

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Item 4

CX/CAC 19/42/4

June 2019

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

42nd Session

CICG, Geneva, Switzerland, 8 - 12 July 2019

COMMENTS ON FINAL ADOPTION OF CODEX TEXTS ¹

BACKGROUND

This document compiles the comments on the Draft Standards and Proposed Draft Standards, at Step 8 and Step 5/8 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS) or received via email by the time this document was issued. The comments are as shown in the Appendix I.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX

Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

First Column – Provides comments with the rationale.

Second Column – Provides comments provider(name of country or observer)

¹ This document compiles comments submitted through OCS, and via email by the time this document was issued, in reply to CL 2018/92-FH, CL 2019/22-SCH, CL 2019/29-FO, CL 2019/30-FO, CL 2019/31-FO, CL 2019/32-FO, CL 2019/33-FO, CL 2019/35-FA, CL 2019/36-FA, CL 2019/37-FA, CL 2019/38-FA, CL 2019/43-PR, CL 2019/44-PR, CL 2019/45-CF, CL 2019/46-CF, CL 2019/47-CF, CL 2019/48-CF and CL 2019/42-CPL

Appendix I

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

Alignment of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC 52- 2003) with Histamine Control Guidance
(Replies to CL 2018/92-FH)

Comments of Argentina, Australia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egypt, El Salvador, Indonesia, Iran, Iraq, Norway, Panama, Peru and the Philippines

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
Argentina está de acuerdo en lo consensuado en la 50 reunión del CCFH en cuanto la ubicación de las orientaciones para el control de la histamina y sobre las decisiones tomadas con respecto a las orientaciones sobre muestreo.	Argentina
Australia supports the alignment of the Code of Practice for Fish and Fishery products with the new guidance for histamine control for adoption. Editorial comment: We note recommendation from CCFH50 to amend 'micro-organisms' to 'microorganisms' and we support this amendment.	Australia
Consideramos que el documento aún no está listo para su aprobación, ya que en algunos numerales el texto no es claro y hace difícil entenderlo, por ejemplo numeral 4.1. "...que se enfríen, este enfriamiento se haga rápidamente y se mantengan a una temperatura lo mas cercana a 0C.", también en el numeral 10.13, no se especifican las orientaciones técnicas.	Colombia
Costa Rica, apoya la adopción de este Código de Prácticas.	Costa Rica
Ecuador agradece el trabajo realizado por el Grupo de Trabajo Electrónico y considera importante apoyar las enmiendas realizadas al documento, a fin de que sea remitido a la CAC para su aprobación en su 42° período de sesiones y así poder contar con una norma que proporcione información amplia y detallada que contribuirá a la implementación o mejora de los sistemas de control durante la actividad de pesca.	Ecuador
Egypt agrees on the "ALIGNMENT OF THE CODE OF PRACTICE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS (CXC 52-2003) WITH THE NEW SECTION ON HARVESTING, PROCESSING, STORAGE AND DISTRIBUTION OF FISH AND FISHERY PRODUCTS AT RISK FOR SCOMBROTOXIN (HISTAMINE) FORMATION" taking the revision of CXG 50-2004 into consideration in developing sampling plans for histamine in fish commodities to achieved an acceptable balance between consumer protection, feasibility and practicality.	Egypt
El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex.	El Salvador

<p>El Salvador en su Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos reviso el tema en mención y se presentan los comentarios acordados como país sobre los siguientes puntos:</p> <p>Se apoyan las enmiendas hechas al código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003) en relación a la recién orientación adoptada para la histamina en las secciones siguientes para su posterior avance en la CAC42.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sección 4: Consideraciones Generales para la Manipulación de Pescado, Marisco y de Otros Invertebrados Acuáticos Frescos • Sección 5: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de los Puntos de Corrección de Defectos (PCD) • Sección 20: Transporte <p>Respecto a la sección 12: Elaboración de Pescado Salado y Pescado Seco Salado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se apoya la iniciativa de aclarar que la sección 12 refiere a todo el pescado salado y seco salado, se sugiere eliminar la lista de especies pertenecientes a la familia Gadidae o agregar otras familias que se procesan seco salado considerando las diferentes regiones. 	
<p>Indonesia agrees with the alignment of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC 52-2003) with the Guidance for Histamine Control, and supports the adoption by CAC.</p>	<p>Indonesia</p>
<p>A. General comments:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Please note that there are THREE types of hazards in food safety (when speaking of HACCP, etc.): Biological, Chemical and Physical. <p>If it is required to mention one of these hazards in some detail, it would be better to write the detail in brackets, as below:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biological (microbiological contamination, viable parasites, biotoxins, scombrototoxin, etc.) - Chemical (veterinary drug residues, etc.) <ol style="list-style-type: none"> 2. There is no such a thing as Biochemical hazards according to predefined approved classifications. 3. Protein denaturation is not a defect; therefore we suggest removing statements referring to protein denaturation as a potential defect. <p>B. Special comments:</p>	<p>Iran</p>

<p>9.4.3. Blending and application of additives and ingredients to minced fish (Processing Steps 23 and 24) Potential hazards: physical contamination, chemical contamination, microbiological contamination, non-approved additives and/or ingredients, scombrototoxin</p> <p>9.4.4. Wrapping and packaging (Processing Steps 17 and 25) Potential hazards: physical contamination, microbiological contamination, scombrototoxin Potential defects: subsequent dehydration, decomposition</p> <p>10.7. Mixing and addition of adjuvant ingredients process (Processing Step 13) Potential hazards: microbiological contamination, scombrototoxin, physical contamination, e.g., metal fragments</p> <p>In section 17, canning of fish is recommended instead of processing of canned fish. Therefore, the sentence should be changed as below: Canning of fish, shellfish and other aquatic invertebrates.</p> <p>In section 17.2.1, under paragraph A2. Scombrototoxin, it is suggested to add the following two sentences aiming to give useful information: Histamine is a water-soluble chemical. Therefore, it would not be expected to be found in significant quantities in products containing no water such as fish oil.</p> <p>In the last paragraph of section 18, it would be better to change 20 percent to 20%: Water Phase Salt concentrations of 20% or higher should be achieved and maintained throughout the fermentation to prevent growth and activity of undesirable microorganisms, including pathogens.</p>	
Agree with proposal.	Iraq
We support the alignment of the COP for Fish and Fishery Products with the guidance for histamine control.	Norway
Luego de una revisión rápida, no hemos identificado motivos importantes de objeción a las enmiendas propuestas. Por lo que apoyamos su avance.	Panama
<p>Perú tiene los siguientes comentarios:</p> <p>1) Sección 4 -Consideraciones generales para la manipulación de pescado, marisco y de otros invertebrados acuáticos frescos/</p>	Peru

Numeral 4.1 Control del tiempo y la temperatura

DICE: La temperatura es el factor individual más importante que influye en la rapidez del deterioro de pescado y mariscos en la multiplicación de microorganismos. En el caso de las especies proclives a la producción de escombrotóxina, la regulación del tiempo y la temperatura puede ser el método más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos. Por consiguiente, es fundamental que tanto el pescado fresco, los filetes y otros productos y sus productos, que deben ser enfriados, este enfriamiento se haga rápidamente y se mantengan a una temperatura lo más cercana posible a 0°C. Véase la Sección 9-bis para más información sobre el control de la escombrotóxina.

DEBE DECIR:

La temperatura es el factor individual más importante que influye en la rapidez del deterioro de pescado y mariscos en la multiplicación de microorganismos. En el caso de las especies proclives a la producción de escombrotóxina, la regulación del tiempo y la temperatura es el método más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos. Por consiguiente, es fundamental que tanto para el pescado fresco, los filetes y otros productos como los mariscos se enfríen, rápidamente y se mantengan a una temperatura lo más cercana posible a 0°C. Véase la Sección 9-bis para más información sobre el control de la escombrotóxina.

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Tratándose de una materia prima altamente perecible se debe precisar un rango de temperatura de enfriamiento.

2) Sección 10 – elaboración de surimi congelado. /Numeral**10.5 Proceso de depuración (fase de elaboración 11)****DICE:**

Se controlará debidamente la temperatura de la carne de pescado picada durante el proceso de depuración para evitar el desarrollo de microbios patógenos y la formación de escombrotóxina.

DEBE DECIR:

Se controlará debidamente la temperatura de la carne de pescado picada y el tiempo durante el proceso de depuración para evitar el desarrollo de microorganismos patógenos y la formación de escombrotóxina.

SUSTENTO TECNICO DE CAMBIO/COMENTARIOS

Las variables tiempo y temperatura son factores que inciden directamente en el desarrollo de los microorganismos.

3) Sección 10 – elaboración de surimi congelado./**Numeral 10.7 Mezcla y adición de coadyuvantes de elaboración (fase de elaboración 13)****DICE:**

•Se controlará debidamente la temperatura del producto durante el proceso de mezcla para evitar el desarrollo de bacterias patógenas y la formación de escombrotóxina.

•El producto se elaborará rápidamente para reducir al mínimo el posible desarrollo de microbios patógenos y la formación de escombrotóxina.

DEBE DECIR:

Se controlará debidamente la temperatura del producto y el tiempo durante el proceso de mezcla para evitar el desarrollo de bacterias patógenas y la formación de escombrotóxina.

•El producto se elaborará rápidamente para reducir al mínimo el posible desarrollo de microorganismos patógenos y la formación de escombrotóxina.

SUSTENTO TÉCNICO COMENTARIOS:

Las variables tiempo y temperatura son factores que inciden directamente en el desarrollo de los microorganismos, este último es el término apropiado cuando se habla de deterioro de alimentos.

4)Sección 10 – elaboración de surimi congelado. /Numeral 10.8 Envasado y pesaje (fase de elaboración 14)

DICE:

•Se controlará debidamente la temperatura del producto durante el envasado para evitar el desarrollo de bacterias patógenas y la formación de escombrotóxina.

•El producto se envasará rápidamente para reducir al mínimo el posible desarrollo de microbios patógenos.

DEBE DECIR:

•Se controlará debidamente la temperatura y el tiempo del producto durante el envasado para evitar el desarrollo de bacterias patógenas y la formación de escombrotóxina

•El producto se envasará rápidamente para reducir al mínimo el posible desarrollo de microorganismos patógenos.

SUSTENTO TECNICO /COMENTARIO

Las variables tiempo y temperatura son factores que inciden directamente en el desarrollo de los microorganismos, este último es el término apropiado cuando se habla de deterioro de alimentos.

5)Sección 10 – elaboración de surimi congelado. / Numeral 10.13 Almacenamiento en congelador (fase de elaboración 19)

DICE :

Posibles peligros: Escombrotóxina

DEBE DECIR:

Posibles peligros Formación de Escombrotóxina, microbiológico (Listeria monocytogenes)

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se precisa, el texto “Formación de Escombrotóxina” toda vez que la presencia de escombrotóxina se debe a un proceso que se da en determinadas especies hidrobiológicas cuando se dan determinadas condiciones en su captura y extracción

como el tiempo y la temperatura. . Asimismo se incluye la bacteria *Listeria monocytogenes*, toda vez que esta se desarrolla en ambientes de bajas temperaturas cuando las condiciones higiénico sanitarias no son las adecuadas.

