moisture loss, lower yields and poor texture. Too little cooking makes it difficult to remove the meat from the shell, and may cause blue discoloration; • in most cases the cooking of crabs in boiling water is preferred to steaming. Steaming has a tendency to dry the meat, resulting in the flesh adhering to the shell. Cooking utilizing continuous conveyors is recommended; • in general, it is difficult to specify cooking times and temperatures due to the differences in size, structure and physiology of the different species of crabs; • cooking time and temperatures should be sufficient to kill trematode parasites. • where the final product is to be marketed as cooked crabs in shell or as shucked meat, the product should be chilled to a temperature approaching 4° C or less and either passed into the distribution chain or processed within 18 hours; • Cooking should be carried out by trained personnel who has acquired the necessary skills to monitor and ensure that all crabs are given the same time/temperature exposure during the operation;
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • cook time and temperatures should be sufficient to kill trematode parasites. 	<ul style="list-style-type: none"> • Staff involved in the operations of cooked and uncooked crabs should take steps to minimise cross-contamination.
--	---

18. Edit sub-bullet 2 in bullet 3 of **Sec. xx.3.1.5 Cooling (Processing Step 5)** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> ○ cooling crabs should be covered or otherwise protected from condensations 	<ul style="list-style-type: none"> ○ when cooling, crabs should be covered or otherwise be protected from condensations
---	--

19. Edit bullet 1 of Technical Guidance in **Sec. xx.3.1.8 Filling and weighing (Processing Step 8)** for brevity.

<ul style="list-style-type: none"> • net weight of the crab contents should not exceed the critical parameters specified in the scheduled process <u>as incomplete heat penetration due to overweight cans could affect heat penetration.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • net weight of the crab contents should not exceed the critical parameters specified in the scheduled process;
--	---

20. Edit bullet 3 of **Sec. xx.3.1.9 Primary-Packaging/Sealing (Processing Step 9)** for clarity:

<ul style="list-style-type: none"> • the sealing operation should be conducted by qualified personnel <u>especially trained</u>; 	<ul style="list-style-type: none"> • the sealing operation should be conducted by qualified and trained personnel ;
---	---

21. Edit bullet 7 of **Sec. xx.3.1.10 Pasteurisation (Processing Step 10)**

<ul style="list-style-type: none"> • once proper times and temperatures are established, they should be adhered to <u>closely</u> and pasteurisation processes should be standardized <u>by accurate</u> thermocouple measuring equipment. It is recommended that new equipment be <u>standardize</u> after installation and <u>re-standardize</u> on an annual basis or when difficulties are experienced; 	<ul style="list-style-type: none"> • once proper times and temperatures or scheduled process are established, they should be closely adhered to and pasteurisation processes should be standardized using calibrated thermocouple measuring equipment. It is recommended that new equipment be calibrated after installation and re-calibrated on an annual basis or when difficulties are experienced;
--	---

22. Check typo error in bullet 2 of Technical Guidance in **Sec. xx.3.1.13 Chilled Storage (Processing Step 13)**

<ul style="list-style-type: none"> • the pasteurized product is perishable and unless it is kept chilled at a minimum temperature of <u>43°C</u>, there is a possibility that <i>Clostridium botulinum</i> may grow and produce toxins; 	<ul style="list-style-type: none"> • the pasteurized product is perishable and unless it is kept chilled at a minimum temperature of 3°C, there is a possibility that <i>Clostridium botulinum</i> may grow and produce toxins;
--	---

23. Check typo error of Sec. xx.3.1.16

This flow <u>cart</u> is for illustrative xxx	This flow chart is for illustrative xxx
---	--

UNITED KINGDOM

The UK suggests the following editorial changes for Appendix II (Draft Code of Practice – Lobsters and Crabs and relevant definitions):

- Section 13 – Processing of lobsters, paragraph 2 (p.46 of Alinorm 10/33/18) – correct spelling and scientific nomenclature in the text as ‘Palinuridae’ and ‘Scyllaridae’ which are families and not genus. Family names should not be italicised.
- Pages 65, 66 and 72 (sections xx.3.1.4 (first bullet), xx.3.1.6 (fourth bullet), xx.3.2.7 (third bullet)) – it appears that different temperature limits have been set for chilling crab meat at various points in the process chain, i.e. 4°C in section xx.3.1.4 and 4.5°C in sections xx.3.1.6 and xx.3.2.7. The general practice is chilling to 4°C and the text would benefit from review for consistency in this respect.
- Page 68, section xx.3.1.13, Chilled Storage (Processing Step 13) – there is a typographical error. The minimum temperature for storage is stated as ‘43°C’ to avoid *Clostridium* growth whereas it should state 4°C or less, and to be consistent with other temperature requirements for controlling *Clostridium botulinum*.

Amendment of Section 2.1 General Definitions in the Code of Practice for Fish and Fishery Products at Step 8 (ALINORM 10/33/18, para. 30, Appendix III)

Comments of Egypt and Philipines

PHILIPPINES

The Philippines supports the endorsement of this amendment for adoption by the Codex Alimentarius Commission.

EGYPT

Egypt approves the above mentioned procedures.

Draft Standard for Sturgeon Caviar at Step 8 (ALINORM 10/33/18, para. 68, Appendix V)

Comments of Egypt

Egypt approves the above mentioned procedures.

**CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Draft and proposed draft Food Additive Provisions of the General Standard for Food Additives (GSFA) at Steps 8 and 5/8 of the Procedure (ALINORM 10/33/12, paras 19, 31, 62 and Appendix III)

Comments of Argentina

ENGLISH

Appendix III:

- *Caramel III, ammonia process (INS 150c)*

A limit of 50000 mg/kg is proposed in food category 5.1.2 Cocoa mixes (syrops) and 5.1.4 Cocoa and chocolate products.

Comment: Argentina believes this use is not technologically justified and would change the intrinsic characteristic of the products. Therefore, Argentina is of the view that the use of caramel III in food categories 5.1.2 and 5.1.4 should not be authorized as addition is not necessary for technological purposes and to avoid adulteration.

A limit of 30000 mg/kg for use is proposed in category 9.1 Fresh fish and fish products, and a limit of 20000 mg/kg for use is proposed in category 10.1 Fresh eggs.

Comment: Argentina believes this use is not technologically justified and would change the intrinsic characteristic of the products.

- *Carotenoids INS 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f*

A limit of 100 mg/kg is proposed in category 5.1.4 Cocoa and chocolate products.

Comment: Argentina believes this use is not technologically justified and would change the intrinsic characteristic of the products. The use of carotenoids should not be authorized for products in category 5.1.4 as addition is not necessary for technological purposes and to avoid adulteration.

- *Grape skin extract INS 163(ii)*

A limit of 1000 mg/kg is proposed in category 8.1.2 Fresh meat, poultry, and game, comminuted.

Comment: Argentina believes this use in category 8.1.2 is not technologically justified and would change the intrinsic characteristic of the products and could be considered adulteration.

In category 10.1 Fresh eggs, a limit of 1500 mg/kg is proposed.

Comment: Argentina believes this use is not technologically justified and would change the intrinsic characteristic of the products. Therefore, Argentina is of the view that the use of grape skin extract should not be authorized in food category 10.1 as addition is not necessary for technological purposes and to avoid adulteration.

SPANISH*Apéndice III:*

- Caramelo III – PROCESO AL AMONÍACO - INS 150 (c)

En las categorías 5.1.2 Mezclas de cacao (jarabes) y 5.1.4 Productos de cacao y chocolate se propone un límite de 50.000 mg/kg.

Comentario: Argentina no encuentra justificación tecnológica que lo fundamente y por otra parte se desvirtuaría la característica intrínseca natural del producto. Es por esto que Argentina opina que no debe autorizarse el uso del colorante Caramelo III a los productos de las categorías 5.1.2 y 5.1.4 por no ser necesaria la adición a los fines tecnológicos y para evitar adulteraciones.

