

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 5a, 5b, 5c and 5d

CRD19

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-Second Session

Virtual, 1-10 September 2021

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA)

Comments of the Burkina Faso, Chile, Tanzania, Uganda and EAC

Agenda Item 5a

Burkina Faso

Les carences en vitamine A et en fer sont largement répandues en Afrique de l'Ouest et particulièrement au sein de la population du Burkina Faso, tout comme dans de nombreux pays d'Amérique latine et d'Asie du Sud-Est. Le Burkina Faso se dit très intéressé par la proposition du Sénégal qui estime que l'adoption du CMB (copolymère de méthacrylate de butyle) dans la NGAA crée une occasion unique d'améliorer la santé publique dans les pays en développement dont les populations sont les plus exposées au risque de carence en micronutriments.

Le Burkina Faso se prononce très favorablement à ce que le CCFA entérine le CMB dans la NGAA, car ce composé contribuera efficacement à enrichir les aliments de base, à réduire la malnutrition et à améliorer la résistance aux maladies des personnes vulnérables.

La carence en vitamine A (CVA) et la carence en fer sont les carences nutritionnelles les plus graves au monde.

- La CVA touche 250 millions les enfants de moins de 5 ans et 19 millions de femmes enceintes.
- La CVA est liée à une augmentation des maladies infantiles, en particulier les infections des voies respiratoires, et est également associée à un risque accru de mortalité maternelle¹.

L'OMS recommande la fortification des aliments pour favoriser des régimes alimentaires plus riches en vitamine A².

Le Burkina Faso a adopté dans ses textes réglementaires « la fortification des huiles alimentaires en vitamine A » depuis 2012 et mis en place depuis 2014 par Arrêté interministériel, une **Alliance Nationale pour la fortification des Aliments (ANF)**, preuve de la volonté du pays à renforcer la protection de la santé de ses populations à travers la fortification des aliments.

Cependant :

- Jusqu'à présent, la fortification des aliments avec des vitamines et des minéraux encapsulés a connu un certain succès, mais la fortification avec de nombreux importants micronutriments demeure problématique.
- Les tentatives antérieures de fortification n'ont pas empêché la dégradation de la vitamine A pendant la cuisson et le stockage, de sorte que la quantité consommée restait limitée. Le CMB sera une solution innovante car protège les micronutriments de manière tout à fait unique lors de la fortification et du stockage des aliments.

Les résultats affichés par le CMB indiquent clairement un large éventail de bénéfices quant à la lutte contre les carences en micronutriments et la fortification efficace des aliments. Le CMB peut encapsuler une grande variété de micronutriments, dont la vitamine A et le fer.

- Le CMB protège la vitamine A contre la dégradation pendant la cuisson et le stockage.
- Le CMB peut empêcher l'interaction du fer avec les aliments et les autres micronutriments.

¹ Geissler, C., and Powers, H. (eds). 2017. Human Nutrition, Oxford University Press, pp. 534-535

² <https://www.who.int/nutrition/topics/vad/en/>

- Bien que le CMB reste stable pendant plusieurs heures dans l'eau bouillante, il se dissout dans l'estomac et libère alors les micronutriments, qui peuvent être absorbés dans le tube digestif.

Le CMB est sans danger

- Le BMC est consommé depuis plus de 50 ans sans danger ; il a d'abord été utilisé pour enrober les médicaments pris par voie orale et dans le glaçage des suppléments alimentaires.
- Le JECFA a évalué le CMB et lui a attribué la DJA « Non spécifiée ».
- Le secrétariat du JECFA a informé le CCFA que « les données toxicologiques disponibles sur le CMB indiquent une faible absorption et aucun effet néfaste sur la santé, même aux doses les plus élevées testées »

Proposition du Burkina Faso

- Que la 52e session du CCFA adopte l'inclusion du CMB INS 1205 dans le tableau 3 à l'étape 5/8 et l'inclusion du CMB dans la catégorie CXS 117-1981 (Soupes et bouillons) comme modification consécutive à l'ajout du CMB dans le tableau 3.
- Que la 52e session du CCFA adopte le CMB INS 1205 (aux BPF) à l'étape 5/8 dans la farine de blé (FC 6.2.1) et le sel (FC 12.1.1).

Chile

English Version

Comentario general

Chile appreciates the efforts of the Electronic Working Group (EWG) led by the United States, mandated at the 51st meeting of the Codex Committee on Food Additives (CCFA) to provide, at its 52nd meeting, recommendations, among other topics, on coatings for Food Category (FC) 04.1.1.2 "Surface-treated fresh fruits".