•Orientación técnica:

DICE:

Una vez congelado el producto debe ser almacenado rápidamente en un almacén que cumpla con un programa de higiene y saneamiento, a fin de evitar la formación de escombrotóxina y la presencia de microorganismos patógenos.

DEBE DECIR:

Orientación técnica:

Una vez congelado el producto debe ser almacenado de inmediato en un almacén que cumpla con un programa de higiene y saneamiento, a fin de evitar la formación de escombrotóxina y el desarrollo de microorganismos patógenos.

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se precisa los textos “desarrollo” y “de inmediato”.

Las variables tiempo y temperatura son factores que inciden directamente en el desarrollo de los microorganismos, Por tal razón el almacenamiento de un producto congelado debe ser de inmediato.

6) Sección 11 Elaboración de productos pesqueros revestidos congelados rápidamente

/ Numeral 11.3.7.1 Revestimiento Húmedo

DICE:

Orientación técnica:

• Mantener dentro de determinados parámetros a efectos de absorber la cantidad apropiada de empanado. [La enmienda propuesta no procede en español.]

DEBE DECIR:

Orientación técnica:

• Mantener dentro de determinados parámetros a efectos de absorber la cantidad apropiada de empanado. [La enmienda propuesta no procede en español.]

SUSTENTO TÉCNICO /COMENTARIOS

Falta precisar cuáles son los parámetros.

7) Sección 12 – Elaboración de pescado salado y pescado seco salado

DICE:

La presente sección se aplica al pescado fresco, todas las especies de pescado salado y pescado seco salado. Asimismo las medidas para el control de la escombrotóxina no son pertinentes para las especies que no son susceptibles

de formar escombrotóxina, como las especies de la familia Gadidae. (Las siguientes especies, pertenecientes a la familia Gadidae y, destinados al consumo humano tienen los nombres científicos y comunes siguientes: bacalao (*Gadus morhua*), bacalao del pacífico (*Gadus macrocephalus*), bacalao polar (*Boreogadus saida*), bacalao de Groenlandia (*Gadus ogac*), colín (*Pollachius virens*), maruca (*Molvamolva*), maruca azul (*Molvadypterygia*), brosmio (*Brosme brosme*), eglefino (*Gadus aeglefinus*/*Melanogrammus aeglefinus*), brótola (*Phycis blennoides*) y abadejo (*Pollachius pollachius*).

DEBE DECIR:

La presente sección se aplica a todas las especies de pescado salado y pescado seco salado..Asimismo las medidas para el control de la escombrotóxina no son pertinentes para las especies que no son susceptibles de formar escombrotóxina, como las especies de la familia Gadidae. (Las siguientes especies, pertenecientes a la familia tienen los nombres científicos y comunes siguientes: bacalao (*Gadus morhua*), bacalao del pacífico (*Gadus macrocephalus*), bacalao polar (*Boreogadus saida*), bacalao de Groenlandia (*Gadus ogac*), colín (*Pollachius virens*), maruca (*Molvamolva*), maruca azul (*Molvadypterygia*), brosmio (*Brosme brosme*), eglefino (*Gadus aeglefinus*/*Melanogrammus aeglefinus*), brótola (*Phycis blennoides*) y abadejo (*Pollachius pollachius*).

SUSTENTO TÉCNICO/COMENTARIOS

Aplicable para productos con tratamiento (salado, seco)

8)Sección 12 – Elaboración de pescado salado y pescado seco salado. Numeral 12.4 Salazón y maduración .

DICE:

El pescado salado debería ser madurado en sal, sano y saludable. El proceso de salazón, incluida la temperatura, debería estar suficientemente controlado como para prevenir la proliferación de *C. botulinum*, o el pescado debería eviscerarse antes del salmuerado. También se debería controlar la temperatura lo suficiente para evitar la formación.

DEBE DECIR:

El pescado salado debería ser madurado en sal, sano y saludable. El proceso de salazón, incluida la temperatura, debería estar suficientemente controlado como para prevenir la proliferación de *C. botulinum*, o el pescado debería eviscerarse antes del salmuerado. También se debería controlar la temperatura y tiempo lo suficiente para evitar la formación de histamina en las especies susceptibles.

SUSTENTOS TÉCNICOS/COMENTARIOS

Se adiciona la variable tiempo, que también es un factor que incide conjuntamente con la temperatura en la velocidad de deterioro del producto.

9)Sección 12 – Elaboración de pescado salado y pescado seco salado. Numeral 12.41 al 12.45

DICE:

Salmuerado (fase de elaboración 14)

Posibles peligros: supervivencia de parásitos, escombrotóxicas, toxina de la botulina.

DEBE DECIR:

Salmuerado (fase de elaboración 14)

Posibles peligros: Parásitos viables, formación de escombrotóxinas, toxina botulínica.

SUSTENTO TÉCNICO/COMENTARIOS

Mejorar la traducción

10) Sección 12 – Elaboración de pescado salado y Numeral 12.5.2 Secado

DICE:

Posibles peligros : Escombrotóxina

DEBE DECIR:

Posibles peligros : formación de Escombrotóxina

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

incluir el texto “formación”

11) Sección 13 – pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo.

Numeral 13.1.4 Secado

DICE:

Posibles defectos: Descomposición, contaminación micótica, contaminación física.

DEBE DECIR:

Posibles defectos: Descomposición, contaminación por mohos, contaminación física

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se precisa contaminación por mohos (que incluye hongos y temperaturas)

12) Sección 13 – pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo.

Numeral 13.1.10 Ahumado en caliente

DICE:

- Debería vigilarse la duración y la temperatura de la fase de ahumado para lograr el color, sabor y textura deseados y para controlar la contaminación microbiológica y la formación de escombrotóxina en las especies susceptibles. Se recomiendan mecanismos de control continuo para garantizar que se satisfacen las condiciones de tiempo y temperatura.

DEBE DECIR:

Debería vigilarse el tiempo y la temperatura de la fase de ahumado para lograr el color, sabor y textura deseados y para controlar la contaminación microbiológica y la formación de escombrotóxina en las especies susceptibles. Se recomiendan mecanismos de control continuo para garantizar que se satisfacen las condiciones de tiempo y temperatura.

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se precisa que debería vigilarse el tiempo en la fase de ahumado.

13) Sección 13 – pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo.

Numeral 13.1.11 Ahumado en frío

DICE:

Orientación técnica:

En el proceso de ahumado en frío la temperatura de los productos deberá ser inferior a la temperatura de coagulación de las proteínas en la carne del pescado, normalmente inferior a 30 °C, pero puede variar entre 27 °C y 38 °C. Se debería vigilar la duración el tiempo y la temperatura del proceso de ahumado para lograr el color, sabor y textura deseados. Se recomiendan mecanismos de control continuo para garantizar que se satisfacen las condiciones de tiempo y temperatura

DEBE DECIR:

Orientación técnica:

En el proceso de ahumado en frío la temperatura de los productos deberá ser inferior a la temperatura de coagulación de las proteínas en la carne del pescado, normalmente inferior a 30 °C, pero puede variar entre 27 °C y 38 °C. Se debería vigilar el tiempo y la temperatura del proceso de ahumado para lograr el color, sabor y textura deseados. Se recomiendan mecanismos de control continuo para garantizar que se satisfacen las condiciones de tiempo y temperatura

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se precisa que debería vigilarse el tiempo en la fase de ahumado.

14) Sección 13 – pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo.

Numeral 13.1.15 Enfriamiento o congelación

DICE:

Posibles peligros: Contaminación microbiológica, escombrotóxina, supervivencia de parásitos

DEBE DECIR:

Posibles peligros: Contaminación microbiológica, formación de escombrotóxina, parásitos viables

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS:

se incluye el texto “parásitos viables”

15) Sección 13 – pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo.

Numeral 13.3.1 Secado previo

DICE:

Posibles peligros: Contaminación microbiológica, física y química de los aromas de humo, proliferación de Clostridium botulinum, escombrotóxina

Posibles defectos: Demasiado sabor a humo o demasiado poco, distribución del sabor a humo no homogénea, contaminación física, mala coloración, sabor y textura, descomposición

DEBE DECIR:

Posibles peligros: Contaminación microbiológica, física y química de los aromas de humo, proliferación de Clostridium botulinum, escombrotóxina

Posibles defectos: Demasiado sabor a humo o insuficiente sabor a humo, distribución del sabor a humo no homogénea, contaminación física, mala coloración, sabor y textura, descomposición.

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se retira el texto “demasiado poco” y se reemplaza por el texto “insuficiente sabor a humo”

16)Sección 17 – Elaboración de pescado, marisco y otros invertebrados acuáticos en conserva./ Numeral 17.2.1 Peligros

DICE;

A2 escombrotóxicas

Histamina

Dado que la histamina es termoestable, su toxicidad se mantiene prácticamente intacta en los finales recipientes tras la elaboración del producto pescado a altas temperaturas. Para prevenir la producción de esta toxina es esencial que se apliquen buenas prácticas de conservación y manipulación, desde la captura hasta el almacenamiento del producto terminado. la retorta el tratamiento térmico. Véase la Sección 9-bis para obtener más información sobre el control de la histamina. En sus normas para para ciertas especies de pescado el Codex ha adoptado niveles máximos adpermisibles de histamina en las normas

DEBE DECIR:

A2 escombrotóxicas

Histamina

Dado que la histamina es termoestable, se mantiene intacta en los productos terminados, tras la elaboración del producto a altas temperaturas. Para prevenir la producción de esta toxina es esencial que se apliquen buenas prácticas de conservación y manipulación, desde la captura hasta el almacenamiento del producto terminado. Véase la Sección 9-bis para obtener más información sobre el control de la histamina para ciertas especies de pescado el Codex ha adoptado niveles máximos permisibles de histamina en las normas.

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se incluye los textos ...“productos terminados”;

...“producto terminado”....

...“permisibles”...

17)Sección 17 – Elaboración de pescado, marisco y otros invertebrados acuáticos en conserva. Numeral 17.3.5.1

DICE:

Preparación del pescado (eviscerado, recorte, etc.)

DEBE DECIR:

Preparación del pescado y mariscos (eviscerado, recorte, etc.)

SUSTENTO TECNICO/COMENTARIOS

Se incluye el texto “mariscos”

18)Sección 17 – Elaboración de pescado, marisco y otros invertebrados acuáticos en conserva. Numeral 17.4.2.1

DICE:

Llenado

DEBE DECIR:

Envasado

SUSTENTO TÉCNICO/COMENTARIOS

Se reemplaza el texto por “envasado”

19)ANEXO I — Posibles peligros asociados con el pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos frescos

Numeral 1.2

DICE:

Bacterias

Como ejemplo de bacterias autóctonas que pueden suponer un peligro para la salud pueden citarse *Aeromonashydrophyla hydrophila*, *Clostridium botulinum*, *Vibrio parahaemolyticus*, *V. cholerae*, *V. vulnificus* y *Listeria monocytogenes*.

