



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-quatrième session

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS :

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'ALIGNEMENT

(Préparé par le Canada, le Japon et les États-Unis d'Amérique)

1. Le groupe de travail électronique (GTE) sur l'alignement était présidé par le Canada et coprésidé par les États-Unis d'Amérique (USA) et le Japon. Les membres du groupe de travail électronique qui ont fait part de leurs commentaires lors de la diffusion sont l'Australie, l'Union européenne, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Fédération de Russie, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les États-Unis, la Food Industry Asia (FIA), la Fédération internationale de laiterie (FIL) et le World Processing Tomato Council (WPTC).

Travaux d'alignement entrepris en 2023

2. La 53^e session du CCFA (CCFA53) a décidé de créer un groupe de travail électronique, présidé par le Canada et coprésidé par les États-Unis et le Japon, et travaillant uniquement en anglais, afin de (REP23/FA para 68) :

- a. de faire circuler à nouveau l'alignement des normes de produits suivantes pour le lait et les produits laitiers : CXS 243-2003 ; CXS 288-1976 ;
- b. initier le développement et la maintenance des notes du tableau 3 dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), en consultation avec le Secrétariat du Codex, jusqu'à ce que leur mise en œuvre dans la base de données de la NGAA soit achevée ;
- c. vérifier si la *Norme pour les concentrés de tomates transformés* (CXS 57-1981) a été alignée, et si c'est le cas, vérifier que les dispositions des CA correspondantes dans les tableaux 1 & 2 reflètent exactement l'alignement (Recommandation 21 de CCFA53 CRD2 Rev.2) ;
- d. aligner les normes de produits suivantes : CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2015 (réf. reportée du plan de travail) pour le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) ; et
- e. aligner les cinq normes régionales : CXS 308R-2011, CXS 313R-2013, CXS 314R-2013, CXS 323R-2017, CXS 324R-2017 ; (réf. Avancée du plan de travail).

3. Le CCFA53 est également convenu d'actualiser le plan de travail pour l'alignement futur des dispositions relatives aux additifs alimentaires des comités de produits figurant dans le document d'information intitulé [Guidance to Commodity Committees on the Alignment of Food Additive Provisions \(Directives à l'intention des Comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires\)](#).

Progrès réalisés depuis le CCFA53

4. Le CCFA53 a poursuivi son travail pluriannuel d'alignement des normes de produits pour le lait et les produits laitiers, y compris la norme pour *Les laits fermentés* (CXS 243-2003) et la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976). Toutefois, ces deux normes se sont avérées complexes et le CCFA53 a approuvé la recommandation de reporter l'alignement de ces normes jusqu'au CCFA54 ([REP23/FA, paragraphe 42](#)).

5. Le CCFA53 a également entamé des discussions sur le développement des notes du tableau 3 avec les caractéristiques énumérées dans le document CX/FA 23/53/6 (Annexe 4, p. 167), mais a noté que le

développement des notes du tableau 3 dépendait également du moment où le Secrétariat du Codex pourrait apporter des changements à la version en ligne de la NGAA. Cependant, le CCFA53 a noté que des discussions supplémentaires étaient nécessaires pour assurer la clarté sur l'utilité des notes du tableau 3, et a donc convenu que le CCFA54 devrait examiner cette question dans le cadre de son mandat (REP23/FA, paragraphe 44).

6. Le GTE a mené trois séries de consultations pour faire avancer le travail :
 - a. la diffusion des questions relatives aux normes du Comité du Codex pour le lait et les produits laitiers (CCMMP), y compris une analyse des options pour l'approche de l'alignement de la norme CXS 288-1976 ; ainsi que la diffusion de la proposition d'alignement des normes relatives au CCPFV et de certaines normes régionales.
 - b. la diffusion de l'alignement proposé des normes relatives au CCMMP, et la poursuite de la diffusion du CCPFV et des normes régionales ; et,
 - c. poursuite de la diffusion des normes proposées en relation avec le CCMMP et les normes régionales, ainsi que diffusion d'une approche de la conception des notes du tableau 3.
7. Dans le présent document, le nouveau texte est indiqué en **gras et souligné**, tandis que le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.
8. Il convient de noter que depuis la troisième circulaire, des mises à jour de la NGAA ont été effectuées conformément aux approbations de la CAC46 ; par conséquent, certaines révisions des propositions dans les annexes ont été effectuées pour s'aligner sur ces mises à jour.

Liste des annexes

1. Document explicatif - questions, commentaires et propositions de la présidence pour le GTE du CCMMP, et les questions liées à l'alignement du CCPFV et des normes régionales de produits (liées aux points a., c., d. et e. des termes de référence (TOR)).
2. Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes du comité du Codex pour le lait et les produits laitiers (CCMMP) et aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs aux CCMMP (en rapport avec le point a. du mandat)
- 3 : Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes du comité du Codex pour les fruits et légumes traités (CCPFV) et aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs aux CCPFV (liés aux points c. et d. du mandat)
- 4 : Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes régionales du Codex et aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs aux normes régionales (en rapport avec le point e du mandat)
- 5 : Développements du tableau 3 Notes

DOCUMENT EXPLICATIF -**QUESTIONS, COMMENTAIRES ET PROPOSITIONS DE LA PRÉSIDENTE POUR LE GTE DU CCMMP ET LES QUESTIONS RELATIVES À L'ALIGNEMENT DES NORMES DE PRODUITS DU CCPFV ET DES NORMES DE PRODUITS RÉGIONALES****Introduction et contexte**

Ce document présente les problèmes et les questions soulevés par les travaux d'alignement dans le cadre du mandat du groupe de travail sur l'alignement convoqué. Il présente également une proposition d'approche du président pour examen par le PWG.

Avant le CCFA43, des travaux techniques préliminaires d'alignement avaient été entrepris par la Fédération internationale de laiterie (FIL). Ces travaux préliminaires ont été vérifiés et validés par l'Australie (en tant qu'ancien président du groupe de travail) pour s'assurer que les propositions d'alignement avaient été menées conformément aux procédures d'alignement, y compris l'arbre de décision du CCFA et les principes de travail¹.

Toutefois, les normes CXS 243-2003 et CXS 288-1976 se sont avérées particulièrement complexes et le Comité est convenu qu'un examen plus approfondi devrait être accordé à leur alignement au cours des travaux du GTE en préparation de la CCFA54. La norme CXS 288-1976 en particulier souffrait d'une incompatibilité apparente entre les catégories d'aliments de la NGAA et les aliments pris en compte dans la norme de produit.

De nombreuses questions relatives à ces normes ont été discutées et approuvées par le groupe de travail électronique avant le CCFA53², et ne sont généralement pas répétées ici. Elles ont été présentées dans le document CX/FA 23/53/6. L'alignement des normes a été effectué en tenant compte de ces questions. D'autres questions ou d'autres discussions sur les questions présentées dans le document CX/FA 23/53/6 ont été incluses dans la présente annexe.

Outre les questions liées aux normes du CCMMP, certaines questions relatives aux normes du CCPFV et aux normes régionales font également l'objet d'une discussion ci-dessous.

Cette annexe n'aborde pas les questions liées aux notes du tableau 3, qui sont traitées à l'annexe 5.

La FIL (Fédération internationale de laiterie) a examiné en détail les notes proposées pour les normes du CCMMP et les a utilisées comme base d'une analyse initiale sur l'harmonisation des notes. Cette première analyse a été présentée au GTE en réponse à la 3^{ème} circulaire. Le présent rapport du GTE comprend des révisions des notes précédemment proposées pour les normes CXS 243-2003 et CXS 288-1976 (annexe 2), car elles semblent justifiées au regard de ces normes. Un examen plus large de la proposition de la FIL pourrait s'avérer utile pour les révisions prospectives et rétroactives des notes créées par le biais de l'alignement.

Principaux points et questions à examiner par le Comité***Questions relatives à la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003)*****Question 1 - Admissibilité spécifique de certaines catégories fonctionnelles pour les additifs du tableau 3 [NOUVEAU].**

Pour expliquer brièvement comment les amendements proposés au tableau 3 ont été réalisés pour la norme CXS 243-2003, il existe deux sources d'additifs du tableau 3 autorisés dans la norme CXS 243-2003. La première est celle des additifs spécifiquement mentionnés dans la norme sous des catégories fonctionnelles particulières. Ceux-ci ont été alignés sur les pratiques antérieures. La seconde est une référence générale qui existe dans la norme, à savoir :

« Les régulateurs d'acidité, les colorants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les conservateurs énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les catégories de produits laitiers fermentés spécifiées dans le tableau ci-dessus. »

Par conséquent, chaque additif du tableau 3 comportant une ou plusieurs de ces cinq classes fonctionnelles est autorisé conformément au tableau des classes fonctionnelles, et ces conditions ont été transposées dans les amendements au tableau 3, ci-dessous. Pour des raisons de lisibilité, ces conditions sont indiquées en **caractères violets**.

En voici quelques exemples :

¹ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_e_01.pdf

² [CX/FA 23/53/6](#)

N° SIN	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes ¹
472a	Esters acétiques et d'acides gras du glycérol	Émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (émulsifiant ou stabilisant uniquement)</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 243-2003</u>
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisateur	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur d'acidité ou conservateur ; l'utilisation en tant que conservateur est limitée aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation)</u>

Pour le SIN 472a, l'utilisation du stabilisateur découle de son inclusion dans le tableau de la section 4 de la norme de produit sous « Stabilisants et épaississants », tandis que l'utilisation de l'émulsifiant est basée sur la référence au fait qu'il s'agit d'un additif du tableau 3 qui a une catégorie fonctionnelle autorisée par la référence générale au tableau 3 dans la norme de produit.

Pour le SIN 1422, l'utilisation d'un stabilisant ou d'un épaississant est étayée par son inclusion dans le tableau de la section 4, tandis que la fonction d'émulsifiant est étayée par la référence générale au tableau 3. Par conséquent, comme toutes les classes fonctionnelles sont autorisées, aucune restriction de classe fonctionnelle entre parenthèses n'est nécessaire.

Pour le SIN 263, le régulateur d'acidité et le conservateur sont activés par la référence générale au tableau dans la norme de produit, tandis que la condition supplémentaire sur la fonction de conservation provient d'une note de bas de page dans le tableau des classes fonctionnelles dans la norme de produit.

Le FDI a identifié un problème avec cette approche, comme suit :

La FIL reconnaît qu'en raison de la déclaration figurant au bas du tableau des catégories fonctionnelles (c'est-à-dire que les régulateurs d'acidité, les colorants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les conservateurs énumérés dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1985) peuvent être utilisés dans les catégories de produits laitiers fermentés spécifiées dans le tableau ci-dessus), l'EWG propose que les dispositions relatives aux additifs énumérés dans la norme avec des fonctions multiples puissent être utilisées pour d'autres fonctions que celles sous lesquelles elles sont énumérées [dans le tableau de la section 4 de la norme de produit].

Par exemple, les 39 dispositions énumérées dans la norme comme stabilisants et épaississants peuvent désormais être utilisées comme émulsifiants.

La FIL doute que ce soit là l'intention de la norme lorsqu'elle a été rédigée pour la première fois. La FIL suggère plutôt que l'intention était que les additifs énumérés dans la norme comme stabilisants et épaississants ne puissent être utilisés que comme stabilisants et épaississants et non comme émulsifiants, même s'il s'agit d'additifs du tableau 3. Cela expliquerait pourquoi seuls certains additifs du tableau 3 sont répertoriés dans la norme de produit sous des intitulés de catégories fonctionnelles spécifiques, alors que d'autres n'ont pas été répertoriés du tout.

En ce qui concerne les additifs du tableau 3 non répertoriés, conformément à la déclaration figurant au bas du tableau des catégories fonctionnelles, la FIL admet que les autres additifs du tableau 3 non répertoriés ayant une fonction émulsifiante peuvent être utilisés comme émulsifiants.

Par conséquent, la FIL recommande que la fonction d'émulsifiant soit supprimée comme autorisée, pour les dispositions du tableau 3 figurant dans la norme en tant que stabilisants et épaississants, c'est-à-dire que le terme "émulsifiant" soit supprimé en caractères bleus.

Les résultats des modifications apportées au tableau 3 selon les conseils de la FDI seraient les suivants :

No. SIN	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes ¹
472a	Esters acétiques et d'acides gras du glycérol	Émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisateur uniquement)</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 243-2003 (stabilisateur ou épaississant uniquement)</u>
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisateur	1999	<u>CS 243-2003 (régulateur d'acidité ou conservateur ; l'utilisation en tant que conservateur est limitée aux laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et aux boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation)</u>

Notez que la fonction d'émulsifiant a été supprimée pour le SIN 472a car le tableau de la section 4 ne l'inclut que comme stabilisant ou épaississant. La même chose a été faite pour le SIN 1422, donc une limitation de classe fonctionnelle doit être introduite entre parenthèses. Les classes fonctionnelles pour le SIN 263 restent les mêmes, car il n'est pas répertorié dans le tableau de la section 4 de la norme de produit, et n'est donc autorisé que par la référence générale au tableau 3.

La résolution est une question d'interprétation littérale des informations contenues dans la norme par rapport à l'affirmation de la FIL selon laquelle, malgré la référence générale au tableau 3, seules les fonctions spécifiées dans le tableau de la section 4 de la norme devraient être autorisées pour ces additifs du tableau 3.

Proposition du président (finale) : Le rapport (annexe 2) présente les amendements proposés pour le tableau 3 conformément à l'interprétation littérale de la norme de produit, comme l'ont montré toutes les circulaires ; toutefois, la proposition avancée est de restreindre les catégories fonctionnelles du tableau 3 aux cas où l'additif du tableau 3 est répertorié dans le tableau de la section 4 de la norme de produit pour une catégorie fonctionnelle spécifique. Cette proposition serait plus conservatrice et éviterait d'étendre le champ d'application prévu des additifs autorisés (c'est-à-dire une limite sur les catégories fonctionnelles admissibles dont l'utilisation est approuvée), mais inversement, elle pourrait créer des restrictions imprévues. Le président demande s'il y a des objections à la proposition de la FIL avant que des changements ne soient apportés aux amendements proposés au tableau 3 de l'annexe 2.

