

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 18/41/4
June 2018
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

41st Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 2 - 6 July 2018

COMMENTS ON FINAL ADOPTION OF CODEX TEXTS¹

Committee on Fresh Fruits and Vegetables

Comité sur les Fruits et Légumes Frais

Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Standard for Aubergines (Draft)
(in reply to CL 2017/90/OCS-FFV)

Comments of Algeria, Colombia, Cook Islands, Costa Rica, Egypt, Ghana, Iran, Switzerland, Thailand, United Republic of Tanzania

Algeria

Paragraphe 6.2- Conditionnement :

il est proposés de rajouter la phrase suivante : "les autocollants apposés individuellement sur les aubergines doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle, ni endommager l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Paragraphe 7.1.1-Nom du produit :

Afin d'éviter la duplication des sections dans la norme, remplace le point 7.1.1 par le point 7.2.2, il s'agit de mémé dispositions

Pour le paragraphe "1.CHAMP D'APPLICATION":

il est proposé de reformuler le champ d'application comme suit: "la présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aubergines destines a la consommation directe"

le reste des dispositions doit faire l'objet d'un article á part

Colombia

Colombia considera que si bien el Anteproyecto de norma para la berenjena en trámite 8 de manera general está bien estructurado de acuerdo con los lineamientos Codex, se comparte una observación técnica al documento y se propone la inclusión de un párrafo.

Numeral 5.1. [TOLERANCIAS DE CALIDAD]

5.1.1 Categoría "Extra"

Colombia propone eliminar la frase "afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna"

Texto propuesto: Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas, con leves defectos en la superficie que no afecten la pulpa, como decoloraciones, o heridas cicatrizadas que no afecten al aspecto general del producto.

¹ This document compiles comments submitted through OCS in reply to CL 2017/90/OCS-FFV, CL 2017/86/OCS-FL, CL 2017/87/OCS-FH, CL 2018/25-CPL, CL 2018/30/OCS-FA, CL 2018/31/OCS-FA, CL 2018/32/OCS-FA, CL 2018/33/OCS-FA, CL 2018/34/OCS-MAS, CL 2018/36/OCS-RVDF, CL 2018/37/OCS-RVDF, CL 2018/39/OCS-PR, CL 2018/40/OCS-PR, CL 2018/41/OCS-PR, CL 2018/42/OCS-CF, CL 2018/43/OCS-CF, CL 2018/44/OCS-CF, CL 2018/45/OCS-CF

Justificación: No se debería incluir la tolerancia en podredumbre en esta categoría, porque la ausencia de podredumbre es lo que la clasifica como extra. De hecho cuando se dice "sana", exentas de podredumbre en los requisitos generales implica que no tiene podredumbres. Así que se presenta una contradicción.

Cook Islands

No comment

Costa Rica

Costa Rica apoya el avance de la propuesta de norma en el trámite 8.

Egypt

Egypt agrees the "DRAFT STANDARD FOR AUBERGINES" for adoption at at step 8 with no comments.

Ghana

We support the advancement of the standard

Iran

4-Provisions concerning sizing

b) for sizing by weight

200 g for aubergines above 500 g

5.1.3 Class II

Ten per cent by number or weight, of aubergines neither satisfying the requirements of the Class II nor the minimum requirement is allowed. Included therein, is 5% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.

Ten per cent by number or weight, of aubergines not satisfying the requirements of the Class I but meeting those of Class II is allowed. Included therein, is 4% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.

to add in class II

- slight browning of calyx

to add : Firmness and external glossiness are also indicators of a maturity condition

(dehydration and browning of calyx)

Switzerland

Response to CL 2017/90/OCS-FFV

Comment from Switzerland on the draft standard for Aubergines at step 8

Extract of the draft standard to be commented below:

5.1 QUALITY TOLERANCES

5.1.1 "Extra" Class

Five per cent by number or weight, of aubergine not satisfying the requirements of the Class but meeting those of Class I is allowed. Included therein, is 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.

Reasoning:

"Extra" class has to be of outstanding quality whose specifications need to be much superior to Classes I and II to justify its high price and to match the expectations of consumers. Only a clear distinction in quality generates added value for the producers. Any tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown is unacceptable in "Extra" class and will eventually lead to the proliferation of stricter private standards. Switzerland expresses its reservation to the inclusion of tolerances for decay in "Extra" class.

Thailand

Thailand would like to comment on section 4.1 Quality Tolerances

4.1.1 "Extra" Class

We would like to emphasize our concern that although, aubergines are highly perishable produces. The decay for aubergine may be caused by disease or injuries. The allowance on decay in fruits and vegetables should be considered on a case by case basis. However, in section of Quality Tolerance, the same tolerance for decay (1%) does not provide meaningful distinction between "Extra" Class and Class I.

The amended text should then reads:

“Five per cent by number or weight, of aubergines not satisfying the requirements of the Class but meeting those of Class I is allowed.”

or

“Five per cent by number or weight, of aubergines not satisfying the requirements of the Class but meeting those of Class I is allowed. Included therein, is 0.5% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.”

United Republic of Tanzania

Tanzania supports adoption at Step 8 of the Draft Standard for Aubergines, REP18/FFV para 19 and App. II, with inclusion of 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown for Extra Class because fruits and vegetables are perishable in nature. 1% tolerance level for "extra" class will account for natural decay, soft rot and /or internal breakdown. Such conditions can happen during transportation, shipping and handling from producing regions to local and export markets.

**Committee on Food Labelling
Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires
Comité sobre etiquetado de los alimentos**

Revision of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: date marking (CXS 1-1985) (Draft)
(in reply to CL 2017/86/OCS-FL)

Comments of Algeria, Australia, Brazil, Canada, Colombia, Costa Rica, Dominican Republic, Ecuador, Egypt, El Salvador, Kazakhstan, Mexico, South Africa, Zambia and IDF/FIL

Algeria

Paragraphe 4.7 point vii :

Les dispositions du présent article n'est pas claires. il convient d'apporter les exceptions aux niveaux des points 4.7.1 i et 4.7.1 ii

Australia

At 4.7.1(ii), it should be “Best Before Date” not “Best-Before Date” (i.e. no hyphens) to align with the definition given

At 4.7.1(vii) point 1, there is a missing bracket after the word “activity”

Brazil

Brazil would like to reiterate its support to the final document agreed during the last CCFL meeting.

Canada

Canada appreciates the opportunity to provide some editorial-type comments on the French version of the draft revised date marking provisions in the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) for consideration; we believe there may be text missing.

Specific Comments:

The second bullet in 4.7.1 (iv) appears to be missing the indication of “end” in three of the options in the French version, for those products that have a durable life longer than three months and that use the month and year only. Additionally, the option for expiry date wording: “date limite d'utilisation” seems to be represented by “À consommer”. Note in the definitions that the terms for expiry date are: «Date limite d'utilisation» ou «date de péremption» and for best before date: «À consommer de préférence avant» ou «Date limite d'utilisation optimale».

The English text is:

(iv) The date shall be introduced by the words:

- “Use-by (insert date)” or “Expiration Date (insert date)” or “Best before (insert date)” or “Best Quality Before (insert date)” as applicable where the day is indicated; or
- “Use-by end (insert date)” or “expiration date end (insert date)” or “Best before end (insert date)”; or “Best Quality Before end (insert date)” as applicable in other cases.

The French text is:

iv) La date est précédée de la mention:

- «Date limite d'utilisation (insérer la date)» ou «Date de péremption (insérer la date)» ou «À consommer de préférence avant le (insérer la date)» ou «Date limite d'utilisation optimale (insérer la date)» selon qu'il convient si le jour est indiqué; ou
- «À consommer avant fin (insérer la date)» ou «Date de péremption (insérer la date)» ou «À consommer de préférence avant le (insérer la date)» ou «Date limite d'utilisation optimale (insérer la date)» selon qu'il convient dans les autres cas

Proposed revised text :

iv) La date est précédée de la mention:

- «Date limite d'utilisation (insérer la date)» ou «Date de péremption (insérer la date)» ou «À consommer de préférence avant le (insérer la date)» ou «Date limite d'utilisation optimale (insérer la date)» selon qu'il convient si le jour est indiqué; ou
- «Date limite d'utilisation avant fin (insérer la date)» ou «Date de péremption fin (insérer la date)» ou «À consommer de préférence avant fin de (insérer la date)» ou «Date limite d'utilisation optimale avant fin (insérer la date)» selon qu'il convient dans les autres cas

Colombia

Colombia considera que si bien, el proyecto de revisión de la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985), de manera general está bien fundamentado, se requiere de algunos ajustes que den mayor claridad respecto de la aplicación de la norma y a la vez, abarque aspectos globales.

Colombia propone los siguientes ajustes.

Se toma como referencia el Apéndice II, de la versión en español del Informe de la 44ª reunión del Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos – Asunción Paraguay 16-20 de octubre de 2017. Los cambios propuestos se indican con adiciones en texto subrayado y en negrita y con tachado del texto que se sugiere eliminar.

En el numeral 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento. Numeral 4.7.1 (iv). "La fecha deberá ir precedida de las palabras"

Se propone unificar en un solo párrafo y adicionar algunas abreviaturas de uso común en varios países.

Texto propuesto: "Consumir antes del [insertar fecha]" o "Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento [insertar fecha]" o "Consumir preferentemente antes del [insertar fecha]" o "Fecha de mejor calidad [insertar fecha]", o "Fecha de expiración[insertar fecha]o "Vence [insertar fecha] o "Expira [insertar fecha]" o sus abreviaturas: "F. Vto. [insertar fecha]" "Ven. [insertar fecha]" "Exp. [insertar fecha]" según corresponda.

Justificación: En el encabezado de cada párrafo las expresiones "consumir antes del" y "Consumir antes del final de" tienen la misma connotación por lo que no se considera necesario discriminarlo en 2 párrafos. Adicionalmente, en 4.7.1 iii) ya está definido el marcado de la fecha de acuerdo a la duración del producto, es decir, las mismas expresiones pueden ser utilizadas para el marcado de la fecha de productos con una duración inferior o superior a los tres meses.

Las expresiones que se sugiere adicionar son ampliamente usadas en el comercio internacional, así como las abreviaturas en los casos en que se requiere por disponibilidad de espacio.

En el numeral 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento. Numeral 4.7.1 (vi)

Colombia sugiere adicionar la abreviatura: MM/DD/AA.

Texto propuesto:

El día y el año deberán declararse con números no codificados expresando el año con dos o cuatro dígitos; el mes deberá declararse con letras, caracteres o números. Cuando solo se utilicen números para declarar la fecha o cuando el año solo se exprese con dos dígitos, la autoridad competente determinará si se deberá dar la secuencia de día, mes y año con abreviaturas adecuadas que acompañen el marcado de fecha (ejemplo: DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM, MM/DD/AAAA).

Justificación: Se sugiere adicionar la abreviatura: MM/DD/AA, teniendo en cuenta que algunos países utilizan la manera propuesta como marcado de la fecha

En el numeral 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento. Numeral 4.7.1. (vii)

Colombia sugiere eliminar el texto contenido entre paréntesis.

Texto propuesto:

Cuando no se vea comprometida la inocuidad y la calidad no se deteriore debido a que la naturaleza del alimento no permite la proliferación microbiana en las condiciones de almacenamiento previstas o especificadas.

Justificación: Se sugiere eliminar los ejemplos por considerar que son especificaciones de parámetros y no hay claridad de los productos que serían exceptuados del marcado de la fecha

En el numeral 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento. Numeral 4.7.1 (vii) numeral 4

Colombia propone adicionar a la expresión: "sal de calidad alimentaria no yodada", la sal yodada.

Texto propuesto:

Sal de calidad alimentaria no yodada y yodada.

Justificación: Conforme la reglamentación interna de algunos países como Colombia, la sal debe estar yodada. Adicional, lo que le da la característica antimicrobiana es la sal, independiente de si la misma está o no yodada.

4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento. Numeral 4.7.1 (vii) numeral 4

Colombia propone adicionar a la expresión: "azúcar sólido no enriquecido", el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (panela).

Texto propuesto:

Azúcar sólido no enriquecido y jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (panela)

Justificación:

La panela es producto de alto consumo en Colombia y actualmente el país lidera el proyecto de norma Codex que está en trámite 6. La composición básica de este producto es caña de azúcar y es un producto de baja actividad de agua (Aw).

Costa Rica

Costa Rica, felicita al Nueva Zelandia y al grupo de trabajo, por la excelente labor realizada. En ese sentido, Costa Rica apoya el documento en el trámite 8.

Dominican Republic

La República Dominicana no está de acuerdo en que se mantenga el término "fecha de mejor calidad" en esta definición, ni en el texto del Proyecto de revisión.

Por la razón de que es un término muy ambiguo y generaría confusión al consumidor

Ecuador

Una vez revisado el documento NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (CODEX STAN 1-1985). Ecuador considera que las definiciones de los términos para el marcado de la fecha de los alimentos preenvasados son adecuados y permitirá una mejor comprensión por parte de los consumidores y a su vez servirán como guía de referencia para la actualización de la normativa nacional, por tanto Ecuador apoya la aprobación del documento.

Egypt

Egypt agrees the "DRAFT REVISION TO THE GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS (CODEX STAN 1-1985) for adoption at Step 8.

El Salvador

El Salvador agradece el documento en trámite 8 sobre el Proyecto de revisión de las disposiciones relativas al marcado de la fecha de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, consideramos que el texto está listo para su aprobación.

Kazakhstan

In the definition of "Date of Manufacture", add: For some types of food, other concepts defining the date of the end of the technological process for the production of certain types of food, for example, the date of bottling of beverages, the year of harvest of crops, the year of harvesting of wild fruits, nuts, bee product, etc. may be suggested instead of the words "date of manufacture"

4.7 Date marking and storage instructions

(iii) The date marking should be as follows:

To add: "on products with a shelf life of up to 72 hours, specify the hour, day, month" (it deal with such products as sour-milk and others)

Mexico

Sobre el marcado de la "fecha de fabricación" o de la fecha de envasado", se sugiere que NO sea de carácter optativo.

Se está de acuerdo en indicar que es una lista orientativa.

En virtud de que el Codex Alimentarius no tiene normatividad sobre bebidas alcohólicas, se recomienda eliminar los criterios y los ejemplos correspondientes con este tipo de productos.

Se considera ambiguo el Criterio 3 (cuando el alimento no haya perdido sus principales características ni su calidad organoléptica).

A fin de mejorar la comprensión de cada uno de los criterios establecidos se recomienda incluir los ejemplos de los alimentos que cumplen con cualquiera de los cuatro criterios establecidos para exceptuar el marcado de la fecha de consumo preferente y de la fecha de caducidad, en el criterio correspondiente.

Se sugiere sea "Fecha de consumo preferente" o "Consumir preferentemente antes de", y eliminar "Fecha de mejor calidad" en virtud de que el término puede causar en el consumidor dudas, suscitar o provocar miedo sobre la inocuidad el alimento, dado que implica una calidad inferior del producto.

El término "calidad" es amplio y puede ser afectado por condiciones de traslado y/o almacenamiento por parte del consumidor, y estas situaciones ya no se encuentran en manos del productor.

South Africa

(a) Criteria for exemption for some food products from date marking.

South Africa supports the adoption as the concerns on the issues of clarity and food intended for consumption within 24 hours which includes backed goods have been taken care of in the recommended draft revision of respective provision(s) of GSFLPF see (REP 18/FL) para 22 and 24. That is, exemptions would not apply if food safety was compromised. Under the same paragraph, the requirement provides flexibility for Competent Authorities to apply the criteria depending on their needs.

(b) A need to revise or not to revise the existing list of examples of food products that are exempted from date marking as per current version of Codex GSFLPF(Codex Stan 1-1985)

South Africa agrees that the list is illustrative and complies with the recommended criteria for exemption from date marking in the draft. The list is important for manufacturers, especially small-scale manufacturers.

(c) Revision of definition of terms for use in date marking of pre-packaged food.

South Africa agrees that the revised definitions are clearer and informative, which is important in providing common understanding among stakeholders including consumers in food industry. The revised definition will is important for food safety management.

(d) A need to standardize abbreviations for date marking in the future.

South Africa supports the need to standardize the use of abbreviations as the current provision requires that the date marking is preceded by specific wordings such as "Manufacture date:", "expiry date:" and "Best Before". However, the current situation on the market shows that these words are not always included on the food product label and abbreviations are used instead. The use of abbreviations is linked to issues related to labelling space limitations, technological challenges and cost for the manufactures. Absence of standardized format may lead to confusion to the consumer. South Africa is of the opinion that this is an area of concern, which should be given enough attention

Zambia

If this review is only restricted to date of manufacture, expiration, best before or use by for prepackaged products, then the provisions are ok. But it is also other labels on the product, then it is important to also include Country of origin because this helps in product traceability when there is an outbreak or something goes wrong. Secondly, what the product contains is very important as it also determines its shelf life. Language is also very vital for the country of destination and as well as following the provisions in the legislation provided for on labelling in the country where the product will be exported or sold.

IDF/FIL

The International Dairy Federation (IDF) would like to thank Canada as chair of the CCFL for preparing CL 2017/86/OCS-FL Request for Comments at Step 8 on the draft revised date marking provisions in the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)

IDF supports the approval of the date marking provisions at step 8.

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

**Revision of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC 52-2003):
Guidance for histamine control (Proposed Draft)**

(in reply to CL 2017/87/OCS-FH)

*Comments of Algeria, Canada, Ecuador, Iran, Iraq, Kenya, Mexico, New Zealand, Nicaragua, Philippines,
South Africa, United Republic of Tanzania*

Algeria

paragraphe X.1.4 :

il est jugé nécessaire d'ajouter une phrase rédigée comme suit:

"Les appareils d'enregistrement de la température doivent être régulièrement calibrés par un organisme habilité à cet effet"

Canada

General Comment

Canada supports the final draft of the proposed guidance document, with the exception of how the list of susceptible species is referenced in the preamble of the proposed text, as highlighted below under specific comment.

Specific comment (Technical)

Preamble – 2nd sentence: "This section only applies to specific marine finfish species (e.g., Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae) that present the greatest potential for developing hazardous levels of histamine."

During the CCFH49 session agreement was reached that the list of susceptible species would be aligned with that included in Section 13.1.2 of the current Code of Practice. However, the "e.g." in the Code of Practice list was inadvertently missed, and should be re-inserted.