En la categoría 9.1 Pescado y productos pesqueros frescos se propone el uso con un límite de 30.000 mg/kg y en la categoría 10.1 Huevos frescos se propone el uso con un límite de 20.000 mg/kg.

Comentario: Argentina no encuentra justificación tecnológica que lo fundamente y por otra parte se desvirtuaría la característica intrínseca natural del producto.

- Carotenoides INS 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f

En la categoría 5.1.4 Productos de cacao y chocolate se propone con un límite de 100 mg/kg.

Comentario: Argentina no encuentra justificación tecnológica que lo fundamente y por otra parte se desvirtuaría la característica intrínseca natural del producto. Se recomienda que no se autorice el uso de carotenoides para los productos de las categorías 5.1.4 por no ser necesaria la adición a los fines tecnológicos y para evitar adulteraciones.

- Extracto de piel de uva INS 163(ii)

En la categoría 8.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza se propone con un límite de 1000 mg/kg.

Comentario: Argentina no encuentra justificación tecnológica que lo fundamente en la categoría 8.1.2 ya que se desvirtuaría la característica intrínseca natural del producto y podría considerarse una adulteración.

En la categoría 10.1 Huevos frescos se propone con un límite de 1500 mg/kg.

Comentario: Argentina no encuentra justificación tecnológica que lo fundamente y por otra parte se desvirtuaría la característica intrínseca natural del producto. Por lo cual Argentina opina que no debe autorizarse el uso de Extracto de piel de uva para los productos de la categoría 10.1 por no ser necesaria la adición a los fines tecnológicos y para evitar adulteraciones.

Amendments to the International Numbering System for food additives at Step 5/8 (ALINORM 10/33/12, para. 134 and Appendix IX)

Comments of AIDGUM

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR THE DEVELOPMENT OF NATURAL GUMS / ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DEVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

The Codex Committee on Food Additives (CCFA) report of the March 2010 CCFA session, and the Circular Letter (CL 2010/7-FA) contain information on discussions of the International Numbering System (INS) for food additives.

As shown in the CCFA report, the session reviewed the report of a CCFA Working Group that recommended assigning INS numbers to a number of food additives. One additive before the CCFA, and currently being evaluated by JECFA, octenyl succinic acid modified gum arabic was assigned an INS number 414a., and the CCFA session recommended that this number be recommended to the Codex Alimentarius Commission for adoption at Step 5/8.

AIDGUM represents the gum arabic/acacia gum producers and processors in Africa. The production of gum arabic/acacia gum is vital to the livelihood of millions of families in Africa, and the producing countries are among the poorest countries in the world.

Gum Arabic is a natural and organic product that has been consumed for many centuries in Africa, and is used in many processed foods in all countries of the world. It is recognized by Codex as an emulsifier, thickening agent, stabilizer and carrier/coating agent. The INS number for gum arabic/acacia gum is 414.

Gum arabic/acacia gum is a natural and organic product that does not receive any chemical processing or chemical modification in preparing purified gum arabic/acacia gum products (spraydried) used in food processing and food formulations.

Octenyl succinic acid modified gum arabic is chemically modified, and is not a natural or organic product. Assigning an INS number of 414a to octenyl succinic modified gum is not appropriate since it would imply that this chemically modified substance is similar to gum Arabic/acacia gum, INS 414. This is not the case since gum arabic/acacia gum is a natural, organic and non-chemically modified substance.

Furthermore, octenyl succinic acid modified gum arabic is still under review by the FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives, and therefore does not meet the requirements of Codex of having received final clearance by JECFA before CCFA and Codex can take any action on this substance.

AIDGUM therefore strongly recommends that Codex delays any action on assigning an INS number to octenyl succinic acid modified gum arabic until final JECFA review is completed. Moreover AIDGUM recommends that any INS number that may be eventually assigned to this chemically modified substance be substantially different and separate for the INS 414 number assigned to gum arabic/acacia gum to prevent any misleading or confusing considerations between a natural and organic substance such as gum Arabic/acacia gum and a chemically modified substance.

OTHER MATTERS FOR ADOPTION

Amendment to the text of note 136 of the GSFA (ALINORM 10/33/12, para. 92)

Comments of Argentina

ENGLISH

As regards the decision to clarify the purpose of note 136 "For use in white vegetables", associated with provisions for sulfites in food categories 04.2.1.3 "Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushroom and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seed" and 04.2.2.1 "Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) seaweeds, and nuts and seeds" to read "To prevent browning of certain light coloured vegetables", Argentina believes it would result in permitted use being replaced with justification for use. Therefore, Argentina requests clarification on the relevance of this change.

SPANISH

Con respecto a la decisión de clarificar el objetivo de la Nota 136 "Para uso en hortalizas blancas únicamente", asociada con disposiciones para sulfitos en las categorías de alimentos 04.2.1.3 "Hortalizas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas" y 04.2.2.1 "Hortalizas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas" del modo siguiente: "Para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro", Argentina opina que se estaría reemplazando el uso permitido por una justificación de uso. Por lo tanto, Argentina solicita aclaración sobre la pertinencia de dicha modificación.

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Proposed Draft Annex on Leafy Green Vegetables Including Leafy Herbs to the Code of Hygienic Practice for Fresh Fruit and Vegetables (N04-2008) at Step 5/8 (ALINORM 10/33/13 para. 85 and Appendix II)

Comments of Colombia and Peru

COLOMBIA

DOCUMENTO	PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
Introducción	Adicionar en: ... Datos epidemiológicos...trabajadores, enmiendas y fertilizantes de suelo elaborados a base de estiércol.	Es necesario adicionar los fertilizantes ya que es precisamente en ellos en donde se emplean materiales orgánicos como estiércol en su elaboración.
Numeral 3.1.1 Ubicación del lugar de producción – Tercer párrafo –primera frase.	Donde el medio ambiente presenta un riesgo para el lugar de producción, deberían implementarse medidas para minimizar la contaminación de los lugares de producción de hortalizas de hoja verde frescas.	Es un cambio en la redacción que se ajusta más al sentido que tiene el texto en inglés, cambiar maximizar por minimizar..

DOCUMENTO	PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
Numeral 3.2.1.1.4 Agua para la recolección y otros usos agrícolas. Párrafos 1 y 2.	Párrafo 1: Si se utilizan medios mecánicos para la aspersión del agua....., entonces debe usarse agua limpia para prevenir la atomización y propagación de patógenos. Párrafo 2: Las hortalizas de hoja verde frescas se pueden asperjar con pequeñas cantidades de	El término atomizar no es el más adecuado técnicamente, menos aún cuando es aplicado a actividades de riego de cultivos, en los cuales se utilizan sistemas de aspersión o dispersión, por lo anterior se propone cambiarlo por aspersión. De igual forma se sugiere cambiar la palabra atomizar por asperjar.
Numeral 3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales. Primera frase del primer párrafo.	Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes orgánicos naturales. El estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales pueden contener heces humanas animales, partes	Se debe aclarar desde el título que son fertilizantes <u>orgánicos</u> naturales porque el contenido del numeral y los materiales que están específicamente mencionados corresponden a productos orgánicos empleados en la elaboración de fertilizantes y enmiendas. Se sugiere suprimir heces humanas por el riego que representa.
Numeral 3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales. Segundo párrafo.	El tratamiento, adecuado.... Supervivencia de patógenos humanos . La presencia de patógenos humanos en los suelos ...El compostaje, debidamente elaborado , puede ser un método práctico y eficaz para inactivar los patógenos humanos en el estiércol... En general, sólo las materias vegetales o los desechos animales totalmente descompuestos y libres de patógenos deberían aplicarse a las hortalizas de hoja verde frescas.	Para no dar lugar a diferentes interpretaciones se modifica la redacción del párrafo, retirando el término humanos. Al final del párrafo se adiciona la frase “libre de patógenos” ya que un desecho animal puede estar completamente descompuesto pero esto no es una garantía de inocuidad, porque puede tener organismos patógenos presentes.
Numeral 3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales. Tercer párrafo.	... El suelo del campo que este contaminado con patógenos humanos	Se debe retirar la palabra humanos, por la justificación dada anteriormente. Eliminar del documento “Humanos”, cuando se relacione con patógenos, como por ejemplo en los numerales 3.2.1.1.2, 5.2.2.4 y en la introducción.
Numeral 3.2.2.3 Estructuras agrícolas protectoras, última viñeta.	Dichas medidas podrían incluir bermas , cercas.....	Es necesario cambiar el término arcenes por bermas, ya que del primero no se conoce su interpretación y de acuerdo con la Real Academia Española no existe.
Numeral 3.2.3.2 Estado de salud, primera viñeta.	Se debería alentar a los gerentes de las explotaciones agrícolas y establecimientos de elaboración y envasado a prestar atención...	Se incluye la elaboración, ya que también allí es crítica la presencia de enfermedades.
Numeral 4.1.1 Establecimientos, primera viñeta.	Los pisos y las paredes, deberían estar construidas con un material que permita...	Debe emplearse el término “construidas” en español que es más adecuado.