Question 2 - Mise à jour des associations entre les produits aromatisés dans la norme de produit et les FC 01.1.4 et 01.7 [NOUVEAU].

Au cours des circulations, l'alignement a été réalisé en partant de l'hypothèse que les associations entre les catégories d'aliments de la NGAA et la norme de produit étaient les suivantes, sur la base de la discussion dans le précédent rapport du GTE sur l'alignement (CX/FA 23/53/6, annexe 2, point jj) :

	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés traités thermiquement après fermentation et boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation	
	Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé
<u>Catégorie alimentaire de la norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)</u>	<u>01.2.1.1</u>	<u>01.1.4</u>	<u>01.2.1.2</u>	<u>01.7</u>

Toutefois, cela semble incomplet car les catégories FC 01.1.4 et 01.7 pourraient contenir des produits traités thermiquement et non traités ; par conséquent, la distinction entre les deux n'est pas le traitement thermique mais plutôt le type de produit : une boisson ("drink") ou un dessert à base de produits laitiers. Les catégories FC 01.1.4 et 01.7 pourraient donc être associées à l'un ou l'autre groupe de produits aromatisés dans la norme de produit.

Ce qui précède est corroboré par les descripteurs du CF et l'annexe C de la NGAA, qui indiquent :

- FC 01.1.4 - Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, aromatisées, **traitées thermiquement ou non**) ; et
- FC 01.7 - Laits fermentés (aromatisés, **traités thermiquement ou non**).

Proposition du Président (finale) : (1) réviser les catégories d'aliments qui étaient associées aux catégories de produits dans le tableau des classes fonctionnelles de la norme CXS 243-2003, comme suit :

	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés traités thermiquement après fermentation et boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation	
	Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé
<u>Catégorie alimentaire de la norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)</u>	<u>01.2.1.1</u>	<u>Non traité thermiquement : 1.1.4 (boissons à base de lait fermenté) ; 01.7 (desserts à base de produits laitiers)</u>	<u>01.2.1.2</u>	<u>Traitement thermique : 1.1.4 (boissons à base de lait fermenté) ; 01.7 (desserts à base de produits laitiers)</u>

(2) Heureusement, selon la norme CXS 243-2003, la seule différence de classe fonctionnelle est que les conservateurs ne sont pas autorisés dans les produits non traités thermiquement ; par conséquent, un ajustement des associations FC n'aurait pas d'impact considérable sur les tableaux de dispositions précédemment diffusés. Par conséquent, la 2^{ème} proposition consiste à apporter des ajustements aux dispositions concernées pour les conservateurs autorisés par la norme CXS 243-2003 (BENZOATES, Nisine et SORBATES) afin de permettre leur utilisation dans les classes fonctionnelles 01.1.4 et 01.7, mais uniquement dans les produits traités thermiquement.

(3) Réviser en outre la référence générale aux tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la norme CXS 243-2003 comme suit :

Proposition précédente : « ...régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, stabilisateurs, édulcorants et épaississants de la catégorie d'aliments 01.1.4 (Boissons lactées aromatisées) et régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants de la catégorie d'aliments 01.7 (Desserts à base de produits laitiers (par exemple, pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme ».

Nouvelle proposition : « ...régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, **conservateurs**, ~~stabilisateurs, édulcorants et épaississants de la~~ catégorie d'aliments 01.1.4 (Boissons lactées aromatisées) et ~~régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants de la~~ catégorie d'aliments 01.7 (Desserts à base de produits laitiers (par ex. pudding, yaourt aux fruits ou aromatisé)) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme ».

Question 3 - Sur la référence aux additifs du tableau 3 dans l'annexe au tableau 3 de la NGAA [NOUVEAU].

NB : Ce qui suit représente un résumé de ce qui a été fait pendant les circulations, mais en raison d'une nouvelle analyse des associations entre les catégories alimentaires de la NGAA et les catégories de produits dans la NGCS 243-2003 (voir numéro 2), une approche légèrement révisée est nécessaire, comme indiqué ci-dessous.

Approche précédente :

L'Australie a fourni un résumé clair des moyens par lesquels les additifs du tableau 3 pour la norme CXS 243-2003 ont été alignés :

- Le tableau des classes de fonction et la note de bas de page qui le suit ont pris le pas sur la note de bas de page liée à la catégorie d'aliments 01.2 dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA.
- C'est-à-dire : « Les régulateurs d'acidité, les colorants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les conservateurs énumérés dans le tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les catégories de produits laitiers fermentés spécifiées dans le tableau [Classe fonctionnelle] ci-dessus ».
- L'entrée du FC 01.2 dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA englobe les FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2, de sorte que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de ces FC doivent être incluses dans les tableaux 1 et 2 et non dans le tableau 3.
- La note de bas de page liée à FC 1.2 ne prévaut pas sur les exigences de la norme CXS 243-2003. C'est-à-dire : "Les régulateurs d'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les laits fermentés, traités thermiquement après fermentation, tels que définis dans la norme CXS.243-2003 qui correspond à la norme FC 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation ».

Le tableau suivant résume les résultats obtenus :

Catégorie d'aliments	CXS 243-2003 Tableau 3 classes fonctionnelles autorisées par la note de bas de page de la norme	Approche de l'alignement
01.1.4 (aromatisé, sans traitement thermique)	Régulateur de l'acidité (AR), Colorant (C), Émulsifiant (E), Gaz d'emballage (PG)	- Tableau 3 : additifs à fonction AR, C, E, PG autorisés pour ces usages dans tous les produits aromatisés (01.1.4 et 01.7). {- Les conservateurs <u>ne sont pas</u> autorisés dans 01.1.4}
01.2.1.1 (nature sans traitement thermique)	Aucune	- Aucun additif T3 n'est ajouté à T1&2 car aucune des classes fonctionnelles n'est autorisée.
01.2.1.2 (nature avec traitement thermique)	AR, PG	- Seuls les additifs AR, PG T3 ajoutés à T1&2 - NB : les stabilisants et les épaississants sont ajoutés conformément au tableau des additifs du CXS243 dans la section 4.
01.7 (aromatisé, avec traitement thermique)	AR, C, E, PG, Conservateur (P)	- Les additifs T3 à fonction AR, C, E, PG sont autorisés pour ces usages dans tous les produits aromatisés (01.1.4 et 01.7). - En outre, les additifs T3 à fonction P sont autorisés dans les produits aromatisés et traités thermiquement (FC 01.7).

Approche révisée et proposition de la présidence (finale) :

(1) En tenant compte des associations proposées entre les catégories d'aliments de la NGAA et la norme CXS 243-2003 (voir question 2), le seul changement pratique serait d'autoriser les additifs alimentaires ayant une fonction de conservation dans la catégorie FC 01.1.4, mais limités aux produits traités thermiquement, de la même manière que dans la catégorie FC 01.7. Des ajustements appropriés aux dispositions pour les BENZOATES (SIN 210-213), la nisine (SIN 234) et les SORBATES (SIN 200, 202, 203) ont été faits en conséquence. Voir également une discussion plus approfondie sur ces propositions dans le cadre des questions diverses, points iv. ci-dessous.

(2) Conformément à l'approche de l'alignement qui prend les références aux dispositions relatives aux additifs alimentaires autorisés dans la norme CXS 243-2003 comme référence faisant autorité, il est proposé de

supprimer la note de bas de page du tableau 3 de la NGAA. Voir les amendements proposés à l'annexe du tableau 3 (dans l'annexe 2), ci-dessous.

Question 4 - Extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1

Le président soupçonne que la disposition pour le SIN 160b(i) a été ajoutée à la catégorie d'aliments 01.2.1, « Laits fermentés (nature) » par erreur, car : il est inhabituel pour les produits nature d'avoir des colorants autorisés ; la présence des notes XS 33 et 210 sont pertinentes pour les graisses et les huiles et suggèrent que la disposition est mal placée ; en outre, il y a une disposition identique ajoutée à FC 02.1.2, qui concerne les graisses et les huiles ; enfin, la NGAA indique que la disposition a été adoptée en 2021, mais il ne semble pas y avoir d'approbation dans le document REP21/FA.

Proposition du président (2^{ème} circulaire) : Sauf information contraire, il est proposé que la disposition ait été ajoutée par erreur. Comme cette disposition n'est pas affectée par l'alignement (c'est-à-dire que la norme CXS 243-2003 n'autorise pas les couleurs dans les produits neutres), il est proposé de renvoyer la question au GTE de la NGAA pour qu'il la corrige.

Commentaires sur la deuxième circulaire :

Australie, UE - appui

Aucun commentaire n'a été reçu au cours de la 3^{ème} circulaire

Proposition du président (finale) : Il est proposé de transmettre la disposition pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1 au GTE de la NGAA pour révocation.

Question 5 - Référence générale aux agents de carbonatation et aux gaz d'emballage dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, dans CXS243-2003, pour les catégories d'aliments 01.1.4 et 01.7.

Dans l'annexe 2 de la 2^{ème} circulaire, la Nouvelle-Zélande a proposé d'ajouter une référence aux agents de carbonatation et aux gaz d'emballage dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories de produits alimentaires aromatisés 01.1.4 et 01.7. Cette suggestion est conforme au tableau des classes fonctionnelles de la norme CXS 243-2007, qui reconnaît que les agents de carbonatation et les gaz d'emballage sont autorisés dans les produits aromatisés.

Toutefois, les seuls additifs alimentaires pertinents sont le dioxyde de carbone, l'azote et l'oxyde nitreux, qui sont tous des additifs du tableau 3. Comme les catégories de denrées alimentaires autorisent les additifs du tableau 3, ces additifs sont déjà pris en compte. Par conséquent, l'approche adoptée jusqu'à présent a consisté à ne pas mentionner les agents de carbonatation et les gaz d'emballage dans les tableaux 1 et 2, car il n'existe pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires, et aucun changement n'a donc été apporté à la référence générale de la section 4 de la norme CXS 243-2003 pour la troisième circulaire.

Proposition du président (3^{ème} circulaire) : Demander aux membres s'il convient d'ajouter une référence aux agents de carbonatation et aux gaz d'emballage dans les tableaux 1 et 2 pour les catégories d'aliments 01.1.4 et 01.7, en notant qu'il n'y aurait pas d'additifs alimentaires applicables, ou si la référence générale aux agents de carbonatation et aux gaz d'emballage dans le tableau 3 est suffisante.

Ne pas ajouter de référence générale aux tableaux 1 et 2 pour les agents de carbonatation et les gaz d'emballage, pour les raisons indiquées ci-dessus.

Commentaires reçus sur la 3^{ème} circulaire :

Australie - ne considère pas qu'il soit nécessaire d'ajouter des notes ou des références concernant les agents de carbonatation et les gaz d'emballage, étant donné qu'il s'agit d'additifs du tableau 3 et qu'ils sont déjà pris en compte (avec la proposition du président mise en exergue).

Nouvelle-Zélande - soutient le fait de ne pas ajouter ces classes fonctionnelles aux tableaux 1 et 2 pour les FC 01.1.4 et 01.7.

FIL - Comprend que la section Nouvelle-Zélande référencée dans la section 4 de la norme pour les crèmes fermentées (CXS 243) énumère uniquement les fonctions technologiques des additifs des tableaux 1 et 2 qui sont autorisées dans les produits conformes à la CXS 243.

Étant donné que les FC 01.1.4 et FC 01.7 (ni leurs FC parents) ne sont PAS répertoriés dans l'annexe du tableau 3 (et qu'il n'est donc pas nécessaire d'inclure le SIN 290 Dioxyde de carbone, le SIN 941 Azote, le SIN 942 Oxyde nitreux dans les tableaux 1 & 2 en raison de l'alignement), la FIL estime qu'il n'est pas nécessaire d'inclure les agents de carbonatation ou les gaz d'emballage en tant que fonctions technologiques dans ce paragraphe, car ces fonctions ne concernent que les 3 additifs en tant qu'additifs du tableau 3 et non en tant qu'additifs des tableaux 1 & 2.

Proposition du président (finale) : Compte tenu du soutien de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et de la FIL, il est proposé de maintenir l'omission d'une référence générale aux tableaux 1 et 2 pour les agents de carbonatation et les gaz d'emballage pour les catégories d'aliments 01.1.4 et 01.7.

Questions diverses liées aux modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (annexe 2) entre la 3^e circulaire et le présent rapport du GTE.