Documents CX/FA 21/52/7 and CX/FA21/52/7 Add.1, in addition to containing information about the positions of the participating members of the EWG, make latent the need to be able to provide technological justification for their use.

With respect to the information contained in documents CX/FA 21/52/7 and CX/FA21/52/7 Add.1, the position is:

Support that the additives proposed for category CA 04.1.1.2, be adopted with Note 454 "For use in waxes, coatings or glazes where such surface treatments are permitted to be applied to the surface of fresh fruit."

Since post-harvest storage and trade of fresh fruits can be threatened by long time between harvest and consumption, storage conditions and long distance transportation between countries and continents, in addition, fruits are a fresh product that maintains its physiological process, simply slowed down by refrigeration and, therefore, suffer many physiological changes during storage and post-harvest handling. All these changes mean the danger of loss of nutritional properties, loss of appearance making the product unmarketable and increasing the risk of food loss.

To avoid these problems, the industry uses different coatings, which in some cases require additives to maintain their stability in storage or to facilitate a homogeneous application of the wax, coating or glaze, or to improve the resistance of the wax, coating or glaze to external conditions such as high or low humidity, for example. In the end, the use of the proposed substances, which are generally food additives, will help to reduce food loss, as recommended by FAO/WHO regarding food loss and waste.

1. Comments specific to Chile for proposals under food category (FC) 04.1.1.2 "Surface-treated fresh fruit "are:

Additive	INS	Ceiling	Functional class	Is supported
ESTERES ACETIC AND FATTY ACIDS GLYCEROL	472a	BPF	Emulsifiers, sequestrants, stabilizers	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP.
DIALMIDON	1414	BPF	Emulsifiers,	Adopt with notes "For use as a glaze where

PHOSPHATE DIALMIDON PHOSPHATE ACETYLATED			stabilizers, thickeners	such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It can help maintain the stability of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
ALGEIC ACID	400	BPF	Volume increasers inert substances, emulsifiers inert substances, emulsifiers, foaming agents, gelling agents, glazing glazing agents, humectants, sequestrants, stabilizers, thickeners	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It can help maintain the stability of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
AMMONIUM ALGINATE	403	BPF	Volume increasers inert substances, emulsifiers inert substances, emulsifiers, foaming agents, gelling agents, glazing glazing agents, humectants, sequestrants, stabilizers, thickeners	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It may help maintain the stability/ wetting or thickening effect of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
CALCIUM ALGINATE CALCIUM ALGINATE	404	BPF	Defoamers, volume increasers volume increasers, inert inert substances, foaming agents, gelling agents,	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It may help maintain the stability/ wetting or thickening effect of the application of waxes, coatings or glazes where these

			glazing agents, wetting agents, sequestering agents, stabilizers, thickeners	surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
CARRAGENINE	407	BPF	Volume increasers inert substances, emulsifiers inert substances, emulsifiers, gelling agents, glazing agents, humectants, stabilizers, thickeners	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It may help maintain the stability/ wetting or thickening effect of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414	BPF	ARABIGA GUM (ACACIA GUM)	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It may help maintain the stability/ wetting or thickening effect of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
HYDROXYPROPILOCELLULOSE	463	BPF	Emulsifiers, foaming agents, glazing agents, stabilizers, thickeners	It should be permitted "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruits". It is a food additive and its use must be under GMP. It may help to meet technological requirements for maintaining stability, (as an emulsifier), or glazing or thickening effect of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
HYDROXYPROPYLMETILCELLULOSE	464	BPF	Volume increasers volume increasers, emulsifiers, glazing agents, stabilizers, thickeners	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where such surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". It is a food additive and its use must be under GMP. It may help maintain the stability or thickening of the application of waxes,

				coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.
PECTINAS	440	GMP	Emulsifiers, gelling agents, glazing agents, stabilizers, thickeners	Adopt with notes "For use as a glaze where such surface treatment is permitted for application to the surface of fresh fruit"; and "For use in waxes, coatings or glazes where such surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit". Pectins are naturally present in fruit, are part of the cell wall and as a food additive their use should be under GMP. It can help to maintain the stability / glazing or thickening effect of the application of waxes, coatings or glazes where these surface treatments are permitted for application to the surface of fresh fruit.