DOCUMENTO	PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
Numeral 5.2.2.4 Enfriamiento de las hortalizas de hoja verde frescas, primera viñeta.	El agua utilizada para enfriar las hortalizas de hoja verde frescas debería ser potable y no debería contener patógenos humanos .	Se aclara el tipo de agua a emplear, considerando que es para el lavado de hojas verdes que serán consumidas sin ningún tratamiento una vez se retiran del empaque.
Numeral 5.2.2.4 Enfriamiento de las hortalizas de hoja verde frescas, segunda viñeta.	Si se usa agua recirculada, se debería usar desinfectante para agua y monitorear su cantidad, la cual debe ser suficiente para reducir el riesgo potencial de contaminación.	Se propone modificar la redacción para que no sea demasiado literal al texto en inglés y quede gramaticalmente mejor.
Numeral 5.7 Documentación y registros. Cuarta viñeta.	Registros de la lucha control de plagas	La forma de indicar la actividad en español es control de plagas.
Numeral 5.8 procedimiento de rastreo ...	Unión de los numerales 5.7 y 5.8 En la segunda viñeta, ... Los operarios de, tales como horticultores y productores y, en caso donde se emplean recolectores contratados, recolectores, deberían llevar...	El propósito es correlacionar los numerales que tienen información afín. Se debe conservar solo “recolectores” porque independiente de que sean subcontratados o de planta, deben llevar la información que se indica en la viñeta.
Numeral 9.3 Etiquetado	La información sobre la manipulación por parte del consumidor debería proporcionar instrucciones específicas para el almacenamiento y uso del producto, incluso con respecto a la fecha de “consumirse antes de” o, cuando se disponga de ellos, otros indicadores de la vida útil.	Se propone modificar la redacción para que no se entienda que la frase “consumirse antes de” así como los indicadores de vida útil, son opcionales.
Generales	Aunque se focaliza en el tema de contaminación microbiológica, se debería mencionar a lo largo del documento los peligros microbianos, químicos y físicos asociados con todas las etapas de la producción de hortalizas de hoja verde frescas.	El propósito de la observación es que se considere que si bien es cierto que la contaminación por presencia de patógenos proviene del uso de enmiendas y fertilizantes orgánicos contaminados, también hay otro tipo de contaminación que puede estar presente en las hortalizas de hoja verde y es la presencia por ejemplo de metales pesados que no solo pueden provenir también del uso de fertilizantes y las enmiendas orgánicos, sino del uso de fertilizantes y enmiendas inorgánicos. También puede haber presencia de contaminantes físicos por malas prácticas de cosecha y poscosecha.

PERU

- En el numeral 1 objetivo del anexo, en el párrafo “...las hortalizas de hoja verde frescas que están destinadas a consumirse sin cocinar, durante la producción, la cosecha, el envasado, la elaboración, el almacenamiento, la distribución, la comercialización y el uso del consumidor...”, no debería colocarse cada una de las etapas y solo colocar durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria.
- Retirar el término limpio del agua potable, en razón que el término utilizado en la norma agua potable o limpia, señala que se puede utilizar cualquiera de las dos, teniendo en cuenta que del agua limpia no sabemos cuales son los parámetros a evaluar, en base a lo expuesto solo debe quedar el término agua potable.

Proposed Draft Code of Hygienic Practice for Pathogenic *Vibrio* spp. in Seafood) (N05-2008) at Step 5/8
(ALINORM 10/33/13 para. 98 and Appendix III)

Comments of Colombia and Peru

COLOMBIA

DOCUMENTO	PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
Párrafo 3.	... La especies patógenas de vibrio, en especial <i>V.cholerae</i> , también pueden ser detectadas en el área donde converge el agua dulce con la del estuario, y que asimismo , ...	Para dar mayor claridad al texto es necesario eliminar “que”.
Párrafo 4.	En la actualidad es posible diferenciar las cepas ambientales virulentas y no virulentas de ...	En español se utilizan los términos virulentas y no virulentas.
Párrafo 8.	...Ocasionalmente se han detectado...de origen marino, mientras que se detectan como cepas principales de las heces de los pacientes.	Se propone la siguiente frase para dar mayor claridad al texto.
Párrafo 8.	Ocasionalmente... Se desconoce la dosis de respuesta para los humanos.	Para dar mayor claridad al texto es necesario eliminar “de”.
Numeral 3.3, Párrafo 33	Para cocinar (hervidos o escaldados)...	Es necesario cambiar el término sancochados por escaldados.
Numeral 3.3 Segundo párrafo (Párrafo 33)	Para cocinar (hervidos o sancochados) alimentos de origen marino a bordo de la embarcación debería utilizarse hielo y/o refrigeración para facilitar un enfriamiento rápido. Debería utilizarse hielo hecho con agua limpia a fin de minimizar la contaminación cruzada. Debería usarse agua potable para el enfriamiento del producto, luego de su cocción y sancochado	Si bien es cierto las actividades se desarrollan en condiciones diferentes, el tratamiento térmico reduce la contaminación y esta condición debe aprovecharse y no someter nuevamente el producto al contacto con hielo elaborado con agua limpia. Se sugiere cambiar la expresión “agua limpia” por “agua potable”, en el numeral 3.3
Numeral 4.2.1 Segundo Párrafo	Lo anterior puede ser logrado de varias formas, como sería mediante el flujo lineal del producto (de materia primas a productos procesados)	Por precisión en el texto debería ser cambiado el término producto” por la palabra ”proceso”
Numeral 5.2.1	El tiempo y la temperatura son los dos factores más importantes que afectan la tasa de crecimiento de las especies patógenas de <i>Vibrio</i> en los alimentos de origen marino. En cada paso , la temperatura debe ser controlada, vigilada y registrada .	Para dar claridad debe cambiarse el término paso por etapa. Adicionalmente debe incluirse que la temperatura deber ser registrada
Numeral 5.2.2.1 Lavado y procesamiento	En los establecimientos de proceso...con agua potable corriente .	Con el término agua potable es suficiente para entender el texto.

PERU

- Respecto a la definición de **Refrigerado**, deberá ser concordante con lo establecido en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros sobre todo en lo que respecta a los rangos de temperatura, caso contrario debería retirarse.

- En el párrafo 62, mantener los alimentos de origen marino *en refrigeración a temperaturas cercanas a la fusión del hielo para que no exista riesgo de desarrollo de microbiano.*

Proposed Draft Annex on Control Measures for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in Molluscan Shellfish (N05-2008) at Step 5/8 (ALINORM 10/33/13 para. 109 and Appendix IV)

Comments of Peru

Respecto a este código estamos de acuerdo en su totalidad y como país agradecemos a la comisión por el trabajo presentado el cual será de mucha ayuda dentro de las funciones que realizan las autoridades sanitarias en la vigilancia de peligros.

CODEX COMMITTEE ON FOOD IMPORT AND EXPORT INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEMS

COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Proposed draft Principles and guidelines for the conduct of assessment of foreign official inspection and certification systems (Annex to the *Guidelines for the design, operation, assessment and accreditation of food import and export inspection and certification systems (CAC/GL 26-1997)*) (N07-2008) at Step 5/8 (ALINORM 10/33/30, Appendix II).