- i. Référence générale à la NGAA pour la norme CXS 243-2003 - Comme l'a souligné l'Australie, le texte dans la référence générale à la NGAA pour la norme CXS 243-2003, " Pour les laits fermentés nature traités thermiquement après fermentation et les boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation, tous les régulateurs d'acidité et gaz d'emballage du tableau 3, et certains agents de carbonatation, stabilisateurs et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme " est inexact, car les FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2 n'autorisent pas les additifs du tableau 3. Par conséquent, ce texte est supprimé et un nouveau texte spécifique à une référence au tableau 3 pour les produits aromatisés a été ajouté. Il convient également de noter qu'il existe des différences mineures dans les catégories fonctionnelles autorisées pour les produits aromatisés non traités thermiquement (FC 01.1.4) et ceux qui sont traités thermiquement (FC 01.7).
- ii. ADIPATES (acide adipique, SIN 355) dans la catégorie FC 01.2.1.2 - La Thaïlande a souligné à juste titre que les régulateurs d'acidité sont autorisés dans cette catégorie de produits nature (contrairement à la catégorie FC 01.2.1.1), donc XS243 n'est pas approprié et l'utilisation à 1500 mg/kg devrait être autorisée. La NGAA comprend déjà une disposition appropriée dans la section FC 01.2.1.2, adoptée en 2016, qui s'appliquerait à la fois aux aliments normalisés et non normalisés, et par conséquent la proposition finale est qu'il n'y ait pas de changement par rapport à la disposition de fond.
- iii. Aspartame dans FC 01.1.4 - il est proposé que la note 405 soit redondante avec les notes F243 et Q243, et que la note 405 soit donc supprimée, ce que la FIL soutient.
- iv. BENZOATES (INS 210-213) dans FC 01.1.4 - L'Australie a commenté que les conservateurs ne sont pas autorisés dans les aliments soumis à cette FC. Cependant, avec la compréhension actualisée que les conservateurs sont utilisés dans les produits traités thermiquement, qui peuvent être présents à la fois dans les FC 01.7 et 01.1.4, son utilisation devrait être autorisée (voir question 2, ci-dessus). Cependant, comme il s'agit d'une nouvelle disposition dans la section FC 01.1.4, il faudrait une nouvelle note limitant l'utilisation aux produits aromatisés, traités thermiquement et standardisés. Ainsi, la nouvelle note T243a (pour utilisation dans les produits fermentés aromatisés, traités thermiquement après fermentation, conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement) a été rédigée.

Cependant, le président n'est pas d'accord avec les propositions similaires de l'Australie pour la nisine (SIN 234) et les SORBATES (SIN 200, 202, 203) dans FC 01.1.4, d'ajouter la note XS243 au lieu de la note 220 (Pour utilisation dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation uniquement). En effet, la note XS243 n'est pas strictement exacte car les additifs peuvent être utilisés dans les produits traités thermiquement conformément à la norme CXS 243-2003. En outre, la note 220 applique une restriction qui englobe déjà une limitation aux produits traités thermiquement qui s'applique à la fois aux produits normalisés et non normalisés. Par conséquent, les propositions initiales de la 3^{ème} circulaire sont maintenues.

- v. Chlorure de calcium (SIN 509) dans FC 01.2.1.2 - Parce qu'il s'agit d'une nouvelle disposition dans cette FC, le chlore de calcium nécessite un type de note « pour utilisation dans ... uniquement » plutôt qu'un type de note « Sauf pour utilisation dans ». Par conséquent, la note H243 est remplacée par la note G243.
- vi. Caramel II - Caramel au sulfite (SIN 150b) - La Fédération de Russie a suggéré que le niveau maximal proposé est de 500 mg/kg. Cependant, la norme n'autorise que 150 mg/kg dans les produits aromatisés ; par conséquent, aucun ajustement n'est nécessaire à la disposition adoptée en 2023, qui inclut la Note 400 (Pour utilisation dans les produits conformes à la Norme pour le lait fermenté (CODEX STAN 243- 2003) à 150 mg/kg). Toutefois, par souci de cohérence dans l'utilisation des notes, il est proposé de remplacer la note 400 par une note du type « Sauf pour... ».
- vii. Caramel IV Caramel au sulfite d'ammoniac (SIN 150d) dans FC 01.2.1 - il a été précédemment proposé de supprimer la disposition (voir CX/FA 23/53/6) en raison de la note 12 « en raison d'un transfert de substances aromatisantes, ce qui est inhabituel, en particulier pour une catégorie d'aliments à base de produits naturels ». La FIL maintient son soutien général et la proposition de suppression est maintenue.
- viii. Bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les catégories 01.1.4 et 01.7 - La Fédération de Russie a commenté que la proposition pour le SIN 183 devrait être abandonnée. Le Président note qu'il s'agit d'une proposition à l'étape 2 du processus par étapes et qu'elle ne sera pas adoptée par le

biais de l'Alignement, et que l'Alignement ne peut pas non plus faire de recommandation qui affecterait le processus par étapes. Cependant, comme indiqué dans l'annexe 2, si la proposition est poursuivie dans le processus par étapes, il est suggéré d'inclure la note XS243.

- ix. Lycopène, *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)), Lycopène, synthétique (SIN 160d(ii)) et Lycopène, tomate (SIN 160d(ii)) dans les CF 01.1.4 et 01.7 - L'Australie a signalé à juste titre qu'il s'agit d'additifs du tableau 3 et qu'ils devraient donc être inclus dans le tableau 3 pour ces catégories d'aliments, plutôt que dans les tableaux 1&2. L'inclusion dans le tableau 3 est couverte par la référence générale au tableau 3, qui autorise les colorants dans les deux CF. Il convient de noter qu'il a déjà été proposé d'inclure ces additifs dans le tableau 3, de sorte que seules les entrées des tableaux 1 et 2 doivent être supprimées.
- x. Acide malique, DL- (SIN 296) dans FC 01.2.1.2 - la 3^{ème} circulaire a inclus un changement dans les notes de XS243 à M243a parce qu'il a une fonction de régulateur d'acidité, ce qui permettrait son utilisation dans cette catégorie d'aliments, et donc XS243 n'est pas approprié. La FIL soutient ce changement.
- xi. Néotame (SIN 961) et SACCHARINES (SIN 954(i)-(iv)) dans FC 01.1.4 - La Nouvelle-Zélande a fait part de ses préoccupations à la 2^{ème} circulaire concernant le chevauchement entre les notes 406 (Pour utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté conformes à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) à 100 mg/kg) et la note Q243 (Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS243-2003) : pour utilisation dans les produits à base de lait et de dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté). Toutefois, le Président a proposé de ne pas modifier les notes car la note Q243 reprend le libellé de la note de bas de page du tableau des additifs alimentaires, tandis que la note 406 exprime une autre limite maximale relative aux aliments non normalisés. Cependant, la Fédération de Russie a également exprimé des inquiétudes quant à l'utilisation des deux notes. Après réflexion, le Président propose de créer une note unique en révisant la note 406 pour en faire une note de type « Sauf pour... » et en incluant le libellé de la note de bas de page tel qu'il figure dans la note Q243. La note 406 révisée devrait se lire comme suit « Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le lait fermenté (CXS 243-2003) : pour l'utilisation dans les produits à base de lait et de dérivés du lait (énergie réduite ou sans sucre ajouté à 100 mg/kg). Par conséquent, il est proposé d'omettre la note Q243 pour le néotame et les saccharines. La note 406 ne s'applique qu'aux saccharines dans FC 01.1.4, qui ont le même niveau d'utilisation que le néotame, donc le changement de la note 406 n'aura pas d'impact sur les autres dispositions.
- NB** : Pour FC 01.7, étant donné qu'il n'y a pas de niveau maximal différent pour le néotame et les saccharines, la note Q243 est appropriée, au lieu de la note 406 révisée.
- xii. Carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme de cellulose, hydrolysée par voie enzymatique) (SIN 469) dans FC 01.2.1.1 - Aucun changement n'a été apporté en réponse à l'observation de la Fédération de Russie qui soutient cette utilisation dans les produits nature, non traités thermiquement. L'utilisation de stabilisants et d'épaississants est autorisée dans cette catégorie d'aliments conformément à la norme de produit, mais elle est limitée à la recombinaison et à la reconstitution, ce qui est pris en compte dans la note 235.
- xiii. Esters de saccharose (SIN 473, 473a, 474) dans FC 01.7 - En réponse aux commentaires du Japon, la note S243 a été changée en L243, car S243 indique une utilisation exclusive dans les produits normalisés, ce qui n'est pas le cas. La FIL a soutenu cette révision.
- xiv. Polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) dans FC 01.2.1.1. et 01.2.1.2 - Bien que le SIN 37 apparaisse dans la NGAA, il n'a pas été ajouté à la CXS 243-2003, comme cela a été approuvé par le CCFA52 (voir REP21/FA, para 130). Selon les tableaux des additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003, les notes XS243 ont été suggérées à l'origine ; mais sur la base de ces nouvelles informations, elles ne sont pas considérées comme appropriées et ont donc été omises dans ce rapport. Aucune modification ne doit être apportée à la liste du tableau 3 figurant dans la 3^{ème} circulaire (note : les catégories fonctionnelles pour le CXS243-2003 dans le tableau 3 ont été limitées aux fonctions de stabilisant ou d'épaississant).
- xv. TARTRATES (SIN 334, 335(ii), 337) dans FC 01.2.1.2 - La Thaïlande a souligné à juste titre que les régulateurs d'acidité sont autorisés dans cette catégorie de produits nature (contrairement à FC 01.2.1.1), donc XS243 n'est pas approprié, et l'utilisation à 2000 mg/kg devrait être autorisée. Cependant, la NGAA comprend déjà une disposition appropriée dans la section FC 01.2.1.2, adoptée en 2016, qui limite l'utilisation à la fonction de régulateur d'acidité (Note 230) et qui s'appliquerait à la fois aux aliments normalisés et non normalisés, et par conséquent la proposition finale est qu'il n'y ait pas de changement par rapport à la disposition de fond.

- xvi. Note M243 - L'Australie s'est inquiétée du fait que la Note M243 pourrait être interprétée comme appliquant les régulateurs d'acidité autorisés dans les tableaux 1 et 2 des FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2 aux FC 01.1.4 et 01.7, alors qu'ils sont déjà pris en compte par les dispositions du tableau 3 dans ces dernières FC. L'intention n'est pas d'appliquer doublement les autorisations des FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2 aux produits aromatisés. Dans la FC 01.1.4, la note M243 ne s'applique qu'aux TARTRATES dans la FC 01.1.4, car les TARTRATES ne sont pas des additifs du tableau 3. Bien qu'une solution possible consisterait à séparer les notes selon qu'il s'agit de produits nature ou aromatisés, le Président estime que le problème peut être résolu en omettant simplement toute référence aux descripteurs d'aliments. Compte tenu de la question 3 ci-dessus, étant donné que les notes FC 01.1.4 et FC 01.7 devraient contenir des produits aromatisés traités thermiquement et non traités thermiquement, il n'est pas nécessaire de distinguer le traitement thermique dans la note. Par conséquent, il est proposé de réviser la note M243 comme suit :

Anciennement M243 : Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement, en tant que régulateur d'acidité dans les laits fermentés aromatisés et les boissons aromatisées à base de laits fermentés qui ne sont pas traités thermiquement après fermentation, et dans les laits et boissons nature et aromatisés à base de laits fermentés qui sont traités thermiquement après fermentation.

Nouveau M243 : Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) uniquement, en tant que régulateur d'acidité.

Une révision similaire est appropriée pour la disposition relative aux tartrates dans FC 01.7 qui requiert une note du type « Sauf pour utilisation à » (voir point xv.).

- xvii. Nouvelle note U243 - En raison de la similitude de cette note avec les séries de notes M243, M243a et M243b, relatives à l'utilisation restreinte d'additifs comme régulateurs d'acidité, la note U243 a été révisée en tant que note M243c. Ce changement n'affecte que les TARTRATES dans FC 01.7. Toutefois, conformément au point 3 ci-dessus, étant donné que la catégorie FC 01.7 peut contenir à la fois des produits aromatisés traités thermiquement et des produits aromatisés non traités thermiquement, il n'est pas nécessaire de spécifier le type de traitement thermique dans la note. Par conséquent, la modification proposée est la suivante :

Précédent U243 : Sauf dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) en tant que régulateur d'acidité, uniquement dans les laits aromatisés et les boissons à base de laits fermentés, traités thermiquement après fermentation.

Nouvelle note M243c : Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) en tant que régulateur d'acidité.

- xviii. Des modifications rédactionnelles mineures sont apportées aux amendements proposés pour le tableau 3, afin d'indiquer certaines restrictions de classe fonctionnelle en accord avec les restrictions présentées dans le tableau des classes fonctionnelles de la norme sur les produits de base.
- xix. L'Australie s'est interrogée sur l'inclusion d'une limite maximale d'utilisation (300 mg/kg) pour les riboflavines dans le tableau 3. Bien qu'il ne soit pas courant qu'un additif du tableau 3 ait une limite maximale, cela n'est pas sans précédent lorsqu'il est fait référence aux normes du Codex. La proposition actuelle consiste à conserver la référence à une limite maximale d'utilisation.
- xx. D'autres modifications du tableau 3 pourraient être apportées dans l'attente de la résolution de la question 1, ci-dessus, lors de la réunion du groupe de travail physique.
- xxi. Section 2 du tableau 3 : l'Australie a souligné à juste titre que le processus d'alignement a considéré que les FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2 figurent toutes deux dans l'annexe du tableau 3 (voir également le point 3 ci-dessus) et qu'elles ne nécessitent donc pas d'être inscrites dans la section 2 du tableau 3. Les entrées pour les FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2 dans la section 2 du tableau 3 ont été omises.
- xxii. La note 170 « Excluant les produits conformes à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) » devrait être renumérotée en XS243, conformément à la décision antérieure de remplacer les notes d'exclusion existantes par des notes XS. Aucune modification du texte de la note n'est nécessaire.
- xxiii. La FDI a préparé une série de propositions de notes basées sur une analyse qui a été présentée. La présidence considère que ces changements sont raisonnables et a inclus la plupart des révisions suggérées dans les notes de l'annexe 2 du présent document. Quelques différences mineures ont été apportées afin d'introduire une certaine cohérence dans la ponctuation. En outre, ces révisions de notes ont entraîné des changements mineurs dans d'autres notes (voir les points xxiv. et xxv. suivants).

xxiv. Révisions des notes existantes 355, 400, 402 et 406 - Chacune de ces notes est utilisée pour décrire une condition alternative qui s'applique aux produits conformes à la norme CXS 243-2003, par rapport aux dispositions de fond dans les catégories d'aliments respectives de la NGAA. Par conséquent, conformément à l'analyse des notes de la FIL, la structure de ces notes est mieux rédigée en utilisant « Sauf pour l'utilisation dans... » plutôt que "Pour l'utilisation dans... ». Un examen des notes existantes ne révèle pas de conflit avec les dispositions actuelles de la NGAA si une telle modification devait être apportée. Par conséquent, chacune de ces notes a été révisée en conséquence, à l'annexe 2.