...Otras especies que ocasionalmente se han aislado en el pescado y pueden ser causa de enfermedades de transmisión alimentaria son *Edwardsiella tarda*, *Pleisomonas shigelloides* y *Yersinia enterocolitica*.

DEBE DECIR:

Bacterias

Como ejemplo de bacterias autóctonas que pueden suponer un peligro para la salud pueden citarse *Aeromonashydrophyla hydrophila*, *Clostridium botulinum*, *Vibrio parahaemolyticus*, *V. cholerae*, *V. vulnificus* y *Listeria monocytogenes*.

...Otras especies que ocasionalmente se han aislado en el pescado y pueden ser causa de enfermedades de transmisión alimentaria son *Edwardsiella tarda*, *Plesiomonas shigelloides* y *Yersinia enterocolitica*.

Parásitos**SUSTENTO TÉCNICO/COMENTARIOS**

Se sugiere incluir un ítem referido a "Parásitos". como posible peligro asociado con el pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos frescos.

20) ANEXO I — Posibles peligros asociados con el pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos frescos

Numeral 1.5 Escombrotóxina**DICE:**

La intoxicación escombroida, denominada a veces envenenamiento histamínico o intoxicación por escombrotóxina en el pescado, se produce tras el consumo de pescado que no se ha enfriado correctamente durante o después de la recolección o durante la elaboración y la manipulación subsiguientes. La escombrotóxina se atribuye sobre todo a la acción de *Enterobacteriaceae*, que pueden dar lugar a niveles elevados de histamina y de otras aminas biógenas en el músculo del pescado, cuando los productos no se enfrían inmediatamente después de la captura y no se mantienen enfriados. Los pescados más afectados son escómbridos (familia *Scombridae*) como el atún, la caballa y el bonito, aunque esta toxina también puede encontrarse en otras especies como los *Clupeidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scomberesocidae*. La intoxicación rara vez es letal y aunque por lo general sus síntomas son leves, pueden ser graves. Una refrigeración rápida tras la captura y una manipulación correcta durante la elaboración deberían impedir el desarrollo de la toxina. Esta no se inactiva mediante un tratamiento térmico normal. Además, el pescado puede contener niveles tóxicos de histamina sin presentar ninguno de los parámetros sensoriales que habitualmente caracterizan la descomposición.

DEBE DECIR:

La intoxicación escombroida, denominada a veces envenenamiento histamínico o intoxicación por escombrotóxina en el pescado, se produce tras el consumo de pescado que no se ha enfriado correctamente durante o después de la recolección ó durante la elaboración y la manipulación subsiguientes. La formación de escombrotóxina se atribuye sobre todo a bacterias de la familia de las *Enterobacteriaceae*, que pueden dar lugar a niveles elevados de histamina y de otras aminas biógenas en el músculo del pescado, cuando los productos no se enfrían inmediatamente después de la captura y no se mantienen enfriados. Los pescados más afectados son escómbridos (familia *Scombridae*) como el atún, la caballa y el bonito, aunque esta toxina también puede encontrarse en otras especies como los *Clupeidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scomberesocidae*. La intoxicación rara vez es letal y aunque por lo general sus síntomas son leves, pueden ser graves. Una refrigeración rápida tras la captura y una manipulación correcta durante la elaboración deberían impedir el desarrollo de la toxina. Esta no se inactiva mediante un tratamiento térmico. Además, el pescado puede contener niveles tóxicos de histamina sin presentar ninguno de los parámetros sensoriales que habitualmente caracterizan la descomposición.

<p>SUSTENTO TÉCNICO /COMENTARIOS</p> <p>Se incluye los textos :...“La Formación de” escombrotóxina” y el texto ..“bacterias de la familia de las”...</p>	
<p>The Philippines supports the draft on the Alignment of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC 52-2003) with Histamine Control Guidance at Step 8 (REP 19/FH Para.38, Appendix II). Rationale: This is based on scientific studies & for consistency with other texts in the document.</p>	<p>The Philippines</p>

Committee on Spices and Culinary Herbs
Comité sur les épices et les herbes culinaires
Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias

Proposed draft Standard for dried or dehydrated garlic

Replies to CL 2019/22-SCH

Comments of Chile, Colombia, India, Iraq, Kenya and the Philippines

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>Se acepta que el anteproyecto de norma avance a trámite 5/8.</p> <p>Comentarios: Punto 4. El texto en español se debe cambiar por: "Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes, para el ajo, en su forma de presentación en polvo de acuerdo con el cuadro 3 de la norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)". En el Anexo I, las unidades de medida en el texto en español están incompletas.</p>	<p>Chile</p>
<p>No estamos de acuerdo con la aprobación de los documentos, ya que no se han elaborado los planes de muestreo para estos productos. Adicionalmente, desde salud pública y de inocuidad se siguen presentando características físicas de excrementos de mamíferos y otros, y para mohos y para el azafrán con un valor comercial muy alto, los valores para excrementos y otros excrementos y para moho es de cero (0). Se podría considerar los requisitos microbiológicos para estos productos.</p>	<p>Colombia</p>
<p>We support adoption of the Draft Standard for Dried and Dehydrated Garlic at Step 5/8.</p> <p>However, we suggest slight modifications [with respect to Section 3.1 (para 43, REP19/SCH) and section 9.1 (para 37,REP19/SCH)] in the draft as decided in the CCSCH4, in line with the Report CCSCH4.</p>	<p>India</p>

We agree with draft standard	Iraq
Kenya has gone through the document and found it adequate and therefore we propose that the document can be forwarded to the CAC-42 for final adoption.	Kenya
The Philippines supports the Proposed Draft Standard for Dried or Dehydrated Garlic for adoption at step 5/8.	Philippines

Committee on Fats and Oils
Comité sur les graisses et les huiles
Comité sobre Grasas y Aceites

Proposed amendments to the *Standard for Named Vegetable Oils* (CXS 210 – 1999) – a) Amendment to the values for refractive index and apparent density of palm superolein at 40°C; b) The applicability of the fatty acid composition of other oils listed in Table 1 in relation to their corresponding crude form; c) The inclusion of free fatty acids as quality characteristics criteria for refined rice bran oils (29)

Reply in response to CL 2019/29-FO

Comments from China, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Iraq, Peru

Text	Comment
China would like to thank Thailand for leading the work to amend the Standard CXS 210, and support the proposed amendments of Part A-1 and A-2 in document CL 2019/29/OCS-FO. Acid Value and FFA% could be converted to each other. Therefore, China believes acid value can reflect the acidity of refined rice bran oil for trade practice. China suggests to maintain the current requirement of Acid Value in CXS 210 as the parameter for the acidity of refined rice bran oil, considering that Acid Value rather than FFA is listed in China National Food Safety Standard for Edible oil (No: GB 2716 - 2018) and National Standard for Rice bran oil (No: GB/T 19112 - 2003).	China
Colombia apoya la enmienda de la nueva nota a pie de página al Cuadro 1 en la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).	Colombia
Costa Rica desea agradecer la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, apoya el avance del documento.	Costa Rica
A-1: Enmienda de los valores de índice de refracción y densidad aparente de la superoleína de palma a 40°C; al respecto se informa lo siguiente: Ecuador está de acuerdo con los valores y rangos propuestos por Malasia sobre el cambio de temperatura experimental, de 40 oC a 30 oC para el análisis del índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma.	Ecuador

<p>A-2: Enmienda de la norma para considerar la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos de otros aceites listados en el cuadro 1 en relación con su correspondiente forma cruda y A-3: Inclusión de ácidos grasos libres como criterios de características de calidad para los aceites refinados de salvado de arroz; al respecto se informa lo siguiente:</p> <p>Ecuador informa que en la actualidad no produce aceite vegetal especificado de salvado de arroz, por lo que no tiene datos al respecto; para el caso del aceite de palma, los rangos establecidos en el cuadro 1 para ácidos grasos crudos y ácidos grasos refinados se encuentran dentro de los rangos determinados para la palma ecuatoriana; en este sentido el país apoya el avance de la norma al siguiente trámite.</p>	
<p>Egypt agrees to forward the proposed draft amendment of the values for refractive index and apparent density of palm superolein at 40°C (Item 5.1) and amendment to the standard to consider the applicability of the fatty acid composition of other oils listed in table 1 in relation to their corresponding crude and form the inclusion of free fatty acids as quality characteristics criteria for refined rice bran oils to CAC42 for adoption.</p>	Egypt
<p>we agree with proposal amendment revision of standard</p>	Iraq
<p>(i) Observaciones generales Perú agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius la solicitud de observaciones sobre el Proyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) con miras a su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones.</p> <p>(ii) Observaciones específicas El Perú en el marco del Codex Alimentarius con relación al documento CL 2019/29/OCS-FO no tiene observaciones específicas. Informe REP19/FO Apéndice II parte A-1: ENMIENDA DE LOS VALORES DE ÍNDICE DE REFRACCIÓN Y DENSIDAD APARENTE DE LA SUPEROLEÍNA DE PALMA A 40°C (Tema 5.1) Nuestro país no tiene observaciones específicas y apoya mantener la temperatura de análisis a 40 °C y revisar los valores para el índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma. Informe REP19/FO Apéndice II parte A-2: ENMIENDA DE LA NORMA PARA CONSIDERAR LA APLICABILIDAD DE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE OTROS ACEITES LISTADOS EN EL CUADRO 1 EN RELACIÓN CON SU CORRESPONDIENTE FORMA CRUDA (Tema 11) Nuestro país no tiene observaciones específicas y apoya añadir la nueva nota a pie de página al Cuadro 1 en la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999), sobre los valores de ácidos grasos que son aplicables a los aceites vegetales en un estado listo para el consumo humano y también a las correspondientes formas crudas.</p>	Peru

<p>Informe REP19/FO Apéndice II parte A-3: INCLUSIÓN DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES COMO CRITERIOS DE CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD PARA LOS ACEITES REFINADOS DE SALVADO DE ARROZ (Tema 12)</p> <p>Nuestro país no tiene observaciones específicas y apoya la inclusión de ácidos grasos libres como criterios de características de calidad para el aceite refinado de salvado de arroz.</p>	
--	--

Proposed revision to the Standard for Named Vegetable Oils - Addition of palm oil with a higher content of Oleic Acid (OxG)"
(Comments In reply to CL 2019/30-FO)

Comments from Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Iraq, Peru

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
Colombia apoya y considera que el texto está listo para adopción en trámite 8.	Colombia
Costa Rica desea agradecer la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, apoya el avance del documento.	Costa Rica
El Ecuador agradece a los países que aportaron en la elaboración de la propuesta de revisión de la norma referente a la "Adición del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico" y luego de haber realizado el análisis técnico correspondiente, el país está de acuerdo con el documento propuesto y apoya el avance de dicha norma al siguiente trámite	Ecuador
Egypt agrees with the proposed of addition of palm oil with a higher content of oleic acid	Egypt
We agree with proposed amendment revision	Iraq
<p>(i) Observaciones generales</p> <p>Perú agradece a Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius la Solicitud de observaciones (en el trámite 8) sobre el Proyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Adición del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico (OxG).</p> <p>Durante la última reunión del CCFO en Malasia, hubo consenso en la aprobación del documento, en la misma línea Perú está de acuerdo que está listo para su aprobación en el trámite 8.</p> <p>(ii) Observaciones específicas</p> <p>Informe REP19/FO Apéndice II parte B-1: ENMIENDA PARA LA ADICIÓN DE ACEITE DE PALMA DE ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO (OxG) (Tema 3).</p>	Peru