Comments of Brazil, Colombia, Japan, Mexico and Spain

BRAZIL

Brazil supports the adoption of the proposed document at Step 8.

COLOMBIA

Observaciones específicas:

SECCIÓN 3 – PRINCIPIOS - Párrafo 5:

PRINCIPIO G. Se sugiere adicionar una frase al final del principio:

G. El informe final de la evaluación debería ser fidedigno y transparente y podría publicarse respetando la confidencialidad de la información, de ser pertinente y en acuerdo con las autoridades competentes, respetando requisitos del país evaluado.

✓ Párrafo 15. Principio C: Se recomienda cambiar una expresión y adicionar otra:

*El país importador y el país exportador deberían acordar el **procedimiento** y los **instrumentos adecuados** para emprender la evaluación antes de su comienzo, **con base en el ámbito** y los objetivos acordados. En la mayoría de los casos, el enfoque preferido para una evaluación debería considerar el sistema oficial de inspección y certificación en su totalidad o en parte.*

✓ Igual que la anterior, en los párrafos 16 y 17, incluir “procedimiento” así:

*16. Se debería seleccionar **los procedimientos** y el instrumento más eficiente y eficaz para evaluar la eficacia del sistema oficial de inspección y certificación de un país exportador, incluida la capacidad de la autoridad o autoridades competentes del país exportador de establecer y mantener el control y proporcionar las garantías necesarias al país importador.*

*17. Al seleccionar el **procedimiento** y el instrumento de evaluación es importante considerar las razones por las que se emprende la evaluación. Las evaluaciones, por ejemplo, pueden formar parte de un análisis de riesgos efectuado antes del inicio del comercio, pueden evaluar el sistema oficial de inspección y certificación, controlar un componente específico, por ejemplo un producto (lácteo, pesquero o cárnico) o un elemento específico (residuos de productos químicos), o establecimientos específicos de exportación.*

En conclusión, tanto para los párrafos 15, 16 y 17, como para todo el documento, se solicitar clarificar el uso de la expresión “*el instrumento*”, verificando si se refiere al *procedimiento* propiamente dicho o al *procedimiento e instrumento*.

✓ Párrafo 21: Cambiar la expresión “*cuentan*” por “*incluyen*”:

*Las auditorías basadas en sistemas **incluyen** con el examen de una muestra de los procedimientos, documentos o registros y, si es pertinente, una selección de establecimientos, dentro del ámbito del sistema auditado en contraposición al examen de todos los procedimientos.*

✓ Párrafo 25:

Consideramos que se requiere una revisión de todo el párrafo, debido a que en el literal a) se señalan algunos aspectos que podrían comprender el examen de las inspecciones, el b) hace parte del a), por tanto debe eliminarse y el c) debe aclararse: a cuáles inspectores se refiere, porque sin los inspectores del país evaluado, ya estarían incluidos en el literal a).

Lo ideal sería ampliar los aspectos que deben ser examinados en la inspección o señalar algunos literales como ejemplos.

SECCIÓN 5 – PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

- ✓ En el párrafo 28, adicionar la expresión al final: “*por parte de las autoridades competentes*” y cambiar la expresión “*abordar*” por “*plantear*”.

*Los procedimientos y protocolos para **plantear** los resultados y las recomendaciones de la evaluación deberían documentarse y acordarse antes de comenzar la evaluación **por parte de las autoridades competentes**.*

- ✓ Con respecto al literal b) del párrafo 31, se sugiere reemplazar la expresión “*investigar*” por revisar procedimientos y registros de atención de brotes, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación sanitaria.

- ✓ En el párrafo 34 literal g) cambiar la expresión “*auditoría*” por “*evaluación*”, para ser consistente con el documento:

*Una indicación del tipo, o de ser posible/pertinente la identidad de, los lugares que se van a visitar (por ej. oficinas, laboratorios u otras instalaciones) y la fecha y la responsabilidad de notificar a dichos lugares, de ser necesario (aunque esta tarea podría completarse durante la reunión de inicio/apertura de la **evaluación**).*

Igual situación para la expresión “*auditoría*” en el párrafo 35:

*Se harán esfuerzos para ajustarse al plan de evaluación. No obstante, el mismo debería ser flexible a fin de permitir modificaciones relativas al énfasis otorgado a la información recabada antes o durante la **evaluación**. Toda enmienda o enmiendas de importancia propuestas al plan de evaluación por la autoridad competente proponente deberían realizarse solamente en circunstancias justificadas y comunicarse a la otra autoridad competente sin demora.*

JAPAN

Japan very much appreciates the work done by the CCFICS to bring this Proposed Draft Guidelines to the stage for final adoption at Steps 5/8. Japan has been supportive on the development of this document, and is pleased to see its advancement. Japan would like to provide following one editorial comment to ensure the consistency in terminology in the document.

Subparagraph a), paragraph 46,

- a) Describe the ~~purpose~~ **objective**, scope, and outcome;

MEXICO

México agradece la oportunidad de hacer los siguientes comentarios al **Anteproyecto principios y directrices para efectuar evaluaciones de sistemas oficiales de inspección y certificación en el extranjero** (Anexo a las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997) (N07-2008), adelantado al Trámite 5/8 del Procedimiento del Codex, con la omisión de los Trámites 6 y 7 (ALINORM 10/33/30, Apéndice II).

Cabe señalar que los comentarios son de orden lingüístico e intentan una más exacta aproximación al texto en inglés y desde luego un mejor entendimiento del documento.

COMENTARIOS:

Párr. 1.- El presente anexo no tiene el propósito de imponer el uso de dichas evaluaciones sino de proporcionar orientación que ~~podría~~ **debería** tomarse en cuenta en caso de utilizarse.

Pie de página 1.- Otros ejemplos ~~para informar~~ **que pueden proveer información** al país importador sobre la experiencia, conocimiento y confianza...

SECCIÓN 3 – PRINCIPIOS

Principio A.- Las evaluaciones deberían centrarse en los resultados, ser transparentes, basadas en **pruebas evidencias**, y realizadas de manera cooperativa...

Principio B.- Los países importadores y exportadores deberían establecer de forma concertada un procedimiento para abordar cualquier cuestión que pudiera surgir durante todo el ~~procedimiento~~ **proceso** de evaluación.

Principio F.- Las ~~medidas~~ **acciones** correctivas, plazos y procedimientos...

SECCIÓN 4 – REALIZACIÓN DE LAS EVALUACIONES

Principio A.- igual que en Sección 3.

Párr. 6.- La autoridad competente del país importador debería ser capaz de demostrar que los ~~resultados~~ hallazgos, conclusiones y recomendaciones de su evaluación se concentran principalmente en los resultados esperados del sistema y deberían estar sustentados en ~~pruebas objetivas~~ evidencias o datos verificados como exactos y fidedignos.

Principio B.- igual que en Sección 3

Párr. 17.-... pueden evaluar el sistema oficial de inspección y certificación, ~~controlar o los controles sobre~~ un componente específico, por ejemplo...

Párr. 21. ... una muestra de los procedimientos, documentos o registros del sistema y, si es pertinente, una selección de establecimientos, ...

Párr. 25, inciso a.- la manera en que el establecimiento cumple los requisitos, ~~así como la evaluación~~ incluyendo la revisión de actividades específicas y ...

SECCIÓN 5 - PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Párr. 26.- ... Los documentos que respalden los ~~resultados~~ hallazgos, conclusiones y recomendaciones deberían normalizarse lo más posible...

Párr. 27.- ... Las consultas entre las autoridades competentes de los países importadores y exportadores se extenderían a todas las etapas del ~~procedimiento~~ proceso, desde la elaboración del plan de evaluación hasta el informe final...

Párr. 28.- Los procedimientos y protocolos para abordar los ~~resultados~~ hallazgos y las recomendaciones de la evaluación deberían documentarse y acordarse antes de comenzar la evaluación.