Comments from Canada at step 5/8 on the proposed draft guidance for histamine control

Ecuador

Ecuador agradece el trabajo realizado y considera acogerse y apoyar el documento (en el trámite 5/8) en la SECCIÓN [X] - RECOLECCIÓN, ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS CON RIESGO DE FORMACIÓN DE ESCOMBROTOXINA (HISTAMINA), ya que proporciona información amplia y detallada que contribuirá a la implementación ó mejora de los sistemas de control durante la actividad de pesca, evitando así la intoxicación por escombrotóxina (IEP).

Iran

X.4.3 Heat processing, paragraph 3:

- If the product is exposed to bacterial contamination and temperature abuse after initial heating, histamine formation may start again. Thus, for products such as hot smoked fish, care should be taken to avoid contamination after smoking. Additionally, refrigerated storage is essential unless the water activity is reduced sufficiently or some other means is used to prevent bacterial growth. Although, enzymes can be active at lower water activity.

X.4.2 Processing time and temperature control, paragraph 8:

- Air thawing of raw material should occur at refrigerated temperatures to prevent excessive warming of the surface of the fish. Immersion in circulating clean cold water or spraying with clean cold water may be used to shorten thawing time. For re-chilling and refreezing, see Subsection X.1.3.

in section x.2.4.2 Histamine testing, sampling strategies

Statistical tables and computer programs can provide the information needed to design a sampling plan based on the histamine limits and achieved variances, the degree of protection, and the confidence in results desired.

in the paragraph 5, end of first line:

“normal flora” instead of “natural flora” should be used.

Iraq

no comments

Kenya

We appreciate the coming up of this document and we believe it will assist many countries in reduction of histamine, however, We have noted that the document does not follow the format of Codex; it has no Scope and the heading still mention SECTION{X}, clauses still bearing "X.1 etc" which need to be worked on before adoption

Mexico

Debe decir: “adecuadas de recepción del pescado”

Dice: “...a la hora de establecer los límites críticos debería considerarse el peor de las hipótesis...”

Debe decir: “...a la hora de establecer los límites críticos debería considerarse el peor escenario.”

Dice: “...debería tener en cuenta el lote completo a la hora de tomar decisiones sobre su destino final”

Debe decir: “...se debería tener en cuenta el lote completo a la hora de tomar decisiones sobre su destino final”

Dice: “Si los operadores de la embarcación vigilan y documentan el control de histamina a revisión de los registros de control de la histamina de la embarcación, en caso de.....”.

“Debe decir: “Si los operadores de la embarcación vigilan y documentan los registros de control de la temperatura de la embarcación, en caso de ...”

Justificación: La idea del texto es errónea de acuerdo al contexto del documento y lo que se recalca en el mismo, de dar un enfoque mayor al control de temperatura.

Dice: “...inhibirá o ralentizará crecimiento”

Debe decir: “...inhibirá o ralentizará el crecimiento”

Debe decir “embarcaciones de pesca artesanal que desarrollan su trabajo en una jornada”

Justificación: Mejorar la redacción del texto y facilitar la interpretación de la recomendación.

Dice: “...el proceso de elaboración o cuando se prepara la comida...”

Debe decir: “...el proceso de industrialización o durante la preparación de alimentos...”

“[establecer límites] que minimicen de forma eficaz la producción de histamina”

Justificación: Mejorar la redacción del texto y facilitar la interpretación de la recomendación.

Sustituir en todo el documento APPCC por HACCP., por ejemplo:

“cuando se utilicen los principios del HACCP”,

Justificación :

Se recomienda utilizar las siglas en inglés al referirse al Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP en lugar de APPCC, pues este último puede inducir a la confusión. En cambio las siglas HACCP acrónimo son globalmente reconocidas y son empleada en otros textos del Codex en español como el Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

Dice: “...en la recogida rápida”

Debe decir: “...en la captura rápida”

Dice: “...recogida de peces...”

Debe decir: “...captura de peces...”

Dice: “...capturado fresco...”

Debe decir: “...recién capturado...”

Dice: "...duración más elevada..."

Debe decir: "...duración más prolongada..."

Debe decir: "Por lo tanto, la histamina constituye un compuesto indicador útil relacionado con la presencia de escombrotóxina"

Debe decir: "del pescado, producen enzimas como la histidina descarboxilasa (HCD)"

"esto sucede a temperaturas superiores a los 25 °C durante más de seis horas o a temperaturas inferiores pero durante más tiempo ."

Justificación : El texto sobre las condiciones que favorecen la formación de histamina, puede ser más directo y claro si se omite la redundancia sobre "periodo de tiempo"

"[pescados] que han sido sometidos a condiciones favorables a la proliferación de bacterias y al desarrollo de la escombrotóxina, como exposición prolongada a temperaturas elevadas"

Justificación :

Es conveniente precisar que la proliferación histamina se favorece en condiciones de exposición a temperaturas elevadas.

"ingestión de determinadas especies de peces que han"

Justificación: La expresión peces de aleta marinos, es redundante ya que la generación de las aminas biógenas no está relacionada con el origen del pez (marino, acuicultura), por lo que se sugiere eliminar las palabras marino y de aleta.

"intoxicación por escombrotóxina del pescado (IEP)"

Justificación :

Las siglas propuestas para abreviar intoxicación por escombrotóxina (IEP) no corresponden completamente al concepto al que refiere, se debe agregar la palabra pescado para dicha dicho acrónimo tenga concordancia.

New Zealand

With regard to the requirement for harvest vessels to maintain "information to document on-vessel histamine control, for example records...", there are instances where environmental conditions are not favourable to histamine formation. Keeping documented evidence on harvest vessels to confirm this and so mitigate against the alternative of testing histamine levels for each vessel delivery on reception is unnecessary. It is suggested that the text provide that vessel documented evidence is not required in relation to histamine control if environmental conditions are not favourable to histamine formation, and under those circumstances, histamine testing of the delivery lot on reception would also not be required.

This comment flows through to sections such as X.2.4 (paragraph 2) which reinforces the need for testing if records are not available. This wording needs to allow for those records being unnecessary if environmental conditions are not conducive to histamine formation.

In the same section (X.2.4. paragraph 2) Histamine testing on reception is not a critical control point if conditions are not conducive to histamine formation. It is recommended that the reception "critical control point" be amended to "control measure", as GMP (such as chilling and maintaining the cold chain) would still be expected to minimise the histamine risk.

It is suggested that bullet 6 of section X.1.5 in relation to artisanal day boats be captured in the text under X.1 Harvest vessel operations, to improve consistency and clarity.

"Critical control point" and "critical limit" has been used in sections e.g. X.4.2, bullets 3 and 4 (time-temperature critical limits) and X.4.5, bullet 2 (refrigerated storage, throughout the shelf life of the product). It is suggested that these be changed to "control measures". Using "control measure" is a better approach as refrigerated storage for the shelf life of the product is largely out of the control of the processor, and cumulative time-temperatures out of temperature controlled conditions during processing will be managed by GMP.

Nicaragua

Nicaragua agradece la elaboración del documento y por brindarnos la oportunidad de presentar observaciones.

Sugiere que se incorporen parámetros generales de referencia, para el control de la exposición del pescado en cuanto a factores de tiempo y temperatura en la embarcación de recolección, como medida para minimizar el desarrollo de la histamina.

Y a su vez, considera de utilidad incluir dentro del acápite X.1.3., la temperatura de referencia para los depósitos de salmuera.

Philippines

1. The Philippines proposed revision be put as Annex to the COP for FFP.

Rationale: This is in consideration that the proposed revision only covers specific concern which is Histamine (Scombrototoxin) and the existing Sections of the COP FFP related to histamine be referred to the relevant Section of the proposed Guidance for Histamine Control.

2. We proposed to published it as a separate COP (e.g. CAC/RCP 69-2009 Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Coffee)

Rationale: It provides recommended practices for a specific concern and it will be a complimentary document for the COP FFP

South Africa

South Africa supports the adoption of Section [X] – Harvesting, Processing, Storage and distribution of Fish and Fishery Products at Risk for Scombrototoxin (Histamine).

The outcome of the current histamine control by the fishing industry demonstrate compliance through the entire scombrotoxin fishing value chain and our data suggest that the controls are effective.

Formation of the Proposed Draft Revision of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC 52-2003) and the compromise position to only list the six families already referenced in CXC 52-2003, Noting that:

- The list could be expanded in future.
- A complete reference including the source of the reference will be provided for footnote 6 as follows: Joint FAO/WHO Expert Meeting on the Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products, July, 2012, Rome (Section 6.1 Management of histamine production in fish and fishery products).
- http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Histamine/Histamine_AdHocfinal.pdf

South African fishing vessels are experienced with the application of GHP and GMP to control the prevention of histamine in the susceptible species traded by SA.

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the adoption, at Step 5/8, of Section X - Harvesting, Processing, Storage and distribution of fish and fishery products at risk for Scombrototoxin (Histamine) Formation of the proposed Draft Revision of the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC 52-2003) and the compromise position to only list the six families already referenced in CXC 52-2003, while noting that the list can be expanded in future and that a complete reference including the source of the reference will be provided for footnote 6 as follows: Joint FAO/WHO Expert Meeting on the Public Health Risks of Histamine and other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products, July, 2012, Rome (Section 6.1 Management of histamine production in fish and fishery products). http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Histamine/Histamine_AdHocfinal.pdf

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

MLs for lead in selected commodities(Proposed Draft)
(in reply to CL 2018/42/OCS-CF)

*Comments of Burkina Faso, Canada, Chile, Gambia, Japan, Kenya, Senegal and
World Processing Tomato Council*

Burkina Faso

CCCCF12 agreed to advance the following MLs for adoption at Step 5/8:

GRAPEJUICE

Lower ML from 0.05 to 0.04 mg/kg

MANGO CHUTNEY

Lower ML from 1 to 0.4mg/kg

CANNED BRASSICA VEGETABLES

To be included in the canned vegetables category with an ML of 0.1 mg/kg.

FRESH FARMED MUSHROOMS

ML of 0.3 mg/kg established for common mushrooms (*Agaricus bisporus*), Shiitake mushrooms (*Lentinula edodes*) and Oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*)

SALT (EXCLUDING SALT FROM MARSHES)

Lower ML from 2 to 1 mg/kg

FAT SPREADS AND BLENDED SPREADS

Lower ML from 0.1 to 0.04 mg/kg

EDIBLE FATS AND OILS

Lower ML from 0.1 to 0.08 mg/kg

Since 2013 our position has been to express reservation about the continuous lowering of MLs for lead in foods without data from African countries. There have however been occasions when proceedings were suspended to enable African countries submit data without success.

In view of this, our position may not be fully justified. This calls for discussion.

Canada

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 would like to express its support for adoption at Step 5/8 of the MLs for lead in the following food commodities: grape juice (0.04 mg/kg), mango chutney (0.4 mg/kg), canned brassica vegetables (0.1 mg/kg; to include in the canned vegetable category), fresh farmed mushrooms (0.3 mg/kg; applies to common, shiitake and oyster varieties), salt (1 mg/kg; excluding salt from marshes), fat spreads and blended spreads (0.04 mg/kg) and edible fats and oils (0.08 mg/kg).

Canada also supports the revocation of the existing MLs from the GSCTFF for the following foods: processed tomato concentrates, mango chutney, salt, fat spreads and blended spreads and edible fats and oils.

Chile

Chile de manera general está de acuerdo con las disposiciones del borrador revisado. , sólo tiene una observación de traducción, en la versión en español del apéndice II del REP18_CF, específicamente en la enmienda para el producto “zumos (jugos) de frutas obtenidos exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas” dice “El NM no es aplicable al zumo (jugo) de frutas” y debe decir “El NM no es aplicable al zumo (jugo) de uva”

Gambia

Gambia supports the position that once CAC adopts the new MLs, the existing MLs should be revoked.

We also support the proposal to revoke the existing ML for processed tomato concentrates.

At the 73rd JECFA Meeting in 2010 it was established that the Provisional Tolerable Weekly Intake (PTWI) of 25ug/kg bw for lead in foods was no longer health protective. It was therefore withdrawn and since then it has not been possible to establish a new PWTI.

The 6th session of CCCF (2012) therefore agreed to review MLs of lead in foods listed in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CODEX STAN 193-1995).

Proposed Maximum levels (MLs) have been based on percentage of occurrence data that could meet the proposed lower MLs (ALARA principle). This review has been on-going since 2013.

Once CAC has adopted the new MLs, the existing MLs for mango chutney, salt, fat spreads and blended spreads, edible fats and oils have to be revoked.

Regarding tomato concentrates, CCCF12 agreed to use the current ML for fruiting vegetables (this includes fresh tomatoes) of 0.05 mg/kg to derive MLs for tomato concentrates using the concentration factors.

Japan

General comments:

Japan supports the adoption of proposed draft revision of the maximum levels for lead in selected commodities in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF) (CXS 193-1995) at step 5/8.

Information to the CAC:

The current GSCTFF has no provision on "Portion of the Commodity / Product to which the ML applies" for ML for lead in "Salt, food grade" and "Fat spreads and blended spreads".

At the adoption of the report of the CCCF12, insertion of new texts to the column of "Portion of the Commodity / Product to which the ML applies" for "Salt, food grade" and "Fat spreads and blended spreads" in line with the text for "Edible fat and oils" was agreed. New texts for those commodities have been incorporated in the final report (Appendix II, REP 18/CF) but those parts are not shown in bold and underline. Revision of the MLs for lead in the GSCTFF for adoption by the CAC41 is including those new text insertions.

In addition, a spelling mistake in the new inserted text for "Fat spreads and blended spreads", "prepred" should be corrected to "prepared".

Kenya

Kenya supports the adoption of MLs for Lead at Step 5/8, revocation and amendments.

Senegal

Contexte : Le CCCF 12 a révisé les LM suivantes de pb dans plusieurs produits et a proposé leur adoption pour adoption à l'étape 5/8 :

Jus de raisin : (de 0,05 à 0,04 mg/kg) , chutney de mangues (de 1 à 0,4 mg/kg) , Légumes en conserve (0,1 mg/kg), champignons d'élevage (0,3 mg/kg) , sel , à l'exclusion du sel de marais (de 2 à 1 mg/kg) , les écarts de graisse et les écarts (de 0,1 à 0,04 mg/kg) , les graisses et huiles comestibles (de 0,1 à 0,08 mg/kg)

Position : Le Sénégal soutient les limites maximales révisées

Justification : la révision des LM dans des produits alimentaires va contribuer à une meilleure protection de la santé des populations surtout des enfants

World Processing Tomato Council

We fully support the proposal to revoke the MLs for processed tomato concentrate and use the MLs for fresh tomatoes adjusted according to the processed products concentration as we had requested

MLs for cadmium in chocolate containing or declaring $\geq 50\%$ to $< 70\%$ total cocoa solids on a dry matter basis; and chocolate containing or declaring $\geq 70\%$ total cocoa solids on a dry matter basis (Proposed Draft)
(in reply to CL 2018/43/OCS-CF)

Comments of Brazil, Burkina Faso, Canada, Chile, Gambia, Kenya, Peru, Senegal, United Republic of Tanzania, European Cocoa Association and International Confectionery Association

Brazil

Brazil highlights that according to Appendix III of REP18/CF the correct unit for maximum levels (ML) for cadmium in chocolates is mg/kg and not $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Burkina Faso

Nous proposons d'avancer la LM de 0,8 mg / kg pour le chocolat contenant ou déclarant $\geq 50\%$ à $<70\%$ de matières sèches totales de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par CAC41.

Nous proposons aussi d'avancer la LM de 0,9 mg / kg pour le chocolat contenant ou déclarant $\geq 70\%$ de matières sèches totales de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par la CAC41.

La contamination des aliments par le cadmium pose des problèmes de santé tels que les maladies rénales, les problèmes squelettiques et respiratoires. La présence dans les aliments doit être maintenue au strict minimum.

Ces LM ont été dérivées en utilisant le principe ALARA. Un seuil de 95% (un taux de rejet de 5%) a été utilisé pour l'Amérique latine et les Caraïbes. 27% de taux de rejet dans certains cas. Cette approche a été utilisée

en raison de la conclusion du JECFA selon laquelle l'exposition au cadmium pour les gros consommateurs de cacao et de produits à base de cacao n'est pas un problème de santé.

La question ici est essentiellement une question commerciale

Canada

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).

Canada would like to express its support for adoption at Step 5/8 of the MLs for cadmium in chocolate containing or declaring $\geq 50\%$ to $< 70\%$ total cocoa solids on a dry matter basis (0.8 mg/kg) and chocolate containing or declaring $\geq 70\%$ total cocoa solids on a dry matter basis (0.9 mg/kg).

To be consistent with the other entries in the GSCTFF, Canada suggests that the 'Notes/Remarks' column of the above-noted MLs list the applicable Codex commodity standard i.e. CODEX-STAN 87-1981: Standard for Chocolate and Chocolate Products.

Canada also submits that, for clarity, the language used to describe the food products in the 'Notes/Remarks' column of the table in the GSCTFF be identical to that used in CODEX-STAN 87-1981. Specifically, 'table chocolate' is the term used in the 'Notes/Remarks' column of the draft table in the circular letter, but the term 'para mesa' is used in the Codex commodity standard and is not defined or translated to English in that standard.

Chile

Chile de manera general está de acuerdo con las disposiciones del borrador revisado, sólo tiene una observación de traducción, en la versión en español del apéndice III del REP18_CF, específicamente en la parte del producto a que se aplica el NM dice "Producto entero" y la traducción correcta al español sería "Todo el producto"

Gambia

Gambia supports the adoption of the proposed MLs. These MLs were derived using the ALARA principle. A 95% cut-off point (a 5% rejection rate) was used for data from Latin America and the Caribbean. It is to be noted that use of world-wide data would not have reflected the reality of all cocoa producing countries resulting in as much as 27% rejection rates in some instances. This approach has been used because of the JECFA conclusion that cadmium exposure for high consumers of cocoa and cocoa products was not a health concern.

The issue in question here is therefore basically a trade issue.

The 77th JECFA Meeting (2013) conducted an exposure assessment to cadmium from the consumption of cocoa and cocoa-derived products. JECFA concluded that cadmium exposure for high consumers of cocoa and cocoa products was not a health concern. CCCF8 (2014) decided that lack of MLs could however threaten exports of some member countries thus the decision to set MLs for cadmium in the products.

Kenya

Kenya supports the adoption of the proposed draft MLs for cadmium in chocolates and cocoa derived products at step 5/8. contamination of food with cadmium poses health problems such as kidney diseases, skeletal and respiratory problems and therefore presence should be kept at the barest minimum.