Par conséquent, la note 402(révisée) « Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour le lait fermenté (CXS 243-2003) à 100 mg/kg » est maintenant la même que la nouvelle note C243 des circulations précédentes. Par conséquent, toutes les occurrences de la note C243 ont été remplacées par la note 402(révisée).

xxv. Révisions rédactionnelles des notes 145, 235 et 540 - Des modifications rédactionnelles mineures ont été apportées à ces notes de l'annexe 2, conformément à la syntaxe de la structure des notes proposée par la FIL et/ou à la mise à jour de la présentation des notes.

Questions relatives à la norme pour les crèmes et les crèmes préparées (CXS 288-1976)

Question 6 - Noms et descripteurs de la catégorie FC 01.4 et de ses sous-catégories (CXS 288-1976)

[voir également les points 10, 11 et 23 de l'annexe 3 du document CX/FA 23/53/6].

Il existe des divergences considérables dans les noms et descripteurs de la catégorie d'aliments (CA) pour la CA 01.4 et ses sous-catégories dans l'annexe B de la NGAA par rapport aux références aux normes de produits associées dans l'annexe C de la NGAA. La discussion sur cette question figure dans le document CX/FA 23/53/6 (pp. 18-20). Toutefois, compte tenu des divers éléments d'information examinés ci-dessous, le Président propose deux options, ci-dessous, pour examen. L'option 1 est une approche globale visant à réconcilier les différentes divergences, à soumettre à l'examen du GTE. Il est souligné que cette proposition pourrait être considérée comme dépassant les attributions du groupe de travail sur l'alignement et qu'il serait peut-être plus approprié de la considérer comme un nouveau travail pour le comité. L'option 2 comprend des hypothèses à formuler uniquement aux fins de l'alignement et ne tente pas de résoudre les incohérences à ce stade.

Il convient de noter qu'aucune autre question relative à l'alignement de la norme CXS 288-1976 ne sera présentée au cours de cette première circulaire, car toute réorganisation pourrait avoir un impact significatif sur les autres propositions. La résolution des autres questions sera abordée une fois que cette question principale aura été résolue, ainsi que les révisions proposées de la disposition relative aux additifs alimentaires.

(a) Annexe B de la NGAA :

Les noms et descripteurs actuels des CF sont les suivants (NB : le CF 01.4.4 n'est pas pris en compte dans la discussion) :

- 01.4 Crème (nature) et produits similaires :

La crème est un produit laitier fluide, relativement riche en matières grasses par rapport au lait. Inclut toutes les crèmes liquides, semi-liquides et semi-solides et les produits analogues à la crème. Les produits à base de crème aromatisée se trouvent dans les catégories 01.1.4 (boissons) et 01.7 (desserts).

- 01.4.1 Crème pasteurisée (nature) :

Crème soumise à la pasteurisation par un traitement thermique approprié ou fabriquée à partir de lait pasteurisé. Comprend la crème de lait et le « half-and-half ».

- 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et crèmes fouettées, et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature) :

Comprend toutes les crèmes, quelle que soit leur teneur en matières grasses, qui ont subi un traitement thermique supérieur à la pasteurisation. Sont également incluses les crèmes pasteurisées à teneur réduite en matières grasses, ainsi que toute crème destinée à être fouettée ou à être fouettée. La crème stérilisée est soumise à un traitement thermique approprié dans le récipient dans lequel elle est présentée au consommateur. La crème ultra-chauffée (UHT) ou ultrapasteurisée est soumise au traitement thermique approprié (UHT ou ultrapasteurisation) dans un processus de flux continu et emballée de manière aseptique. La crème peut également être conditionnée sous pression (crème fouettée). Comprend la crème à fouetter, la crème épaisse, la crème pasteurisée fouettée et les garnitures laitières de type crème fouettée.

Les crèmes ou nappages dont la matière grasse laitière est partiellement ou totalement remplacée par d'autres matières grasses sont inclus dans la sous-catégorie 01.4.4 (analogues de crèmes).

- 01.4.3 Crème glacée (nature) :

Crème épaissie et visqueuse formée par l'action des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème acidulée (crème soumise à une fermentation lactique réalisée comme décrit pour le babeurre (01.1.3)).

(b) Annexe C de la NGAA :

N° de la Norme	Titre de la norme Codex	N° de Cat. alimentaire.
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème fermentée, crème acidifiée)	01.4.3
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée)	01.4.1
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème à fouetter, crème conditionnée sous pression, crème fouettée)	01.4.2

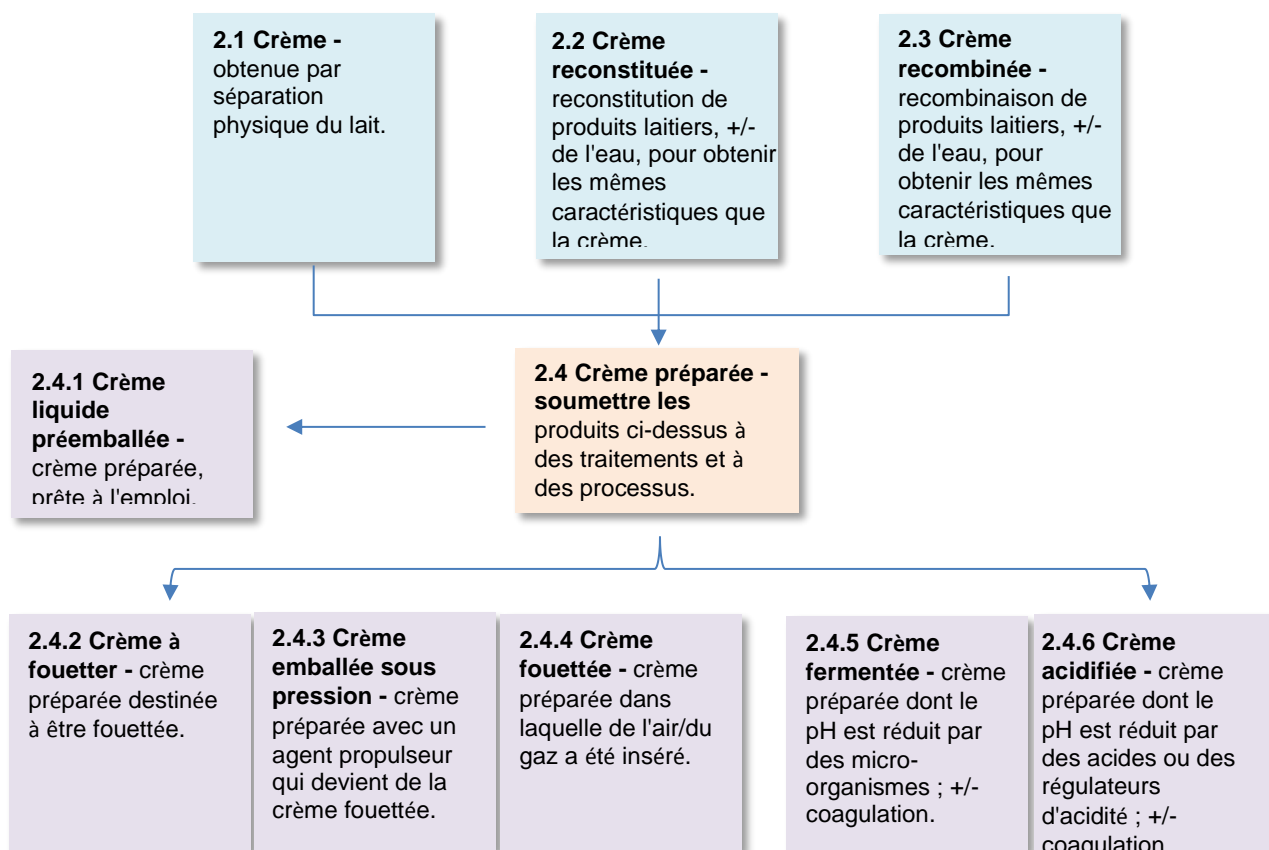
(c) Les types de crème décrits à la section 2 de la norme CXS 288-1976 :

- 2.1 La crème est le produit laitier fluide relativement riche en matières grasses, sous la forme d'une émulsion de lait écrémé en matières grasses, obtenue par séparation physique du lait.
- 2.2 La crème reconstituée est la crème obtenue par reconstitution de produits laitiers avec ou sans adjonction d'eau potable et présentant les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.
- 2.3 La crème recombinaison est la crème obtenue par recombinaison de produits laitiers avec ou sans adjonction d'eau potable et présentant les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.
- 2.4 Les crèmes préparées sont les produits laitiers obtenus en soumettant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison à des traitements et procédés appropriés pour obtenir les propriétés caractéristiques spécifiées ci-dessous.
- 2.4.1 La crème liquide préemballée est le produit laitier fluide obtenu par la préparation et le conditionnement de la crème, de la crème reconstituée et/ou de la crème recombinaison pour la consommation directe et/ou pour l'utilisation directe en tant que telle.
- 2.4.2 La crème à fouetter est la crème fluide, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison qui est destinée à être fouettée. Lorsque la crème est destinée à être utilisée par le consommateur final, elle doit avoir été préparée de manière à faciliter le processus de fouettage.
- 2.4.3 La crème conditionnée sous pression est la crème fluide, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison qui est conditionnée avec un gaz propulseur dans un récipient à propulsion sous pression et qui devient de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée de ce récipient.
- 2.4.4 La crème fouettée est la crème fluide, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison dans laquelle de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion matière grasse-lait écrémé.
- 2.4.5 La crème fermentée est le produit laitier obtenu par fermentation de la crème, de la crème reconstituée ou de la crème recombinaison, par l'action de micro-organismes appropriés, qui entraîne une réduction du pH avec ou sans coagulation.
- Lorsque la teneur en micro-organisme(s) spécifique(s) est indiquée, directement ou indirectement, dans l'étiquetage ou autrement indiquée par des allégations de teneur en rapport avec la vente, ces micro-organismes doivent être présents, viables, actifs et abondants dans le produit jusqu'à la date de durabilité minimale. Si le produit est soumis à un traitement thermique après fermentation, l'exigence relative aux micro-organismes viables ne s'applique pas.
- 2.4.6 La crème acidifiée est le produit laitier obtenu en acidifiant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison par l'action d'acides et/ou de régulateurs d'acidité pour obtenir une réduction du pH avec ou sans coagulation.

Il convient de noter que le tableau des catégories fonctionnelles acceptables d'additifs alimentaires, figurant à la section 4 de la norme CXS 288-1976, est relatif aux sous-types de produits décrits dans les sections 2.4.1 à 2.4.6.

Analyse présentée dans la 1^{ère} circulaire :

Une représentation visuelle de la répartition des produits et des additifs justifiés couverts par la norme CXS 288-1976 est présentée ci-dessous dans les figures 1 et 2.

Tableau 1 - Délimitation du produit dans la norme CXS 288-1976**Tableau 2 - Classes fonctionnelles justifiées par type de produit**

Catégorie de produits	Catégorie fonctionnelle de l'additif			
	Stabilisateurs ^(a)	Régulateurs d'acidité ^(a)	Epaississants ^(a) et émulsifiants ^(a)	gaz d'emballage et agents propulseurs
crème liquide préemballée (2.4.1) :	X	X	X	X
crème à fouetter (2.4.2) ;	X	X	X	X
crème conditionnée sous pression (2.4.3) :	X	X	X	X
crème fouettée (2.4.4) :	X	X	X	X
crème fermentée (2.4.5) :	X	X	X	X
crème acidulée(2.4.6) :	X	X	X	X

(a) Ces additifs peuvent être utilisés si nécessaire pour garantir la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion, en tenant compte de la teneur en matières grasses et de la durabilité du produit. En ce qui concerne la durabilité, il convient d'accorder une attention particulière au niveau de traitement thermique appliqué, car certains produits peu pasteurisés ne nécessitent pas l'utilisation de certains additifs.

X L'emploi des additifs appartenant à la classe est technologiquement justifié.

- L'emploi des additifs appartenant à la classe n'est pas justifié technologiquement

Les descripteurs existants de l'Annexe C pour la catégorie FC 01.4.1 suggèrent qu'elle a été conçue pour servir de catégorie « mère » en quelque sorte, pour capturer les produits précoces (crème, crème recombinaée et crème reconstituée) et les produits intermédiaires (crèmes préparées et crèmes préparées emballées prêtes à l'emploi). Ceci n'est toutefois pas reflété dans l'annexe B de la NGAA, où la catégorie FC 01.4.1 est décrite comme une crème pasteurisée (peu transformée) prête à l'emploi, et ne reflète donc qu'une fraction des produits précoces et intermédiaires. Réviser la catégorie FC 01.4.1 pour en faire une catégorie mère pour toutes les crèmes préparées et faire de la crème pasteurisée prête à l'emploi l'une des sous-catégories (c'est-à-dire FC 01.4.1.1) serait plus cohérent avec la norme CXS 288-1976. En outre, le fait de placer (et de réviser le descripteur de) FC 01.4.1 en tant que catégorie mère résoudrait le dilemme quant à la sous-catégorie de la NGAA dans laquelle les crèmes recombinaées et reconstituées décrites dans la norme sont placées, car elles feraient également partie de la catégorie mère de la NGAA et seraient donc applicables à toutes les sous-catégories. Ce qui précède exige que d'autres produits en aval (par exemple, les crèmes pasteurisées ; les crèmes fouettées) soient également ajustés à une sous-catégorie de quatrième niveau.