Párr. 31 inciso b.- ~~La evaluación tiene como objetivo~~ El objetivo de la evaluación, por ejemplo, ... investigar brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionadas con los alimentos importados/exportados y el seguimiento de ~~medidas~~ acciones correctivas que surgieran de evaluaciones previas o de situaciones relativas a la inocuidad de los alimentos...

Párr. 31 inciso c.- ~~Debería definirse e~~El ámbito de la evaluación....

Párr. 31 inciso d.- ~~Se debería identificar e~~El instrumento de evaluación que va a utilizarse...

Párr. 34 inciso a.- a) el objetivo y ámbito de la evaluación, indicando si es una evaluación ~~autónoma~~ independiente o relacionada a otra evaluación...

Párr. 34 inciso g.- una indicación del tipo, o de ser posible/~~pertinente~~ relevante la identidad de, los lugares que se van a visitar (por ej. oficinas, laboratorios u otras instalaciones) ~~y~~ así como la fecha y la responsabilidad de notificar a dichos lugares...

Párr. 36.- ... tales como los ~~resultados~~ hallazgos, no conformidades y recomendaciones.

Párr. 43 inciso b.- El equipo de evaluación debería resumir los ~~resultados~~ principales hallazgos y las conclusiones preliminares. Se deberían identificar ~~los incumplimientos~~ las inconformidades y esbozar las ~~pruebas objetivas~~ evidencias que respaldan las conclusiones. Las ~~medidas~~ acciones correctivas para subsanar las no conformidades quedarían a cargo de la autoridad competente del país exportador...

Párr. 34 inciso c.- La reunión brinda la oportunidad a la autoridad competente del país exportador de hacer preguntas o aclarar los ~~resultados~~ hallazgos y observaciones presentadas en la reunión.

SECCIÓN 6 - INFORME DE LA EVALUACIÓN

Párr. 46.- El informe de la evaluación debería proporcionar una perspectiva equilibrada de los ~~resultados~~ hallazgos e incluir conclusiones y recomendaciones que reflejen dichos ~~resultados~~ hallazgos de forma fidedigna. A saber:

Párr. 46 inciso c.-... incluir los ~~resultados~~ hallazgos de la evaluación con ~~pruebas~~ evidencias que avalen cada una de las conclusiones...

Párr. 46 inciso f.-... incluir cómo se comunicarán y acordarán las ~~medidas~~ acciones correctivas...

Párr. 46 inciso g.-... para respaldar los ~~resultados~~ hallazgos.

Párr. 46 inciso k.- indicar todas las áreas no ~~incluidas~~ cubiertas en el ~~procedimiento~~ proceso de evaluación...

Párr 47.-... La verificación de las ~~medidas~~ acciones correctivas podría incluir lo siguiente:

Párr. 47 inciso c.- revisión de ~~las~~ medida acciones correctivas declaradas en una evaluación subsiguiente. [SE SUGIERE PLURALIZAR EN TODOS LOS IDIOMAS]

SPAIN

Las siguientes observaciones corresponden a la traducción al español del documento del punto 4 del programa.

Párrafo 2:

En la línea 6, incluir una coma detrás de la palabra “limita”:

“Ello incluye, pero no se limita, a las.....”.

Párrafo 21:

En la 2ª línea, añadir las palabras “de sistema” tras la palabra “procedimientos”.

Párrafo 25:

En la letra a), y para ajustar el texto más a la versión inglesa, se propone sustituir “así como la evaluación” por “incluyendo la revisión”:

“a) la manera en que el establecimiento cumple los requisitos, ~~así como la evaluación~~ **incluyendo la revisión** de actividades.....”

Párrafo 29:

Con el fin de ajustar el texto a la versión inglesa, se propone sustituir la última palabra “pertinente” por “relevante”:

“...el período transcurrido desde la última evaluación y cualquier otro factor ~~pertinente~~ **relevante**.”

Párrafo 30:

En la 4ª línea de la letra a), eliminar el punto y coma tras la palabra “exportador”:

“.....como en el país exportador (≠) o la necesidad.....”

Párrafo 34:

En la letra a), sustituir la palabra “autónoma” por “independiente” y la preposición “a” por “con”:

“...indicando si es una evaluación ~~autónoma~~ **independiente** o relacionada ~~a~~ **con** otra evaluación.....”.

En la letra f), sustituir la palabra “utilizarse” por “utilizar”.

En la letra g), el mismo comentario que para el párrafo 29:

“.....una indicación del tipo, o de ser posible/~~pertinente~~ **relevante**, la identidad de.....”.

Párrafo 43:

En la letra b), incluir el artículo “las” antes de “conclusiones”:

“...los resultados principales y **las** conclusiones preliminares.”.

Párrafo 46:

En la letra b), con el fin de ajustar el término exactamente al que figura en la versión inglesa del documento y por coherencia con otras partes del texto, se propone sustituir “procedimiento” por “proceso”:

“b) describir los criterios y el ~~procedimiento~~ **proceso** de evaluación;”

En la letra e), sustituir la primera palabra “tomar” por “tener”:

“e) ~~tomar~~ **tener** en cuenta los plazos.....”

Modificar la letra k) como sigue:

“k) indicar todas las áreas no ~~incluidas~~ **cubiertas** en el ~~procedimiento~~ **proceso** de evaluación.....”

**CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

Draft Section 6 – Marking or Labelling (draft Standard for Bitter Cassava) at Step 8 (ALINORM 10/33/35, para. 23 and Appendix II)

Comments of Brazil

Brasil apoya el texto acordado en la 15ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS para la Norma del Codex para la Yuca y felicita a la Comisión por la realización de este Proyecto.

Draft Standard for Apples at Step 8 (ALINORM 10/33/35, para. 47 and Appendix III)
--

Comments of Brazil and Spain

BRAZIL

Brasil apoya el texto acordado en la 15ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS para la Norma del Codex para las Manzanas y felicita a la Comisión por la realización de este Proyecto.

SPAIN

La delegación de ES no está de acuerdo con el párrafo 37, cuando se dice que la traducción del término inglés “decay” al español corresponde a “degradación” y no “podredumbre (rotting)”, por los motivos siguientes:

- Esta redacción fue propuesta por FR en el tema 9 del Programa (Aprobación del informe), sin que en la reunión se hubiera discutido previamente la traducción al idioma español.
- Los términos ingleses “decay” y “rotting” son sinónimos, pudiendo traducirse ambos al español como “podredumbre”, como define el Oxford English dictionary. La diferencia entre ambos términos es solo por su etimología.

Decay

• **verb 1** rot through the action of bacteria and fungi. **2** decline in quality or vigour. **3** Physics (of a radioactive substance, particle, etc.) undergo change to a different form by emitting radiation.

• **noun 1** the state or process of decaying. **2** rotten matter or tissue.

— ORIGIN Old French *decair*, from Latin *decidere* ‘fall down or off’.

Rot

• **verb (rotted, rotting) 1** decompose by the action of bacteria and fungi; decay. **2** gradually deteriorate or decline.

• **noun 1** the process of decaying. **2** rotten or decayed matter. **3 (the rot)** Brit. a process of deterioration or decline in standards. **4** a fungal or bacterial disease that causes tissue deterioration, especially in plants. **5** informal nonsense; rubbish: *don’t talk rot*.

— ORIGIN Old English.

- Cualquier fenómeno que lleve implícita una “degradación”, es de por sí evolutivo en el tiempo.

Por lo tanto, como delegación española y usuarios de la versión lingüística en español, y para preservar la claridad del texto normativo, proponemos que la actual redacción del párrafo 37 del informe así como de la parte correspondiente del apéndice III Proyecto de norma para las manzanas, sean modificados del siguiente modo:

37.Sobre este tema, el Comité examinó el sentido del término “decay”, incluyendo su traducción correcta al francés y español. Se explicó que este término debería traducirse por “degradación” y no “podredumbre” (rotting), ya que dicha degradación es un defecto no evolutivo. El mismo término aplicaría también para la versión española.