Peru

1. El Perú manifiesta su oposición a la adopción de los Niveles Máximos (NM) para el cadmio en el chocolate que contiene o declara $\geq 50\%$ al $< 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el chocolate que contiene o declara $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.

Fundamentamos nuestra posición en lo siguiente:

a) Dado que en la 8va Reunión del CCCF (2014), la Secretaría del JECFA informó al Comité los resultados de la 77ava sesión de la JECFA(ver *1) respecto a su evaluación sobre la exposición al cadmio a través del cacao y productos de cacao, resumiendo que no es motivo de preocupación para la salud, no se justifica el establecimiento de NM basado en razones de inocuidad alimentaria.

b) Consideramos que se están tomando NM basándose en una Ingesta Provisional Mensual Tolerable (PTMI por sus siglas en inglés) de cadmio dado por el JECFA. Esta decisión va a afectar a productores de América Latina y El Caribe (ALC) principalmente, por lo que nuestra posición es solicitar al JECFA que realice un nuevo análisis de la Ingesta Tolerable Mensual, de cadmio de carácter definitivo a la luz de la evidencia científica global existente, antes de establecer NM.

c) Solicitar a la OMS/FAO que convoquen a JECFA y EFSA para que revisen los últimos estudios de análisis de riesgo y en base a esta evidencia científica se determinen los niveles de ingesta tolerable de cadmio en chocolate y derivados de cacao.

2. El Perú solicita que la norma Codex sobre niveles máximos de cadmio en chocolate y productos derivados del cacao se evalúe y apruebe de manera integral, y no por secciones. Por tanto, mientras no se establezcan NM para todas las categorías de chocolates y productos derivados del cacao como resultado de un análisis científico en base a los riesgos para la salud humana, no se apruebe esta norma Codex en el trámite 5/8.

(1*) Seventy-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food. Evaluation of certain food additives and contaminants. 4.1 Cadmium: Assessment of exposure from cocoa and cocoa products. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 983 WHO Technical Report Series

Senegal

Contexte :La 77 e réunion du JECFA (2013) a procédé à une évaluation de l'exposition au cadmium provenant de la consommation de cacao et de produits dérivés du cacao. Le JECFA a conclu que l'exposition au cadmium pour les très grands consommateurs de cacao et de produits du cacao n'était pas une préoccupation sanitaire. CCCF 8 (2014) a décidé que l'absence de LM pourrait toutefois menacer les exportations de certains pays membres, d'où la décision de fixer des LM pour le cadmium dans les produits

Le CCCF 12 a accepté de faire progresser les LM suivants pour adoption à l'étape 5/8 :

- LM de 0,8 mg/kg pour le chocolat contenant ou déclarant ≥ 50 % à < 70 % des solides totaux de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par CAC 41.
- LM de 0,9 mg/kg pour le chocolat contenant ou déclarant ≥ 70 % de solides totaux de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par CAC 41.

Position : Le Sénégal soutient l'adoption des LM proposées.

Justification : La contamination des aliments par le cadmium pose des problèmes de santé tels que les maladies rénales, les déformations du squelettique et des maladies respiratoires. La présence dans les aliments devrait donc être maintenue au minimum.

United Republic of Tanzania

Tanzania supports discontinuation of the work on this category of cocoa products. With the absence of information on percentages of total cocoa solids in this category of products, it will be difficult to derive values for the products. This can be considered in the future after completing the work on the category 100% total cocoa solids on a dry matter basis.

European Cocoa Association

The European Cocoa Association welcomes the opportunity to comment on the proposed draft MRL for Cadmium in chocolate and cocoa-derived products. Please find below our comments:

The given Maximum levels should be defined as mg/kg instead of $\mu\text{g}/\text{kg}$.

- We assume this was a spelling mistake.
- mg/kg is also used for the limits defined in Commission Regulation (EU) 488/2014.
- If limits are suggested as $\mu\text{g}/\text{kg}$ we strongly oppose these levels as they are not achievable for cocoa products of any origin and do not align with any other limits established elsewhere.

ML need to be representative and achievable for most origins.

We also reiterate that fine flavour cocoa represents 5-7% of cocoa volumes. To ensure no trade disruption for some countries, while ensuring compliance with food safety requirements, ML need to be representative and achievable for most origins.

That said and only if assuming that limits are indicated as mg/kg we do not object the provision to be put forward for adoption.

International Confectionery Association

The International Confectionery Association (ICA) welcomes the opportunity to submit comments: The correct unit is mg/kg. It is already used in the Codex CCCF12 report.

MLs for methylmercury in fish(Proposed Draft)

(in reply to CL 2018/44/OCS-CF)

Comments of Brazil, Burkina Faso, Canada, Chile, European Union, Gambia, Kazakhstan, Kenya, Senegal and United Republic of Tanzania

Brazil

Brazil would like to highlight that CCMAS did not endorse the sampling plan for MLs for methylmercury in fish and decided to return to CCCF for further consideration.

Burkina Faso

Nous soutenons l'adoption de la LM de 1,2 mg / kg pour le thon en tant que groupe.

Le CCCF11 (2017) a convenu d'établir le MLS pour le méthylmercure basé sur le principe ALARA. Sur la base du principe ALARA et conformément aux critères d'établissement des limites maximales dans la NGCTAHA, une valeur de 1,2 mg / kg a été obtenue après analyse des données disponibles pour tous les thons. Nous proposons que le LM soit basé sur les espèces de thon à forte teneur en mercure, ainsi que sur le thon obèse ou le thon rouge qui présentait une LM de 1,4 mg / kg. Les données de deux pays africains qui ont donné le compromis ML promis étaient réalisables.

Canada

Canada would like to thank the chair of the electronic working group, the Netherlands, and the other co-chair along with Canada, New Zealand, , for their continued efforts to develop maximum levels (MLs) for methylmercury in fish for inclusion in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF).

Canada would like to express its support for adoption at Step 5/8 of the MLs for fresh or frozen tuna (1.2 ppm), alfonsino (1.5 ppm), marlin (1.7 ppm) and shark (1.6 ppm), as well as the three texts in the 'Notes/Remarks' section.

Canada also supports forwarding the proposed draft sampling plan for methylmercury contamination in fish to CCMAS for endorsement, including advice on specific questions.

Chile

Chile de manera general está de acuerdo con las disposiciones del borrador revisado, con la excepción del punto iii del párrafo 91 del REP18/CF en que se acuerda revocar los niveles de referencia de metil mercurio y solicita reconsiderar la revocación total, y en su lugar, mantener los niveles de referencia con la excepción de las especies consideradas en el establecimiento de niveles máximos indicados en el apéndice IV de este documento (atún, marlín, Alfonsino y tiburón).

European Union

European Union Competence

European Union vote

The European Union reiterates its reservation on the adoption at step 5/8 of the MLs for all tuna, alfonsino, marlin and shark. All these MLs have been increased from the current Codex Guideline Level (GL) of 1 mg/kg.

For the time being, the EU cannot agree with any of the MLs proposed as the levels are higher than those currently in force in the EU and would result in higher exposure to mercury which is a serious public health concern.

The European Union reiterates its reservation on the adoption at step 5/8 of the MLs for all tuna, alfonsino, marlin and shark. All these MLs have been increased from the current Codex Guideline Level (GL) of 1 mg/kg.

For the time being, the EU cannot agree with any of the MLs proposed as the levels are higher than those currently in force in the EU and would result in higher exposure to mercury which is a serious public health concern.

Gambia

Data on methylmercury in these species of fish (alfonsino, marlin and shark) is lacking from Africa. The Gambia requests for more data before MLs are set for these species.

The Gambia does not support adoption of these MLs.

JECFA in 2003 revised the PTWI for methylmercury from 3.3 to 1.6 ug/kg bw. As a follow-up, CCCF7 (2013) discussed the guideline levels (GLs) for methylmercury in fish (1mg/kg) and predatory fish (0.5 mg/kg) and agreed to a review.

The basis for the review being that the current GLs did not take into account net effects of fish consumption resulting from adverse contributions from methylmercury exposure as against beneficial contributions from nutrients in fish.

CCCF11 (2017) agreed to establish MLs for methylmercury in fish based on the ALARA principle

Kazakhstan

Kazakhstan does not support the proposed ML for mercury in fish. These MLs are significantly higher than accepted and operate according to our legislation. The consequences of a higher impact of mercury compounds affect the health of the population.

Kenya

Kenya supports the adoption of ML methylmercury in for Tuna at 1.2mg/kg as a group at step 5/8.

Senegal

Contexte : En 2003, le JECFA a révisé la DHAP pour le méthylmercure de 3,3 à 1,6 ug/kg bw. À titre de suivi, le CCCF 7 (2013) a examiné les niveaux de recommandation (GLS) pour le méthylmercure chez les poissons (1 mg/kg) et les poissons prédateurs (0,5 mg/kg) et a convenu d'un examen.

La base de l'examen est que les Limites actuelles n'ont pas tenu compte des effets nets de la consommation de poisson résultant des apports bénéfiques des nutriments dans les poissons par opposition aux effets négatifs dus à l'exposition au méthylmercure par les poissons

CCCF 11 (2017) a convenu d'établir des LM pour le méthylmercure dans les poissons selon le principe ALARA

Sur la base de ce principe ALARA et conformément aux critères d'établissement des LM dans le GSCTFF, une valeur de 1,2 mg/kg a été obtenue après analyse des données disponibles pour tous les thons.

Le CCCF 12 s'est accordé sur les LM suivantes :

- LM de 1,2 mg/kg pour le thon en tant que groupe
- LM de 1,5 mg/kg pour le béryx, LM de 1,7 mg/kg pour la marlin et LM de 1,6 mg/kg pour le requin

Position Le Sénégal soutient les LM de 1,2 mg/kg pour le thon en tant que groupe

Le Sénégal ne supporte pas les propositions de LM pour le béryx, le marlin et le requin

justification: Les données provenant de certains pays africains ont montré que la LM fixée pour le thon était réalisable.

Par contre la fixation des LM des autres espèces de poissons n'a pas tenu compte des données d'Afrique

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the adoption of the ML of 1.2 mg/kg for tuna as a group. However, Tanzania is not in support of adopting ML 1.5 mg/kg for alfoncino, 1.7 mg/kg for marlin and 1.6 mg/kg for shark. Based on the ALARA principle and in line with the criteria for establishing MLs in the GSCTFF, a value of 1.2 mg/kg was obtained after analysis of the available occurrence data for tuna. However, data on methylmercury in these species of fish i.e. alfoncino, marlin and shark was lacking from developing member countries especially from Africa.

COP for the prevention and reduction of dioxins, dioxin-like PCBs and non dioxin-like PCB contamination
in food and feed (CXC 62-2006)

(in reply to CL 2018/45/OCS-CF)

*Comments of Canada, Gambia, Kenya, Senegal, United Republic of Tanzania
and European Cocoa Association*

Canada

Canada would like to thank the chair of the electronic working group, the European Union, for their efforts in revising the Code of practice for the prevention and reduction of dioxins, dioxin-like PCBs and non-dioxin-like PCBs in food and feed (CXC 62-2006).

Canada supports adoption of this code of practice at Step 5/8.

Gambia

PCBs are widespread persistent environmental pollutants which are known to survive over a long time in the environment. They are classified as Group 1 carcinogens and cause a wide range of adverse health effects such as endocrine disruption and neurocognitive development problems in children.

It has become necessary to revise the current COP to include the additional measures for dioxins and dioxin-like PCBs as well as the mitigation measures for non-dioxin-like PCBs.

Gambia supports the decision to adopt the revised COP at Step 5/8.

A COP for the prevention and reduction of dioxins and dioxin-like PCBs (Polychlorinated biphenyls) contamination in food and feed was adopted in 2006.

Since that time, new contamination pathways have been found which require that additional management measures be added to the COP. More information is also now available on the carry-over of dioxins and PCBs in foods and feeds of animal origin. JECFA 80 (2015) performed a risk assessment on the toxicity of non-dioxin like (NDL) PCBs and the outcome needs to be incorporated into the COP. Finally, most of the recommended practices to reduce DL-PCBs are also applicable to NDL-PCBs, so the term DL-PCBs could be replaced with the general term PCBs which includes DL-PCBs and NDL-PCBs

Kenya

Kenya supports the decision to adopt the revised COP at step 5/8. PCBs are widespread persistent environmental pollutants which are known to survive over a long time in the environment. they are classified as group 1 carcinogens and cause a wide range of adverse health effects such as endocrine disruption and neurocognitive development problems in children. it has become necessary to revise the current COP to include the additional measures for dioxins and dioxin-like PCBs as well as the mitigation measures for non-dioxin-like PCBs.

Senegal

Contexte : Une conférence des parties pour la prévention et la réduction des dioxines et des PCB de type dioxine (biphénylespolychlorés) a été adoptée en 2006.

Depuis lors, de nouvelles voies de contamination ont été révélées, ce qui nécessite que des mesures de gestion supplémentaires soient ajoutées à la Conférence des Parties. De plus amples informations sont également disponibles sur le report des dioxines et des PCB dans les aliments et les aliments pour animaux d'origine animale. Le JECFA 80 (2015) a effectué une évaluation des risques sur la toxicité des BPC non dioxines (NDL) et le résultat doit être intégré à la Conférence des Parties. Enfin, la plupart des pratiques recommandées pour réduire la DL-PCB sont également applicables aux PCB, de sorte que le terme DL-BPC pourrait être remplacé par les PCB généraux qui comprennent les PCB et les -NDL-PCB

Position : Le Sénégal soutient l'adoption finale de ce code d'usages

Justification : Les PCB sont des polluants environnementaux persistants et répandus qui survivent très longtemps dans l'environnement. Ils sont classés comme agents cancérigènes du groupe 1 et causent un large éventail d'effets néfastes sur la santé, comme les troubles endocriniens et des problèmes de développement neurocognitif chez les enfants.

Il est devenu nécessaire de réviser l'actuelle Conférence des Parties afin d'inclure les mesures supplémentaires pour les dioxines et les PCB de type dioxine ainsi que les mesures d'atténuation pour les PCB non dioxines.

Contexte : Une conférence des parties pour la prévention et la réduction des dioxines et des PCB de type dioxine (biphénylespolychlorés) a été adoptée en 2006.

Depuis lors, de nouvelles voies de contamination ont été révélées, ce qui nécessite que des mesures de gestion supplémentaires soient ajoutées à la Conférence des Parties. De plus amples informations sont également disponibles sur le report des dioxines et des PCB dans les aliments et les aliments pour animaux d'origine animale. Le JECFA 80 (2015) a effectué une évaluation des risques sur la toxicité des BPC non dioxines (NDL) et le résultat doit être intégré à la Conférence des Parties. Enfin, la plupart des pratiques recommandées pour réduire la DL-PCB sont également applicables aux PCB, de sorte que le terme DL-BPC pourrait être remplacé par les PCB généraux qui comprennent les PCB et les -NDL-PCB

Position : Le Sénégal soutient l'adoption finale de ce code d'usages

Justification : Les PCB sont des polluants environnementaux persistants et répandus qui survivent très longtemps dans l'environnement. Ils sont classés comme agents cancérigènes du groupe 1 et causent un large éventail d'effets néfastes sur la santé, comme les troubles endocriniens et des problèmes de développement neurocognitif chez les enfants.

Il est devenu nécessaire de réviser l'actuelle Conférence des Parties afin d'inclure les mesures supplémentaires pour les dioxines et les PCB de type dioxine ainsi que les mesures d'atténuation pour les PCB non dioxines.

United Republic of Tanzania

Tanzania support adoption at Step 5/8 of the revised COP for prevention and reduction of the Dioxins, dioxin-like PCBs and non-dioxin-like PCB contamination in food and feed RE18/CF para 98. Revision of the current COP was meant to include additional measures for dioxins and dioxin-like PCBs as well as mitigation measures for non-dioxin-like PCBs given that they are classified as Group 1 carcinogens and cause a wide range of adverse health effects like endocrine disruption and neurocognitive development problems in children.

European Cocoa Association

The European Cocoa Association welcomes the opportunity to comment on the proposed draft revision of the Code of practice for the prevention and reduction of dioxins, dioxin-like PCBs and non-dioxin like PCBs in food and feed. We appreciate the effort by the Codex secretariat to revise the COP and agree with the provision to be put forward for adoption.

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; and ii) the revised food additives provisions of the GSFA related to the alignment of the annexes on canned mangoes, canned pears and canned pineapples of the Standard for Certain Canned Fruits (CXS 319-2015) and 14 standards for fish and fish products

(in reply to CL 2018/30/OCS-FA)

Comments of Canada, Colombia, Costa Rica, Cuba, Gambia, Iraq, Kenya, Senegal, South Africa, Syrian Arab Republic, United Republic of Tanzania and ISCO

Canada

Canada thanks the USA and the Codex Secretariat for preparing this circular letter and for providing the opportunity to comment.

For your consideration, Canada has only a few minor comments of an editorial nature, for Part A.

FC 02.1.2, use of Notes 277 and XS33

Note 277 appears to prohibit the use of additives in virgin and cold pressed oils, as well as those products conforming to the Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981). This has overlap with Note XS33. The reference to excluding products conforming to CS 33-1981 could therefore be deleted from Note 277.

Note XS33 as written, "Excluding products conforming to the Standard for Olive Oil, Virgin and Refined, and Refined Olive Pomace Oil", appears to be an old title for the Standard. In addition there appears to be some duplicated text in the Note as listed in the circular letter.

Canada recommends revising the Notes as follows:

Note 277 Excluding virgin and cold pressed oils

Note XS33 Excluding products conforming to the Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)

Consequently, and in keeping with the convention of applying 'XS' Notes when applicable, Note XS33 should be added to the provision for lecithin.

FC 12.6.2

There appear to be a number of inconsistencies in the proposed provisions in relation to CODEX STAN 306R, particularly with respect to maximum levels of use and XS Notes. Canada recognizes that CS 306R has not yet been aligned, but suggests some amendments to minimize inconsistencies between Codex texts:

Polyglycerol esters of fatty acids (INS 475): This additive is currently permitted in CS 306R at 10,000 mg/kg. As this CS has not yet been aligned, it would seem more appropriate to capture the existing provision rather than applying the XS Note. Possible Note AA is proposed to accommodate this: "Except for use at 10,000 mg/kg in foods conforming to the Regional Standard for Chilli Sauce (CXS 306R-2011)."