Spanish Version

1. Comentario general

Chile agradece los esfuerzos del Grupo de Trabajo electrónico (GTe) liderado por Estados Unidos, mandatado en la 51° reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), con el fin de proporcionar en su 52° reunión, recomendaciones entre otros temas sobre recubrimientos de las Categoría de Alimentos (CA) 04.1.1.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie".

Los documentos CX/FA 21/52/7 y CX/FA21/52/7 Add.1, además de contener información acerca de las posiciones de los miembros participantes del GTe, hacen latente la necesidad de poder entregar justificación tecnológica de su uso.

Con respecto a la información contenida en los documentos CX/FA 21/52/7 y CX/FA21/52/7 Add.1, la posición es:

Apoyar que los aditivos propuestos para la categoría CA 04.1.1.2, sean adoptados con la Nota 454 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."

Dado que el almacenamiento postcosecha y el comercio de frutas frescas pueden verse amenazados por un largo tiempo entre la cosecha y el consumo, condiciones de almacenamiento y el transporte de larga distancia entre países y continentes, Además, las frutas son un producto fresco que mantiene su proceso fisiológico, simplemente desacelerado por la refrigeración y, por lo tanto, sufren muchos cambios fisiológicos durante el almacenamiento y la manipulación postcosecha. Todos esos cambios significan el peligro de pérdida de propiedades nutritivas, pérdida de apariencia que hace que el producto no sea comercializable y aumentando el riesgo de pérdida de alimento.

Para evitar estos problemas, la industria utiliza diferentes recubrimientos, que en algún caso requieren aditivos para mantener su estabilidad en almacenamiento o para facilitar una aplicación homogénea de la cera, recubrimiento o vidriado, o para mejorar la resistencia de la cera, recubrimiento, acristalamiento a condiciones externas como alta o baja humedad, por ejemplo. Al final, el uso de las sustancias propuestas, que generalmente son aditivos alimentarios, ayudará a reducir la pérdida de alimentos, según recomendación FAO/OMS referente a las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

2. Comentarios específicos de Chile para las propuestas de la categoría de alimentos (CA) 04.1.1.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie "son:

Aditivo	INS	Límite máximo	Clase funcional	Se apoya
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	BPF	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos

				<p>para la aplicación a la superficie de frutas frescas".</p> <p>Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF</p>
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	<p>Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas".</p> <p>Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF.</p> <p>Puede ayudar a mantener la estabilidad de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.</p>
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	<p>Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas".</p> <p>Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF.</p> <p>Puede ayudar a mantener la estabilidad de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.</p>
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	<p>Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas".</p> <p>Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF.</p> <p>Puede ayudar a mantener la estabilidad / efecto humectante o espesante de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.</p>
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado,	<p>Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas".</p> <p>Es un aditivo alimentario y su uso debe</p>

			humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	estar bajo BPF. Puede ayudar a mantener la estabilidad / efecto humectante o espesante de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.
CARRAGENINA	407	BPF	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas". Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF. Puede ayudar a mantener la estabilidad / efecto humectante o espesante de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.
GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414	BPF	GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento de superficie esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas". Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF. Puede ayudar a mantener la estabilidad / efecto humectante o espesante de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.
HIDROXIPROPIL CELULOSA	463	BPF	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Se debe permitir "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas". Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF. Puede ayudar a obtener requerimientos tecnológicos para mantener la estabilidad, (como emulsionante), o el efecto glaseado o espesante de la aplicación de ceras, recubrimientos o glaseados donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.
HIDROXIPROPILME TILCELULOSA	464	BPF	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores,	Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento superficial esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos

			espesantes	para la aplicación a la superficie de frutas frescas". Es un aditivo alimentario y su uso debe estar bajo BPF. Puede ayudar a mantener la estabilidad o espesamiento de la aplicación de ceras, recubrimientos o esmaltes donde se permitan estos tratamientos superficiales para la aplicación a la superficie de frutas frescas.
PECTINAS	440	GMP	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Adoptar con notas "Para uso como glaseado cuando dicho tratamiento superficial esté permitido para su aplicación a la superficie de frutas frescas"; y "Para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas". Las pectinas están presentes de forma natural en la fruta, forman parte de la pared celular y como aditivo alimentario su uso debe estar bajo BPF. Puede ayudar a mantener la estabilidad / efecto de glaseado o espesamiento de la aplicación de ceras, recubrimientos o glaseados donde estos tratamientos superficiales están permitidos para la aplicación a la superficie de frutas frescas.