Apéndice III. Proyecto de norma para las manzanas

...

4.1.1 Categoría “Extra”

... Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de manzanas afectadas por degradación podredumbre o descomposición interna.

4.1.2 Categoría I

... Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de las manzanas afectadas por degradación podredumbre o descomposición interna.

4.1.3 Categoría II

... con excepción de los productos afectados por degradación podredumbre o descomposición interna ...

**CODEX COMMITTEE ON GENERAL PRINCIPLES
COMITÉ DU CODEX SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES**

Draft Revised Code of ethics for international trade in food including concessional and food aid transactions at Step 8 (ALINORM 10/33/33 para 35, Appendix II)

Comments of Brazil

Brazil would like to support the adoption of the proposed document at Step 8.

**CODEX COMMITTEE ON METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE
COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

Proposed Draft Guidelines on Performance Criteria and Validation of Methods for Detection, Identification and Quantification of Specific DNA Sequences and Specific Proteins in Foods at Step 5/8 (para. 33, Appendix III)

Comments of Brazil

Brazil thanks to delegation of Argentine for the work in the guidelines.

In the item 26 of Annex II, Appendix III (Page 60) the ideal range for acceptance of the 'slope' to be exemplified should be -3.1 to -3.6, since they would be more equidistant values of excellent value -3.32, and still would align with the minimum requirements document published by ENGL, which is the network of laboratories for analysis of GMO Europe.

OTHER MATTERS FOR ADOPTION

Methods of Analysis in Codex Standards at different steps, including methods of analysis for natural mineral waters (paras. 57-82, Appendix II)

Comments of Argentina and Brazil

ARGENTINA

ENGLISH

In response to Circular Letter 2010/6-MAS, Argentina appreciates the opportunity to provide these comments on Appendix II of ALINORM 10/33/23: Status of Endorsement of Methods of Analysis and Sampling.

Method AOAC 990.16, which appears as a method for determination of PCBs and Pesticides (page 45, section D NATURAL MINERAL WATERS ALINORM 10/33/23), is described in AOAC 2005 as a method to determine the contents of beer in cans or bottles, so the reference as it appears in the Codex document is not correct and should be deleted.

SPANISH

En respuesta a la Carta Circular 2010/6-MAS, Argentina agradece la posibilidad de realizar el siguiente comentario al Apéndice II de la ALINORM 10/33/23: Estado de ratificación de Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

El método AOAC 990.16, que figura para determinar PCB's y Pesticidas (página 45, inciso D. NATURAL MINERAL WATERS ALINORM 10/33/23), está descrito en la AOAC 2005 como método para determinar el contenido de cerveza en latas o botellas, por lo cual la referencia tal cual figura en el documento Codex no es correcta y debería eliminarse.

BRAZIL

In the item D from appendix II, Alinorm 10/33/23.

Excluding the two last columns from table, in the case of the criteria approach, no method should be indicated. If there is the provision the numeric value must be described, if not, the relation to ML should be showed.

Standard for Natural Mineral Waters (CODEX STAN 108-1981)

Provision	ML* (mg/L)	Applicable range- from: (mg/L)	LOD (mg/L)	LOQ (mg/L)	RSD _R (%)	Recovery (%)
Antimony	0.005	0.0028-0.0072	0.001	0.002	44	40-120
Arsenic	0.01	0.0056 – 0.014	0.002	0.004	44	60-115
Barium	0.7	0.35 – 1.05	0.07	0.14	32	80-110
Borate	5	3.1 – 6.9	0.5	1	22	80-110
Cadmium	0.003	0.0017 - 0.0043	0.0006	0.0012	44	40-120
Chromium	0.05	0.028 – 0.072	0.01	0.02	44	60-115
Copper	1	0.52 - 1.48	0.1	0.2	32	80-110
Cyanide	0.07	0.039 – 0.101	0.014	0.028	44	60 - 115
Fluoride	1.0	0.52-1.48	0.1	0.2	32	80-110
Lead	0.01	0.0056-0.014	0.002	0.004	44	60-115
Manganese	0.4	0.33-0.47	0.04	0.08	37	80-110
Mercury	0.001	0.00056 -0.0014	0.0002	0.0004	44	40-120
Nickel	0.02	0.011- 0.029	0.004	0.008	44	60-115
Nitrate	50	46 - 54	5	10	18	80-110
Nitrite	0.1	0.08 – 0.12	0.01	0.02	44	80-110
Selenium	0.01	0.0056 a 0.0144	0.002	0.004	44	60-115

* ML: maximum level, minimum level, normative level or concentration range

Provision	ML* (mg/L)	Applicable range- from: (mg/L)	LOD (mg/L)	LOQ (mg/L)	RSD _R (%)	Recovery (%)
Surface active agents	-	ML ± 0.44 ML	ML/5	2 ML/5	44	40-120
Mineral oil (hydrocarbon index)	-	ML ± 0.44 ML	ML/5	2 ML/5	44	40-120
PCB	-	ML ± 0.44 ML	ML/5	2 ML/5	44	40-120
Pesticide (organochlorine)	-	ML ± 0.44 ML	ML/5	2 ML/5	44	40-120
PAH	-	ML ± 0.44 ML	ML/5	2 ML/5	44	40-120

*ML: maximum level, minimum level, normative level or concentration range

**CODEX COMMITTEE ON MILK AND MILK PRODUCTS
COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

Draft Amendment to the Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003), pertaining to Drinks based on Fermented Milk at Step 8 (ALINORM 10/33/11, para. 39 and Appendix I1)

Comments of Australia, Colombia, India, Libya and Malaysia

AUSTRALIA

Australia supports the adoption of the Draft Amendment to the Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003), pertaining to Drinks based on Fermented Milk by the 33rd Session of the Codex Alimentarius Commission.

COLOMBIA

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
<p>“Las bebidas a base de leche fermentada son productos lácteos compuestos, según se definen en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), obtenidas mediante la mezcla de Leche Fermentada, según se describen en la Sección 2.1, con agua potable, con o sin el agregado de otros ingredientes tales como suero, otros ingredientes no lácteos y aromatizantes. Las bebidas a base de leche fermentada, mínimo el 40% de leche.”</p>	<p>“Las bebidas a base de leche fermentada son productos lácteos compuestos, según se definen en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), obtenidas mediante la mezcla de Leche Fermentada, según se describen en la Sección 2.1, con agua potable, con o sin el agregado de otros ingredientes tales como suero, otros ingredientes no lácteos y aromatizantes. Las bebidas a base de leche fermentada deben contener mínimo 50% fracción de masa de ingredientes lácteos, mínimo el 40% fracción de masa de leche fermentada y mínimo 1.3 % fracción de masa de proteína láctea.”</p>	<p>Se sugiere establecer el valor de ingredientes lácteos en 50% con el objeto de garantizar que los ingredientes lácteos sean el componente mayoritario de acuerdo con la “Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros” – CODEX STAN 206-1999 y que el valor mínimo de proteína láctea sea 1.3% fracción de masa, igualmente cambiar la unidades por fracción de masa según el sistema internacional.</p> <p>El mínimo de proteína se debe establecer para tener un aporte proteico representativo correspondiente a un producto lácteo, adicionalmente se debe tener un contenido mínimo de ingredientes lácteos para que el alimento corresponda a un producto lácteo.</p>

INDIA

We supports the adoption at Step 8 of the draft Amendment to the Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) pertaining to Drinks Based on Fermented Milk as agreed by 9th CCMMP.

LYBIA

3.2 PERMITTED INGREDIENTS

- Other suitable and harmless **microorganisms**¹ (in products covered by Section 2.4);
- **Gelatine**² and starch in:

¹ The aim is not to produce alcohol. (According to Islamic regulation).

² If permitted by national legislation in the country of sale to the final consumer. (Because, Gelatin not permitted in Libya).