INS 473, 473a, 474:

Currently, CXS 306R only permits sucrose esters of fatty acids (INS 473) at up to 5,000 mg/kg. It is not clear to us if there was discussion and support by the Committee to allow the use of INS 474 and 473a in foods subject to CS 306R and to increase the ML of INS 473 to 10,000 mg/kg. Canada would ask that it be considered if additional Notes are needed to accommodate the standardized food.

If there was no intent to change the provisions in CXS 306R at this time, then at a minimum, the provision for INS 473 should include a Note to address the different MLs in FC 12.6.2 and CXS 306R. This can be addressed with the following changes:

- Add possible Note BB for INS 473: "Except for use singly, not in combination with sucroglycerides (INS 474) or sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a), at up to 5,000 mg/kg in foods conforming to the Regional Standard for Chilli Sauce (CXS 306R-2011)."
- In addition to this, add Note XS306R to INS 473a and 474.

If there was the intent to allow the combination of all three additives in Chilli sauce, but not change the ML from the regional standard, then Canada recommends the following changes:

- Add possible Note CC for INS 473, 473a, and 474: "Except for use of sucroglycerides (INS 474), sucrose esters of fatty acids (INS 473), and sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) singly or in combination, at up to 5,000 mg/kg in products conforming to the Regional Standard for Chilli Sauce (CXS 306R-2011)."

If the intent was to revise the provisions in CXS 306R to match the rest of FC 12.6.2 (though it is not clear if this could be done without the consent of CCASIA), then the drafted Notes as presented would seem acceptable.

Tartrates:

The three listed tartrates are currently permitted in CXS 306R, therefore we would recommend deleting Note XS306R.

FC 12.6.4, provisions for INS 474, 473, 473a

CXS 302R-2011 recently underwent alignment, and it appears that Note XS302R was added at least for INS 12.6 in FC 12.6 (see Part B). As there were previously no provisions for INS 474, 473 or 473a, it would seem to us that adding Note XS302R would be appropriate for these three additives. Canada would ask that it be considered whether or not this is the case.

Colombia

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

Costa Rica

Costa Rica supports the proposed adoption in steps 5 and 5/8

Cuba

Cuba agradece la oportunidad de responder esta carta circular y se manifiesta de acuerdo con la sustitución del nombre aluminosilicato de sodio por silicato de sodio y aluminio y la rectificación en las normas para productos; así como también con las disposiciones revisadas en la NGAA con respecto a alineación con las normas para mangos, peras piñas enlatadas y en las 14 normas de productos pesqueros citadas.

Gambia

The Gambia supports the adoption of the food additives in both step 8 and 5/8 as recommended by the committee.

The technological justification for their use as well as their safety in the referred products has been ascertained and are consistent with the preamble of the GSFA.

The committee reviewed a number of food additives and discussed new provisions for inclusion into the GSFA. Several food additives as indicated in appendix V were discussed and concluded. The committee now recommends those additives be included in the GSFA and hence the need for the amendment of GSFA

Iraq

no comments

Kenya

Kenya supports the adoption of the draft and proposed draft food additive provisions and other provisions presented.

Senegal

Contexte : Le comité a examiné un certain nombre d'additifs alimentaires et a discuté de nouvelles dispositions à inclure dans la NGAA. Plusieurs additifs alimentaires, comme indiqué à l'appendice V, ont été examinés par le JEFCA. Le comité recommande maintenant que ces additifs soient inclus dans la NGAA et, d'où la nécessité de modifier la NGAA.

Position : le Sénégal supporte les propositions de modifications apportées à la NGAA

Justification : la justification technologique de leur utilisation ainsi que leur innocuité dans les produits visés ont été vérifiées et sont conformes au préambule de la NGAA

South Africa

South Africa support the adoption of the food additives in both step 8 and 5/8 as recommended by the committee. The technological justification for their use as well as their safety in the referred products has been ascertained and are consistent with the preamble of the GSFA.

Syrian Arab Republic

No comments

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the alignment to comply with the Codex Procedural Manual.

ISCO

General comments

- The International Stevia Council (ISC) - holding a non-governmental observer status with Codex Alimentarius - reiterates its support for the recommendations on steviol glycosides endorsed during the Fiftieth Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA) in March 2018 and calls upon CAC to adopt these recommendations at its 41st meeting in Rome early July.

Specific comments on the consequential amendment of the GSFA in respect of listing steviol glycosides (INS 960) as a group food additives with steviol glycosides from rebaudiana Bertoni (Steviol glycosides from Stevia) (INS 960a) and Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in Yarrowia lipolytica (INS 960b (i)). Paragraph 121(iii) and Appendix V of the CCFA50 Report

- ISC calls upon the adoption of this recommendation as proposed in par. 121 (iii) and Appendix V of REP 18/FA
- This is a procedural consequential step from the agreement reached by the 50th CCFA on the changes to the INS names and numbers for steviol glycosides.
- ISC supports the consequential amendment of the GSFA, with a single GSFA heading for all steviol glycosides and - underneath this heading - separate listing per production technology.
- As Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in Yarrowia lipolytica (INS 960b (i)) has been assigned an INS number, ISC supports CCFA50 recommendation to enter it in the GSFA in order to align GSFA and the INS and to avoid any inconsistency between the two.
- It is relevant to note that the entry of a food additive into the GSFA is procedurally done as soon as the food additive is assigned an INS name and number, irrespective from the approval of that food additive.
- The inclusion of Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in Yarrowia lipolytica (INS 960b(i)) under the group header for Steviol Glycosides in the GSFA does not require going through the step process for the following reasons: A) provisions for INS 960b(i) are not "new" provisions. The adding of INS 960b(i) to the group header is essentially an editorial change in order to document a change in the production process. Since all steviol glycosides share the same ADI, there is no safety difference between them. Therefore, all considerations that would be taken into account during the step process were already considered when CCFA recommended adoption of the existing provisions for steviol glycosides. B) It is not a routine procedure to send the provisions for a group listing of additives back through the step process when a new additive is included under the group header. Routine procedure for an additive is to be included in the header, and then that inclusion to be sent to CAC for final adoption. While CCFA forgot to send the inclusion of INS 960b(i) under the group header to the 41st CAC for adoption, that can be remedied at the meeting. The

fact is that CCFA did endorse adding INS 960b(i) under the group header for steviol glycosides (REP 18/FA par 121 (iii)).

- ISC calls upon the inclusion of Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in *Yarrowia lipolytica* (INS 960b(i)) under the group header for Steviol Glycosides in the GSFA as recommended by CCFA 50 in par. 121 (iii) and Appendix V of REP 18/FA

Proposed draft Specifications for the Identity and Purity of Food Additives (CXM 6)

(in reply to CL 2018/31/OCS-FA)

Comments of Colombia, Costa Rica, Cuba, Egypt, Gambia, Iran, Kenya, Philippines, Senegal, South Africa, Syrian Arab Republic, United Republic of Tanzania and ISCO

Colombia

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.

Costa Rica

Costa Rica apoya la propuesta de anteproyecto en el trámite 5/8.

Lo anterior, ya que es un paso consecuente del acuerdo alcanzado por la 50ª CCFA sobre los nombres del INS y números para glicósidos de esteviol. Esta recomendación confirma que todos los glicósidos de esteviol recaen bajo el mismo nombre principal y deben figurar como un aditivo alimentario de grupo, ya que todos son de un mismo grupo ADI.

Esto garantiza la coherencia en relación con los niveles de uso y las categorías de alimentos en los que los glicósidos steviol se pueden usar y es una forma transparente de informar adecuadamente sobre diferentes tecnologías de producción.

Cuba

Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios y se manifiesta de acuerdo con avanzar a la CAC41 las especificaciones designadas como completas y los cambios con respecto al nombre de la categoría de glicósidos de esteviol como Glicósidos de esteviol de *Esteviarebaudiana* Bertoni (Glicosidos de esteviol de *Estevia* con SIN 960a y para Rebaudiosido A de múltiples genes donores expresada en *Yarrowialipolytica* con SIN 960b(i)).

Egypt

Egypt agrees the proposed draft with no comments

Gambia

The Gambia supports the adoption at step 5/8 of the specifications as provided in appendix III of REP18/FA as JECFA is the primary source for safety evaluation for CCFA and responsible for the development of the specifications.

The identity and purity specification of the listed food additives has been developed and published by JECFA upon request by CCFA. The CCFA50 recommends adoption of the specifications

Iran

Iran would like to thank for preparing the draft. we agree with all Items. just please give us further information about Steviol glycosides (R) (INS 960) for better harmonization of related national standards.

Kenya

Kenya supports the proposed draft specifications for the identity and purity of food additives for adoption at step 5/8 .

Philippines

The Philippines supports the adoption of the specifications designated as "Full" for the following food additives:

1. Brilliant blue FCF (R) (INS 133)
2. β -Carotene-rich extract from *Dunaliella salina* (N)
3. Fast Green FCF (R) (INS 143)

4. Gum ghatti (R) (INS 419)
5. Microcrystalline cellulose (R) (INS 460(ii))
6. Silicon dioxide, amorphous (R) (INS 551)
7. Sodium aluminium silicate (R) (INS 554)
8. Steviol glycosides (R) (INS 960)
9. Sucrose esters of fatty acids (R) (INS 473)
10. Tamarind seed polysaccharide (N) (INS 437)

Senegal

Contexte : L'identité et la pureté des additifs alimentaires énumérés ont été élaborées et publiées par le JECFA sur demande de CCFA. Le CCFA 50 recommande l'adoption des spécifications

Position : Nous supportons l'adoption de ces spécifications

Justification : Le JECFA est le principal organe scientifique chargé de l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et est responsable également de l'élaboration des spécifications

South Africa

South Africa support the adoption at step 5/8 of the specifications as provided in appendix III of REP18/FA. JECFA is the primary source for safety evaluation for CCFA and responsible for the development of the specifications. Additives recommended as "full" have undergone a complete safety evaluation process.

Syrian Arab Republic

No comments

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the adoption at Step 5/8 of the specifications as provided in appendix III of REP18/FA because JECFA, as the primary source, has done the safety evaluation.

ISCO

Specific Comments on 121 (ii) consequential amendments to the List of Codex specifications of food additives (CAC/MISC 6-2017) in respect of (Appendix IX, part B):

- entry of rebaudioside A from multiple gene donors expressed in *Yarrowia lipolytica* (INS 960b(i)); and
- replacement of the entry steviol glycosides (INS 960) with Steviol glycosides from *Stevia rebaudiana* Bertoni (Steviol glycosides from *Stevia*) (960a); and

- ISC supports the adoption of this recommendation that call for the consequential amendments to the List of Codex specifications of food additives (CAC/MISC 6-2017) in respect of (Appendix IX, part B of REP 18/FA
- This is a consequential step from the agreement reached by the 50th CCFA on the INS names and numbers for steviol glycosides.
- This recommendation confirms that all steviol glycosides fall under the same parent name and should be listed as a group food additive as they have all the same group ADI.
- This recommendation ensures consistency in relation to the use levels and the food categories in which steviol glycosides can be used and it is a transparent way of adequately informing about different production technologies.
- The International Stevia Council (ISC) - holding a non-governmental observer status with Codex Alimentarius - reiterates its support for the recommendations on steviol glycosides endorsed during the Fiftieth Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA) in March 2018 and calls upon CAC to adopt these recommendations at its 41st meeting in Rome early July.
- JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) is the expert risk assessment body that provide scientific advice to CCFA and ultimately CAC, which is responsible for setting standards based on scientific criteria. JECFA establishes specifications of identity and purity of food additives, representing the minimum criteria necessary to establish food grade quality for additives.
- The 84th JECFA meeting in 2017 prepared full specifications for steviol glycosides from *Stevia rebaudiana* Bertoni.
- The 50th CCFA in 2018 adopted the full specifications for steviol glycosides from *Stevia rebaudiana* Bertoni and forwarded them to the 41th CAC (2018) for adoption at step 5/8 as Codex specifications.

- ISC supports the recommendation made by CCFA50 in March 2018 and supports the adoption of the full specifications for steviol glycosides from *Stevia rebaudiana* Bertoni as proposed in Appendix III of REP 18/FA by the 41st CAC meeting

Revision of the Class Names and the International Numbering System for Food Additives

(CXG 36-1989) (Proposed draft)

(in reply to CL 2018/32/OCS-FA)

Comments of Colombia, Costa Rica, Cuba, Egypt, Gambia, Kenya, Senegal, South Africa, Syrian Arab Republic, United Republic of Tanzania and ISCO

Colombia

Colombia agradece el trabajo 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.

Costa Rica

Costa Rica apoya el avance del documento en el trámite 5/8.

Cuba

Cuba se manifiesta de acuerdo con el cambio o rectificación del nombre aluminosilicato de sodio por silicato de sodio y aluminio, también expresado (en respuesta a la CL 30); de acuerdo con los nombre y SIN propuestos para los glicósidos de estevioldel modo propuesto en el Anexo IX parte A.1 Tabla 3 del reporte final de CCFA50 (también expresado en respuesta a la CL 31); de acuerdo con la asignación de SIN a los polisacáridos de semillas de tamarindo y poliaspartato de potasio; de acuerdo con la función tecnológica del propilenglicol como carrier; sin comentarios adicionales.

Egypt

Egypt agrees the proposed revision with no comments

Gambia

The Gambia supports this amendments to the INS numbers. The amendments will add clarity and common understanding of the food additives as well as ensuring the true identity is provided in the case of styviol glycosides.

There has been confusion to the name of INS number 554. In the GSFA it has existed as 'sodium aluminosilicate' while the common scientific name is 'sodium aluminium silicate'. The committee agreed to amend the INS 554 name to sodium aluminium silicate.

The committee further discussed styviol glycosides in the various forms and agreed to allocate INS numbers based on origin

Kenya

Kenya supports the adoption at step5/8 of the revised class names and international system for food additives(CXG 36-1986) with the editorial amendments to section 1, new additions for inclusion in section 3 and 4(Table 1, 2 and 3).

Senegal

Contexte :Dans la NGAA, le numéro SIN 554 existe en tant que «aluminosilicate de sodium» alors que le nom scientifique commun est «silicate d'aluminium de sodium», ce qui montre une confusion. Le comité a alors accepté de modifier le nom SIN 554 en silicate d'aluminium de sodium.

Le comité a examiné plus en détail les glycosides de stéviol sous diverses formes et convenu d'attribuer les numéros SIN selon l'origine ;y inclus l'entrée de Rébaudioside A (SIN 960b(i)) et son intégration dans la liste prioritaire soumise pour évaluation au JECFA.

Position : le Sénégal soutient les propositions de révision des noms de classe et de numéro de SIN

Justification : Les amendements apporteront une clarté et une compréhension communes des additifs alimentaires et garantiront la véritable identité dans le cas des glycosides de stéviol

South Africa

South Africa support the amendments to the INS. The recommendation related to the inclusion food additives and the changes to functional classes/the committee has endorsed technological purpose to Sections 3 and 4 of the INS, this will allow the use of those food additives for specified technological purpose. The amendment of the name of "Sodium aluminosilicate" (INS 554) to "Sodium aluminium silicate" as recommended is also supported as this is an editorial change.

Syrian Arab Republic

No comments

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the amendments to the INS numbers for clarity and common understanding of the food additives. Referring to INS for Styviol glycosides, the amendment will provide for its true identity based on the

origin.

ISCO

General Comments:

- The International Stevia Council (ISC) - holding a non-governmental observer status with Codex Alimentarius - reiterates its support for the recommendations on steviol glycosides endorsed during the Fiftieth Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA) in March 2018 and calls upon CAC to adopt these recommendations at its 41st meeting in Rome early July.

Specific Comments on the editorial amendments to the Class Names and the International Numbering System for Food Additives (CXG 36-1989) - Paragraph 121(i) and Appendix IX, part A of REP 18/FA

General Background on INS:

- The Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives were prepared to provide a voluntary and harmonized international numerical system for identifying food additives in ingredient lists as an alternative to the specific name, which might be lengthy and difficult to understand.
- Inclusion of a food additive in the INS does not imply approval by CODEX for use in food. The list includes additives that have not yet been evaluated by JECFA.
- The INS serves as the official source of additive names.

Background on the discussion on INS for steviol glycosides

- The 50th CCFA held a detailed discussion on the INS name for steviol glycosides, based on the outcome of the discussion of the eWG on INS chaired by Belgium and Iran.
- Following the discussion, the 50th CCFA reached agreement to:
 - a) retain steviol glycosides 960 as the parent name for all steviol glycosides, since steviol glycosides have the same group ADI.
 - b) include alphabetical designations to differentiate the production technologies or source.
 - c) include numerical subscripts to identify sub-classes covered by separate specifications

ISC calls upon the adoption of this recommendation as proposed in Appendix IX part A of REP 18/FA for the listing of steviol glycosides as a group food additive as all steviol glycosides have the same group ADI. Such a listing ensures consistency in relation to the use level and the food categories in which steviol glycosides can be used. It also ensures transparency in informing source and production technology employed.

ISC also calls on the addition of INS N. "960b steviol glycosides from fermentation" in the list of INS Name, Number, Functional class and Technological purposes as per Table 3 in Appendix IX part A of REP 18/FA, (see below).

In fact, "960b steviol glycosides from fermentation" was adopted by CCFA to allow a more consumer friendly statement to be used and to still differentiate fermentation products from leaf products.

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

(in reply to CL 2018/33/OCS-FA)

Comments of Costa Rica, Cuba, Egypt, Gambia, Kenya, Philippines, Senegal, South Africa and United Republic of Tanzania

Costa Rica

Costa Rica apoya la adopción de las enmiendas propuestas.

Cuba

Cuba agradece la oportunidad de expresar su comentarios y se manifiesta de acuerdo con las observaciones y disposiciones derivadas de CCFA 50 para las normas de productos propuestas.

Egypt

Egypt agrees the proposed amendments with no comments

Gambia

The Gambia supports the recommendation to align the commodity standards to the GSFA. This is in compliance to the Codex procedural manual.

The Codex procedural manual recommends that commodity standards should make cross reference to the GSFA on provisions related to food additives. This is was intended to avoid Codex texts having different provision for use of food additives in similar commodity. There GSFA was adopted as a single reference for food additives.

Kenya

Kenya supports the adoption of the proposed amendments to the food additive provisions of Codex Commodity Standards as outlined.

Philippines

The Philippines support the adoption of the PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF CODEX COMMODITY .