Il convient également de noter que la norme CXS 288-1976 n'identifie pas les catégories fonctionnelles d'additifs justifiées dans les premiers produits (par exemple, la crème, la crème reconstituée ou la crème recombinaée) et se limite plutôt à identifier les catégories fonctionnelles justifiées dans les produits intermédiaires (les crèmes préparées) et d'autres produits en aval. Par conséquent, une telle catégorie mère n'aurait pas besoin d'être remplie avec des additifs alimentaires pour répondre à la norme CXS 288-1976. Par extension, malgré le changement d'ordre de la FC proposé, il peut être possible de réorganiser les catégories avec très peu d'amendements aux dispositions actuelles sur les additifs alimentaires.

Alternativement, s'il n'y a pas de volonté de réorganiser les catégories d'aliments de la NGAA, on peut supposer que les seuls produits normalisés admissibles dans la catégorie FC 01.4.1 seraient ceux visés à la section 2.4.1 de la norme CXS 288-1976 (crèmes préparées emballées), mais plus précisément, les crèmes préparées emballées pasteurisées. À cet égard, la Fédération internationale de laiterie (FIL) a expliqué précédemment que les additifs ne sont pas justifiés dans la crème pasteurisée nature fabriquée à partir de lait obtenu par séparation physique, qu'il s'agisse de crème reconstituée ou recombinaée, ou non.) Ceci est confirmé par le fait que la plupart des additifs actuels dans la catégorie FC 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature)) sont associés à la Note 236 (« A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaée, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976) »). Par conséquent, si les catégories d'aliments ne doivent pas être réorganisées, il semble approprié qu'aucun changement ne soit apporté à la crème pasteurisée (nature) au cours de l'exercice d'alignement.

Commentaires sur la première circulaire :

FIL - La FIL est d'avis que le texte mis en évidence est incorrect. Oui, la FIL a toujours été d'avis que les additifs ne sont pas justifiés dans la crème pasteurisée nature fabriquée à partir de lait obtenu par séparation physique.

Toutefois, la norme CXS 243 prévoit une teneur minimale de 10 % de matières grasses pour la crème, qui serait généralement considérée comme de la crème à faible teneur en matières grasses ou de la crème demi-grasse, etc.

En outre, le même produit fabriqué selon le même procédé mais à partir de crèmes reconstituées ou recombinaées PEUT également nécessiter des additifs.

Bien que la FIL ne puisse pas trouver d'historique documenté expliquant pourquoi tant de dispositions relatives aux additifs dans la norme FC 01.4.1 sont accompagnées de la note 236 et pourquoi si peu de dispositions sont accompagnées de la même note 236 dans la norme FC 01.4.2, la FIL est d'avis (après de nombreux débats) que la raison en est que certaines crèmes « simples » reconstituées ou recombinaées « simples » nécessitent des additifs pour la stabilisation (comme autorisé dans la note de bas de page (a)) - d'où l'autorisation de quelques dispositions dans la norme FC 01.4.1.

La contribution de la FIL répond également à la préoccupation précédente du Japon (voir le point 23 du document CX/FA 23/53/6) concernant la présence de la note 236 dans la crème pasteurisée (nature) bien qu'il s'agisse d'un produit relevant de la section 2.4.1 de la norme CXS 288-1976 pour lequel les régulateurs d'acidité, les stabilisateurs, les épaississants et les émulsifiants sont autorisés. Alors que la crème pasteurisée (nature) est soumise à la section 2.4.1, on suppose que les crèmes préparées dans lesquelles les additifs sont largement autorisés sont incluses dans les crèmes préparées qui relèvent de la section FC 01.4.2 (voir le paragraphe suivant).

FC 01.4.2 capture la crème à fouetter, la crème conditionnée sous pression destinée à devenir de la crème à fouetter, et la crème fouettée (sections 2.4.2, 2.4.3 et 2.4.4 de la norme CXS 288-1976, respectivement), ainsi que toute autre crème préparée soumise à un traitement thermique supérieur à celui requis pour la pasteurisation, et/ou dont la teneur en matière grasse a été réduite. Ces dernières crèmes préparées sont soumises à la section 2.4.1 de la norme CXS 288-1976. Ces dernières crèmes préparées ne sont pas non

plus incluses dans le descripteur de la FC 01.4.2 de l'annexe C de la NGAA. Bien que cette FC puisse bénéficier d'une séparation par type de produit (c'est-à-dire en séparant les crèmes fouettées et à fouetter des crèmes UHT et stérilisées), dans l'intérêt de l'alignement, les aliments décrits par le descripteur de la FC sont relativement clairs et aucun changement n'est nécessaire. Au lieu de cela, seul un amendement à la description de FC 01.4.2 dans l'annexe C de la NGAA est nécessaire, pour inclure les types de produits manquants.

Alternativement, s'il est décidé qu'il n'y a pas de réorganisation de la NGAA, il est néanmoins proposé d'apporter la même modification au descripteur de l'annexe C de la NGAA.

En ce qui concerne la section 2.4.1 de la norme CXS 288-1976, sa description ("La crème liquide préemballée est le produit laitier fluide obtenu par la préparation et le conditionnement de la crème, de la crème reconstituée et/ou de la crème recombinaisonnée pour la consommation directe et/ou pour l'utilisation directe en tant que telle") présente une certaine confusion quant à la hiérarchie des produits au sein de la norme. D'une part, l'expression "pour la consommation directe et/ou l'utilisation directe en l'état" pourrait être interprétée comme signifiant que les produits sont des crèmes préparées qui ne sont pas traitées ultérieurement et qui sont prêtes à être utilisées par les consommateurs. Dans ce cas, le fait que ces aliments soient présentés comme des sous-catégories des "Crèmes préparées (nature)", comme c'est le cas actuellement, est raisonnable et cohérent avec les propositions ci-dessus. D'autre part, le qualificatif « et/ou pour une utilisation directe en tant que telle » pourrait impliquer que ces crèmes sont transformées pour préparer d'autres crèmes, telles que les crèmes fouettées, les crèmes fermentées et les crèmes acidifiées. Si cette dernière interprétation est correcte, les crèmes relevant de la section 2.4.1 pourraient être considérées comme des précurseurs de denrées alimentaires soumises aux sections 2.4.2 à 2.4.6. Si cette dernière interprétation est suivie, alors dans la NGAA, cela suggérerait que les crèmes préparées préemballées (nature) (section 2.4.1) devraient être un parent pour les autres crèmes dans la NGAA. Cela pose un certain nombre de problèmes en ce qui concerne la réorganisation de la NGAA, en particulier pour ce qui est de déterminer quels additifs actuels appartiennent à quelle catégorie. Par souci de cohérence avec la restructuration proposée de la NGAA, le président propose que la description du FC 2.4.1 soit légèrement révisée (voir les options ci-dessous) afin qu'il soit clair que les crèmes préparées préemballées ne sont pas destinées à être des précurseurs des autres produits en aval de la crème préparée.

Commentaires sur la première circulaire :

FIL - La FIL est d'avis que la catégorisation des différents produits dans la norme CXS 288 est claire en ce sens que si l'intention était de faire de la section 2.4.1 la catégorie « mère », les sections 2.4.2 et 2.4.3 auraient été étiquetées respectivement comme 2.4.1.1 et 2.4.1.2. En outre, le terme « pour la consommation directe et/ou pour l'utilisation directe en tant que telle » a été inclus pour couvrir à la fois la consommation directe, c'est-à-dire la consommation en tant que telle, et les situations où la crème peut être utilisée comme ingrédient dans un autre processus, par exemple l'inclusion dans un produit de boulangerie.

La catégorie FC 01.4.3 (crème coagulée (nature)) est particulièrement complexe car elle présente un certain nombre d'incohérences. Tout d'abord, la première phrase du descripteur indique qu'il s'agit d'un produit formé par l'action des enzymes coagulantes du lait. Cela est exact et la crème coagulée est généralement obtenue en chauffant la crème (comme pour la pasteurisation) et en séchant lentement le produit au fur et à mesure de sa coagulation. Elle est indépendante des acidifiants ou des micro-organismes de fermentation. Il semblerait que la crème coagulée (nature) soit un dérivé de la crème préparée et qu'elle puisse être considérée de la même manière que la crème pasteurisée. Pour étayer cette position, on note que les descripteurs des produits-types de la norme CXS 288-1976 ne prennent pas facilement en compte un produit laitier préparé non liquide tel que la crème coagulée, et que la crème coagulée peut donc ne pas entrer dans le champ d'application de la norme. Tout au plus, la crème coagulée ne devrait contenir que les additifs autorisés pour la matière première crème nature.

Commentaires sur la première circulaire :

La FIL suggère que la première phrase du descripteur de la catégorie FC 01.4.3, qui indique que la crème coagulée est un produit formé par l'action des enzymes coagulantes du lait, est en fait incorrecte. La FIL suggère que dans ce produit, c'est l'acide lactique produit pendant la fermentation, ou les acides ajoutés pour acidifier la crème, qui produit l'épaississement, la viscosité et toute coagulation qui peut se produire, qui serait une coagulation acide et non une coagulation enzymatique.

La FIL a en outre proposé les modifications suivantes à l'article 01.4.3, afin de minimiser le nombre de modifications de la NGAA (contrairement à la proposition précédente concernant les articles 01.4.1.3 et 01.4.1.4, dans le cadre de l'option 1, ci-dessous) :

01.4.3 Crème glacée (nature) :

Crème épaissie et visqueuse formée par l'action des enzymes coagulantes du lait en fermentant et en acidifiant la crème, réduisant ainsi le pH au moyen d'une fermentation avec des micro-organismes appropriés et/ou par l'utilisation de régulateurs d'acidité appropriés, avec ou sans coagulation, et avec ou sans utilisation d'enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème acidulée (crème soumise à une fermentation lactique réalisée comme décrit pour le babeurre (01.1.3)).

La deuxième phrase du descripteur de l'annexe B indique que la FC inclut la crème acidulée préparée à partir de la fermentation de l'acide lactique. Comme décrit dans la norme CXS 288-1976, la crème acidifiée ou fermentée peut être préparée avec ou sans coagulation, de sorte qu'une partie des produits non coagulés n'est manifestement pas représentée dans cette FC. En outre, le descripteur ne reconnaît pas la crème acidifiée comme un type de produit acceptable. Cela contraste avec le descripteur de la catégorie 01.4.3 de l'annexe C de la NGAA, qui indique que les crèmes fermentées et acidifiées sont incluses dans la catégorie.

Dans l'option 1, il est proposé de séparer la catégorie d'aliments en faisant de la crème coagulée (un dérivé de la crème préparée) sa propre catégorie d'aliments, tout en créant une nouvelle catégorie d'aliments pour les crèmes fermentées et acidifiées. Étant donné que le groupe de travail n'est pas en mesure de déterminer quels additifs alimentaires importants dans FC 01.4.3 sont justifiés pour une utilisation dans la crème coagulée par rapport aux crèmes acidifiées ou fermentées, il est proposé que les dispositions actuelles soient dupliquées dans chacune des catégories, et pourraient être mises à jour dans le cadre d'un projet futur du groupe de travail de la NGAA. À des fins d'alignement, la norme CXS 288-1976 ne s'appliquerait qu'à la nouvelle FC pour les crèmes acidifiées et fermentées.

Dans le cadre de l'option 2, il est proposé de supposer que les crèmes acidifiées et les crèmes non coagulées sont également incluses dans cette FC. En conséquence, la FC 01.4.3 bénéficierait toujours d'un élargissement du descripteur de la FC pour reconnaître leur inclusion. Cette solution n'est pas idéale et plaide fortement en faveur d'une révision des FC de la NGAA (c'est-à-dire l'option 1).

Options à prendre en considération :

Option 1 - Restructuration des FC de la NGAA et des descripteurs

(a) Modifications proposées à l'annexe B de la NGAA et modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires :

Les modifications ci-dessous sont proposées :

- 01.4 Crème (nature) et produits similaires :

Descripteur : La crème est un produit laitier fluide, relativement riche en matières grasses par rapport au lait. Inclut la crème reconstituée et la crème recombinée (obtenues par reconstitution ou recombinaison, respectivement, de produits laitiers avec ou sans adjonction d'eau potable et ayant les mêmes caractéristiques que la crème), ainsi que tous les produits liquides, semi-fluides et semi-solides à base de crème et les produits analogues à la crème. Les produits à base de crème aromatisée se trouvent dans les catégories 01.1.4 (boissons) et 01.7 (desserts).

Annexe à la formulation du tableau 3 dans la NGAA en ligne : Maintenir le libellé actuel : « Une ou plusieurs sous-catégories de cette catégorie sont énumérées dans l'annexe du tableau 3. Sauf indication spécifique ci-dessous, les dispositions relatives aux additifs alimentaires prévues par le tableau 3 ne s'appliquent pas automatiquement à cette catégorie ».

Dispositions relatives aux additifs alimentaires : aucun changement pour le moment. S'il existe des additifs spécifiques à la préparation de crèmes reconstituées ou recombinées, il pourrait être utile de procéder à une analyse dans le cadre d'un nouveau projet de travail.

Commentaires sur la première circulaire :

Australie - S'interroge sur l'origine de la formulation « Annexe au tableau 3 ».

- o Réponse du président : Le président s'excuse pour la confusion qu'il n'a pas expliqué que cela fait partie de la formulation des descriptions des catégories d'aliments dans la version en ligne de la NGAA, et il a également été tenu compte des changements nécessaires à cette formulation en cas de réorganisation de la NGAA.