El Perú en el marco del Codex Alimentarius con relación al documento CL 2019/30/OCS-FO no tiene observaciones específicas.	
--	--

Proposed revision to the Standard for Named Vegetable Oils - Replacement of Acid Value with free fatty acids for Virgin Palm oil and inclusion of Free fatty Acids for Crude Palm Kernel Oils

Reply to CL 2019/31-FO

Comments from China, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Iraq, Peru

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
China suggests to maintain Acid Value as an alternative expression of FFA, because China still use AV rather than FFA in National Food Standard for Edible Oil (Standard number: GB 2716 - 2018).	China
Colombia apoya y considera que el texto está listo para adopción en trámite 5/8.	Colombia
Costa Rica desea agradecer la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, apoya el avance del documento.	Costa Rica
Ecuador, expresa su agradecimiento a todos los países que trabajaron y contribuyeron en las enmiendas realizadas a las normas del Codex para Aceites Vegetales Especificados (CXS 210-1999); en este sentido y luego de haber realizado el análisis técnico correspondiente al parámetro de acidez: "Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en los aceites de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma", el país apoya el avance de la norma al siguiente trámite, considerando que actualmente en la práctica comercial, se requiere normalizar y armonizar las distintas formas que existen para determinar la acidez de dichos aceites.	Ecuador
Egypt agrees to forward the proposed draft for replacement of acid value with free fatty acids for virgin palm oil and inclusion of free fatty acids for crude palm kernel oil to cac42 for adoption	Egypt
agree with proposed amendments with regards	Iraq
(i) Observaciones generales Perú agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius la solicitud de observaciones (en el trámite 5/8) sobre el Proyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma.	Peru

<p>Durante la última reunión del CCFO en Malasia, hubo consenso en la aprobación del documento, en la misma línea Perú está de acuerdo con su adopción en el trámite 5/8.</p> <p>(ii) Observaciones específicas</p> <p>Informe REP19/FO Apéndice II parte C-1: SUSTITUCIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ POR ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN LOS ACEITES DE PALMA VÍRGENES E INCLUSIÓN DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA EL ACEITE CRUDO DE ALMENDRA DE PALMA (Tema 5.2).</p> <p>El Perú en el marco del Codex Alimentarius con relación al documento CL 2019/31/OCS-FO no tiene observaciones específicas.</p>	
---	--

Proposed revision to the Standard for Named Vegetable Oils- Inclusion of Almond oil, Hazelnut oil, Pistachio oil, Flaxseed oil, and Walnut oil

Reply to CL 2019/32-FO

Comments from China, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Iraq, and Peru

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>China appreciates the opportunity to provide comments on the proposed draft of inclusion walnut oil, almond oil, hazelnut oil, pistachio oil, flaxseed oil and walnut oil in Standard for Named Vegetable Oils(CXS 210-1999).</p> <p>China suggests to expand the range of some fatty acids of almond oil, flax/linseed oil and walnut oil, according to Chinese current national standards on almond oil (standard under development with reference number: 20071663-T-449), on flax/linseed oil (standard number: GB/T 8235-2008) and on walnut oil (standard number: GB/T 22327-2008), which give broader ranges on values of some of the fatty acids and chemical and physical characteristics</p> <p>Table 1: Fatty acid composition of vegetable oils as determined by gas liquid chromatography from authentic samples (expressed as percentage of total fatty acids)</p> <p><u>Almond oil</u></p> <p>C16:0 3.0 – 9.0 C16:1 0.2 – 1.9 C18:1 40.8 – 80.8 C18:2 11.9 - 35.0 C18:3 ND – 3.0 C20:0 ND – 1.7</p> <p><u>Flax/linseed oil</u></p>	<p>China</p>

<p>C16:0 3.7 – 11.3 C18:1 9.8 – 39.0 C18:2 11.9 - 35.0 C18:3 39.0 – 70.0</p> <p><u>Walnut oil</u></p> <p>C16:0 6.0 – 10.0 C16:1 ND – 0.5 C18:0 1.0 – 6.0 C18:1 11.5 – 25.0 C18:2 50.0 – 69.0 C18:3 6.5 – 18.0</p> <p>Table 2: Chemical and physical characteristics of crude vegetable oils (see Appendix of the Standard)</p> <p><u>Almond oil</u></p> <p>Relative density (x°C/water at 20°C) 0.900-0.917 20°C/water 20°C Refractive index (ND 40°C) 1.463 – 1.476 at 20°C Saponification value (mg KOH/g oil) 168-207</p> <p><u>Flax/linseed oil</u></p> <p>Relative density (x°C/water at 20°C) 0.9276-0.9382 20°C/water 20°C Saponification value (mg KOH/g oil) 164-211 Iodine value 164-211</p> <p>Walnut oil</p> <p>Relative density (x°C/water at 20°C) 0.902-0.929 20°C/water 20°C Refractive index (ND 40°C) 1.467–1.482 at 20°C Saponification value (mg KOH/g oil) 183-197 Iodine value 132-174</p>	
<p>Costa Rica desea agradecer la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, apoya el avance del documento.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Ecuador, expresa su agradecimiento a todos los países que trabajan y contribuyen en las enmiendas realizadas a las normas del Codex para Aceites Vegetales Especificados (CXS 210-1999); sin embargo informa que en la actualidad no produce aceites vegetales especificados de nuez, avellana y pistacho, por lo que no dispone de datos al respecto.</p>	<p>Ecuador</p>

<p>Adicionalmente y luego de haber realizado el análisis técnico correspondiente en lo referente a los aceites de almendra y linaza el país está de acuerdo con el documento propuesto y apoya el avance del anteproyecto al siguiente trámite.</p> <p>Cabe señalar que, en el documento propuesto, no se evidencian datos para el aceite de aguacate, por lo que el país no emite observaciones al respecto.</p>	
<p>Egypt agrees to forward the proposed draft for inclusion of almond oil, HAZELNUT OIL, PISTACHIO OIL, FLAXSEED OIL AND WALNUT OIL to CAC42 for adoption</p>	Egypt
<p>agree with proposed amendment</p>	Iraq
<p>(i) Observaciones generales</p> <p>Perú agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius la Solicitud de observaciones (en el trámite 5/8) sobre el Proyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Inclusión de los aceites de nuez, de almendras, de avellana, de pistacho, de linaza y de aguacate</p> <p>Durante la última reunión del CCFO en Malasia, hubo consenso en la aprobación del documento con la modificación que se indica a continuación. Durante la reunión se acordó devolver el anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión de aceite de aguacate, para su posterior consideración en el trámite 2/3, teniendo en cuenta los comentarios realizados o presentados durante la 26.a reunión del CCFO, por lo cual debe ser retirado del enunciado de la CL 2019/32/OCS-FO.</p> <p>En la misma línea del consenso logrado, Perú está de acuerdo con su aprobación en el trámite 5/8</p> <p>(ii) Observaciones específicas</p> <p>Informe REP19/FO Apéndice II parte C-2: ENMIENDA PARA LA INCLUSIÓN DE ACEITE DE ALMENDRA, ACEITE DE AVELLANA, ACEITE DE PISTACHO, ACEITE DE SEMILLA DE LINAZA Y ACEITE DE NUEZ (Tema 5.4).</p> <p>El Perú en el marco del Codex Alimentarius con relación al documento CL 2019/32/OCS-FO no tiene observaciones específicas.</p>	Peru

Proposed Amendments Food Additives in the provisions in the Standards Fats and Oils

Replies to CL 2019/33-FO

Comments of Costa Rica, Ecuador, Egypt, Iraq and Peru

	Comment
Costa Rica desea agradecer la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, apoya el avance del documento.	Costa Rica
<p>Parte A: Actualización de disposiciones para aditivos alimentarios en las normas sobre grasas y aceites y Parte B: Revocación de las disposiciones de aditivos alimentarios en norma para grasas y aceites; al respecto se informa lo siguiente:</p> <p>Ecuador, expresa su agradecimiento a todos los países que trabajaron y contribuyeron en el “Proyecto de enmiendas a las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de las normas para grasas y aceites” y luego de haber realizado el análisis técnico correspondiente, el país está de acuerdo con el documento propuesto y apoya el avance de la norma al siguiente trámite.</p>	Ecuador
Egypt agrees with the final amendment to the food additives provisions in standards of fats and oils and alignment of food additives between the standards of fats and oils and the general standard for food additives (GSFA) – (CXS 192-1995)	Egypt
agree with amendment	Iraq
<p>(i) Observaciones generales</p> <p>Perú agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius la solicitud de observaciones sobre el Proyecto de enmiendas a las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de las normas para grasas y aceites con miras a su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones.</p> <p>Durante la última reunión del CCFO en Malasia, hubo consenso en las enmiendas para la armonización de aditivos alimentarios entre las normas sobre grasas y aceites y la norma general para aditivos alimentarios (NGAA) – (CXS 192-1995), en la misma línea Perú está de acuerdo que están listas para su aprobación.</p> <p>(ii) Observaciones específicas</p> <p>Informe REP19/FO Apéndice III partes A y B: ENMIENDA DE ARMONIZACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ENTRE LAS NORMAS SOBRE GRASAS Y ACEITES Y LA NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) – (CXS 192-1995).</p> <p>El Perú en el marco del Codex Alimentarius con relación al documento CL 2019/33/OCS-FO no tiene observaciones específicas.</p>	Peru

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

Request for comments on: i) draft and proposed draft food additive provisions of the General Standard for Food Additives at Steps 8 and 5/8; ii) the revised food additives provisions of the GSFA related to the alignment of 23 commodity standards and the relevant provisions for ASCORBYL ESTERS; (iii) the revised food additives provisions of the GSFA related to the replacement notes to Note 161; and iv) insertion of a footnote to the table entitled “References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives”

Replies to CL 2019/35-FA

Comments of Colombia, Costa Rica, Iraq, Egypt, Paraguay, Peru, CEFS, ICGA and ISDI