Agenda Item 5b

Tanzania

COMMENT

The United Republic of Tanzania proposes new provision for Azorubine, Tartrazine and Quinoline Yellow be withdrawn from the agenda.

JUSTIFICATION

The United Republic of Tanzania supports proposed new /revision as provided in the replies. We note that based on REP/FA 19 Para 138 and conclusion in Para 141, CCFA had made decision on handling colour in products including water based flavoured drinks. We also note that the colour will be discussed in agenda 5 (a) with a view of adopting them at step 8 for these products. Based on the above understanding and being convinced that the request by United Republic of Tanzania will be considered in agenda 5 (a), the proposal may be dropped.

Uganda

Uganda proposes to withdraw the new provision for Azorubine, Tartrazine and Quinoline Yellow from the agenda item 5 (b) if the colour have been considered for agenda 5 (a), Uganda further seeks clarity from Codex Secretariat if the earlier submitted three colours are already covered and considered for progression to further steps.

Justification;

Uganda supports proposed new /revision as provided in the replies. We note that based on REP/FA 19 Para 138 and conclusion in Para 141, CCFA had made decision on handling colour in products including water based flavoured drinks. We also note that the colour will be discussed in agenda 5 (a) with a view of adopting them at step 8 for these products. Based on the above understanding and being convinced that the request by Uganda will be considered in agenda 5 (a), the proposal may be dropped.

EAC (East Africa Community)

The EAC proposes new provision for Azorubine, Tartrazine and Quinoline Yellow be withdrawn from the agenda.

JUSTIFICATION

The EAC supports proposed new /revision as provided in the replies. We note that based on REP/FA 19 Para 138 and conclusion in Para 141, CCFA had made decision on handling colour in products including water based flavoured drinks. We also note that the colour will be discussed in agenda 5 (a) with a view of adopting them at step 8 for these products. Based on the above understanding and being convinced that the request by EAC will be considered in agenda 5 (a), the proposal may be dropped.

Agenda Item 5c

Tanzania

The United Republic of Tanzania supports Recommendation 1 on Specific provisions (both adopted and in the Step Process) in the food categories listed in Appendix 1 of the current document - replace Note 161, move, or revoke/discontinue those provisions as designated in the horizontal approach for that food category.

JUSTIFICATION

Having considered the recommendation in appendix 1 of this document and taking into account the step wise approach reached during CCFA, United Republic of Tanzania supports the adoption of the final working group recommendation as provided in the annexes to replace note 161 with the alternative notes 477 or 478.

The use of sweeteners in this food category is justified and consumers too expect such additives to be used. It is also not possible by use of these additives to either mislead consumers or introduce conflict with the provisions of the preamble of CXS 192.

EAC (East Africa Community)

The EAC supports Recommendation 1 on Specific provisions (both adopted and in the Step Process) in the food categories listed in Appendix 1 of the current document - replace Note 161, move, or revoke/discontinue those provisions as designated in the horizontal approach for that food category.

JUSTIFICATION

Having considered the recommendation in appendix 1 of this document and taking into account the step wise approach reached during CCFA, EAC supports the adoption of the final working group recommendation as provided in the annexes to replace note 161 with the alternative notes 477 or 478.

The use of sweeteners in this food category is justified and consumers too expect such additives to be used. It is also not possible by use of these additives to either mislead consumers or introduce conflict with the provisions of the preamble of CXS 192.

Agenda Item 5d

Tanzania

The United Republic of Tanzania takes note of the submitted data and supports this work to continue as more data is made available so as to address the challenges related to use of Nitrates and Nitrites as Food Additives.

JUSTIFICATION

The United Republic of Tanzania recognises the current indispensable use of Nitrate and Nitrates in products while at the same time recognise the safety concerns raised on the additives. It will be important for research institutions and competent authorities to continue research and discussion around this issue.

Uganda

Uganda noted the data submitted on nitrites and nitrates from other Codex member countries and waits for the conclusion during the 52nd CCFA Session. However, noted estimates for water (nitrates - 45 Maximum and nitrites - 0.003 Maximum) as per Uganda's data on water.

Justification;

Available country data on nitrates and nitrites in water.

EAC (East Africa Community)

The EAC takes note of the submitted data and supports this work to continue as more data is made available so as to address the challenges related to use of Nitrates and Nitrites as Food Additives.

JUSTIFICATION

The EAC recognises the current indispensable use of Nitrate and Nitrates in products while at the same time recognise the safety concerns raised on the additives. It will be important for research institutions and competent authorities to continue research and discussion around this issue.