The proposed amendments to include a general reference to the GSFA in Section 4 of the commodity standards for fish and fish products, recognizes the GSFA as the single reference point for food additives within CODEX.

Senegal

Contexte : Le manuel de procédure du Codex recommande que les normes relatives aux produits de base fassent référence à la NGAA sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires. Il s'agit d'éviter que les textes du Codex disposent d'une disposition différente pour l'utilisation d'additifs alimentaires dans des produits similaires. Le NGAA a été adopté en tant que référence unique pour les additifs alimentaires.

Position : le Sénégal supporte les propositions de révision

Justification : Cela est conforme au manuel de procédure du Codex

South Africa

South Africa support the recommendation to align the commodity standards to the GSFA. This will allow the GSFA to be the single reference point for food additives, this is in compliance to the Codex procedural manual.

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the recommendation to align the commodity standards to the GSFA in compliance to the Codex Procedural Manual, which provides that commodity standards should cross reference the GSFA on provisions related to food additives in order to avoid Codex texts having different provisions for use of food additives in similar commodity. This is in line with the practice in Tanzania where food standards do make reference to GSFA as a single reference for food additives.

**Committee on pesticide residues
Comité du codex sur les résidus de pesticides
Comité del codex sobre residuos de plaguicidas**

MRLs for different combinations of pesticide/commodity(ies)

(Proposed draft)

(in reply to CL 2018/39/OCS-PR)

Comments of European Union, Kenya and Senegal

European Union

European Union Competence

European Union Vote

The European Union (EU) supports the adoption of all the proposed draft MRLs in Appendix II of REP 18/PR with the exception of the draft MRLs for the substances/commodities below for which the EU requests that its reservations are included in the report of CAC 41.

The EU has a policy in place whereby EU MRLs will be aligned with Codex MRLs if three conditions are fulfilled: (1) that the EU sets MRLs for the commodity under consideration, (2) that the current EU MRL is lower than the CXL, and (3) that the CXL is acceptable to the EU with respect to areas such as consumer protection, supporting data, and extrapolations. Reservations address the cases where the EU considers the third criterion

not to be met, with the aim of increasing transparency and predictability regarding the impact of the work of the Codex Alimentarius Commission on EU legislation.

OXAMYL (126): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for cucumber and summer squash due to acute health risks identified for European consumers.

FENPROPIMORPH (188): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for banana due to an acute health risk identified for European consumers.

TEBUCONAZOLE (189): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for beans with pods (subgroup) pending the outcome of the ongoing periodic re-evaluation in EU.

FENPYROXIMATE (193): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for pear; cucumbers, and melon, except watermelons, pending completion of its review of this compound. Using the lower ARfD of JMPR, an intake concern was identified for European consumers. The EU confirms also its reservation for the proposed draft MRLs for peppers (subgroup) (except martynia, okra and roselle) and coffee beans, as these were based on residues of parent compound only, for citrus fruit due to different extrapolation policies, as well as for meat (from mammals, other than marine mammals); edible offal (mammalian) and mammalian fats (except milk fats) due to the different enforcement residue definitions for animal commodities.

TRIFLOXYSTROBIN (213): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for cabbages head, due to the different policies on commodity definition for risk assessment.

DIFENOCONAZOLE (224): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for pome fruit due to acute and chronic exposure concerns for European consumers, and for rice due to the lack of a processing study and a different approach to establishing MRLs for rice.

SPINETORAM (233): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for avocado, because of the limited number of trials matching the critical GAP and uncertainty over the calculation of the scaling factor by the 2017 JMPR; for milks; meat (from mammals other than marine mammals); edible offal (mammalian) and mammalian fats (except milk fats), as cabbage/kale was not included in the livestock dietary burden calculations; for persimmons as the critical GAP differs from other pome fruits; for plums (subgroup) since the inclusion of 11 additional trials that were scaled because the trials did not match the GAP resulted in a higher MRL.

FLUOPYRAM (243): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for milks due to chronic intake concerns, for rice because of a lack of processing factors, and for dry peas (subgroup) as the number of residue trials available was considered insufficient.

SAFLUFENACIL (251): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for mustard seed and linseed due to the different residue definition for enforcement.

PICOXYSTROBIN (258): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for all fresh food commodities of plant and animal origin because of toxicological concerns.

IMAZAPYR (267): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for barley due to the number of residue trials being lower than required by EU policy in combination with an inhomogeneous distribution of residue levels.

IMAZAMOX (276): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for barley due to this compound being under review in the EU and because of a potentially different residue definition for enforcement.

FLONICAMID (282): The EU confirms its reservation for all the proposed draft MRLs because of a different residue definition for enforcement.

FLUPYRADIFURONE (285): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for cherries, peaches and plums (subgroups) because of a different residue definition for enforcement.

QUINCLORAC (287): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for rape seed due to the exclusion of the more toxic methyl ester metabolite from the residue definition for enforcement; for husked rice due to the use of an indicative conversion factor to estimate total residues, a different commodity definition and insufficient data to derive a robust processing factor, and for all animal commodities because the livestock dietary burden was derived from the residue contributions from rape seed and rice.

BICYCLOPYRONE (295): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for edible offal (mammalian) due to an intake concern for EU consumers.

FENAZAQUIN (297): The EU confirms its reservation for the proposed draft MRLs for cherries (subgroup) and hops (dry) because different toxicological reference values had been established in EU, with the metabolite

TBPE identified as being of higher toxicity than parent, and that no residue data relating to TBPE were reported by JMPR.

Kenya

Kenya supports the recommended commodity MLs recommended for adoption at step 5/8 of the proposed draft maximum residue limits for pesticides.

Senegal

Contexte : Les composés suivants ont été évalués par la JMPR et le CCPR recommande leur adoption par la CAC 41.

Il s'agit de Chloromequat, Oxamyl, Fenpyroximate, Fenpropimorph, Tebuconazole, Cyprodinil, Trifloxystrobine, Difenconazole, Azoxystrobin, Prothioconazole, Spinassociam, Fluopyram, Isopyrazam, Saflufenacil, Picoxystrobin, Imazapyr, Imazamox, Flupyradifurone, Quinclorac, Bicyclopyrone, Fenazaquin

Fenpyrazamine, isoprothiolane, fosetyl-aluminium, trifloxystrobine, chlormequat, oxamyl,

Fenpyroximate, Fenpropimorph, Cyprodinil, Trifloxystrobine, Prothioconazole, Spinactiam

Fluopyram, Isopyrazam, Trifloxystrobine

Position : Le Sénégal soutient la proposition d'adoption de ces LMR

Justification : l'estimation des LMR est basée sur des données de résidus obtenues à partir d'essais

Les niveaux d'exposition alimentaire des composés étaient inférieurs à la dose journalière admissible (DJA) ou à la dose de référence aiguë

Request for comments at Steps 8 and 5/8 on the proposed draft and draft revision of the Classification of Food and Feed (CXM 4-1989) and the proposed draft Table of representative commodities for extrapolation of group MRLs (Principles and Guidance for the Selection of Representative Commodities for the Extrapolation of MRLs for Pesticides to Commodity Groups (CXG 84-2012)): TYPE 04 – NUTS, SEEDS AND SAPS

(in reply to CL 2018/40/OCS-PR)

Comments of Canada, Costa Rica, El Salvador, Gambia, Iran, Kenya, Senegal and United Republic of Tanzania

Canada

Canada is in agreement with the revisions to Type 04 Nuts, Seeds and Saps which includes Group 022 Tree nuts, Group 023 Oilseeds and oilfruits, Group 024 Seeds for beverages and sweets and Group 025 Tree Saps as endorsed at the 50th Session of the CCPR. Canada agrees that these revisions are ready for adoption at Steps 8 and 5/8 at the 41st Session of the CAC.

Canada is in agreement with representative commodities for Type 04 as endorsed at the 50th Session of the CCPR. Canada agrees that the representative commodities for Type 04 are ready for adoption at Step 5/8 at the 41st Session of the CAC.

Costa Rica

Costa Rica supports the proposed adoptions.

El Salvador

El Salvador agradece el documento en mención; El texto esta listo para adopción en los siguientes grupos: a) 022 Nueces de árbol para: TN0295 Nuez de Marañon (Anacardium occidentale L.), TN0665 Coco (cocos nucifera L.)

b) 024 Semillas para bebidas y dulces: SB0715 Grano de Cacao (Theobroma cacao L.) , SB0716 Grano de café (Coffea arabica L.)

c) clasificación 023D otras semillas oleaginosas: S0 0690 Moringa (Moringa Oleifera Lam)

Gambia

The Gambia supports the adoption of the Draft and proposed draft revision of the classification: class A for all groups in Type 04 (Groups 022,023,024,025). The commodities under Type 04 (Groups 022, 023, 024 and

025) Nuts, Seeds and Sap) meet the criteria for crop grouping. They will support the establishment of commodity group MRLs as opposed to MRLs individual commodities. The establishment of crop groups recognizes the fact that residue trials cannot be carried out on all crops in the group because of economic limitations

During the 49th session of CCPR (2017), the committee agreed to maintain Group 24 as established. Any further work would related to the inclusion of additional commodities. At the same time create a new Group 025 for tree sap producers since they did not belong to the grass family and determine if these groups can be expanded to other commodities. The committee has concluded the work on Type 04.

Iran

Iran CCPR committee's comments on classification of TYPE 04: PRIMARY COMMODITIES OF PLANT ORIGIN - TYPE 05 HERBS AND SPICES are as follow:

Araucaria nut Araucaria bidwillii Hook; A. angustifolia (Bertol.) Kuntze; &

Bunya, see Araucaria nut, Araucaria bidwillii Hook has been classified under TN 3101 and TN 0602

Butter nut, Juglans cinerea L should be transferred from TN 0663 to TN 0678

Chinquapin, see Chestnut, TN 0664

Castanea pumila(L.) Mill. & Castanea pumila (L.) Mill. should be transferred from TN 0663 to TN 0664

Corylus maxima Mill. should be transferred to TN 0666

Araucaria araucana (Molina) K. Koch should be transferred to TN 03101

Terminalia catappa L. should be transferred to TN 03108

Kenya

Kenya supports the adoption of the draft and proposed draft revision of the classification of food and feed: class A for all groups in Type 04: nuts, seeds and saps. since they meet the crop grouping criteria we support the establishment of commodity group MRLs as opposed to MRLs of individual commodities.

Senegal

Contexte : Au cours de la 49 e session du CCPR (2017), le Comité a décidé de maintenir le groupe 24 tel qu'il était établi. Tout autre travail serait lié à l'inclusion de produits supplémentaires et en même temps, de créer un nouveau groupe 025 pour les producteurs de sève des arbres, car ils n'appartenaient pas à la famille des herbes et déterminer si ces groupes pouvaient être étendus à d'autres produits. Le comité a terminé les travaux sur le type 04.

Position : Le Sénégal soutient la proposition de classification

Justification : Les produits sous le type 04 (groupes 022, 023, 024 et 025) Noix , Graines et Sève) répondent aux critères de groupement des cultures. Ils appuieront l'établissement de LMR de groupe de produits de base plutôt que les LMR individuelles. La création de groupes de cultures reconnaît que les essais de résidus ne peuvent être effectués sur toutes les cultures du groupe en raison de restrictions économiques

United Republic of Tanzania

Tanzania supports adoption of examples of selection of the representative crops since they were selected based on the principles used in the selection of representative commodities.

Request for comments at Steps 8 and 5/8 on the proposed draft and draft revision of the Classification of Food and Feed (CXM 4-1989) and the proposed draft Table of representative commodities for extrapolation of group MRLs (Principles and Guidance for the Selection of Representative Commodities for the Extrapolation of MRLs for Pesticides to Commodity Groups (CXG 84-2012)): TYPE 05 – HERBS AND SPICES

(in reply to CL 2018/41/OCS-PR)

*Comments of Canada, Costa Rica, El Salvador Gambia Iran Kenya Senegal
and United Republic of Tanzania*

Canada

Canada is in agreement with the revisions to Group 027 Herbs and Group 028 Spices as endorsed at the 50th Session of the CCPR. Canada agrees that these revisions are ready for adoption (Step 8) at the 41st Session of the CAC.

Canada is in agreement with representative commodities for Type 05 as endorsed at the 50th Session of the CCPR. Canada agrees that the representative commodities for Type 05 are ready for adoption (Step 5/8) at the 41st Session of the CAC.

Costa Rica

Costa Rica supports the proposed adoptions.

El Salvador

El Salvador agradece el documento en mención: El texto esta listo para adopción en los siguientes subgrupos: a) 027A Hierbas (plantas herbáceas) para la HH 3213 hojas de culantro (*Eryngium foetidum* L.), b) 028A Semillas: HS 3292 semillas de culantro (*Eryngium foetidum* L.) y HS 3280 Semilla de achote (*Bixa orellana* L.)

Gambia

The Gambia supports the adoption of Type 05 commodities (Groups 027 Herbs and Group 028 Spices. The commodities under Type 05 (Groups 027 and 028) meet the criteria for crop grouping. They are similar in morphology and have the same crop production practices

The Committee has concluded the revision of all groups in Type 05 Herbs and spices to make it consistent with the approaches to the revision of the classification taken during the 49th session of CCPR on the revision of the Classification

Iran

Iran CCPR committee's comments on classification of TYPE 05: HERBS AND SPICES (Groups 027 and 028) are as follow:

Applemint, see Mints, HH 0738

Mentha suaveolens Ehrh. Should remove from subgroup 027

Also, Pennyroyal, see Mint, 0738

Mentha pulegium L.

Spearmint, see Mints, HH 0738

Mentha spicata L.

Spearmint, Scotch, see Mints, HH 0738

Mentha x gracilis Sole

Spotted beebalm, see *Monarda*, HH 3240

Monarda punctata L.

Wild bergamot, see *Monarda*, HH 3240

Monarda fistulosa L.

These five commodity should be classified under a new subgroup

Araucaria nut *Araucaria bidwillii* Hook; *A. angustifolia* (Bertol.) Kuntze; &

Bunya, see *Araucaria nut*, *Araucaria bidwillii* Hook has been classified under TN 3101 and TN 0602

Butter nut, *Juglans cinerea* L should be transferred from TN 0663 to TN 0678

Chinquapin, see Chestnut, TN 0664

Castanea pumila (L.) Mill. & *Castanea pumila* (L.) Mill. should be transferred from TN 0663 to TN 0664

Corylus maxima Mill. should be transferred to TN 0666

Araucaria araucana (Molina) K. Koch should be transferred to TN 03101

Terminalia catappa L. should be transferred to TN 03108

Kenya

Kenya supports the adoption of Type 05 commodities (group 027 herbs and group 028 spices) since they meet the crop grouping criteria (same morphology and crop production practices).

Senegal

Contexte : Le Comité a achevé la révision de tous les groupes dans le type 05 herbes et d'épices pour le rendre compatible avec les approches de la révision de la classification prise lors de la 49 e session du CCPR sur la révision de la classification

Position : le Sénégal soutient la proposition de révision et son adoption

Justification : Les produits sous le type 05 (groupes 027 et 028) répondent aux critères de regroupement des cultures. Ils sont similaires en morphologie et ont les mêmes pratiques culturelles

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the adoption of the Type 05 commodities (Group 027 Herbs and Group 028 Spices). The commodities under Type 05 (Group 027 Herbs and Group 028 Spices) meet the criteria for crop grouping. They are similar in morphology and have the same crop production practices.

Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods
Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos

RMR for gentian violet (Draft)
 (in reply to CL 2018/36/OCS-RVDF)

Comments of Bahrain, Burkina Faso, Costa Rica, Egypt, El Salvador, Gambia, Guatemala, Kenya, Mexico, Norway, Senegal and South Africa

Bahrain

No comments

Burkina Faso

we support the adoption of this standard.

Costa Rica

Costa Rica supports the proposed adoptions.

Egypt

EGYPT AGREES WITH THE DRAFT RISK MANAGEMENT RECOMMENDATION FOR RESIDUES OF GENTIAN VIOLET FOR ADOPTION AT STEP 8

El Salvador

El Salvador agradece el documento sobre la recomendación de gestión de riesgos para el violeta de genciana, consideramos que la disposición no está lista para aprobación. Por considerar que la última frase propuesta en el texto debe ser eliminada ya que no hay suficientes datos científicos que respalden la toxicidad del medicamento en su uso tópico, para restringirlo. Sugerimos que el Comité solicite al JECFA la evaluación del Violeta de Genciana en su uso tópico y evaluar la concentración segura.

Gambia

JECFA's recommendations on Gentian Violet MRL assessment was accepted. According to JECFA 78, it was inappropriate to set an ADI for Gentian Violet because it is genotoxic and carcinogenic, hence It's MRL could not be recommended. There was also limited information on the residues. Besides, Gentian Violet is similar to Malachite Green. The Gambia supports adoption of this standard.

The RMR for gentian violet was adopted at Step 5 by CAC 40 (2017). REP17/ RVDP App II. CCRVDF24 recommended the adoption at Step 5/8 of the RMR for Gentian Violet

Guatemala

Should it be necessary to indicate that topical treatment is restricted, too?

Kenya

Kenya supports the adoptions of the Draft risk management recommendation for Gentian Violet at step 8 based on JECFA 78 recommendation that had been accepted.

Mexico

The indication " This can be accomplished by not using gentian violet in food producing animals"

It may limit the capacity of national authorities to make risk management decisions that they consider most appropriate for each country in order to achieve the same objective of avoiding the presence of gentian violet residues in food, although other approved recommendations for similar compounds (for example, malachite green) they had the same text as the one proposed for gentian violet, the difference in the case of this compound is that it has topical uses that do not suppose the same degree of risk, in comparison with other compounds of oral use with action on the similar organism.

Norway

Norway supports the adoption of the draft risk management recommendation for gentian violet as circulated for comments at step 8

Senegal

Contexte et justification :

Selon le JECFA 78, il n'était pas approprié de fixer une DJA pour le Violet de gentiane qui est génotoxique et cancérigène, c'est pourquoi son utilisation ne pouvait pas être recommandée. De plus, le Violet de Gentiane est semblable au vert de Malachite.