Comments	Member/observer
<p>A.4 - Proposed draft provisions related to FC 01.1.2 (Other fluid milks (plain)) with the technological function of emulsifier and stabilizer</p> <p>Colombia recognizes and supports that some fortified milks, especially those fortified with minerals, may need the proposed additives to stabilize the phases of the product, however, Note 407 limits the use of the proposed additives leaving out milk-based beverages, in which the use of the proposed additives is also considered necessary.</p> <p>Therefore, Colombia proposes that Note 407 be adjusted to read: "Excluding all fluid milks other than milk-based beverages that are not vitamin or mineral fortified."</p> <p>(iii) The revised food additives provisions of the GSFA related to the replacement notes to Note 161</p> <p>PART C: PROVISIONS RELATED TO AGENDA ITEM 5D: Adopted provisions with Note 161 attached to them and subsequent revision recommendation</p> <p>Colombia considers that before establishing substitution notes to Note 161, the pertinence of continuing with this type of notes in the GSFA should be discussed.</p> <p>Colombia considers that Note 161 represents an obstacle for trade and that it should be eliminated without requiring additional supplementary notes, taking into account that the technological function of sweeteners in foods is clearly defined and the clarification on if the use of sweeteners is due only to foods with a significant energy reduction or without added sugar, or if, it is considered a general use of these additives in food, it is discretionary for each country, who according to Codex principles have autonomy to establish how they will allow the use of sweetening additives without the need for the Note.</p> <p>Finally, in relation to the other points for which observations are requested, Colombia considers that they are ready for approval in accordance with the guidelines established in the Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission.</p>	Colombia
<p>Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios. En este sentido, desea expresar su apoyo a las disposiciones planteadas en la PARTE B y PARTE C; y a la vez expresa su apoyo parcial a la PARTE A.</p> <p>Costa Rica no apoya las disposiciones propuestas en el apartado A4 “Anteproyectos de disposiciones relacionadas con la CA 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la función tecnológica de emulsionantes y estabilizantes”. En ese sentido, desea ratificar la reserva presentada en la 50ª reunión del CCFA (Párr. 76, REP18/FA) durante la discusión del tema 5a del</p>	Costa Rica

<p>programa "Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)" y reiterada mediante el documento de sala CRD24, en la 51ª reunión del CCFA.</p> <p>Justificación:</p> <p>La legislación de Costa Rica establece que la leche debe ser fortificada con Vitamina A, Hierro y Ácido fólico, dados los problemas de salud pública que constituyen las anemias nutricionales; los cuales se evidenciaron en las encuestas nacionales de nutrición. La adopción de estas nuevas disposiciones genera una preocupación importante a nivel nacional, debido a que las leches incluidas en la categoría de alimentos 01.1.2 tienen diferentes necesidades tecnológicas.</p> <p>Dado lo anterior, Costa Rica no apoya el uso de aditivos en la leche fortificada. La necesidad tecnológica de emulsionantes y estabilizadores para evitar la sedimentación de partículas sólidas es importante sólo en leches líquidas recombinadas simples, leches líquidas reconstituidas simples, leches compuestas simples, leches ajustadas a proteínas y bebidas a base de leche pura.</p> <p>Según estudios disponibles, se concluye que los antioxidantes y estabilizantes son necesarios para la estabilidad del nutriente en sí, no de la leche. En ese sentido, fortificar la leche no cambia las características del producto, y, por lo tanto, el uso de estos aditivos no tiene una función tecnológica en la leche; no obstante, sí tendrán un impacto en la viscosidad del producto, cambiando sus características originales.</p> <p>Además, no siempre es posible y viable establecer límites para estos aditivos que garanticen que solo actuarán como estabilizadores o emulsionantes, pero no como espesantes, ya que el límite variará según la matriz alimenticia (tipo de leche, composición química, entre otros.).</p> <p>En conclusión, Costa Rica considera que es necesario definir la necesidad tecnológica de cada una de las leches incluidas en la categoría 01.1.2, antes de establecer nuevas disposiciones de aditivos en la misma.</p>					
no comments					Iraq
Egypt agrees on the "GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES - DRAFT AND PROPOSED DRAFT FOOD ADDITIVE PROVISIONS AND OTHER PROVISIONS" for adoption with no comments.					Egypt
item iii- Estamos de acuerdo con las notas alternativas que reemplazarían a la Nota 161, porque no están sujetas a las legislaciones de los países importadores y están acorde con el preámbulo.					Paraguay
N°	Sección /numeral	Dice	Debe decir	Sustento Técnico de cambio /Comentarios	Peru
1	<u>B.1.3 - Enmiendas propuestas al Cuadro 3 de la NGAA</u>	CS 264-1966 (solo para uso en la pasta de queso en estas normas)	CS 117-1981, Norma para los "bouillons" y consomés, CS 319- 2015 (Norma para algunas frutas en conserva).	Se deberá incluir los textos y apartados, debido a que el texto propuesto es muy restrictivo. basados en las regulaciones adjuntas: CS 117-1981 (2015), Norma para los "bouillons" y consomés. CS 319- (2015) (Norma para algunas frutas en conserva).	

N°	Sección /numeral	Dice	Debe decir	Sustento Técnico de cambio /Comentarios	
2	B.3.3 Enmiendas al Cuadro 3 de la NGAA	Para los aditivos SIN 627 (Inosinato disódico, 5'-), SIN 631 Guanilato disódico 5') SIN 621(Glutamato monosódico) CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97- 1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, CS 249-2006.	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98- 1981, CS 117-1981, CS 302-2011, CS 249- 2006, CS 119-1981	Incluir la Norma para pescados en conserva CXS 119-1981, debido a que el glutamato monosódico, inosinato de sodio y guanilato de sodio se encuentran aprobados por el. CODEX STAN 192-1995 CUADRO III Aditivos cuya uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).	
<p>Thank you for giving the opportunity to comment.</p> <p>CEFS has just an editorial mistake to report in relation to "B.2- Proposed amendments to Table 1 and 2 of the GSFA relating to the codex commodity standards for sugars (CCS) and natural mineral waters (CCNMW)"</p> <p>The title B.2.1 includes an error. It reads "B.2.1 Proposed amendments relating to the Standard for Honey (CXS 12-1981)" where it should actually reads ""B.2.1 Proposed amendments relating to the Standard for Sugars (CXS 212-1999)" as category 11 relates to standardised sugars and not honey.</p>					CEFS
<p>ICGA supports all the provisions proposed for final adoption at step 8 or 5/8 in the proposed document. They all result from a full consensus obtained at the 51st session of the CCFA meeting held in March 2019, which was attended by many countries, representative of all Codex Alimentarius regions.</p>					ICGA
<p>ISDI acknowledges that the 51st session of the Codex Alimentarius Committee on Food Additives (CCFA51) agreed to forward to CAC42 for adoption the provisions in the GSFA in relation to the alignment of provisions for ASCORBYL ESTERS (ascorbyl palmitate (INS 304) and ascorbyl stearate (INS 305)) and the Standards for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) and Follow-up Formula (CXS 156-1987).</p> <p>ISDI recognizes all the progress made over the last year and wants to thank the CCFA as well as the Chair the Alignment WG for their extensive work.</p> <p>ISDI is of the opinion that the relevant provisions for ASCORBYL ESTERS are ready for adoption at the CAC 42.</p>					ISDI

Request for comments on: i) the proposed draft Specifications for the Identity and Purity of Food Additives at Step 5/8; and ii) the consequential amendment to the List of Codex Specifications for Food Additives (CXM 6)

Replies to CL 2019/36-FA

Comments of Colombia, Costa Rica, Egypt, El Salvador, Iraq and ICGA

Comment	Member/observer
Colombia agradece el trabajo que realizado sobre los temas del asunto, y manifiesta su apoyo a las disposiciones, considerando que se encuentran listas para su aprobación de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.	Colombia
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, desea expresar su apoyo al avance del documento.	Costa Rica
Egypt agrees the "PROPOSED DRAFT SPECIFICATIONS FOR THE IDENTITY AND PURITY OF FOOD ADDITIVES AND CONSEQUENTIAL AMENDMENT TO THE LIST OF CODEX SPECIFICATIONS OF FOOD ADDITIVES" with no comments.	Egypt
El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, el Comité Espejo del Codex ha revisado el documento en conjunto con los anexos. Se apoya las disposiciones para los aditivos alimentarios que figuran en este anexo. "Parte A. Anteproyecto de Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios". "Especificaciones de Aditivos Alimentarios Designadas como Completas" (FAO JECFA Monographs 22, Roma, 2018) recomendando la adopción por la CAC 42 para que sean Especificaciones del Codex.	El Salvador
we agree with proposed draft	Iraq
ICGA fully supports the adoption of the proposed revised specifications at step 5/8, as recommended by the 51st session of the CCFA, noting that no comments were raised in CCFA plenary on these proposals. CCFA51 followed to the letter the recommendations coming from the clear conclusions drawn by the 86th JECFA meeting held in June 2018.	ICGA

Request for comments on the proposed draft revision at Step 5/8 to the Class Names and the International Numbering System for Food Additives (CXG 36-1989)

Replies to CL 2019/37-FA

Comments of Colombia, Costa Rica, Egypt and Iraq

Comment	Member/observer
Colombia agradece el trabajo que realizado sobre los temas del asunto, y manifiesta su apoyo a las disposiciones, considerando que se encuentran listas para su aprobación de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.	Colombia

Además, Colombia recomienda que al momento de establecer los nombres de los aditivos en el SIN, se tenga en cuenta el efecto que los mismos puedan ejercer sobre el etiquetado, especialmente por su extensión.	
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, desea expresar su apoyo al avance del documento.	Costa Rica
Egypt agrees on the "PROPOSED REVISION TO THE CLASS NAMES AND INTERNATIONAL SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1986) AND CONSEQUENTIAL AMENDMENTS TO THE LIST OF CODEX SPECIFICATIONS OF FOOD ADDITIVES (CXM 6-2018)" with no comments.	Egypt
agree with proposed revision	Iraq

Request for comments on proposed revised food additive sections of various Codex commodity standards

Replies to CL 2019/38-FA

Comments of Colombia, Costa Rica and Iraq

Comment	Member/observer
Colombia agradece el trabajo que realizado sobre los temas del asunto, y manifiesta su apoyo a las disposiciones, considerando que se encuentran listas para su aprobación de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.	Colombia
Costa Rica agradece la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, desea expresar su apoyo al avance del documento.	Costa Rica
we agree with proposed amendments	Iraq

Committee on Pesticide Residues
Comité sur les Résidus de Pesticides
Comité sobre Residuos de Plaguicidas

MRLs for different combinatins of pesticide/commodity(ies) for food and feed

Replies to CL 2019/43-PR

Comments of Canada, Iraq, Saint-Lucia, Thailand and European Cocoa Association

Comment	Member/observer
Canada has no objection to the pesticide MRLs at Step 5/8 that are proposed for adoption by CAC.	Canada
we agree with MAXIMUM RESIDUE LIMITS FOR PESTICIDES.	Iraq
The limits presented for commodities at step 5/8 for adoption are satisfactory. There still remains work to be done to establish limits for other commodities commonly used in Saint Lucia including vegetable root and stem tubers (e.g. taro), honey; annonas (e.g soursop, sugar apple, custard apple); tumeric and ginger	Saint Lucia
Thailand does not oppose the proposed draft MRLs for pesticides in food and feed at Step 5/8 for adoption by the CAC 42.	Thailand
ECA would like to ask for the reasons why the Codex draft MRL on pyraclostrobin for cacao beans is quite diverging from the current EU MRL set for pyraclostrobin (0.1 mg/kg)	European Cocoa Association

Revision of the Classification of Food and Feed (CXM 4-1989): Miscellaneous commodities not meeting the criteria for crop grouping

Replies to CL 2019/44-PR

Comments of Canada, Iraq, Saint-Lucia and Thailand and

Comment	Member/observer
Canada is in agreement with the format and codes for the single system to address miscellaneous commodities within the Classification that do not meet the criteria of crop grouping. Canada agrees that (i) the format to address miscellaneous commodities not meeting the criteria for crop grouping and (ii) the commodities listed under Group 029 of Type Miscellaneous Primary Food Commodities of Plant Origin are ready for adoption.	Canada
agree with revision with regard.	Iraq
The proposed updates to the classification of food products is acceptable for adoption at step 5/8	Saint Lucia
Thailand does not oppose the classification of miscellaneous commodities not meeting the criteria for crop grouping for type miscellaneous in Class A (Primary Food Commodities of Plant Origin), Class B (Primary Food Commodities of Animal Origin), Class C (Primary Animal Feed Commodities), Class D (Processed Foods of Plant Origin) and Class E (Processed Foods of	Thailand

Animal Origin) at step 5/8 for adoption by the CAC 42.
 We also do not oppose classified commodities of foxnut, water chestnut and Lotus seed in Class A primary food commodities of plant origin, type miscellaneous, Group 029 Miscellaneous, unclassified commodities.