FIL - Les révisions du descripteur sont similaires à ce que la FIL a proposé précédemment, sans la description de la manière dont les processus de reconstitution et de recombinaison sont effectués, comme décrit entre parenthèses. L'une des raisons pour lesquelles le texte entre parenthèses n'a pas été inclus était de garder les changements proposés aussi simples que possible - plus éditoriaux qu'autre chose. La FIL propose de supprimer le texte entre parenthèses comme indiqué.

- **01.4.1 Crèmes préparées (nature)**

Descripteur : **Produits laitiers obtenus en soumettant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaée à des procédés appropriés pour obtenir les propriétés caractéristiques.**

Libellé de l'annexe au tableau 3 dans la NGAA en ligne : Reprendre le libellé de FC 01.4 « **Une ou plusieurs sous-catégories de cette catégorie sont énumérées dans l'annexe du tableau 3. Sauf indication spécifique ci-dessous, les dispositions relatives aux additifs alimentaires prévues dans le tableau 3 ne s'appliquent pas automatiquement à cette catégorie.** »

Dispositions relatives aux additifs alimentaires : aucune

- 01.4.1.1 Crème pasteurisée (nature) :

Descripteur : Crème soumise à la pasteurisation par un traitement thermique approprié ou fabriquée à partir de lait pasteurisé. Comprend la crème de lait et le « half-and-half ».

Libellé de l'annexe du tableau 3 dans la NGAA en ligne : Maintenir le libellé actuel de la norme FC 01.4.1 « Cette catégorie d'aliments est répertoriée dans l'annexe du tableau 3. Sauf indication spécifique ci-dessous, les dispositions relatives aux additifs alimentaires impliquées par le tableau 3 ne s'appliquent pas automatiquement à cette catégorie. »

Dispositions relatives aux additifs alimentaires : aucune modification des dispositions de fond résultant de la réorganisation ou de l'alignement de la norme CXS 288-1976.

- 01.4.2.1 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et crèmes fouettées, et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature) :

Descripteur : Comprend toutes les crèmes, quelle que soit leur teneur en matières grasses, qui ont subi un traitement thermique supérieur à la pasteurisation. Comprend également les crèmes pasteurisées à teneur réduite en matières grasses, ainsi que toute crème destinée à être fouettée ou à être fouettée. La crème stérilisée est soumise à un traitement thermique approprié dans le récipient dans lequel elle est présentée au consommateur. La crème ultra-chauffée (UHT) ou ultrapasteurisée est soumise au traitement thermique approprié (UHT ou ultrapasteurisation) dans un processus de flux continu et emballée de manière aseptique. La crème peut également être conditionnée sous pression (crème fouettée). Comprend la crème à fouetter, la crème épaisse, la crème pasteurisée fouettée et les garnitures et fourrages laitiers de type crème fouettée.

Les crèmes ou nappages dont la matière grasse laitière est partiellement ou totalement remplacée par d'autres matières grasses sont inclus dans la sous-catégorie 01.4.2.2 (analogues de crèmes).

Libellé de l'annexe du tableau 3 dans la NGAA en ligne : Maintenir le libellé actuel de la norme FC 01.4.2 "Cette catégorie d'aliments est répertoriée dans l'annexe du tableau 3. Sauf indication spécifique ci-dessous, les dispositions relatives aux additifs alimentaires impliquées par le tableau 3 ne s'appliquent pas automatiquement à cette catégorie."

Modifications concernant les additifs alimentaires : Aucune modification des dispositions de fond résultant de la réorganisation. Les additifs seraient alignés pour tenir compte des produits soumis aux sections 2.4.1 de la norme CXS 288-1976 (crème liquide préemballée) pour les crèmes stérilisées ou UHT, ainsi qu'aux sections 2.4.2 (crème à fouetter), 2.4.3 (crème emballée sous pression qui devient de la crème à fouetter), et 2.4.4 (crème à fouetter).

- **01.4.1.3 Crème glacée (nature) :**

Descripteur : Crème épaisse et visqueuse formée par l'action des enzymes coagulantes du lait. ~~Inclut la crème acidulée (crème soumise à une fermentation lactique telle que décrite pour le babeurre (01.1.3)).~~ **La crème coagulée préparée par fermentation microbienne ou acidification est incluse dans la sous-catégorie 01.4.1.4 (Crèmes fermentées et crèmes acidifiées (nature)).**

Annexe au libellé du tableau 3 dans la NGAA en ligne : Maintenir l'omission de l'annexe (c'est-à-dire que les additifs du tableau 3 sont autorisés) ; cependant, dans le cadre de cette réorganisation, il pourrait être utile d'examiner le champ d'application des additifs autorisés dans la crème caillée nature en tant que projet de travail futur, y compris la question de savoir si les additifs du tableau 3 devraient être autorisés ou non.

i : aucun changement par rapport à l'actuelle 01.4.3 (Crème coagulée (nature)) suite à la réorganisation, ni aucun changement suite à l'alignement de la CXS 288-1976. Cependant, suite à la réorganisation, il peut être intéressant, en tant que nouveau projet de travail, de revoir les dispositions relatives aux additifs alimentaires dont l'utilisation est justifiée uniquement dans la crème caillée (nature) qui est préparée sans fermentation ni acidification.

— 01.4.3 Crème glacée (nature) :

Crème épaisse et visqueuse formée par l'action des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème acidulée (crème soumise à une fermentation lactique réalisée comme décrit pour le babeurre (01.1.3)).

- **01.4.1.4 Crèmes fermentées et crèmes acidifiées (nature)**

Descripteur : Produit obtenu par fermentation ou acidification de la crème pour obtenir une réduction du pH, avec ou sans coagulation.

Annexe au libellé du tableau 3 dans la NGAA en ligne : Maintenir l'omission de l'annexe (c'est-à-dire que les additifs du tableau 3 sont autorisés).

Dispositions relatives aux additifs alimentaires : Les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dans la section FC 01.4.3 (Crème coagulée (nature)) seraient dupliquées à la suite de la réorganisation. Les dispositions seraient alignées pour tenir compte des produits soumis aux sections 2.4.5 (crème fermentée) et 2.4.6 (crème acidifiée) de la norme CXS 288-1976. Suite à la réorganisation, il pourrait être intéressant, dans le cadre d'un nouveau projet de travail, de revoir les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dont l'utilisation est justifiée uniquement pour les crèmes fermentées ou acidifiées.

- 01.4.42 Analogues de la crème

NB : En raison des changements de numérotation de la FC, le numéro des analogues de la crème a été ajusté. Aucun autre changement n'est proposé.

(b) Modifications proposées à l'annexe C de la NGAA :

N° de Norme	Titre de la norme Codex	N° de cat. Alimentaire
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème reconstituée, crème reconstituée, crème reconstituée, crème reconstituée, crème reconstituée, crème reconstituée, crème reconstituée, crème reconstituée) crème, crème liquide préemballée)	01.4.1
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème stérilisée et UHT préemballée , crème à fouetter, crème conditionnée sous pression, crème fouettée)	01.4. 31.2
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème fermentée, crème acidifiée)	01.4. 31.4

NB : Les changements ci-dessus indiquent que les premiers produits et les produits intermédiaires couverts par la norme CXS 288-1976 sont pertinents pour la catégorie « mère » FC 01.4.1. Il pourrait donc être raisonnable de faire une seule entrée dans l'annexe C qui corrèle FC 01.4.1 avec CXS 288-1976, puisqu'une telle entrée serait applicable à chacune des sous-catégories. Toutefois, dans l'intérêt de fournir des informations d'une manière similaire à la NGAA actuelle, la pratique consistant à faire référence aux sous-types d'aliments normalisés avec des additifs alimentaires justifiés conformément à la norme CXS 288-1976 pourrait être conservée, comme indiqué. On ne pense pas que la crème pasteurisée nature (FC 01.4.1.1) obtenue par des procédés de séparation physique ou la crème coagulée nature (FC 01.4.1.3), telles que proposées, contiennent des additifs mentionnés dans la norme.

(c) Modifications proposées à la section 2.4.1 de la norme CXS 288-1976

2.4.1 La crème liquide préemballée est le produit laitier fluide obtenu par la préparation et le conditionnement de la crème, de la crème reconstituée et/ou de la crème recombinaison **prête à l'emploi par le consommateur pour la consommation directe et/ou pour l'utilisation directe en tant que telle.**

Commentaires sur la première circulaire :

La FIL - suggère que ce changement n'est pas nécessaire et que la formulation devrait être conservée telle qu'elle a été expliquée dans les commentaires précédents. En outre, une telle modification pourrait nécessiter la réouverture de la discussion non seulement sur cette question, mais aussi sur d'autres points de la norme, ce que la FID souhaite absolument éviter.

Commentaires généraux sur l'option 1 (1^{ère} circulaire) :

Australie, Nouvelle-Zélande - En faveur provisoire de l'option 2.

États-Unis – n'appuient aucune des options soumises à l'examen du GTE sur l'alignement.

Bien que nous comprenions la nécessité de clarifier et de corriger les descripteurs des catégories d'aliments et de modifier les titres des normes Codex, il s'agit d'un sujet majeur qui nécessitera une discussion plus approfondie dépassant le cadre de cet exercice d'alignement.

Les États-Unis sont d'avis que le GTE sur l'alignement recommande qu'un groupe de travail distinct soit mis sur pied pour examiner et modifier les noms et les descripteurs de ces catégories d'aliments et les normes de produits correspondantes afin de s'assurer que les membres et les observateurs du CCFA s'engagent pleinement.

En outre, nous sommes favorables à une discussion future sur le sujet en dehors du GTE sur l'alignement.

FIL - Bien que l'on puisse soutenir que l'option 1, telle que décrite ci-dessus, est plus proche de ce qui est décrit dans la norme CXS 288, la FIL estime qu'elle sera très difficile à mettre en œuvre dans la NGAA. L'option 1 nécessitera des modifications du texte des descripteurs des catégories d'aliments, de l'annexe C et l'inclusion de deux nouvelles sous-catégories ainsi qu'une renumérotation des catégories d'aliments existantes. En outre, de nouvelles sous-catégories devront être incluses dans le tableau 2 ainsi que de nouvelles listes de sous-catégories dans le tableau 1. La FIL considère que cela est trop difficile à comprendre et à accepter pour les délégués. Elle pourrait bien être considérée comme hors champ et donc faire l'objet d'un nouveau travail, qui pourrait ou non être accepté, ce qui retarderait l'alignement de la norme CXS 288 d'un certain nombre d'années.

Par conséquent, la FIL ne peut pas, en général, soutenir l'option 1. Toutefois, la FIL peut soutenir certaines des modifications de texte discutées ci-dessus dans le cadre de l'option 2.

Option 2 - Hypothèses et ajustements pour réaliser l'alignement avec des modifications minimales de la NGAA

(a) Hypothèses - pour procéder à l'alignement en l'absence d'une réorganisation majeure des CF de la NGAA, les hypothèses suivantes pourraient être retenues :

- Généralités : Comme l'a suggéré la FIL, il peut être entendu que toutes les crèmes préparées peuvent être fabriquées en utilisant des crèmes reconstituées ou recombinées. Ceci peut être compris par une révision des descripteurs dans les annexes B et C de la NGAA.

Commentaires sur la première circulaire :

La FIL - convient que l'inclusion du texte reconstitué/recombiné est nécessaire à la fois dans l'ANNEXE B et dans l'ANNEXE C. Compte tenu de la nature hiérarchique de la NGAA, en théorie, seules des modifications de l'ANNEXE B sont nécessaires. Toutefois, l'annexe C ne mentionne ni ne précise nulle part le titre de la norme FC 01.4. Ainsi, le lecteur qui ne connaît pas la NGAA ne saurait pas nécessairement que les FC 01.4.1, 01.4.2 et 01.4.3 couvrent les crèmes reconstituées et recombinées en se basant uniquement sur le texte de l'annexe C. C'est en partie la raison pour laquelle la FIL a suggéré l'inclusion du texte "reconstitué/recombiné" dans sa soumission précédente.

- Pour FC 01.4 : Pour éviter toute confusion sur l'utilisation des crèmes reconstituées et recombinées, il est proposé d'apporter les mêmes modifications au descripteur de la catégorie FC 01.4 dans l'annexe B de la NGAA, comme indiqué ci-dessus pour l'option 1.
- Pour FC 01.4.1 : Sur la base d'informations antérieures de la FIL, il est proposé qu'aucun changement ne soit apporté à l'alignement de la norme CXS 288-1976. Bien que les aliments de cette catégorie soient inclus dans la section 2.4.1 de la norme, les produits de la section 2.4.1 nécessitant l'utilisation d'additifs seraient inclus dans la catégorie FC 01.4.2.

Pour éviter toute confusion, il est recommandé que la description de la catégorie FC 01.4.1 dans l'annexe C de la NGAA fasse uniquement référence à la « crème liquide pasteurisée préemballée » entre parenthèses, comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

- Pour la FC 01.4.2 : On peut supposer que cette FC tient compte des produits soumis aux sections 2.4.1 à 2.4.4 de la norme CXS 288-1976.

La description de la FC 01.4.2 dans l'annexe C de la NGAA doit être modifiée pour inclure les produits manquants de la section 2.4.1.

- Pour FC 01.4.3 : On peut supposer que cette FC prend en compte les produits soumis aux sections 2.4.5 et 2.4.6 de la norme CXS 288-1976.

Une révision du descripteur pour FC 01.4.3 dans l'annexe B de la NGAA est proposée comme suit :

Crème épaisse et visqueuse formée par l'action des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème acidulée (crème soumise à une fermentation lactique obtenue comme décrit pour le babeurre (01.1.3) **ou par**

l'utilisation d'acidifiants) et d'autres crèmes à pH réduit obtenues par fermentation ou acidification, avec ou sans coagulation.

La description de la FC 01.4.3 dans l'annexe C de la NGAA ne nécessite pas de modifications supplémentaires.