La vingt-troisième session du Comité du Codex sur les Résidus de Médicaments Vétérinaires dans les Aliments a approuvé la recommandation de JECFA relative à l'interdiction de l'utilisation du violet de gentiane au niveau des animaux producteurs de denrées. Le Comité propose l'adoption de la RGR pour le Violet de Gentiane à l'étape 5/8

Position : Nous soutenons la proposition du comité

Justification : La proposition fondée sur les recommandations de JECFA 85 est soutenue par le fait que le VG est cancérigène et génotoxique. Aussi son utilisation doit être interdite au niveau des animaux

South Africa

South Africa supports adoption of this standard, based on the recommendation by JECFA

MRLs for amoxicillin (finfish fillet, muscle); ampicillin (finfish fillet, muscle); lufenuron (salmon and trout fillet); monepantel (cattle fat, kidney, liver, muscle) (Proposed draft)

(in reply to CL 2018/37/OCS-RVDF)

Comments of Bahrain, Brazil, Burkina Faso, Costa Rica, Egypt, El Salvador, Gambia, Kenya, Norway, Philippines, Senegal, South Africa and United Republic of Tanzania

Bahrain

reviewed

Brazil

Brazil supports the adoption at step 5/8 of the proposed MRLs for amoxicillin, ampicillin, lufenuron and monepantel.

Burkina Faso

Support adoption of MRL at Step 5/8 based on JECFA assessment

Costa Rica

Costa Rica supports the proposed adoptions.

Egypt

Egypt agrees with the proposed draft maximum residue limits (mrls) for (amoxicillin ,ampicilin,lufenuron) for adoption at step 5/8.

El Salvador

El Salvador agradece el documento Anteproyecto de limites máximos de residuos para medicamentos veterinarios : Amoxicilina (filete y músculo de pescado de aleta); Ampicilina (filete y músculo de pescado de aleta); Lufenurón (filete de salmón y trucha); Monepantel (grasa, riñon, hígado y músculo de bovino)

Consideramos que las disposiciones en el documento mencionado están listas para su aprobación.

Gambia

The Gambia supports adoption of the MRLs at Step 5/8

Amoxicillin: JECFA (85) MRL data available in Finfish fillet at 50ug/ kg and in Finfish. Muscles at 50ug/kg

Ampicillin: JECFA (85) has recommended two MRLs for Finfish muscle and fillet respectively, the same as for Amoxicillin. There was full support for the MRLs.

Lufenuron: JECFA (85) recommended MRLs for Lufenuron in Salmon Fillet and Trout fillet at 1300ug/ kg.

Monepantel: JECFA (85) recommended MRLs for Monepantel in Cattle as follows: Fat 7000ug/kg; Kidney 1000ug/ kg; Liver 2000ug/kg and Muscle 300ug/ kg.

Kenya

Kenya supports the adoption of the proposed draft MRLs for Amoxicillin, Ampicillin, Flumenthrin, Lufenuron and Monepantel based on JECFA85 assessment.

Norway

Norway supports the adoption of the draft maximum residue limits for Amoxicillin (finfish fillet, muscle), Ampicillin (finfish fillet, muscle), Alufenuron (salmon and trout fillet), Monepantel (cattle fat, kidney, liver, muscle) as circulated for comments at step 5/8:

Philippines

The Philippines would like to express its support for the established MRLs for amoxicillin (finfish fillet, muscle); ampicillin (finfish fillet, muscle); flumethrin (honey); lufenuron (salmon and trout fillet), monepantel (cattle fat, kidney, liver, muscle) as evaluated by the 85th JECFA.

Senegal

Position: Le Sénégal soutient l'adoption de ces LMR

justification:Les LMRs ont été établies sur la base de l'évaluation du JECFA

South Africa

MRL for Amoxicillin

South Africa supports adoption of this MRL at Step 5/8.

MRL for Ampicillin

South Africa supports adoption of this MRL at Step 5/8, based on the JECFA assessment.

MRL for Lufenuron

South Africa supports adoption of this MRL for Lufenuron in Salmon Fillet and Trout fillet at 1300ug/ kg at Step 5/8, based on the JECFA assessment.

MRL for Monepantel

South Africa supports adoption of this MRL for Cattle as follows: Fat 7000ug/kg; Kidney 1000ug/ kg; Liver 2000ug/kg and Muscle 300ug/ kg at Step 5/8, based on the JECFA assessment.

United Republic of Tanzania

Tanzania supports the adoption of all MRLs at Step 5/8 for Amoxicillin, Ampicillin, Flumethrin, Lufenuron and Monepantel based on Jecfa assessment. This is based on JECFA's assessment.

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

Methods of analysis / performance criteria for provisions in Codex standards (for inclusion in CXS 234-1999)

(in reply to CL 2018/34/OCS-MAS)

Comments of Cuba, Egypt, Gambia, Honduras, Indonesia, Iran, Iraq, Kazakhstan, Kenya, Norway, Peru, Syrian Arab Republic and NMKL

Cuba

Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios y apoya el documento con los métodos de análisis propuestos a adopción en la 41CAC.

Egypt

Egypt agrees the document for adoption with no comments

Gambia

JECFA in 2003 revised the PTWI for methylmercury from 3.3 to 1.6 ug/kg bw. As a follow-up, CCCF7 (2013) discussed the guideline levels (GLs) for methylmercury in fish (1mg/kg) and predatory fish (0.5 mg/kg) and agreed to a review.

The basis for the review being that the current GLs did not take into account net effects of fish consumption resulting from adverse contributions from methylmercury exposure as against beneficial contributions from nutrients in fish.

CCCF11 (2017) agreed to establish MLs for methylmercury in fish based on the ALARA principle

CCCF12 agreed on a compromise ML of 1.2 mg/kg for tuna as a group after much discussion with diverse proposals being put forward (values ranging from 1.1 to 1.7 were proposed).

The Gambia supports the adoption of the ML of 1.2 mg/kg for tuna as a group

CCCF12 agreed on MLs of 1.5mg/kg for alfonsino, 1.7 mg/kg for marlin and 1.6mg/kg for shark.

The Gambia does not support adoption of these MLs.

Honduras

CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

No comments are given on these methods, since we do not have data on such methods to give an informed recommendation.

CODEX COMMITTEE ON CEREALS, PULSES AND LEGUMES

No comments are given on these methods, since we do not have experience and or knowledge on such methods to give an informed recommendation.

CODEX COMMITTEE ON MILK AND MILK PRODUCTS

No comments are given on these methods, since we do not have experience and or knowledge on such methods to give an informed recommendation.

CODEX COMMITTEE ON NUTRITION AND FOODS SPECIAL DIETARY USES

Generally agrees with the provisions of the proposed type II methods, as they are recognized as official methods by AOAC. Also agrees with type III method Vitamin D.

No comments are given on those type III methods published by other organizations different from AOAC

Indonesia

Method for Analysis of Vitamin D in Infant Formula

Principle method for the determination of vitamin D by LC-MS may be necessary to added the information of the type of mass spectrometry technique (i.e triple quadrupole, Q-TOF, etc) because of 2 product ions should be used and stated in the standard for determination of vitamin D. In addition, minimum of 2 product ions can't be achieved by using single quadrupole mass spectrometry.

Performance Criteria for methods of analysis of methylmercury

- For maximum level of methyl mercury in tuna, some of information are needed for risk assessment study. The information includes monitoring data and dietary exposure in Indonesia for estimation of maximum level. Based on monitoring data published by National Standardization Agency of Indonesia, almost of all samples (tuna fish) were not detected for methyl mercury. The 95%th percentile from this monitoring data can't be representative used for risk calculation. In addition, Indonesia set the MRL for total mercury in tuna and marlin to be 0.4 mg/kg under the regulation of "Head of National Agency of Drug and Food Control Number 23 Year 2017".
- For the performance criteria of the analytical method (i.e. recovery, precision, LOQ, etc), it is necessary to used information database from international proficiency testing program or interlaboratory study. Based on the collaborative study conducted by European Commission, all of the performance criteria proposed by the committee were met by laboratory performance.
- For summary, we support the committee to endorse the maximum level and all of the performance criteria proposed.

Iran

Many thanks for the document which you have circulated. Comments of Islamic Republic of Iran about the draft documents

Iran agrees with the standards and test methods presented and it is recommended that for the standards the publication year be mentioned, for example, EN 15607: 2009

Iraq

There is no objection to adopting screening methods

Kazakhstan

Comment on CL 2018/34-MAS Request for comments on methods of analysis for inclusion in the Recommended Methods of Analysis and Sampling

The Republic of Kazakhstan expresses its gratitude for the excellent work done to date, and is generally satisfied with the technical details of the draft analysis methods.

In response to suggestions on methods of analysis for approval at the 41st session of the Codex Alimentarius Commission, Kazakhstan comments on the following.

I. In food, biotin (vitamin B7) plays an important role, it is necessary for amino acids exchange and for purines synthesis - the components of nucleic acids that make up human genome. Method for determining the content of D-biotin in food products is EN 15607 (high-performance liquid chromatography (HPLC)). This method allows to determine D-biotin content in the range of 16 to 200 µg / 100 g.

Vitamin D is necessary for the normal course of the process of bones mineralization, and its metabolism is closely related to the exchange of calcium (Ca). With vitamin D deficiency in children's food, they have demineralization of bones, their softening, distortion and improper growth. And to determine the vitamin D content in baby food, the high-performance liquid chromatography method EN 12821 is used.

Based on the above-mentioned information, the presented EN 15607, EN 12821 methods are recommended to be included in the methods of analysis.

II. Provisions of milk fat, nitrogen, moisture, ash are significant for milk and dairy products. Milk fat is one of the indicators of the product value, one of the ways of detecting the falsification of milk and dairy products. The moisture index is an obligatory component of milk, in which the components of dry matter, which form a colloidal system, are dissolved. The largest specific gravity of moisture is 85-87%, the rest 11-14% are the remaining components included in the dry residue. The dry residue is the most valuable part of milk, therefore, when producing dairy products producers strive for its maximum preservation.

And the methods used to determine these provisions: ISO 1736, ISO 8968-1, ISO 5537 are control methods. Methods of determining the studied provisions in a dairy permeate products are considered necessary to be included in the recommended methods of analysis.

III. The method ISO 712 proposed by the Cereal Committee for determining the moisture content in quinoa, is a control method. ISO 1871 for the determination of protein content in cereals has traditionally been used in most countries and has undergone laboratory confirmation. These indicators are necessary in determining the proportion of nutrients in cereals. Therefore, ISO 712, ISO 1871 are recommended for inclusion in analysis and sampling methods.

Kenya

We support the adoption of the proposed methods of analysis to the commodity committees and for adoption by CAC41.

Norway

NMKL method 202 has recently been approved and published by NMKL and we propose to add this method to the table under section D as an example of an applicable method that meet the criteria. The NMKL method 202 can determine methylmercury in marine biota samples using the isotope dilution principle with determination by gas chromatography inductively coupled plasma mass spectrometry (GC-ICP/MS). Since the method is a horizontal method for marine biota samples, the method is fit for purpose to determine the provision methylmercury in the specified commodities in the table under section D. The draft NMKL method formed the basis for the development of EN 16801, which is already listed in the table, and thus NMKL method 202 will also meet the numeric criteria in the table.

Peru

Solicitud de comentarios sobre el párrafo 22 y Apéndice II, Parte 1

Sobre el PÁRRAFO 22

Con referencia al ítem: CCMAS acordó:

- informar a CCCPL que no se identificó ningún método para saponinas (párrafo 17)

Comentario país:

Sí existe un método normalizado para la determinación de saponinas utilizando el método de la espuma, el cual se precisa en las siguientes normas:

- Norma Técnica Andina NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. Quinoa en Granos. Clasificación y requisitos;
- Norma Técnica Peruana NTP 011.460:2016 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Determinación del contenido de saponinas por el método de la espuma;
- Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1672:2013 QUINUA. Determinación del contenido de saponinas por medio del Método Espumoso (Método de Rutina); y
- Norma Boliviana NB 683 Determinación del contenido de saponinas (método de la espuma).

La norma ecuatoriana se elaboró con bases de estudio de Centro Nestlé de Investigación y Desarrollo para América Latina, LATINRECO. S.A. Determinación del contenido de saponinas en quinoa por el método espumoso, Quito, 1987. La norma peruana tomó de referencia la norma ecuatoriana.

Este método se aplica a la quinoa con contenido de saponinas comprendido entre 0,005% (0,2 cm) hasta 0,37 % (3,0 cm). Este método físico se basa en las propiedades tensoactivas de las saponinas. Cuando se disuelven en agua y se agiten, las saponinas dan una espuma estable, cuya altura puede correlacionarse con el contenido de saponinas en los granos.

Sobre el APÉNDICE II, PARTE I

Comentario país:

- Para Formula infantil, para la determinación de Biotina, Vitamina D y Cloruro, los laboratorios peruanos sí pueden adoptar los métodos propuestos (HPLC-UV y Potenciometría).
- De los métodos para leche y productos lácteos, los métodos propuestos para la determinación de nitrógeno y grasa; sí han sido adoptados por laboratorios peruanos.
- Para quinoa, la determinación del contenido de humedad y de proteína, los laboratorios peruanos sí pueden adoptar los métodos propuestos.
- Para productos hidrobiológicos, la determinación de metilmercurio, los laboratorios peruanos sí pueden adoptar los métodos propuestos. Sin embargo, la mayoría de clientes solicitan que se determine mercurio, y si la concentración de mercurio es menor al Límite de detección, entonces se entiende que tampoco hay metilmercurio. Caso contrario, el cliente debe requerir dicho ensayo. Cabe precisar que a la actualidad el análisis no lo realiza ningún laboratorio en Perú y se requiere de equipamiento para su implementación.,

Syrian Arab Republic

No comment

NMKL

For D. CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS. Performance Criteria for methods of analysis of methylmercury* - I would like so suggest that the new method NMKL 202, just published is included in the table for all commodities.

Committee on Cereals, Pulses and Legumes
Comite sur les Cereales, Les Legumes Secs et Les Legumineuses
Comite sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas

Standard for Quinoa (Draft)
 (in reply to CL 2018/25-CPL)

Comments of Bolivia, Brazil, Colombia, Ecuador Egypt, Peru, United States of America and AACC International

Bolivia

GENERAL COMMENTS

The Plurinational State of Bolivia appreciates the opportunity to submit its comments in response to Circular Letter CL 2018/25-CPL, Request for comments at step 8 on the draft standard for quinoa, for which it expresses its support to the adoption of this standard at step 8 for the importance of having an international Codex standard that guarantees food safety and ensures fair trade practices of quinoa considering that existing national and regional standards are not sufficient to provide conditions that facilitate the increasing International trade of Quinoa

Brazil

1. COMMENTS TO THE SCOPE

CURRENT TEXT

1 Scope

1.1 This standard applies to quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) processed as defined in Section 2.2, suitable for human consumption, packaged or in bulk.

1.2 It does not apply to quinoa used as seeds for propagation, products derived from quinoa (e.g., flour, flakes).

PROPOSAL

1 Scope

1.1 This standard applies to quinoa as defined in Section 2 below suitable for human consumption, packaged or in bulk. It does not apply to quinoa intended for factory grading and packaging, industrial processing, or to those quinoa grains intended for use in the feeding of animals or as seeds for propagation.

RATIONALE: To align with adopted text of recently approved Codex Standards of other Codex Committees as well as texts from the Committee of Pulses and Legumes.

2. COMMENTS TO DESCRIPTION

CURRENT TEXT

2 Description

2.1 Quinoa

Quinoa is the grain obtained from *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Processed Quinoa

Processed quinoa are quinoa grain (*Chenopodium quinoa* Willd) that have been subjected to cleaning, removing saponin-containing pericarp and sorting (by color and size).

PROPOSAL

2 Description

Quinoa is the grain obtained from *Chenopodium quinoa* Willd processed in an appropriate manner, undergoing operations such as cleaning, removing saponin-containing pericarp and sorting (by color and size).

RATIONALE: To provide a direct text in a way to better understand that quinoa must be processed before consumption.

3. COMMENTS TO SECTIONS 5 CONTAMINANTS, 6 HYGIENE AND 8 LABELLING

General comment. Evaluate possibility of updating the texts as proposed to the adopted texts of recently approved Codex Standards from other Codex Committees.

Colombia

Las siguientes son las observaciones hechas al documento, tomando como referencia el documento, versión en español.

Colombia emite sus observaciones al trámite 8 del anteproyecto de norma.

I. En el numeral 3.2.1. Contenido de humedad máximo 13.5%

➤ *Se solicita la inclusión del siguiente 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”;

Porque este aspecto es relevante para la definición del límite de humedad para determinados destinos, tal como se evidencia en otras normas de Codex para cereales, las cuales son:

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

Propuesta:

3.2.1 Contenido de humedad máximo 13.5%

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”;

II. Numeral 3.2.2.2: Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras; 0,1% máximo.

➤ *Se solicita incluir metal o vidrio para mayor claridad del requisito, ya que son posibles materias extrañas inorgánicas que se pueden presentar además de las piedras, tanto el vidrio como el metal son riesgosos para la salud del consumidor.*

Propuesta:

3.2.2.2 Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras, metal o vidrio; 0,1% máximo.

III. En el numeral 5.1:

➤ *Se debe corregir el texto para no inducir a error al establecer un límite máximo a cumplir de contaminantes y toxinas.*

Propuesta:

5.1 Los productos regulados por la presente norma no deben exceder los límites máximos permitidos ~~deberán cumplir con los niveles máximos establecidos~~ en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

IV. En el numeral 5.2:

➤ *Se debe corregir el texto para no inducir a error al establecer un límite máximo a cumplir de residuos de pesticidas.*

Propuesta:

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por la presente norma no deben exceder los límites máximos permitidos de residuos ~~deberán cumplir con los niveles máximos establecidos~~ por la Comisión del Codex Alimentarius para pesticidas.

V. En el numeral 9:

➤ Se solicita cambiar la referencia del método de muestreo porque la citada no especifica método para cereales, la que corresponde es la norma ISO 24333. *Cereal and cereal products- Sampling según su alcance:*

ISO 24333:2009 specifies requirements for the dynamic or static sampling, by manual or mechanical means, of cereals and cereal products, for assessment of their quality and condition.

It is applicable to sampling for the determination of heterogeneously distributed contaminants, undesirable substances, and parameters usually homogeneously distributed like those used to assess quality or compliance with specification.

It can be used to determine insects in a grain lot.

It is applicable to sampling for assessment of the quality and condition of lots of genetically modified organisms (GMO) but is inappropriate for the determination of the presence of adventitious genetically modified material in non-GM product.

It is not applicable to seed grain.