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

Proposed draft revised maximum levels for lead in selected commodities in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995)

Replies to CL 2019/45-CF

Comments of Canada, Colombia, Cuba, Iraq, Mexico, Paraguay and Saint-Lucia

Comment	Member/observer
<p>Canada would like to thank the chair of the electronic working group, the United States, for its continued efforts to update the existing maximum levels (MLs) for lead in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF). Canada supports the adoption at Step 5/8 of the MLs for lead in the following food commodities and their inclusion in the GSCTFF: wine (0.1 mg/kg), fortified/liqueur wine (0.15 mg/kg) and the edible offal of cattle (0.2 mg/kg), pig (0.15 mg/kg) and poultry (0.1 mg/kg).</p> <p>The ongoing discussions between the Codex Committees on both Pesticide Residues and Veterinary Drugs in Foods may assist with further clarifying the applicable tissues associated with edible offal for cattle, pig and poultry.</p> <p>Canada also supports the consequential amendment in the GSCTFF to the existing ML for lead in wine, that is, to also include fortified/liqueur wine and to apply to all products made from grapes harvested before the date that the new ML is adopted.</p> <p>Canada also supports the revocation of the existing MLs from the GSCTFF for lead in the edible offal of cattle, pig and poultry.</p>	Canada
Adoptar No adoptar	Colombia
<p>Cuba está de acuerdo en adelantar los NM propuestos para los vinos.</p> <p>Cuba manifiesta reserva con respecto al NM propuesto por el GTE sobre los despojos comestibles de bovinos, puesto que los datos mostrados solo representan a Brasil, EE UU. y la UE, obviando la información que pudieran tener países de otros continentes, los cuales pudieran variar los resultados expuestos y por consiguiente toda la información asociada al Cuadro CA-1 del documento CX/CF 19/13/5. Por lo que Cuba recomienda esperar otro año para concentrar más datos en SIMUVIMA/Alimentos.</p> <p>Cuba manifiesta reserva con respecto al NM propuesto por el GTE sobre los despojos comestibles de cerdos, puesto que los datos mostrados solo representan a Brasil, China, EE UU. y la UE, lo que no demuestra una distribución geográfica equilibrada, teniéndose en cuenta que la carne de cerdo es muy consumida a nivel global, y por ende, la información que pudieran proporcionar otros países pudiera variar los resultados expuestos y por consiguiente toda la información asociada al Cuadro PI-1 del documento CX/CF 19/13/5. Por lo que Cuba recomienda esperar otro año para concentrar más datos en SIMUVIMA/Alimentos.</p>	Cuba

Cuba manifiesta reserva con respecto al NM propuesto por el GTE sobre los despojos comestibles de aves de corral, puesto que los datos mostrados solo representan a Brasil, EE UU. y la UE, lo que no muestra una distribución geográfica mundial equilibrada de la información, faltando regiones por presentar datos que podrían variar los resultados mostrados en los cuadros asociados al PO-1 del documento CX/CF 19/13/5, teniéndose en cuenta que la carne de ave de corral es muy consumida a nivel mundial. Por lo que Cuba recomienda esperar otro año para concentrar más datos en SIMUVIMA/Alimentos.	
agree with PROPOSED DRAFT REVISED MLs FOR LEAD IN SELECTED COMMODITIES IN THE GSCTFF (CXS 193-1995) and we have no comment.	Iraq
El plomo es un metal que debe ser regulado en diversos productos alimentarios, por lo cual se sugiere realizar una revisión de los LMR´s en productos alimenticios que son consumidos principalmente por los grupos vulnerables. Por tal motivo, México apoya el establecimiento de LMR´s de Plomo en alimentos y piensos.	Mexico
Paraguay aprueba estos NM para el plomo en los productos de referencia.	Paraguay
The proposed maximum levels of lead are acceptable. These all represent a reduction in the acceptable limits of lead in food commodities defined which is in line with objectives of delivery of safer food products to consumers. These MLs are supported for adoption at step 5/8.	Saint Lucia

Proposed draft maximum level for cadmium for chocolates containing or declaring <30% total cocoa solids on a dry matter basis at Step 5/8

Replies to CL 2019/46-CF

Comments of Canada, Colombia, Cuba, European Union, Iraq, Mexico, Paraguay and Saint-Lucia

Comment	Member/observer
<p>Canada would like to thank Ecuador, chair of the electronic working group, and the co-chairs, Brazil and Ghana, for their continued efforts to develop maximum levels (MLs) for cadmium in chocolate products to be included in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF).</p> <p>Canada supports the adoption, at Step 5/8, of the proposed ML of 0.3 mg/kg for chocolates containing or declaring <30% total cocoa solids on a dry matter basis, including milk chocolate, family milk chocolate, milk chocolate couverture, Gianduja milk chocolate, table chocolate, milk chocolate vermicelli, and milk chocolate flakes.</p> <p>To be consistent with the other entries in the GSCTFF, Canada suggests that the 'Notes/Remarks' column associated with this ML list the applicable Codex commodity standard, that is, CODEX-STAN 87-1981: Standard for Chocolate and Chocolate Products.</p> <p>In CODEX-STAN 87-1981, the term 'para mesa' is used without definition or translation, and in the proposed text in the 'Notes/Remarks' column of the table in CL 2019/46/OCS-CF, the term 'table chocolate' is employed. For clarity, Canada submits that the language employed in the 'Notes/Remarks' column of the table in the GSCTFF be consistent with that of the Codex commodity standard.</p>	Canada
No adoptar (Iniciar el trabajo sobre el CDP)	Colombia

Cuba apoya la posición de Ecuador, sin embargo la legislación cubana con respecto a los contaminantes metálicos (NC 493: 2015 Contaminantes metálicos en alimentos- Regulaciones sanitarias) de carácter obligatoria plantea niveles máximos muy por debajo de lo recomendado. Cuba no tiene problema con la concentración de Cadmio en los productos de chocolates y derivados del Cacao de producción nacional. De todas las muestras analizadas se obtuvo un promedio de:0.081 ppm de Cadmio.	Cuba
European Union Competence European Union Vote The European Union (EU) would like to reiterate its reservation to the adoption of the proposed draft ML of 0.3 mg/kg for cadmium in chocolate containing or declaring <30% total cocoa solids on a dry matter basis. The EU cannot support the proposed ML, as the EU argues for a stricter ML of 0.10 mg/kg to ensure sufficient protection of all consumers, in particular children.	European Union
agree with proposed draft.	Iraq
En México el consumo de cacao se lleva a cabo por una gran parte de la población, desde niños hasta personas de la tercera edad, por tal motivo, se apoya el establecimiento de LMR´s de cadmio en chocolates y productos derivados del cacao, destacando que los LMR´s que se establezcan no deben afectar el comercio internacional.	Mexico
Paraguay esta de acuerdo con los niveles máximos determinados específicamente al Apéndice III, de la categoría de referencia	Paraguay
Saint Lucia supports the proposed maximum level recommended for cadmium in chocolate products.	Saint Lucia

Draft Code of practice for the reduction of 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDEs) and glycidyl esters (GEs) in refined oils and food products made with refined oils (at Step 8)

Replies to CL 2019/47-CF

Comments of Canada, Colombia, Cuba, Indonesia, Iraq, Mexico, Paraguay and Saint-Lucia, International Special Dietary Food Industries and Fediol

Comment	Member/observer
Canada would like to thank the chair of the electronic working group, the United States, and co-chairs the European Union and Malaysia, for their efforts in drafting the Proposed draft Code of Practice for the reduction of 3-MCPDEs and GEs in refined oils and products made with refined oils. Canada supports the adoption at Step 8 of this code of practice for the reduction of 3-MCPDEs and GEs in refined oils and products made with refined oils.	Canada
Adoptar	Colombia
Cuba en principio apoya el documento con todo lo9 que se describe en el mismo.	Cuba
Indonesia supports the draft code of practice for the reduction of 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) and glycidyl esters (GE) in refined oils. However, Indonesia considers that the COP should be as general as possible and not too	Indonesia

<p>descriptive so that it will not limiting the innovation of industries. The COP should be feasible for small farmers to apply. In Indonesia, palm oil industries are generally supported by small farmers, which is 41% of the total palm oil business. Regarding paragraph 22 in the COP, Indonesia considers that this paragraph is not applicable since the plant seed with low lipase activity has not been identified. Therefore, Indonesia proposes to delete this paragraph.</p>	
<p>no comment about draft code .</p>	Iraq
<p>México apoya el avance a trámite 8, como se concluyó en la sesión plenaria de la CCCF13</p>	Mexico
<p>Paraguay considera que es de mucha importancia este proyecto de código de práctica, por lo mismo estamos de acuerdo con las recomendaciones presentadas en el mismo.</p>	Paraguay
<p>No technical comment on requirements recommended in code of practice.</p>	Saint Lucia
<p>ISDI acknowledges that the 13th session of Codex Alimentarius Committee on Contaminants in Food (CCCF13) submitted the proposed draft COP for the reduction of 3MCPDEs and GEs in refined oils and food products made with refined oils for adoption at step 5/8 to the 42nd session of the Codex Alimentarius Commission (CAC42) in July 2019. ISDI recognizes all the progress made over the last 3 years and wants to thank the CCCF as well as the Chair and co-chairs of the eWG for their extensive work. ISDI is of the opinion that the draft COP for the reduction of 3MCPDEs and GEs in refined oils and food products made with refined oils is ready for adoption at the CAC 42.</p>	International Special Dietary Food Industries
<p>FEDIOL is the European federation representing the interests of the European vegetable oil and protein meal industry. Directly and indirectly, FEDIOL covers about 150 processing sites that crush oilseeds and/or refine crude vegetable oils. These plants belong to around 35 companies. It is estimated that over 80% of the EU crushing and refining activity is covered by the FEDIOL membership structure. FEDIOL, as an observer to the Codex Alimentarius, would like to submit the following comments on the draft Code of Practice (CoP) for the reduction of 3-MCPDEs and GEs in refined oils and food products made with refined oils. General comments Further to its comments provided at step 6, FEDIOL generally agrees with the provisions provided in the draft. Whilst it welcomes the revised wording provided for in recommendation 47 following discussions in the 13th session of the CCCF, it would suggest the following wording: 47. Modifying the composition of finished product as regards the amount of refined vegetable oils and fish oils may be an alternative to reduce the levels of 3-MCPDE and GE in the finished product. Instead of: 47. Reducing the amount of refined vegetable oils and fish oils used in finished products may be an alternative to reduce the levels of 3-MCPDE and GE in the finished product. With this, FEDIOL considers the text of the CoP ready for adoption.</p>	Fediol