Commentaires sur la première circulaire :

Reprendre la proposition de la FIL de réviser le descripteur de la FC 01.4.3 :

01.4.3 Crème glacée (nature) :

Crème épaissie et visqueuse formée ~~par l'action des enzymes coagulantes du lait~~ **en fermentant et en acidifiant la crème, réduisant ainsi le pH au moyen d'une fermentation avec des micro-organismes appropriés et/ou par l'utilisation de régulateurs d'acidité appropriés, avec ou sans coagulation, et avec ou sans utilisation d'enzymes coagulantes du lait.** ~~Inclut la crème acidulée (crème soumise à une fermentation lactique réalisée comme décrit pour le babeurre (01.1.3)).~~

Note du président et proposition (2ème circulaire) : Il est proposé d'inclure le descripteur révisé de la FID dans l'option 2.

Commentaires sur la deuxième circulaire :

Nouvelle-Zélande - appui

Proposition de la présidente pour la 3ème circulaire : Pas de changement par rapport à la 2ème circulaire.

(b) Modifications proposées à l'annexe C de la NGAA :

N° de la Norme	Titre de la norme Codex	N° cat. alimentaire.
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinée, crème liquide pasteurisée <u>préemballée, y compris celles fabriquées à partir de crème reconstituée ou recombinée</u>)	01.4.1
288-1976	Crème et crèmes préparées (<u>crème stérilisée et UHT préemballée, crème à fouetter, crème</u> conditionnée sous pression, crème fouettée, <u>y compris celles fabriquées à partir de crème reconstituée ou recombinée</u>)	01.4.2
288-1976	Crème et crèmes préparées (crème fermentée, crème acidifiée, <u>y compris celles fabriquées à partir de crème reconstituée ou recombinée</u>)	01.4.3

Proposition du président (1ère circulaire) : Les membres du GTE sont invités à commenter les options ci-dessus pour procéder à l'alignement de la norme CXS 288-1976. Le président est d'avis que l'option 1 constitue une représentation plus solide et plus précise des produits de la catégorie FC 01.4 et de ses sous-catégories et qu'elle permettrait un alignement plus précis entre la NGAA et la norme CXS 288-1976. Par exemple, il y a actuellement une mauvaise organisation dans la hiérarchie de fabrication des produits à base de crème saisis dans la NGAA ; et, en l'état actuel, les crèmes acidifiées ne semblent pas être saisies dans la NGAA. Toutefois, il est entendu que les membres pourraient hésiter à adopter l'option 1, car elle pourrait dépasser le mandat du groupe de travail sur l'alignement. En revanche, l'option 2 se rapproche davantage de la contribution antérieure de la FDI et, sous réserve de certaines hypothèses, ne nécessite pas de réorganisation complète de la NGAA. Il est donc proposé que, si les membres ne parviennent pas à un accord quasi unanime sur l'option 1, les travaux d'alignement se poursuivent conformément à l'option 2, en tenant compte de toutes les révisions appropriées suggérées par les membres, de manière à achever l'alignement de la norme CXS 288-1976 sans plus tarder.

Commentaires généraux sur l'option 2 (1ère circulaire) :

Australie, Nouvelle-Zélande - Le point de vue préliminaire est que l'option 2 est une approche plus simple et qu'elle est donc préférable pour l'instant ; mais elle est ouverte à d'autres points de vue du GTE.

États-Unis - Voir les commentaires généraux sur l'option 1. Les États-Unis n'appuient aucune des deux options et suggèrent qu'un groupe de travail extérieur à l'alignement examine et modifie les noms et les descripteurs de ces catégories d'aliments.

FIL - D'une manière générale, la FIL peut soutenir l'option 2. La FIL considère que l'option 2 nécessite moins de modifications de la NGAA tout en répondant aux exigences d'alignement des dispositions de la norme CXS 288.

La FIL est d'avis que la tâche, initialement confiée par le CCFA au groupe de travail sur l'alignement, consistant à aligner les dispositions relatives aux additifs à jour dans les normes de produits sur la NGAA en perturbant le moins possible cette dernière, est mieux illustrée/démontrée dans l'option 2.

Proposition du président (2ème circulaire) : L'achèvement de l'alignement de toutes les normes relatives au lait et aux produits laitiers est une priorité pour ce groupe de travail, et le président estime qu'il faut s'efforcer de résoudre les normes restantes. Cela dit, les contributions des membres sont insuffisantes pour formuler une proposition claire. Certains membres ont indiqué qu'ils pourraient soutenir l'option 2, moins complexe, mais un membre a exprimé son désaccord avec les options proposées, au motif que le champ d'application est trop vaste pour ce groupe de travail, et que l'alignement n'est pas le GTE approprié pour aborder l'analyse et la réorganisation des catégories d'aliments. Le GTE continue d'accepter les commentaires sur ces options ; toutefois, compte tenu des contributions actuelles, le président propose de : poursuivre l'exercice technique d'alignement de la norme CXS 288-1976 dans l'intervalle, en supposant un soutien pour l'option 2, avec tous les changements notables résultant des commentaires reçus.

Il convient de noter que la réalisation de l'alignement dans le cadre de l'option 2 n'exclut pas la possibilité d'un nouveau travail d'analyse et de nettoyage de la catégorie FC 01.4 et de ses sous-catégories.

Commentaires généraux sur la deuxième circulaire :

Australie - est toujours favorable à l'achèvement de l'alignement de cette norme du CCMMP en utilisant l'option 2, avec l'assistance continue fournie par la FIL et la contribution des membres selon les lignes proposées par le président. L'achèvement de ce travail devrait être une priorité. Comme l'a fait remarquer le président, cela ne signifie PAS que d'autres travaux futurs ne pourraient pas être réalisés si on le jugeait nécessaire, compte tenu de la complexité de ce travail.

L'UE est favorable à la poursuite des discussions sur l'option 2 afin de résoudre les problèmes identifiés. L'UE note que même pour l'option 2, un accord doit être trouvé sur certaines hypothèses relatives à l'utilisation des additifs alimentaires, ce qui va au-delà de l'exercice technique d'alignement. Par conséquent, en fonction de l'évolution de la discussion et de ses résultats, les questions allant au-delà de l'exercice d'alignement pourraient devoir être présentées au comité pour un examen plus approfondi.

Nouvelle-Zélande - appuie le maintien de l'option 2 pour l'instant, car il s'agit d'une priorité importante pour ce groupe de travail. Nous sommes ouverts à un nouveau travail d'analyse et/ou de restructuration de la catégorie FC 01.4 et de ses sous-catégories.

Fédération de Russie - Nous pensons que les questions abordées dans la lettre de circulation sont très importantes. À ce stade, nous estimons qu'il est nécessaire de se concentrer sur la deuxième option. La conciliation des incohérences dans les descriptions des groupes d'aliments conformément à la NGAA et aux normes est une question très complexe. En fait, l'introduction des descriptions des groupes de produits de la *norme pour les crèmes et les crèmes préparées* (CXS 288-1976) dans la NGAA élargira considérablement le champ d'application des additifs alimentaires, dont l'utilisation peut induire les consommateurs en erreur en ce qui concerne les propriétés de ces types de crèmes. Ainsi, la lettre de diffusion indique que "les descripteurs existants de l'annexe C pour FC 01.4.1 suggèrent qu'elle a été conçue pour servir de catégorie "mère" en quelque sorte, pour capturer les premiers produits (crème, crème recombinaison et crème reconstituée) et les produits intermédiaires (crèmes préparées et crèmes préparées emballées prêtes à l'emploi). Ceci n'est toutefois pas reflété dans l'annexe B de la NGAA, où la catégorie FC 01.4.1 est décrite comme un produit (peu transformé) pasteurisé. Nous estimons que cette position est incorrecte. La GFSA fournit des descriptions de produits prêts à consommer. En outre, il n'est pas clair quelles étapes de la transformation du lait en crème sont précoces et lesquelles sont tardives. L'emballage des produits ne figure pas dans la liste des procédés technologiques de transformation des denrées alimentaires.

États-Unis - Réaffirme qu'ils n'appuient aucune des options présentées. Il s'agit d'un sujet majeur qui nécessitera une discussion plus approfondie dépassant le cadre de l'alignement. Les changements, en particulier dans la catégorie alimentaire 01.4.3, élargiraient l'utilisation des catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires nécessaires dans la catégorie alimentaire. Les États-Unis proposent que le GTE sur l'alignement recommande qu'un groupe de travail distinct soit créé pour examiner et modifier les noms et les descripteurs de ces catégories d'aliments et les références de l'annexe C de la NGAA afin de garantir un engagement total des membres et des observateurs du CCFA. Les États-Unis estiment également que l'alignement de la norme CXS 288-1976 doit être suspendu jusqu'à ce que les travaux nécessaires pour modifier les noms et les descripteurs de ces catégories d'aliments et les références de l'Annexe C de la NGAA soient achevés. En outre, nous sommes favorables à une discussion future sur le sujet en dehors du GTE sur l'alignement.

FIL - Dans l'intérêt de l'achèvement de l'exercice technique d'alignement de la norme CXS 288, la FIL peut soutenir la proposition du président. Conformément aux commentaires antérieurs de la FIL, la FIL continuerait également à soutenir la reformulation des descripteurs pour FC 01.4 et ses sous-catégories conformément à la formulation proposée par la FIL. La FIL reste d'avis qu'une telle reformulation serait l'approche la plus simple et causerait le moins de perturbations.

Commentaires sur la 3^{ème} circulaire:

IDF - continue à appuyer l'alignement avec l'option 2 comme base.

Proposition du président (finale) : Indépendamment du fait que les amendements aux descripteurs de la catégorie d'aliments 01.4, Crème (nature) et autres, soient adoptés ou non, le président est fermement convaincu que l'alignement de la norme CXS 288-1976 peut être poursuivi. Le président pense que cela est dû au fait que l'alignement a été entrepris dans le contexte des dispositions relatives aux additifs déjà présentes dans la CXS 288-1976, et en raison de la préexistence et de l'utilisation de la note 236 dans les catégories d'aliments 01.4.1 et 01.4.2 de la NGAA, qui a été remplacée par la note XS288 conformément à l'amendement 2023 de la NGAA (conformément au document REP23/FA et à l'adoption lors du document REP23/CAC ; voir également la discussion sur la note 236 dans le rapport d'alignement de l'année dernière, CX/FA 23/53/6). Cela a permis de déterminer avec certitude quels additifs des catégories alimentaires 01.4.1 et 01.4.2 de la NGAA pouvaient être spécifiquement utilisés dans les produits relevant de la norme CXS 288-1976. En outre, aucune note n'a été proposée concernant spécifiquement les descripteurs des catégories d'aliments. Au cours de l'alignement de la CXS 288-1976, une analyse interne a été entreprise pour évaluer si les changements apportés aux descripteurs des catégories d'aliments (option 1, 2 ou pas de changement des descripteurs) affecteraient l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la CXS 288-1976. Le résultat de cette analyse suggère que l'alignement peut se poursuivre sans problème.

Compte tenu de ces éléments et du consensus relatif des participants, il est proposé de poursuivre l'exercice d'alignement.

Questions diverses liées aux changements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (annexe 2) entre la 3^e circulaire et le présent rapport du GTE

- i. Polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) dans la NGAA FC 01.4.2 - bien que le SIN 37 apparaisse dans la NGAA, il n'a pas été ajouté à la CXS 288-1976, comme cela a été approuvé par le CCFA52 (voir REP21/FA, para 130). Par conséquent, lors des circulations du GTE, une note XS288 a été suggérée ; cependant, sur la base de cette nouvelle information, cela n'est pas considéré comme approprié et a donc été omis. En outre, la proposition de biffer le CS 288-1976 du tableau 3 a été supprimée et le texte suivant a été ajouté « (Dans les crèmes fermentées (2.4.5) et les crèmes acidifiées (2.4.6) uniquement) » pour rendre la liste identique aux autres listes du tableau 3 pour le CXS 288-1976 et parce que l'intention du comité de produits a été d'autoriser seulement certains additifs du tableau 3 pour la catégorie d'aliments 01.4.3 uniquement (puisque les catégories d'aliments 01.4.1 et 01.4.2 sont énumérées dans l'annexe du tableau 3).
- ii. Il est proposé d'ajouter plus de détails au texte descriptif dans les *références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA* (section 2 du tableau 3) pour la norme CXS 288-1976 et la catégorie d'aliments 01.4.3 (crème coagulée) pour inclure les classes fonctionnelles énumérées dans le tableau des classes fonctionnelles de la norme CXS 288-1976 pour les produits relevant de la catégorie d'aliments 01.4.3 de la NGAA. Les modifications proposées à ce texte sont les suivantes : « Seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants énumérés dans le tableau 3 des ~~additifs~~ (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme et qui relèvent de cette catégorie d'aliments ». Comme indiqué ci-dessus, les catégories d'aliments 01.4.1 et 01.4.2, qui font également l'objet d'un renvoi à la norme CXS 288-1976, sont énumérées dans l'annexe du tableau 3 et ne sont donc pas mentionnées dans la section 2 du tableau 3.

Questions relatives à la norme pour les concentrés de tomates transformés (CXS 57-1981)

Question 7 : Vérification de l'alignement de la norme pour les concentrés de tomates transformés (CXS 57-1981)

Le CCFA53 (2023) a demandé que le Groupe de travail sur l'alignement vérifie si la *Norme pour les concentrés de tomates traités* (CXS 57-1981) a été alignée et, dans l'affirmative, que les dispositions des FC correspondantes dans les tableaux 1 et 2 reflètent exactement l'alignement³.

Selon l'annexe C du préambule de la NGAA, la *norme pour les concentrés de tomates transformés* (CXS 57-1981) renvoie à trois catégories d'aliments, à savoir 04.2.2.4, 04.2.2.5 et 04.2.2.6 dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995, ci-après dénommée NGAA). Étant donné que ces catégories d'aliments ne figurent pas dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA, les tableaux 1, 2 et 3 doivent être révisés en raison de l'alignement.