➤ Se sugiere incluir el método citado en la NTA 0038, GRANOS ANDINOS. *Quinua en Granos. Clasificación y requisitos para la determinación de saponina.*

➤ Se solicita incluir la ISO 20483 *Cereals and pulses – Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content – Kjeldahl method*, corresponde para la quinua según su alcance la norma y reemplazando la ISO 1871 establece los lineamientos generales para la determinación sin ser específica como la ISO 20483 para cereales :

ISO **20483**:2013 specifies a method for the determination of the nitrogen content of cereals, pulses and derived products, according to the Kjeldahl method, and a method for calculating the crude protein content. The method does not distinguish between protein nitrogen and non-protein nitrogen.

BIBLIOGRAPHY

[1] [ISO 1871](#), *Food and feed products — General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method*

... [ISO 3188](#), *Starches and derived products — Determination of nitrogen content by the Kjeldahl method — Titrimetric method*

Propuesta:**9. Métodos de análisis y muestreo²**

² La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la norma sea adoptada por la CAC y se incluya en CODEX STAN 234-1999.

Para el muestreo se debe usar ISO 24333:2009 Cereals and cereal products – Sampling

	Método	Principio	tipo
Contenido de saponina	NTA 0038		
Contenido de proteína [(N x 6,25)] En base seca	ISO 20483 ISO 1871	Kjeldahl method	

Ecuador

Ecuador, agradece la oportunidad de emitir observaciones al trabajo realizado por el Estado Plurinacional de Bolivia y los Estados Unidos, y al respecto desea comentar lo siguiente:

(i) Comentarios:

Una vez analizado la normativa antes expuesta, los miembros del comité manifiestan las siguientes:

SECCIÓN	PÁRRAFO	CAMBIO PROPUESTO	JUSTIFICACIÓN								
<p>3.2. Factores de calidad - específicos</p>	<p>3.2.1 Contenido de humedad máximo 13,5%</p>	<p>Contenido de humedad. 12.5 % base seca</p>	<p>Se solicita aclaración y envío del sustento técnico bibliográfico respecto a la conclusión del GTe por medio de la plataforma de fórum del codex Alimentarius, el 15 de mayo del 2018, respecto a las observaciones que indica: <i>“El GTe concluyó finalmente que se adoptara el valor de 13,5% basado en factores de inocuidad presentado por un país miembro y en concordancia con otras normas del Codex”.</i></p> <p>Se remite el sustento el 17 de mayo del presente y se expresa los siguientes comentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El sustento técnico enviado no es satisfactorio, ya que: La presentación del Ing. Alvarado no aborda en forma específica los contenidos de humedad para almacenamiento, en el estudio realizado no considera la composición química del grano. • El contenido de humedad máximo para almacenamiento, no debe basarse en normas de cereales, cuya composición química es diferente a la quinua que es un PSEUDOCEREAL. • En relación a la normativa 0104. Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para Quinua. se aclara que es una normativa de aplicación voluntaria y estipula términos generales. <p>Sustento técnico para el valor máximo de humedad</p> <p>Para que los granos de quinua no tengan problemas durante el almacenamiento y transporte en el comercio internacional. Se adjunta el Capítulo 8 Cereals and cereal products del libro de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF. Microorganisms in Foods 6 – Microbial ecology of food commodities. Segunda edición, 2005. Pues en este capítulo se describe los problemas de deterioro y contaminación por micotoxinas en las diferentes etapas de cosecha, poscosecha, almacenamiento y transporte, observándose en la página 408 que una de las medidas de control para minimizar el riesgo de deterioro y contaminación, es la humedad (en fracción másica) que debe ser menor al 12 % de humedad (fracción másica).</p>								
<p>3.2.6</p>	<p>Contenido de saponina</p> <table border="1" data-bbox="323 1742 587 1859"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saponina</td> <td>[0,12%]</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	Límite	Saponina	[0,12%]	<p>Contenido de saponina:</p> <table border="1" data-bbox="619 1742 914 1848"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saponina</td> <td>[0,12%]</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	Límite	Saponina	[0,12%]	<p>Se sugiere la eliminación de este parámetro, considerando que la comercialización de quinua no ha sufrido ninguna interrupción por este parámetro y no se ha determinado existe exigencia comercial para el límite permisible de saponina.</p>
Requisitos	Límite										
Saponina	[0,12%]										
Requisitos	Límite										
Saponina	[0,12%]										

SECCIÓN	PÁRRAFO	CAMBIO PROPUESTO	JUSTIFICACIÓN																
3.2.7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango [mm]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>Más de Entre</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menos</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Rango [mm]	Extragrande	Más de Entre	Mediano	Entre	Pequeño	Menos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grande</td> <td>Mayor a 1,7 mm</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>Entre 1,7 y 1,4 mm</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>Menor de 1,4 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Límite	Grande	Mayor a 1,7 mm	Mediano	Entre 1,7 y 1,4 mm	Pequeño	Menor de 1,4 mm	<p>Se solicita eliminar la categoría Extragrande y se mantiene las tres categorías (Grande, Mediano y Pequeño), en referencia a la Norma Andina NTA 0038.</p> <p>Considerar que en las normas: CODEX STAN 153 de maíz, CODEX STAN 201 de avena, CODEX STAN 199 de trigo, CODEX STAN 169 de mijo y CODEX STAN 172 de sorgo, no se clasifican por tamaños, solo en la CODEX STAN198 de arroz se hace una clasificación por tamaño.</p> <p>Concordamos con las observaciones realizadas por Perú:</p> <p>“Bajo esta propuesta, ocasionaría una falsa percepción del consumidor, debido a que erróneamente se calificaría al tamaño Extragrande como un producto de mejor calidad en desmedro del tamaño grande”.</p> <p>La norma debe ser técnica y no presentar obstáculos técnicos al comercio.</p>
Tamaño del grano	Rango [mm]																		
Extragrande	Más de Entre																		
Mediano	Entre																		
Pequeño	Menos																		
Tamaño del grano	Límite																		
Grande	Mayor a 1,7 mm																		
Mediano	Entre 1,7 y 1,4 mm																		
Pequeño	Menor de 1,4 mm																		
9. Métodos de análisis y muestreo.	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Método</th> <th>Principio</th> <th>Tipo³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de humedad</td> <td>[ISO 712]</td> <td>Gravimetría</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>[Contenido de saponina</td> <td>[A determinar]</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de proteína [(N x 6,25)] En base seca</td> <td>[ISO 1871]</td> <td>Titrimetría, Kjeldahl</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		Método	Principio	Tipo ³	Contenido de humedad	[ISO 712]	Gravimetría	1	[Contenido de saponina	[A determinar]			Contenido de proteína [(N x 6,25)] En base seca	[ISO 1871]	Titrimetría, Kjeldahl	1	<p>Si no se tiene el método de ensayo, no se puede confirmar la efectividad de la eliminación de las saponinas durante el lavado o escarificado.</p> <p>Se sugiere consultar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras – CCMAS para que se analice la metodología por espectrofotometría, para la determinación del porcentaje de saponina en quinuas beneficiadas, se adjunta la descripción del método (documento. Determinación de Saponinas Totales en Quinoa).</p> <p>De ser el caso de quinua nativa, los resultados son obtenidos mediante el método de la espuma, se proporcionará información de respaldo.</p>	
	Método	Principio	Tipo ³																
Contenido de humedad	[ISO 712]	Gravimetría	1																
[Contenido de saponina	[A determinar]																		
Contenido de proteína [(N x 6,25)] En base seca	[ISO 1871]	Titrimetría, Kjeldahl	1																

Egypt

Egypt appreciates the work of the EWGs, and agrees on the proposed draft standard with the following comments:

Specific comments

3.2.7 Size

Grain Size	Range mm
Extra Large	Greater than 2.0 mm
Large	Greater than 1.7 to 2.0 mm
Medium	1.4 to 1.7 mm
Small	Less than 1.4 mm

9. Methods of analysis and sampling

For checking the compliance with this standard, the methods of analysis and sampling contained in the Recommended Methods of Analysis and Sampling (CXS 234-1999) relevant to the provisions in this standard, shall be used.

	Method	Principle	Type

Moisture content	ISO 712/ AACCI 44-15.02	Gravimetric	4I
Saponin Content	To Be Determined		
Protein Content (N x 6.25) <u>in dry weight basis</u>	ISO 1871	Titrimetry, (Kjeldahl)	4IV

Peru

(i) Observaciones generales

Perú presenta observaciones al Proyecto de Norma para la Quinoa y no respalda su adopción en el trámite 8.

Perú solicita tener en consideración las observaciones presentadas oportunamente como Miembro del Comité del Codex Alimentarius, debido a que las disposiciones contenidas en el Proyecto de Norma para la quinoa afectarán los intereses económicos de nuestro país y otros países de la Región Andina.

La quinoa es una planta andina cuya mayor diversidad genética se encuentra en la cuenca del lago Titicaca, ubicado entre el Perú y Bolivia, siendo un importante alimento desde hace miles de años, tal es así que, hallazgos en la zona de Andina en el Perú, indicarían que la domesticación de la quinoa ocurrió el año 5000 a. C. A la fecha, este grano de origen andino es ampliamente reconocido a nivel mundial por su rusticidad agronómica y alto valor nutricional, siendo cultivado en la actualidad en Europa, Asia y África.

Perú es el primer exportador mundial de granos de quinoa, con un crecimiento sostenido desde el año 2005. Es así como en el año 2014 se exportó más de 36 600 toneladas por un valor cercano a los 197 millones de dólares americanos y el año 2017 exportó más de 52 000 toneladas de granos de quinoa equivalente a 122 millones de dólares americanos. La paradoja de menor monto exportado a pesar de mayor tonelaje exportado se debe a una caída en los precios internacionales debido al ingreso de nuevos productores en el mercado global. Cabe señalar, que el principal destino de los granos de quinoa peruana es el mercado de los Estados Unidos de América, habiéndose reportado el año 2017, exportaciones a más de 60 países¹.

Tales exportaciones se realizaron teniendo como marco regulatorio principal a la Norma Técnica Andina NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. QUINUA EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS, suscrita por los países de la Comunidad Andina (Bolivia, Colombia Ecuador y Perú). Por esta razón, la modificación de requisitos de calidad establecidos en el actual Proyecto de Norma CODEX para la Quinoa afectará el comercio de este grano andino, así como a los diversos agentes económicos involucrados en la cadena de valor, representado en el Perú por 90 000 familias de la zona altoandina, agricultores, procesadores, comercializadores, exportadores, entre otros agentes.

La NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. QUINUA EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS viene facilitando el comercio internacional.

Además señalar, que el informe del GTe mencionado en la Carta Circular CL 2018/25-CPL, utiliza como sustento la edición no vigente de la Norma Técnica Andina (NTA 0038:2008) para el proyecto de norma para la quinoa.

Por lo ya mencionado y en su condición de país miembro del CAC, Perú ha presentado en su oportunidad y de manera reiterativa los siguientes temas observados, lo cuales se detallan en ii) Observaciones específicas.

Por todo lo indicado, el Perú no respalda la adopción en trámite 8 del Proyecto de Norma para la quinoa y de acuerdo con lo señalado en el Manual de Procedimiento del CAC, el Perú solicita que la Comisión o el órgano auxiliar u otro órgano competente devuelva el citado Proyecto de Norma, para su ulterior examen, a uno de los anteriores trámites pertinentes del Procedimiento.

(ii) Observaciones específicas

1. En las observaciones específicas, se incluye una referencia a la sección/párrafo del documento en cuestión.
2. Las propuestas de modificaciones para párrafos específicos están acompañadas de la propuesta de enmienda con el fundamento correspondiente. Los textos adicionales van subrayados/en negrita, y las supresiones, tachadas.
3. Solo se ha reproducido las partes del texto en las que se proponen cambios y/o enmiendas.

PROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA

¹ Fuente: SUNAT Perú.

(Trámite 8)

<p>1 Ámbito de aplicación</p> <p>1.1 Esta Norma se aplica a los granos de quinua (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) procesada tal como se define en la Sección 2.2, destinada al consumo humano, envasada o a granel.</p>	<p>Es importante precisar que la quinua per se, se refiere al cultivo, a la planta, asimismo, el producto comercializable son los “granos de quinua”, en ese sentido, el ámbito de aplicación del anteproyecto debe ser “granos de quinua”.</p>
<p>2.2 Quinua procesada</p> <p>Son los granos de quinua (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) sometidos a operaciones de limpieza, remoción del pericarpio con saponina y clasificación (por color y tamaño).</p> <p>Son los granos de quinua que han sido sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado, escarificado, lavado, secado y despedrado), resultando un producto destinado para el consumo humano</p>	<p>La NTA 0032:2014 indica la siguiente definición:</p> <p>Son los granos de quinua que han sido sometidos a operaciones de limpieza y selección (Clasificado, escarificado, lavado, secado y/o despedrado), resultando un producto destinado para el consumo humano.</p>
<p>4. 3. Factores esenciales de composición y calidad</p> <p>3.1 Factores de calidad - generales</p> <p>3.1.1 La Los granos de quinua deberán ser inocuos y apta para el consumo humano.</p> <p>3.1.2 La quinua deberá estar exenta de sabores u olores anormales atípicos.</p> <p>3.1.3 La quinua deberá estar exenta de insectos y ácaros vivos.</p> <p>3.1.4 El color de la os granos de quinua procesada deberá ser característico, siendo los más comunes el blanco (crema perlado, pálido, grisáceo), negro y rojo, entre otros.</p>	<p>En el apartado 3.1.3 se debe eliminar “vivos” si se mantiene este término podrían significar que se permiten insectos muertos.</p> <p>La quinua (cultivo - planta) en la fase de maduración presenta diversas coloraciones (grisáceo, dorado, naranja), cuyos granos de quinua, luego de ser procesados pierden esta coloración inicial, a excepción de granos con importancia comercial como los granos de quinua blanca, negra y roja.</p> <p>Véase también Catálogo de variedades comerciales de quinua en el Perú: http://www.fao.org/3/a-as890s.pdf</p> <p>Las referencias a “pálido y grisáceo” no tienen sustento técnico, en escala de color como la munsell por ejemplo, con la que se caracteriza el color de los granos a nivel de Bancos de Germoplasma de Quinoa.</p>
<p>3.2 Factores de calidad - específicos</p> <p>3.2.1 Contenido de humedad. Máximo 13,5% ≤ 12,50 %</p>	<p>El Perú considera menor o igual a 12,50 %, basados en estudios de tiempo de vida útil realizados por los exportadores de granos de Quinoa, asimismo, valores mayores de humedad se asocian a riesgos asociados a la actividad de agua que permitirían el posible desarrollo microbiano.</p> <p>El Perú adjunta, como sustento, data de informes de ensayo de laboratorios acreditados con la norma ISO/IEC 17025 de lotes exportados de granos de quinua procesada, los cuales demuestran que en ningún caso supera el valor de 12,50 %. Esta información valida la información sobre contenido de humedad establecida en la NTA 0038:2016 y la NTP 205.062:2014 (véase anexo A).</p> <p>Es importante indicar que el comercio actual de los granos de quinua se realiza de acuerdo a lo establecido en la NTA 0038:2016 cuyo valor es ≤ 12,50 %.</p>
<p>3.2.2 Materias extrañas</p>	<p>La NTA 0038 indica:</p>

3.2.2.1 Se entiende por materia extraña a todo material orgánico o inorgánico distinto a la **los granos de** quinoa.

3.2.2.2.1 Entre las materias extrañas orgánicas están la cascarilla, los fragmentos de tallo, ~~impurezas de origen animal~~, las semillas de otras especies y las hojas; 0,1% máximo.

3.2.2.2.2 Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras; 0,1% máximo.

4.8.1
Impurezas orgánicas
Son las cascarillas, partes de tallos, granos de otra especie, partes de hojas y otras materias orgánicas.

4.8.2
Impurezas inorgánicas
Son las piedrecillas (piedras negras y volcánicas), cuarzos, la arenilla, la tierra y otras materias inorgánicas.

Es importante retirar “impurezas de origen animal” deber ser ausente, este requisito indicaría que se permite el 0,1% de impurezas de origen animal, afectando la **inocuidad** del producto.

3.2.3 Defectos
3.2.3.1 Definición de defectos
3.2.3.1.1 Granos quebrados son pedazos de granos cuyos tamaños son menores a las tres cuartas partes del grano entero ocurridos por la acción mecánica.
3.2.3.1.2 Granos dañados son aquellos que difieren de los demás en la forma o estructura debido a que han sido alterados por agentes físicos, químicos o biológicos.
3.2.3.1.3 Granos germinados son aquellos que presentan un desarrollo de la radícula (embrión).
3.2.3.1.4 Granos cubiertos son aquellos que conservan la envoltura (perigonio) o una parte de la flor adherida al grano.
3.2.3.1.5 Granos inmaduros son aquellos que no han alcanzado la madurez fisiológica y se caracterizan por su pequeño tamaño y una coloración verdosa.
3.2.3.1.6 Granos contrastantes Son granos de quinoa que, por su aspecto y tamaño, difieren de las características predominantes del proceso de selección.

La NTA 0032 indica en su apartado **4.7.6 Granos contrastantes:**
Son granos de quinoa que, por su aspecto y tamaño, difieren de las características predominantes del proceso de selección.
En el comercio es un criterio comercial de importancia para la determinación de la pureza de los granos comercializados, según variedad de los granos de quinoa (blanca, roja o negra), por ello la importancia de incorporar esta definición, la cual es solicitada por los compradores de nuestros granos de quinoa.