Draft Guidelines for rapid risk analysis following instances of detection of contaminants in food where there is no regulatory level (at Step 8)

Replies to CL 2019/48-CF

Comments of Canada, Colombia, Cuba, Iraq, Mexico, Paraguay and Saint-Lucia, and International Special Dietary Food Industries

Comment	Member/observer
<p>Canada would like to thank the chair of the electronic working group, New Zealand, and the co-chair, the Netherlands, for their continued efforts in preparing Draft Guidelines for risk analysis of instances of contaminants in food where there is no regulatory level or risk management framework established.</p> <p>Canada supports the adoption at Step 8 of this document and agrees that the guidelines outlined therein are consistent with generally accepted concepts and approaches for the risk assessment and management of emerging contaminants in food.</p>	Canada
No adoptar	Colombia
<p>Cuba agradece la posibilidad de expresar sus comentarios y considera que:- Las Directrices podrían causar una alteración en el comercio internacional, sobre todo debido a las diferencias en la comprensión de los resultados que se obtengan de cada contaminante identificado y la capacidad técnica para aplicar los principios, especialmente en relación con la capacidad analítica de los laboratorios sanitarios de agua y alimentos. Se propone mantener otra ronda de observaciones sobre las Directrices y ver la necesidad de un esfuerzo global auspiciado por la FAO o la OMS para ofrecer ayuda en la aplicación de las Directrices, en particular en relación con el concepto de TTC (Threshold Toxicological Concern) (Umbral de Preocupación Toxicológica).</p>	Cuba
agree with draft guidelines.	Iraq
México apoya el avance del proyecto a trámite 8, considerando que los laboratorios analíticos deben contar con la capacidad analítica suficiente para cuantificar dicha concentración	Mexico
Paraguay considera que es de mucha importancia este proyecto de directrices, por lo que estamos de acuerdo con las recomendaciones presentadas en el mismo.	Paraguay
This document is acceptable for advancement at Step 8	Saint Lucia
<p>ISDI acknowledges that the 13th session of Codex Alimentarius Committee on Contaminants in Food (CCCF13) submitted the proposed draft Guidelines for rapid risk analysis following instances of detection of contaminants in food where there is no regulatory level at step 8 to the 42nd session of the Codex Alimentarius Commission (CAC42) in July 2019.</p> <p>ISDI recognizes all the progress made over the last 3 years and wants to thank the CCCF as well as the Chair and co-chairs of the eWGs for their extensive work.</p> <p>ISDI is of the opinion that the draft Guidelines for rapid risk analysis following instances of detection of contaminants in food where there is no regulatory level are ready for adoption at the CAC 42.</p>	International Special Dietary Food Industries

Committee on Cereals, Pulses and Legumes (CCCPL)
Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas

The draft two sections in the Standard for Quinoa

Replies to CL 2019/42-CPL

Comments of Bolivia (Plurinational State of), Brazil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Mexico, Peru, Thailand and the United States of America

Comments	Member/observer										
<p>Bolivia está de acuerdo con la propuesta para las disposiciones del Contenido de humedad tal como se expresa en el anexo 2. Bolivia solicita mantener las disposiciones para el tamaño del grano en la norma para la quinua de acuerdo a lo siguiente:</p> <p style="text-align: center;">3.2.7 Tamaño</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Mayor de 2,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 1,4 a 1,7 mm</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menor de 1,4 mm</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los sustentos, se detallan a continuación:</p> <p>Norma Codex para la Quinoa La Norma Codex para Quinoa adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius, establece en la sección “2 Descripción” La siguiente definición: 2.2 Quinoa procesada <i>Son los granos de quinua (Chenopodium quinoa Willd) sometidos a operaciones de limpieza, remoción del pericarpio con saponina y clasificación (por color y tamaño).</i> Como se puede apreciar el factor “tamaño” es una característica esencial de la definición del producto de la norma (adoptada en la CAC 41), así como las otras características mencionadas en la definición que están especificadas y descritas en el texto de la norma (limpieza e impurezas, color, materias extrañas, defectos del grano, saponina, etc). En ese sentido al ser el tamaño parte esencial de la definición del producto y de acuerdo a lo establecido en el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Parte 3 – Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) se debe mantener las disposiciones para tamaño en la norma.</p> <p>4) Prácticas equitativas de comercio</p>	Tamaño del grano	Rango mm	Extragrande	Mayor de 2,0 mm	Grande	Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm	Mediano	De 1,4 a 1,7 mm	Pequeño	Menor de 1,4 mm	<p>Bolivia (Plurinational State of)</p>
Tamaño del grano	Rango mm										
Extragrande	Mayor de 2,0 mm										
Grande	Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm										
Mediano	De 1,4 a 1,7 mm										
Pequeño	Menor de 1,4 mm										

Uno de los principales objetivos del Codex Alimentarius es el fomento de la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

Bolivia, a través de sus productores, tiene conocimiento de que los clientes y consumidores requieren su producto clasificado por tamaño siendo para ellos esta una característica importante.

El no establecimiento de disposiciones para tamaño en la norma, dejando que los procesos de comercio sean discrecionales, podría generar un obstáculo técnico al comercio.

5) Normas Codex de producto

El Codex contiene varias normas de producto que incluyen las disposiciones para tamaño, por ejemplo, se tiene normas como la norma para Tomate, Maíz enano, Tomate de árbol, Berenjena y Pimienta, por poner algunos ejemplos.

En el caso del Comité de Cereales, legumbres y Leguminosas – Por ejemplo, la norma para el arroz contiene las disposiciones para tamaño.

En este sentido, mantener la sección de tamaño en el caso de la norma para la quinua mantiene la coherencia y está en línea con normas Codex del CCCPL y de otros Comités por productos.

NORMA CODEX	Parámetro
NORMA PARA EL MAÍZ ENANO (CODEX STAN 188-1993)	Clasificación por calibres - longitud
NORMA PARA EL TOMATE (CODEX STAN 293-2007)	Clasificación por calibres - diámetro
NORMA PARA EL TOMATE DE ARBOL (CODEX STAN 303-2011)	Clasificación por calibres - diámetro
NORMA PARA LA BERENJENA CXS 330-2018	4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES - DIÁMETROS
NORMA PARA EL ARROZ CODEX STAN 198-1995	Clasificación del tamaño
NORMA PARA PIMIENTAS NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTAS NBV) CXS 326-2017	3.2.2 Características físicas, Parámetro Tamaño general para la pimienta

6) Tecnológico.

Se tiene evidencia de la influencia del factor tamaño del grano de quinua en lo tecnológico ya que con esto se puede destinar el mismo a un proceso de transformación en particular: *“El tamaño del grano de quinua es importante para obtener mejores resultados en el expandido, esto se puede observar en la variedad Blanquita con granos de menor tamaño, en el expandido también tienen un menor tamaño”* (A. Reynaga, 2011)

Por ejemplo, los granos grandes de quinua tienen mayor contenido de almidón que los de tamaños inferiores. En los granos grandes la relación germen/endospermo es menor. (E. Alcocer, 2017)

El almidón está constituido básicamente de amilosa y amilopectina.

Los granos grandes contienen mayor contenido de amilosa

La amilosa es insoluble en agua, solo se solubiliza en condiciones drásticas, esta propiedad permite que los granos de quinua sean sueltos después de cocidos por lo que les hace altamente apreciados para uso gastronómico. (D. V. Dendy, 2004)

Otro ejemplo son los granos medianos, los cuales tienen menor cantidad de almidón, la relación germen (que contiene las grasas y las proteínas) / endospermo (que contiene al almidón) es relativamente bajo; El contenido de amilopectina es alto en este tamaño de granos, por estas características el grano mediano es preciado para uso industrial; elaboración de harinas extruidas, papillas, jaleas y pudines. En ese sentido, resulta sumamente importante que se mantengan las disposiciones de tamaño de grano con las cuatro clasificaciones en la norma.

7) Estudio de tamaño del grano de quinua.

Son muchos los estudios de relevancia que incluyen dentro de la clasificación del grano de quinua al tamaño.

- El Centro Internacional de la Quinua CIQ, la fundación PROINPA y otros actores, han llevado a cabo el estudio "Determinación del tamaño de grano antes y después del beneficiado en variedades de Quinua Real para sustentación técnica de la posición país en la Norma Codex." sobre 10 variedades de la Quinua Real, procedentes de 3 municipios del Altiplano Sur, y en el mismo se evidencia claramente la existencia de granos con diferentes tamaños de diámetros: Mayor a 2,5 mm; mayor de 2,0 hasta 2,4 mm; de 1,5 a 1,9 mm; menor a 1,5 mm, como se puede apreciar en la siguiente figura.

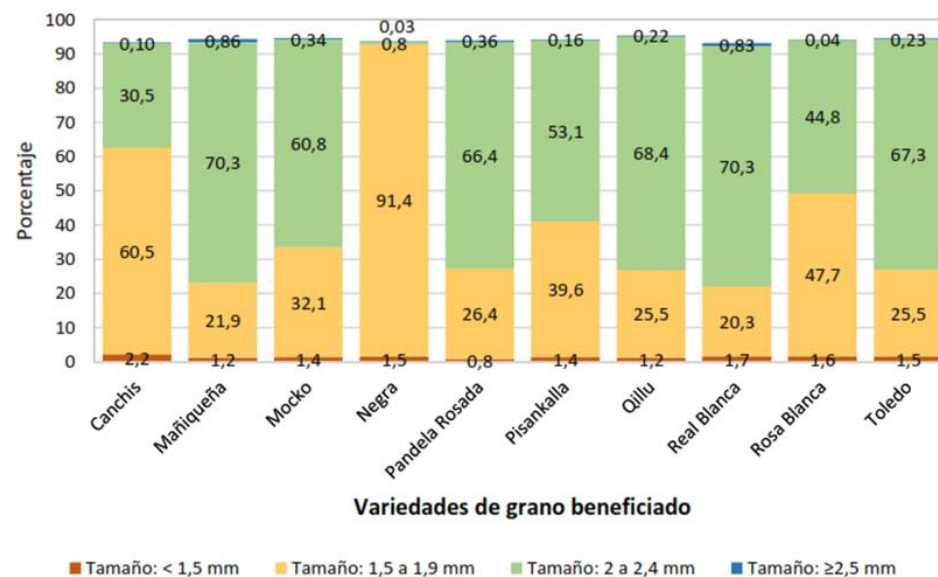


Figura 4. Comparación del diámetro y proporción de grano beneficiado en 10 variedades de Quinua Real del Altiplano Sur.