4. FOOD ADDITIVES

Additive Functional Class	Fermented Milks and Drinks based on Fermented Milk		Fermented Milks Heat Treated After Fermentation and Drinks Based on Fermented Milk Heat Treated After Fermentation	
	Plain	Flavoured	Plain	Flavoured
Acidity regulators	-	X	X	X
Acids	-	X	X	X
Carbonating agents	X ¹	X ¹	X ¹	X ¹
Colours	-	X	-	X
Emulsifiers	-	X	-	X
Flavour Enhancers	-	X	-	X
Packaging gases	-	X	X	X
Preservatives	-	-	-	X
Stabilizers	X ¹	X ¹	X ¹	X ¹
Sweeteners	-	X	-	X
Thickeners	X ¹	X ¹	X ¹	X ¹

1 = Use is restricted to reconstitution and recombination **and according to the product standard** if permitted by national legislation in the country of sale to the final consumer.

7.1 NAME OF THE FOOD

7.1.1 The name of the food products covered by sections 2.1, 2.2 and 2.3, shall be fermented milk, **drinks based on fermented milk** or concentrated fermented milk as appropriate.

5. Revised Section on Contaminants in Standards for Milk and Milk Products (see para. 105).

105. After some discussion, the Committee agreed to forward the following wording to the 33rd Session of the Commission for adoption and inclusion in standards for milk and milk products, subject to endorsement by the relevant Codex Committees.

For inclusion in Section 5 of the milk product standards:

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants that are specified for the product in the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (CODEX STAN 193-1995).

The milk used in the manufacture of the products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants and toxins specified for milk by the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (CODEX STAN 193-1995) and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk by the CAC.

For inclusion in Section 5 of CODEX STANs 250-2006, 251-2006 and 252-2006

*The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants that are specified for the product in the **national legislation in the country of sale to the final consumer (if available), otherwise the** Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (CODEX STAN 193-1995) **should apply.***

*The milk used in the manufacture of the products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants and toxins specified for milk by the **national legislation in the country of sale to the final consumer (if available), otherwise the** Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (CODEX STAN 193-1995) **should apply,** and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk by the CAC.*

MALAYSIA

Malaysia supports the adoption of the draft Amendment to the Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) pertaining to Drinks Based on Fermented Milk (ALINORM 10/33/11, para.39 and Appendix II) at Step 8 by the 33rd Session of the Codex Alimentarius Commission.

OTHER MATTERS FOR ADOPTION**Updated List of Methods of Analysis and Sampling in Codex Standards for Milk and Milk Products (ALINORM 10/33/11, para. 62 and Appendix III)***Comments of Australia and Colombia***AUSTRALIA**

Australia also supports the adoption of the *Updated List of Methods of Analysis and Sampling in Codex Standards for Milk and Milk Products*.

In relation to the *Updated List of Methods of Analysis and Sampling in Codex Standards for Milk and Milk Products* (para 62 and Appendix III), Australia supports the amendments recommended by the 31st Session of the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling, Budapest, Hungary, 8-12 March 2010.

COLOMBIA

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
Véase 1 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir : AOAC 999.11 Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods y AOAC 985.35 Espectrofotometría de absorción atómica. IDF 103A Milk & milk products - Determination of the iron content. ISO 6732 Milk and milk products -- Determination of iron content -- Spectrometric method (Reference method)	Inclusión de estos métodos internacionales reconocidos y utilizados para la determinación de hierro en leche y derivados lácteos. El método IDF 103A y el método ISO 6732 no son equivalentes; por tanto, se deberían mencionar separadamente para la determinación de hierro en leche y derivados lácteos.
Véase 2 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir: IDF 054:1970 Detection of vegetable fat in milkfat by gas-liquid chromatography of sterols AOAC 970.50 ^a Fats (Vegetables) in Butterfat	Se recomienda incluir la IDF 054:1970 para detección de grasa vegetal en mantequillas y el método AOAC 970.50 ^a , siendo recomendado por la FAO para este fin (ver: http://www.fao.org/docrep/meeting/005/x0830s/x0830s01.htm).
Véase 3 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir: ISO 3432:2008 Cheese. Determination of fat content. Butyrometer for Van Gulik method. IDF 221:2008 Cheese - Determination of fat content - Butyrometer for Van Gulik method.	Incluir estos métodos ampliamente utilizados por la industria de leche y derivados lácteos, validados y reconocidos internacionalmente.

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
Véase 4 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir: AOAC Official Method 2000.18 Fat Content of Raw and Pasteurized Whole Milk. ISO 11870:2009. Milk and milk products. Determination of fat content. General guidance on the use of butyrometric methods.	Incluirlos como métodos alternativos por ser reconocidos por la industria de los alimentos para esta determinación.
Véase 5 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir: AOAC 947.05 Acidity Milk. Titrimetric Method.	Incluir el método alternativo para la determinación del ácido láctico en leches fermentadas.
Véase 6 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir el método AOAC 927.05 AOAC Official Method 927.05 Moisture in Dried Milk.	Incluir el método para determinación de contenido de agua en leche y crema de leche en polvo, siendo un método fácil de implementar en un laboratorio como ensayo de rutina, en la industria.
Véase 7 cuadro a continuación de esta tabla.	Incluir el método ISO 3433/IDF 222:2008, Cheese. Determination of fat content. Van Gulik method.	Incluir el método como una alternativa, siendo comparable con el método sugerido para esta determinación.

METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING IN MILK AND MILK PRODUCTS

UPDATED LIST OF METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING FOR CODEX STANDARDS FOR DAIRY PRODUCTS

(For adoption)

Proposed changes are shown in ~~bold strikethrough~~ for deletion and **bold underlined** for additions.

Products	Provisions	Method	Principle	Type	CCMMP comments
Milk products	Iron	NMKL 139 (1991) (Codex general method) AOAC 999.10	Atomic absorption spectrophotometry	II	
Milk products	Iron	IDF 103A:1986 / ISO 6732:1985 AOAC 984.27	Photometry (bathophenanthroline)	IV	
Cottage cheese	Fat-free dry matter	ISO 5534/IDF 4:2004 and ISO 1735/IDF 5:2004	Gravimetry, drying at 102 °C	IV	<i>Method update and Principle update</i>
		AOAC 926.08 and AOAC 933.05	Gravimetry (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	IV	
		AOAC 926.08 and AOAC 933.05	Gravimetry, drying at 102 °C (vacuum oven)	IV	
			Gravimetry (modified Mojonier)	IV	
		Calculation from dry matter <u>content</u> and fat contents			
Fermented milks	Milk fat	ISO 1211/IDF 1:2010 ISO 1211-1999 / AOAC 905.02	Gravimetry	I	<i>Method update</i>
Butter	Salt	ISO 1738/IDF 12:2004 AOAC 960.29	Titrimetry (Mohr: determination of chloride, expressed as sodium chloride)	III IV	
Butter	Milk fat purity	ISO 17678/IDF 202:2010	Gas liquid chromatography of	I	<i>Method proposed for</i>
Fermented milks	Lactic acid (total acidity expressed as lactic acid)	IDF 150:1991 / ISO 11869:1997	Potentiometry, titration to pH 8.30 Spectrophotometry	IV-I	<i>Type update: This method does not have precision figures. Hence, it needs to be a Type IV method.</i>
					<i>the qualitative determination of foreign fat using sterols is ambiguous. Furthermore, in contrast to the sterol methods, this standard has a broader scope than just detecting adulteration with vegetable fat as it also detects adulteration with fat from animal origin.</i>
Milk powders and cream powders	Water ²	ISO 5537/IDF 26:2004 ²	Gravimetry (drying at 87.102 °C)	IV	<i>Principle update and Type update: the method has been validated on milk powders so it should be Type I instead of Type IV</i>
Mozzarella	Milk fat in dry matter – with high moisture	ISO 1735/IDF 5:2004 AOAC 933.05	Gravimetry after solvent extraction	IV IV	<i>Method update and Type update</i>
Mozzarella	Milk fat in dry matter – with low moisture	ISO 1735/IDF 5:2004 AOAC 933.05	Gravimetry after solvent extraction	IV IV	<i>Method update and Type update</i>

Revised Food Additive Listings in Standards for Milk and Milk Products (ALINORM 10/33/11, para. 74 and Appendix IV)

Comments of Australia and Colombia

AUSTRALIA

Australia also supports the adoption of the *Revised Food Additive Listings in Standards for Milk and Milk Products*.