3.2.4 Defectos del grano

Requisitos	Límite máximo %
Granos quebrados	3,0%
Granos dañados	2,5%
Granos germinados	0,5%
Granos cubiertos	0,3%
Granos inmaduros	0,9%
Granos contrastantes	0,25 %

Los granos contrastantes están relacionados a la apariencia del producto, los cuales, por su aspecto y tamaño, difieren de las características predominantes del proceso de selección.
Véase los valores de la NTA 0038:2016

Tabla 2 - Clasificación de los granos de quinoa (blanca/color) en función del grado

Características	Unidad	Grado 1		Grado 2	
		Min.	Max.	Min.	Max.
Granos:					
• Enteros (no defectuosos)	%	96,05		90,80	
• Quebrados	%		2		3
• Dañados	%		1,0		2,5
• Germinados	%		0,10		0,50
• Recubiertos (vestidos)	%		0,10		0,3
• Inmaduros	%		0,50		0,90
• Contrastantes	%		0,25		2,00
Impurezas:					
• inorgánicas ¹⁾	%		0,05		0,1
• orgánicas	%		0,05		0,1
Insectos (enteros, partes o larvas)	%		ausencia		ausencia

NOTA 1. Ausencia de cuarzos

<p>3.2.7 Tamaño</p> <table border="1" data-bbox="193 219 742 535"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Rango mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extragrande</td> <td>mayor a 2,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>mayor a 1,7 mm a 2,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>1,4 mm a 1,7 mm</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>menor a 1,4 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño del grano	Rango mm	Extragrande	mayor a 2,0 mm	Grande	mayor a 1,7 mm a 2,0 mm	Mediano	1,4 mm a 1,7 mm	Pequeño	menor a 1,4 mm	<p>Perú como mayor exportador de granos de quinua, solicita se elimine el tamaño “extragrande”: En el comercio de los granos de quinua, el tamaño “grande” incluye tamaños desde 1,7 mm a más.</p> <p>El tamaño de los granos depende de la variedad de la quinua, en ese sentido el tamaño “extragrande” solo corresponde a una sola variedad en Bolivia, la quinua real, la cual solo es cultivada en el Altiplano Sur de Bolivia. Dejando de lado otras variedades cultivadas en otras zonas de Bolivia y otros países productores de granos de quinua.</p> <p>Asimismo, se debe indicar el método de ensayo</p> <table border="1" data-bbox="863 647 1412 1305"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos, expresado en mm</th> <th>Malla</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayores a 1,70</td> <td>85 % retenido en la malla ASTM 12 (1,68 mm)</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>entre 1,70 a 1,40</td> <td>85 % retenido en la malla ASTM 14 (1,41 mm)</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>menores a 1,40</td> <td>85 % que pasa por la malla ASTM 14 (1,41 mm)</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos, expresado en mm	Malla	Grandes	Mayores a 1,70	85 % retenido en la malla ASTM 12 (1,68 mm)	Medianos	entre 1,70 a 1,40	85 % retenido en la malla ASTM 14 (1,41 mm)	Pequeños	menores a 1,40	85 % que pasa por la malla ASTM 14 (1,41 mm)
Tamaño del grano	Rango mm																						
Extragrande	mayor a 2,0 mm																						
Grande	mayor a 1,7 mm a 2,0 mm																						
Mediano	1,4 mm a 1,7 mm																						
Pequeño	menor a 1,4 mm																						
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos, expresado en mm	Malla																					
Grandes	Mayores a 1,70	85 % retenido en la malla ASTM 12 (1,68 mm)																					
Medianos	entre 1,70 a 1,40	85 % retenido en la malla ASTM 14 (1,41 mm)																					
Pequeños	menores a 1,40	85 % que pasa por la malla ASTM 14 (1,41 mm)																					
<p>3.2.6 Contenido de saponina</p> <p>Requisitos Límite máximo % Saponina 0,12 %</p>	<p>Perú está de acuerdo con este límite máximo. A este nivel se detecta la presencia de saponina en evaluación sensorial, asimismo, es importante indicar el método de ensayo para su determinación.</p>																						
<p>5 Contaminantes</p> <p>5.1 El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos establecidos en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (EXS CODEX STAN 193-1995)</i>.</p>	<p>Perú solicita evaluar lo manifestado por los Estados Unidos durante el primer grupo de trabajo electrónico en CL2017/1-CPL Enero de 2017:</p> <p><i>“Los Estados Unidos observaron que los niveles máximos (MLs) para cadmio (0,1 mg/L) y plomo (0,2mg/L) en granos de cereales que figuran en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (GSCTFF) (CODEX STAN 193-1995) señalan que estos (MLs) no se aplican a la quinua.</i></p> <p><i>Por lo tanto, los Estados Unidos recomendaron que el GTE remita este asunto al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) para su orientación y que determine si los niveles máximos de cadmio y plomo pueden o no aplicarse a la quinua, de modo que pueda eliminarse la nota y los niveles máximos se</i></p>																						

<p>6 Higiene</p> <p>6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos (CXG CAC/RCP 1-1969)</i> y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.</p> <p>6.2 El producto deberá cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG CAC/GL 21-1997)</i>.</p>	<p><i>apliquen a la quinua."</i></p> <p>Observación editorial.</p>																
<p>8 Etiquetado</p> <p>El producto cubierto por esta norma deberá ser etiquetado de acuerdo con la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXG CODEX STAN 1-1985)</i>.</p>	<p>Observación editorial.</p>																
<p>8.1 Nombre del producto</p> <p>El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será "granos de quinua", "quinua" o "granos de quinua procesada". Puede incluirse información adicional, como origen del producto, calidad, calidad, color, etc.</p>	<p>Véase observación relacionada al ámbito de aplicación.</p>																
<p>9 Métodos de análisis y muestreo</p> <p>Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los <i>Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXG CODEX STAN 234-1999)</i> pertinentes para las disposiciones de esta Norma.</p> <table border="1" data-bbox="193 1312 778 1765"> <thead> <tr> <th></th> <th>Método</th> <th>Principio</th> <th>Tipo³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de humedad</td> <td>ISO 712</td> <td>Gravimetría</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido de saponina</td> <td>Por determinar Método de la espuma</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Contenido de proteína (N x 6,25) En base seca</td> <td>ISO 1871</td> <td>Titrimetría, Kjeldahl</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		Método	Principio	Tipo ³	Contenido de humedad	ISO 712	Gravimetría	1	Contenido de saponina	Por determinar Método de la espuma		3	Contenido de proteína (N x 6,25) En base seca	ISO 1871	Titrimetría, Kjeldahl	1	<p>Los requisitos deben ser objetivamente verificables. En el Manual de Procedimiento del Codex se indica que sólo deben incluirse aquellos requisitos que pueden ser verificados.</p> <p>En ese sentido, se debe indicar el método de ensayo para la determinación de saponina. El cual podría incluirse en un El método utilizado en el sector es el método de la espuma, el cual se precisa en las siguientes normas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norma Técnica Andina NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. Quinua en Granos. Clasificación y requisitos. • Norma Técnica Peruana NTP 011.460:2016 GRANOS ANDINOS. Quinua. Determinación del contenido de saponinas por el método de la espuma. • Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1672:2013 QUINUA. Determinación del contenido de saponinas por medio del Método Espumoso (Método de Rutina), • Norma Boliviana NB 683 Determinación del contenido de saponinas (método de la espuma).
	Método	Principio	Tipo ³														
Contenido de humedad	ISO 712	Gravimetría	1														
Contenido de saponina	Por determinar Método de la espuma		3														
Contenido de proteína (N x 6,25) En base seca	ISO 1871	Titrimetría, Kjeldahl	1														

OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO III DE LA CL 2018/25-CPL

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LA QUINUA

Revisiones y modificaciones

Sobre el punto 11. Del informe: (...) *Sección 3.2.1. Dos miembros del GTe solicitaron que se estableciera un valor de 12,5% para el contenido de humedad, un miembro propuso que se establecieran dos valores y un*

miembro solicitó que se estableciera un valor de 13,5%. Dos países miembros apoyaron el 13,5% y una organización observadora estuvo de acuerdo con el 13,5% y sugirió que se incluyera un texto como se indica en otras normas del Codex para cereales. El GTe concluyó finalmente que se adoptara el valor de 13,5% basado en factores de inocuidad presentado por un país miembro y en concordancia con otras normas del Codex.

Respuesta de Perú: Para la elaboración de las normas del Codex se basan en evidencia científica, la cual ha sido presentada durante la vigencia del Gte.

Sobre el punto 13. Del informe: (...) Sección 3.2.7. *Dos países solicitaron que se eliminara el tamaño "extragrande". Un país miembro solicitó mantenerlo, presentó su fundamento, el cual indica que cuentan con variedades de quinua con un tamaño mayor a 2 mm en el comercio, así como también lo establece su normativa vigente NTA 0038:2007 GRANOS ANDINOS. QUINUA EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.*

Sin embargo, otros miembros del GTe no presentaron observaciones a este requisito.

Considerando que se trata de una norma internacional inclusiva para las prácticas de comercialización en todo el mundo, se mantuvo el tamaño "extragrande" en la propuesta de norma.

Respuesta de Perú: solo un país manifestó tener un tamaño extragrande (mayor a 2 mm). El tamaño de los granos depende de la variedad de la quinua, en ese sentido el tamaño "extragrande" solo corresponde a una sola variedad en Bolivia, la quinua real, la cual solo es cultivada en el Altiplano Sur de Bolivia. Dejando de lado otras variedades cultivadas en otras zonas de Bolivia como el altiplano centro y norte de este país y otros países andinos productores de granos de quinua (Argentina, Colombia, Chile Ecuador).

De otro lado, con relación a la referencia a la NTA 0038:2007, es importante indicar que la edición vigente de la Norma Técnica Andina es la NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. Quinua en Granos. Clasificación y requisitos que no considera el tamaño extragrande de los granos de quinua.

Considerando que se trata de una norma internacional para las prácticas de comercialización en todo el mundo, el tamaño grande (mayor a 1,70 mm) incluye a los granos de quinua de más de 2 mm .

Sobre el punto 14. Del informe: (...) Sección 9. *No se cuenta con un método validado a nivel internacional para la determinación del contenido de saponina. Si bien existe el método de la espuma, un método tradicional semicuantitativo que es aplicado por los países miembros de la CAN de acuerdo a la normativa regional y que tiene su base en un documento de la FAO, el mismo no cuenta con una validación a nivel internacional.*

En esta sección se mantuvo el método para saponina y se incluyó la frase "por determinar".

Respuesta de Perú: Como ya se indicó el método de ensayo para la determinación del contenido de saponina en los granos de quinua. El método utilizado en el sector es el método de la espuma, el cual se precisa en las siguientes normas:

- Norma Técnica Andina NTA 0038:2016 GRANOS ANDINOS. Quinua en Granos. Clasificación y requisitos.
- Norma Técnica Peruana NTP 011.460:2016 GRANOS ANDINOS. Quinua. Determinación del contenido de saponinas por el método de la espuma.
- Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1672:2013 QUINUA. Determinación del contenido de saponinas por medio del Método Espumoso (Método de Rutina).
- Norma Boliviana NB 683 Determinación del contenido de saponinas (método de la espuma).

Anexo A

A.1 Reportes de ensayo de laboratorios acreditados con ISO/IEC 17025 de lotes exportados de GRANOS DE QUINUA PROCESADA

FECHA DE ENSAYO	HUMEDAD	SAPONINA
Ene. 2013	11,40	Ausencia
Ene. 2013	12,00	Ausencia
jun. 2013	11,10	Ausencia
Ene. 2014	11,60	Ausencia
Ene. 2014	11,60	Ausencia
Ene. 2014	12,00	Ausencia
Feb. 2014	10,00	Ausencia

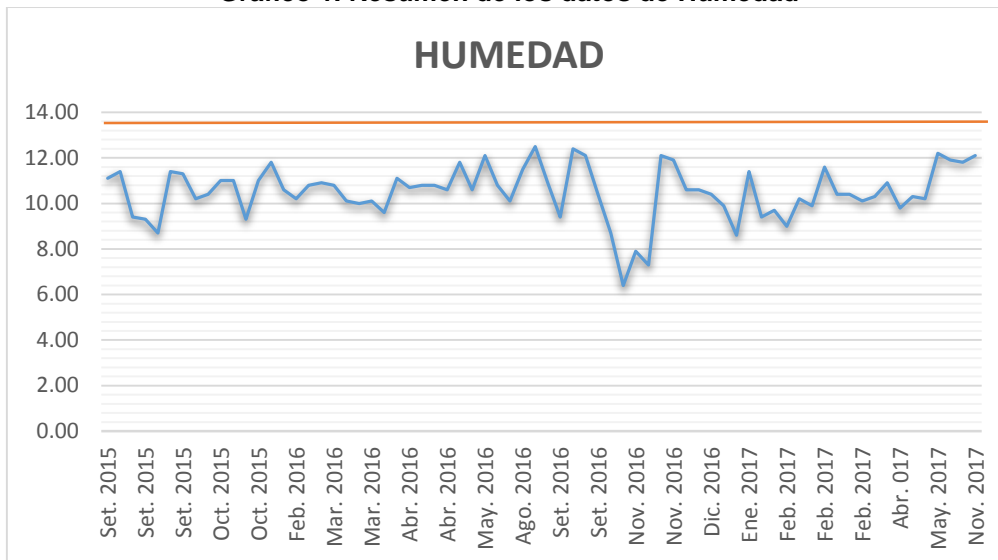
FECHA DE ENSAYO	HUMEDAD	SAPONINA
Feb. 2014	11,30	Ausencia
Feb. 2014	12,50	Ausencia
Mar. 2014	11,00	Ausencia
Nov. 2014	12,10	-
Dic. 2014	11,70	-
Dic. 2014	11,30	Ausencia
Set. 2015	11,10	Ausencia
Set. 2015	11,40	Ausencia
Set. 2015	9,40	Ausencia
Set. 2015	9,30	Ausencia
Set. 2015	8,70	Ausencia
Set. 2015	11,40	Ausencia
Set. 2015	11,30	Ausencia
Set. 2015	10,20	Ausencia
Oct. 2015	10,40	Ausencia
Oct. 2015	11,00	Ausencia
Oct. 2015	11,00	Ausencia
Oct. 2015	9,30	Ausencia
Oct. 2015	11,00	Ausencia
Dic. 2015	11,80	Ausencia
Feb. 2016	10,60	Ausencia
Feb. 2016	10,20	Ausencia
Feb. 2016	10,80	Ausencia
Feb. 2016	10,90	Ausencia
Mar. 2016	10,80	Ausencia
Mar. 2016	10,10	Ausencia
Mar. 2016	10,00	Ausencia
Mar. 2016	10,10	Ausencia
Abr. 2016	9,60	Ausencia
Abr. 2016	11,10	Ausencia
Abr. 2016	10,70	Ausencia
Abr. 2016	10,80	Ausencia
Abr. 2016	10,8	Ausencia
Abr. 2016	10,6	Ausencia
Abr. 2016	11,8	Ausencia
May. 2016	10,6	Ausencia
May. 2016	12,1	Ausencia
May. 2016	10,8	Ausencia
Jun. 2016	10,1	Ausencia
Ago. 2016	11,5	Ausencia
Ago. 2016	12,5	Ausencia

FECHA DE ENSAYO	HUMEDAD	SAPONINA
Ago. 2016	10,9	Ausencia
Set. 2016	12,7	Ausencia
Set. 2016	9,4	Ausencia
Set. 2016	12,4	Ausencia
Set. 2016	12,1	Ausencia
Set. 2016	10,4	Ausencia
Oct. 2016	8,70	Ausencia
Oct. 2016	12,70	-
Nov. 2016	6,40	Ausencia
Nov. 2016	7,90	Ausencia
Nov. 2016	7,30	Ausencia
Nov. 2016	12,10	Ausencia
Nov. 2016	11,90	Ausencia
Dic. 2016	10,60	Ausencia
Dic. 2016	10,60	Ausencia
Dic. 2016	10,40	Ausencia
Ene. 2017	9,90	Ausencia
Ene. 2017	8,60	Ausencia
Ene. 2017	11,40	Ausencia
Ene. 2017	9,40	Ausencia
Ene. 2017	9,70	Ausencia
Feb. 2017	9,00	Ausencia
Feb. 2017	10,20	Ausencia
Feb. 2017	9,90	Ausencia
Feb. 2017	11,60	Ausencia
Feb. 2017	10,40	Ausencia
Feb. 2017	10,40	Ausencia
Feb. 2017	10,10	Ausencia
Feb. 2017	10,30	Ausencia
Marz. 2017	10,90	Ausencia
Abr. 017	9,80	Ausencia
May. 2017	10,30	Ausencia
May. 2017	10,20	Ausencia
May. 2017	12,20	Ausencia
Jun. 2017	11,90	Ausencia
Jul. 2017	11,80	Ausencia
Agos. 2017	12,70	Ausencia
Oct. 2017	12,60	Ausencia
Nov. 2017	12,10	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia

FECHA DE ENSAYO	HUMEDAD	SAPONINA
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia
Nov. 2017	--	Ausencia

Fuente: Reportes de ensayo de laboratorios acreditados por Inacal con la norma ISO/IEC 17025:

- Determinación del contenido de humedad NTP 205.002:1979 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual
- Determinación del contenido de saponina: INEN 1 672 QUINUA. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SAPONINAS POR MEDIO DEL MÉTODO ESPUMOSO (MÉTODO DE RUTINA) y un método propio validado: Determinación de Saponinas en Alimentos

Gráfico 1. Resumen de los datos de Humedad

Humedad promedio: 10,54 %

Valor máximo: 12,50 %

Valor mínimo: 6,40 %

United States of America

The United States appreciates the opportunity to provide comments in response to Circular Letter CL 2018/25-CPL, Request for comments at Step 8 on the Draft Standard for Quinoa.

- The U.S. supports adoption of the draft standard for quinoa at Step 8 with the proposed 0.12% maximum limit for saponin content in Section 3.2.6.
- The U.S. supports the proposed ISO 712 method for determining moisture content in quinoa
- The U.S. does not support ISO 1871 method for determining protein content in quinoa for the following reasons:
 - The U.S. considers the ISO 1871 method (Kjeldahl method) to be a general method for determining nitrogen in food and feed products.
 - The U.S. considers the ISO 20483 method, applicable to cereals and pulses, to be more appropriate for determining protein content in quinoa, and recommends referring this method to the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS) for endorsement.
- Regarding a method for determining saponin content in quinoa, the 39th Session of CCMAS (May 2018) was not in a position to recommend a suitable method and noted the interest by a member Observer for undertaking collaborative studies using an appropriate method. The U.S. supports such collaborative studies.

AACC International

AACC International appreciates the opportunity to comment at step 8 on the draft standard for Quinoa.

AACCI supports the approval of this standard at step 8, with two reservations.

1. a question on the level recommended for Saponin and
2. a comment on the method suggested for Moisture.
 1. Re Saponin. How can a level for Saponin be recommended when there is no validated method for measurement of Saponin recommended? There is work ongoing in on a new standard method for Saponin but until it is available we believe this level should be left open.
 2. Re Moisture, the method proposed ISO 712 is a vacuum oven method, that takes several hours to complete and is not validated for Quinoa. Any efforts to change the validation status of an international ISO standard is not in the scope of Codex. It requires ISO to consider the change proposal. In trade of grains and cereals the more common Moisture method is a hot oven method. This is the method used routinely by buyers of Quinoa in North America.
3. We understand that both buyers and sellers should be consulted on methods of analysis.