“Los resultados del análisis por variedad y lugar de origen demuestran que tanto el diámetro de grano como la proporción del tamaño del grano son influenciados por el ambiente en el que crecen y desarrollan las plantas de quinua.”

Este estudio comprueba la existencia de diversos tamaños de grano para las diferentes variedades de quinua que se producen, y que estos tamaños son fácilmente verificables y medibles, brindando así diferentes opciones de elección para el cliente.

En general la producción de la quinua boliviana destinada a la exportación supera el 75% en granos de tamaño mayor a 2 mm, cabe mencionar que el estudio (toma de muestra) se realizó en diciembre del 2018, fecha en la que la producción principal ya fue comercializada.

VARIEDAD	TAMAÑO	PROPORCIÓN DE TAMAÑO (%)
Toledo	2,0 a 2,4 mm	84.7
Mocko	2,0 a 2,4 mm	82.0
Real Blanca	2,0 a 2,4 mm	76.3
Mañiqueña	2,0 a 2,4 mm	75.8
Qillu	2,0 a 2,4 mm	75.5
Pandela	2,0 a 2,4 mm	74.5

- Arturo Reynaga, et.al., en su libro “Caracterización Física-Química de Trece Ecotipos de Quinua Real del Altiplano Sur de Bolivia con fines agroindustriales” realiza el análisis granulométrico en 16 variedades de quinua real, observándose presencia de quinua cuyos tamaños de diámetros se encuentra principalmente en los rangos: 2,0 a 2,4 mm; 1,5 a 1,9 mm; y < 1,5 mm, como se puede ver en el siguiente cuadro:

Cuadro 3.2 Comparación del análisis granulométrico de los granos de quinua real

Malla	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	
Apertura de la malla	3,0 (mm)	2,5 (mm)	2,0 (mm)	1,5 (mm)	1,0 (mm)	Polvo
Variedad / Ecotipo	Residuos agrícolas, granos vestidos	Residuos agrícolas, granos vestidos	Solo granos	Granos medianos	Cascarilla, piedrecilla, granos pequeños.	Polvo, piedrecillas finas
Aynoca	0,16	4,54	86,94	7,82	0,36	0,18
Blanquita	0,04	0,52	60	37,64	1,52	0,28
Surumi	0,04	0,28	89,24	10,14	0,08	0,22
Toledo	0,06	1	86,68	11,42	0,06	0,24
Pandela	0,1	1,18	87,22	10,52	0,6	0,38
Rosa Blanca	0,04	0,7	88,72	9,92	0,5	0,12
Pisankalla	0,06	0,4	85,5	13,34	0,46	0,24
Negra	0,1	0,2	85,5	13,7	0,34	0,16
Achachino	0,08	3,96	89,58	5,6	0,34	0,44
Kellu	0,3	9,22	84,74	5,3	0,26	0,18
Utusaya	0,08	0,84	88,94	9	0,48	0,66
Chillpi	0,06	0,62	89,34	9,66	0,2	0,12
Mocko	0,18	2,42	88,78	8,06	0,48	0,08
Ajara	0,04	0,08	15,56	76,8	6,96	0,56
Toledo	0,03	0,56	87,5	11,7	0,02	0,19
Real Blanca	0,03	0,52	87,3	11,53	0,41	0,21

Fuente: Análisis realizado en el Laboratorio de la Fundación PROINPA 2008

FUENTE: Caracterización FísicoQuímica de Trece Ecotipos de Quinua Real del Altiplano Sur de Bolivia con fines agroindustriales, M.Sc. Arturo Reynaga, pg 22.

- Se han elaborado catálogos de las variedades comerciales de quinua de Bolivia, "Catálogo etnobotánico de la Quinua Real", y de quinua de Perú, "Catálogo de variedades comerciales de Quinua en el Perú", que incluyen el diámetro del grano como una característica importante para cada variedad.

3.2.1 Moisture content. 13.0% m/m maximum.

Lower moisture limits should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, and storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country.

COMMENT

Brazil seeks clarification for the requirement as proposed. We did not understand how and why a country should indicate and present justifications to use and/or adopt provisions as established in a Codex Standard.

PROPOSAL

Brazil

<p>a) Substitution of <i>should</i> by <i>may</i> to add flexibility to the application of the Standard.</p> <p>b) Removal of the last sentence of the requirement</p> <p>3.2.1 Moisture content. 13.0% m/m maximum.</p> <p>Lower moisture limits may should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, and storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country.</p>	
<p>En el numeral 3.2.1.</p> <p>Moisture content. 13.0% m/m maximum.</p> <p>Lower moisture limits should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, and storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country.</p> <p>➤ <i>Estamos de acuerdo con el numeral como está, solo consideramos conveniente que se indique la justificación del párrafo final según habíamos citado anteriormente para información de los países miembros del estudio y que el reporte evidencie el porqué de la inclusión:</i></p> <p><i>En el anterior concepto solicitamos la inclusión del texto: “Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían (deberán) requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país”; nuestra justificación fue la siguiente:</i></p> <p>Porque este aspecto es relevante para la definición del límite de humedad, tal como se evidencia en otras normas de Codex para cereales, las cuales son:</p> <p>Norma del Codex para el Arroz Codex Stan 198-1995, Norma del Codex para la Avena Codex Stan 201-1995, Norma del Codex para el Cuscús Codex Stan 202-1995, Norma del Codex para el Maíz Codex Stan 153-1985, Norma del Codex para el Sorgo en grano 63 Codex Stan 172-1989, Norma del Codex para el Trigo y el Trigo Duro 68 Codex Stan 199-1995.</p>	<p>Colombia</p>
<p>Costa Rica desea agradecer el valioso esfuerzo realizado, con el fin que, los países puedan contar con una norma de Quínoa, que establezca aspectos de calidad consensuados, en aras de facilitar el comercio.</p> <p>Por lo anterior, externa su apoyo para que, en el 42.º período de sesiones, se adopte en el trámite 8 dicha propuesta de norma, con un contenido de humedad de un 13,0% con la nota que reza: “Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos”.</p> <p>En el mismo sentido; considera que el tamaño del grano no es un factor crucial para la inocuidad. Razón por la cual apoya la exclusión de este requisito en la norma.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Una vez analizado la propuesta antes expuesta, los miembros del comité manifiestan lo siguiente:</p>	<p>Ecuador</p>

SECCIÓN		PÁRRAFO	CAMBIO PROPUESTO	JUSTIFICACIÓN																			
3.2. Factores de calidad - específicos	3.2.1 Contenido de humedad máximo 13% Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.		Contenido de humedad. 13% Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.	Ecuador acepta el porcentaje de humedad del 13% propuesto y en referencia al comentario tendríamos las siguientes observaciones: 1. Aceptamos la primera parte del comentario: <i>“Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos”</i> . 2. En relación a la segunda parte, se considera que las normas internacionales no deberían hacer referencia a legislaciones nacionales, por lo que, solicitamos la eliminación del texto.																			
	3.2.7	Tamaño del grano <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Más de 2</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Entre 1,8</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,4</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menos de</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Rango [mm]	Extragrande	Más de 2	Grande	Entre 1,8	Mediano	Entre 1,4	Pequeño	Menos de	Tamaño del grano <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Más de 2</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Entre 1,8</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,4</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menos de</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Rango [mm]	Extragrande	Más de 2	Grande	Entre 1,8	Mediano	Entre 1,4	Pequeño	Menos de
Tamaño del grano	Rango [mm]																						
Extragrande	Más de 2																						
Grande	Entre 1,8																						
Mediano	Entre 1,4																						
Pequeño	Menos de																						
Tamaño del grano	Rango [mm]																						
Extragrande	Más de 2																						
Grande	Entre 1,8																						
Mediano	Entre 1,4																						
Pequeño	Menos de																						
Numeral	País	Comentario		Justificación																			
3.2.1 Contenido de humedad	Mx	Se está a favor de mantener el 13.0 % de humedad como valor Máximo.		Está de acuerdo con un contenido de humedad de 13.0 % como máximo, que es similar a otros productos especificados en las normas del Codex para cereales.																			
	Mx	Se está a favor de excluir la nota: <u>“Deben requerirse límites de humedad más bajos para ciertos destinos en relación con el clima, la duración del transporte y el almacenamiento. Se solicita a los gobiernos</u>		Si se mantiene el 13.0% de humedad se da amplitud de cumplimiento, por lo que no se requiere la excepción.																			
					Mexico																		

		que aceptan la norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país”.												
3.2.7 Tamaño	Mx	Se está de acuerdo con mantener las 4 clasificaciones propuestas en el proyecto.	Está de acuerdo con 4 tamaños de grano para la quinua (extra grande, grande, mediana y pequeña) ya que representan la quinua comercializada en el mercado internacional. Esta disposición se acodó en el anteproyecto cuando pasó a Trámite 5.											
<p>(i) Observaciones generales</p> <p>Perú agradece a los Estados Unidos de América, como país anfitrión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), por el informe sobre la elaboración de las dos secciones de la norma para la quinua, así como la recomendación:</p> <p><i>“Se recomienda que la CAC, en su 42.º período de sesiones, adopte el contenido de humedad de un 13,0% con la nota que reza: “Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país” en el trámite 8 y se suprima la disposición sobre el tamaño del grano como se indica en los párrafos 9, 10 y 12.”</i></p> <p>Perú considera que las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño, contenidas en la CL 2019/42-CPL, están listas para su adopción en el trámite 8, por lo que está de acuerdo con su aprobación.</p> <p>(ii) Observaciones específicas</p> <p>Perú no tiene observaciones específicas.</p> <p>PROYECTO DE LA SECCIÓN 3.2.1. CONTENIDO DE HUMEDAD Y LA SECCIÓN 3.2.7. TAMAÑO DE LA NORMA PARA LA QUINUA (en el trámite 8)</p> <p>3.2.1 Contenido de humedad. 13,0 % máximo.</p> <p>Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.</p> <p>3.2.7-Tamaño (A suprimir)</p> <table border="1" data-bbox="539 1145 1308 1345"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Mayor de 2,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 1,4 a 1,7 mm</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menor de 1,4 mm</td> </tr> </tbody> </table>				Tamaño del grano	Rango mm	Extragrande	Mayor de 2,0 mm	Grande	Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm	Mediano	De 1,4 a 1,7 mm	Pequeño	Menor de 1,4 mm	Peru
Tamaño del grano	Rango mm													
Extragrande	Mayor de 2,0 mm													
Grande	Mayor de 1,7 hasta 2,0 mm													
Mediano	De 1,4 a 1,7 mm													
Pequeño	Menor de 1,4 mm													
<p>For section 3.2.1 Moisture</p> <p>We agree with moisture content of 13.0% m/m maximum and support the inclusion of the footnote “Lower moisture limits should</p>				Thailand										

be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country”	
<p>The U.S. supports adoption of the recommended 13.0% mm maximum for moisture content with the accompanying note “Lower moisture limits should be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport, and storage. Governments accepting the standard are requested to indicate and justify the requirements in force in their country.” in section 3.2.1 of the standard for quinoa at Step 8.</p> <p>The U.S. supports adoption of the recommendation to delete grain sizes in section 3.2.7 of the standard for quinoa at Step 8.</p>	The United States of America