COLOMBIA

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
QUESOS, INCLUYENDO QUESO FRESCO	Incluir: Nitrato de Potasio (cantidades máximas de 200 mg/kg) Conservante. CAS 7757-79-1 Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Conservante y estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
QUESO MOZZARELLA	Incluir: Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
GOUDA	Incluir: Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
EMMENTAL	Incluir: Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
TILSITER	Incluir: Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
PROVOLONE	Incluir: Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
QUESO CREMA	Incluir: Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
CAMEMBERT	Incluir: Nitrato de Potasio (cantidades máximas de 200 mg/kg) Conservante. CAS 7757-79-1 Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Conservante y estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.
BRIE	Incluir: Nitrato de Potasio (cantidades máximas de 200 mg/kg) Conservante. CAS 7757-79-1 Cloruro de Calcio (cantidad máxima de 200 mg/kg), Estabilizante. SIN 509	Conservante y estabilizante aprobados para el uso en la industria alimentaria.

Revised Model Export Certificate for Milk and Milk Products (CAC/GL 67-2008) (ALINORM 10/33/11, para. 95 and Appendix V)

Comments of Australia, Colombia and Spain

AUSTRALIA

Australia also supports the adoption of the *Revised Model Export Certificate for Milk and Milk Products*.

COLOMBIA

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS
12. cantidad total: peso o volumen de toda la remesa en unidades adecuadas.	12. cantidad total: peso o volumen de toda la remesa en las unidades <i>adecuadas internacionales que aplique</i> .	Se solicita la modificación para evitar ambigüedades debido al uso del término adecuadas y citar las unidades internacionales que son las aprobadas.
14. Número total de bultos: número total de bultos correspondiente a todos los productos de la remesa.	14. Número total de bultos (<i>cuando aplique</i>): número total de bultos correspondiente a todos los productos de la remesa.	Se incluye la frase para aclaración del requisito.
15. Número de autorización del establecimiento (planta de producción, planta de almacenamiento (refrigerado o no refrigerado).	Número de autorización del establecimiento (planta de producción, <i>planta de almacenamiento</i> (refrigerado o no refrigerado).	Se sugiere realizar esta modificación teniendo en consideración que en algunos países el alcance de la autorización es solo para el productor.

SPAIN

Apéndice V. Tal y como se señaló en la revisión del proyecto de informe, debe corregirse el apartado 5 (página 74 del informe) sobre el Modelo Revisado de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/GL 67-2008): debiendo eliminarse la leyenda “Consignador/Exportador”, y sustituyéndola por “Consignatario/Importador”, de acuerdo con lo especificado en las notas explicativas recogidas en dicho apéndice.

Revised Section on Contaminants in Standards for Milk and Milk Products (ALINORM 10/33/11 para. 105)

Comments of Australia

Australia also supports the adoption of the *Revised Section on Contaminants in Standards for Milk and Milk Product*.

**CODEX COMMITTEE ON NUTRITION AND FOOD 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**

Draft List of Methods for Dietary Fibre including the revised footnote 1 of definition of dietary fibre at Step 8 (ALINORM 10/33/26. paras 34-49, Appendix II)

Comments of Argentina, Brazil, Colombia, Egypt, Mexico and the United States of America

ARGENTINA

Argentina supports the proposal and believes that, with respect to the methods mentioned, it would be appropriate to include a new method in the list.

It is an integrated method, and its benefit is that all fractions of fibre, included in the new definition, can be analyzed with it. This method was approved by AOAC, as AOAC Method 2009.01 (AACC Report January-February 2010, vol. 55, No. 1)

BRAZIL

Brazil supports advancing the document to Step 8.

However, Brazil suggests the modification of the second line of the table from the list of methods, to read as follows:

- Actual: *General methods that do not measure the lower molecular weight fractions (i.e. monomeric units<=9).*
- Suggestion: *General methods that do not measure the lower (i.e. monomeric units<=9), intermediate (maltodextrin, polidextrose) and part of high (resistant starch) molecular weight.*

COLOMBIA

- No existe un métodos universal para la determinación de todos los tipos de compuestos denominados fibra, ni todos los métodos aplican a todas las matrices. La propuesta del numeral (1) se incluye en el documento justamente para que el usuario sepa a que atenerse.
- La inclusión dentro de la denominación de fibra de monómeros entre 3 y 9 es crítica pues si no se les considera dentro de ésta, hay métodos que los cuantifican y se podría alegar sobreestimación. Para evitarse este problema se deberían incluir dentro de la denominación estos monómeros (3 a 9). Es por esta razón que el Codex deja a critério de los gobiernos esta decisión.
- El numeral (4) que se incluye es muy importante ya que aclara las moléculas consideradas como fibra que se escapan a la metodología analítica y por tanto de entrada se reconoce que estos métodos podrían subestimar el contenido de fibra.

En resumen consideramos que con las notas de pie de página se esta haciendo la adecuada aclaración de la metodología y sus alcances lo cual permite hacer claridad al momento de aplicar un métodos y evaluar un resultado. Lo anterior esta en línea con nuestra reunión anterior en relación al tema donde hacíamos notar justamente este tipo de situaciones y que ahora en la propuesta de Codex queda explicita.

EGYPT

We would like to inform you that Egypt approves the following:

Draft Standard at Step 8 of List of Methods for Dietary Fibre including the revised footnote of definition of dietary fibre (Appendix II).

MEXICO

México está de acuerdo con la adopción del documento en el trámite 8 del procedimiento.

UNITED STATES OF AMERICA

At the 31st Session of the Codex Committee on Methods and Analysis (CCMAS) (ALINORM 10/33/23, Appendix II C), the Committee made certain amendments and comments on the list of methods prepared by the CCNFSDU. With regard to identifying the type of method:

“The (CCMAS) noted that most of the methods were empirical and that some of them might be overlapping, and therefore agreed that they could be endorsed as Type IV in order to make them available as Codex methods, and asked the CCNFSDU to define their scope more precisely. It was agreed that further endorsement of these methods would be considered when such clarification became available, as some of them might be suitable as Type I methods.”

The United States does not oppose the adoption of the revised list of methods in ALINORM 10/33/23, Appendix II C as Type IV methods available as Codex methods; however, we note one clarification, which is mentioned below and request that CCNFSDU has the opportunity to further revise the amended table at its next session to consider the questions posed by CCMAS and the new text added to the table.

With regard to the one clarification, the United States notes that in the column under “Provisions,” the table revised by CCMAS includes **new** text identified below in parentheses (as opposed to other text in parentheses that was agreed upon by the CCNFSDU). We believe it is appropriate to refer this new text back to CCNFSDU as CCMAS *comments* for consideration with regard to further revising the table (in particular, to distinguish between methods when considering whether certain methods should be Type I). However, we do not support the inclusion of this new text in the provisions to be adopted by the Commission in July and note that this type of information can be obtained by referring to the description of the official method.

The new CCMAS text in parentheses includes:

- AOAC 985.29 (Total dietary fibre)
- AOAC 991.43 (Can determine total, but also determines soluble and insoluble dietary fibre)
- AOAC 993.21 (Foods with > 10% TDF and <2% starch (fruits))
- AOAC 994.13 (Determine sugars, useful for commodity where fibre and sugar are both necessary)
- AOAC 997.08 (Applicable to added fructans)
- AOAC 999.03 (Not applicable to highly depolymerised fructans)

Editorial Comment. Certain letters and numbers in two of the columns in the revised table prepared by CCMAS were inadvertently omitted in Appendix II C. Thus, the Codex Secretariat may wish to consider if it would be useful to post a revised report with an updated table that restores the missing information.

Footnote 1

The United States supports the adoption of footnote 1 of the dietary fibre definition.