Le CCPFV26 (2012) est convenu de mettre à jour la liste des régulateurs d'acidité de la norme CXS 57-1981 et a noté qu'il n'était pas possible de faire une référence générale à la NGAA car seul un nombre limité de régulateurs d'acidité étaient technologiquement justifiés⁴. CCFA45 (2013) a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires de la norme CXS 57-1981 telle que proposée par le CCPFV⁵. Le CCFA49 (2017) est convenu de réviser les sections relatives aux additifs alimentaires de la CXS 57-1981 et les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en ce qui concerne l'alignement de la CXS 57-1981⁶, en indiquant que seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 peuvent être utilisés, ce qui a été suivi par l'adoption au CAC40 (2017)⁷.

La liste des additifs alimentaires autorisés dans la norme CXS 57-1981 figure dans le rapport du CCPFV26⁸. Chaque additif alimentaire répertorié figure dans le tableau 3 de la NGAA avec l'indication de l'autorisation spécifique dans la norme CXS 57-1981. En outre, la section 2 de l'annexe du tableau 3 contient déjà les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 57-1981 pour chaque catégorie d'aliments concernée.

Toutefois, tous les additifs alimentaires des catégories de denrées alimentaires concernées figurant dans les tableaux 1 et 2 n'indiquent pas que le document CXS 57-1981 est exclu des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories de denrées alimentaires concernées, même si le document CXS 57-1981 n'a autorisé aucun des additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2.

Compte tenu des informations susmentionnées, l'alignement de la norme CXS 57-1981 sur la NGAA est partiellement achevé et la NGAA doit donc être modifiée pour insérer des notes XS expliquant que les additifs alimentaires autorisés dans les catégories 04.2.2.4, 04.2.2.5 et 04.2.2.6 dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ne sont pas acceptables pour les produits couverts par la norme CXS 57-1981.

Le texte relatif aux additifs alimentaires figurant à la section 4 de la norme CXS 57-1981 est conforme au texte normalisé recommandé dans le manuel de procédure et ne nécessite donc aucune modification.

Proposition du président (finale): le président a confirmé que les dispositions relatives aux additifs alimentaires énumérées dans la norme CXS 57-1981 ont été reflétées dans le tableau 3 de la NGAA et que le travail d'alignement a donc été achevé à cet égard. Cependant, les tableaux 1 et 2 des catégories d'aliments correspondantes de la NGAA devraient être révisés, pour insérer la note XS 57 " Excluant les produits conformes à la norme pour les concentrés de tomates transformés (CXS 57-1981) " à toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 04.2.2.4, 04.2.2.5 et 04.2.2.6 de la NGAA. Ceci s'applique également aux dispositions relatives aux additifs alimentaires actuellement soumises à la procédure par étapes.

Questions relatives à la norme pour les olives de table (CXS 66-1981)

Question 8 : Disposition relative aux additifs alimentaires pour le SIN 423 dans le tableau 3

Le CCFA50 (2018) a accepté la disposition relative aux additifs alimentaires pour la gomme arabique modifiée par l'acide octényl succinique (OSA) (SIN 423) dans le tableau 3 et est également convenu d'insérer CS 66-1981 dans la cinquième colonne du tableau 3.⁹

³ REP23/FA paragraphes 68 i. c. et 95

⁴ REP13/PFV para.114

⁵ REP 13/FA paragraphe 34

⁶ REP17/FA para 55 (i) (a), Annexe V

⁷ REP17/CAC Annexe III

⁸ REP13/PFV Annexe VI

⁹ REP18/FA Annexe V partie A.2

La note de bas de page du tableau 3 indique que « si une norme de produit autorise les additifs du tableau 3 de manière générale ou en fonction de la catégorie fonctionnelle, cette information figure dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » », ce qui indique que si les normes de produits autorisent des additifs spécifiques du tableau 3, ces normes doivent être désignées dans la cinquième colonne du tableau 3 intitulée « Autorisation spécifique dans les normes de produits suivantes ».

Par conséquent, CS 66-1981 devrait être supprimé de la cinquième colonne du tableau 3 de la NGAA correspondant à SIN 423 en raison des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec référence générale dans CXS 66-1981.

En attendant, selon le tableau 3 de la NGAA, le SIN 423 a une classe fonctionnelle pour un émulsifiant uniquement. Cependant, le REP18/FA a indiqué que l'émulsifiant et l'agent raffermissant étaient listés dans la classe fonctionnelle du SIN 423. Puisqu'il n'est pas clair que le SIN 423 a une fonction d'agent raffermissant, il est recommandé d'examiner cette question dans le GTE sur le SIN. Étant donné que la norme CXS 66-1981 n'autorise pas l'utilisation d'émulsifiant, s'il s'avère que le SIN 423 ne fonctionne que comme émulsifiant, le tableau 3 devra être révisé pour supprimer la norme CXS 66-1981 de l'« allocation spécifique dans les normes de produits suivantes » du tableau 3.

En outre, le GTE a noté les commentaires de la Nouvelle-Zélande et de la Russie sur la nécessité de clarifier la justification technologique du SIN 423 en tant qu'agent raffermissant dans cette FC. Le GTE a également noté le commentaire de l'UE selon lequel les *noms de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) associent le SIN 423 aux fonctions d'émulsifiant et d'agent raffermissant, proposant de renvoyer la question au GTE de la NGAA pour correction. Le président a examiné le document CXG36 et a confirmé la fonction du SIN 423 en tant qu'émulsifiant uniquement. Par conséquent, la proposition du président reste inchangée.

Proposition du président (finale): (1) Supprimer CS 66-1981 de la cinquième colonne du tableau 3 correspondant au SIN 423 et (2) Informer le GTE sur le SIN de la nécessité d'une justification technologique de l'utilisation du SIN 423 ainsi que de la recommandation d'examiner l'opportunité d'ajouter un agent raffermissant dans le SIN 423.

Question 9 : Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les agents de rétention de la couleur et les épaississants dans les tableaux 1 et 2

Ce qui suit est un compte-rendu des discussions du GTE. Toutefois, après discussion entre le président et le coprésident, une approche différente de ces notes est proposée (voir ci-dessous).

Le CCPFV26 est convenu d'incorporer une référence générale à la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires de la norme CXS 66-1981. Le CCPFV26 est également convenu qu'une référence générale limiterait les additifs alimentaires dans les catégories fonctionnelles convenues aux catégories alimentaires auxquelles appartiennent les olives de table. En outre, le CCPFV26 est convenu que les agents de rétention de la couleur et les épaississants ne devraient être disponibles que pour les olives de table noircies par l'oxydation et pour les olives de table farcies, respectivement¹⁰.

Compte tenu des informations ci-dessus, de nouvelles notes devraient être ajoutées pour limiter l'utilisation d'épaississants et d'agents de rétention de la couleur à certains types d'olives de table afin de refléter correctement l'intention du CCPFV (voir le tableau inclus ci-dessous dans l'*analyse de suivi*).

Bien que le GTE ait accepté en principe la nécessité d'insérer de nouvelles notes pour réaliser l'alignement, des opinions divergentes ont été exprimées quant au libellé des nouvelles notes proposées au sein du GTE. Une option basée sur la proposition du président consistait à insérer la note A66 comme suit : "Pour utilisation dans les olives de table noircies par l'oxydation uniquement dans les produits conformes à la *norme pour les olives de table* (CXS 66-1981)" dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant une fonction d'agent de rétention de la couleur, et la note B66 comme suit : "Pour utilisation dans les olives de table avec farce uniquement dans les produits conformes à la *norme pour les olives de table* (CXS 66-1981)" dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant une fonction d'épaississant, ce qui a été appuyé par l'Australie et la Russie. L'autre solution, proposée par les États-Unis avec le soutien de l'UE, consistait à insérer une note A66 libellée comme suit : "Pour utilisation dans les olives de table conformes à la *norme pour les olives de table* (CXS 66-1981) ; olives de table foncées par oxydation uniquement" et une note B66 libellée comme suit : « Pour utilisation dans les olives de table conformes à la *norme pour les olives de table* (CXS 66-1981) ; olives de table avec farce uniquement ». Entre-temps, la Nouvelle-Zélande a fait un commentaire plutôt général sur le manque de cohérence dans la description

¹⁰ REP13/PFV para. 106-107, Annexe II

des notes dans la NGAA et elle soutient le travail visant à améliorer la cohérence pour minimiser la confusion ou la mauvaise interprétation d'une note. Le comité est donc invité à examiner cette question.

Analyse de suivi :

CXS66 fournit les fonctions utilisables des additifs alimentaires en tant que "régulateurs d'acidité, antioxydants, agents de rétention de la couleur¹, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs et épaississants² utilisés conformément à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)". (1. olives de table noircies par l'oxydation, 2. olives de table farcies).

En revoyant le libellé des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 66, nous considérons maintenant que les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents raffermissants, les exhausteurs de goût et les conservateurs sont autorisés pour tous les types d'olives de table, tandis que les agents de rétention de la couleur ne sont autorisés que pour les olives de table assombries par l'oxydation et que les épaississants ne sont autorisés que pour les olives de table farcies (voir le tableau ci-dessous). (voir le tableau ci-dessous).

	Régulateurs d'acidité, antioxydants, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs	Agents de rétention de la couleur	Épaississants
Olives de table noircies par l'oxydation	Autorisé	Autorisé	N/A
Olives de table avec farce	Autorisé	N/A	Autorisé
Autres olives de table	Autorisé	N/A	N/A

L'EDTA (SIN 385 et 386) a la fonction d'antioxydant ainsi que d'autres fonctions, notamment celle d'agent de rétention de la couleur. En tant que tel, l'EDTA est autorisé pour tous les types d'olives de table.

Si les additifs alimentaires visés par la norme FC 04.2.2.3 ont pour seule fonction de retenir la couleur, ils ne sont autorisés que dans les olives de table foncées par l'oxydation, mais pas dans les autres types d'olives. Seuls deux additifs alimentaires sous FC 04.2.2.3 ont la seule fonction d'agents de rétention de la couleur, à savoir INS 579 et 585. Il n'y a pas d'additifs alimentaires ayant uniquement une fonction d'épaississant dans cette catégorie. Les additifs alimentaires ayant une fonction technologique autorisée conformément à la référence générale dans CXS 66-1981, autres que SIN 579 et 585, sous FC 04.2.2.3 sont autorisés pour tous les types d'olives de table.

En ce qui concerne les additifs dans la catégorie FC 04.2.2.3 ayant une fonction d'épaississant en plus d'autres fonctions, les seuls additifs pertinents dans les tableaux 1 et 2 sont certains PHOSPHATES et l'alginate de propylène glycol (SIN 405). Il n'est pas clair si le SIN 405 est technologiquement justifié dans cette FC en tant qu'épaississant car le CCPFV26 n'a pas identifié les besoins technologiques pour que le SIN 405 soit utilisé pour les olives de table (REP13/PFV para 107).

Proposition du président (finale): Compte tenu de ce qui précède, les propositions suivantes sont présentées :

(1) Pour les SIN 385 et 386, la note **A66** est proposée comme suit :

Sauf pour les produits conformes à la norme pour les olives de table (CXS 66-1981) : les fonctions d'antioxydant et de conservateur sont autorisées pour toutes les olives de table, tandis que l'utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur n'est autorisée que pour les olives de table foncées par l'oxydation.

(2) Pour les SIN 578 et 585 qui ont pour seule fonction d'être des agents de rétention de la couleur, une note alternative **A66a** est proposée :

Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les olives de table (CXS 66-1981) : pour l'utilisation dans les olives de table foncées par l'oxydation en tant qu'agent de rétention de la couleur.

(3) Pour le SIN 405, il est proposé d'ajouter XS66 et de supprimer la note précédente B66 (Pour utilisation dans les olives de table conformes à la norme pour les olives de table (CXS 66-1981) ; olives de table avec farce uniquement), étant donné qu'il est peu probable qu'il soit justifié en tant qu'épaississant dans

les aliments conformes à FC 04.2.2.3. Il convient toutefois de noter que cette conclusion signifie que les seuls épaississants autorisés dans les olives de table farcies sont certains PHOSPHATES.

- (4) Pour certains PHOSPHATES, une nouvelle note **P66** est proposée (voir ci-dessous les questions diverses relatives à la nouvelle note pour les PHOSPHATES).

Question 10 : Référence générale à certaines catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans la norme CXS 66-1981

ADIPATES (INS 355) et alginate de propylène glycol (INS 405) dans FC 04.2.2.3 - Il a été proposé au sein du GTE d'ajouter la note XS66 à l'avant-projet pour les ADIPATES dans le procédé par étapes et également à la liste pour l'alginate de propylène glycol. Cependant, comme les ADIPATES ont la fonction de régulateur d'acidité et que l'alginate de propylène glycol a une fonction d'épaississant, les deux fonctions sont autorisées par la référence générale aux tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la norme CXS 66-1981 (cette dernière fonction d'épaississant est uniquement pour les olives de table avec farce, voir également la question 9). REP13/PFV para.107 indique qu'aucun commentaire n'a été reçu et que par conséquent aucun besoin technologique n'a pu être identifié pour les adipates, le diacétate de sodium, le sulfate d'aluminium et d'ammonium et l'alginate de propylène glycol dans FC 04.2.2.3, tous dans la procédure de l'étape à ce moment-là. La liste du sulfate d'aluminium et d'ammonium dans FC 04.2.3.3 est déjà accompagnée de la note XS66, mais pas celle de l'alginate de propylène glycol. Aucun changement n'est apporté au projet de proposition à ce stade ; toutefois, le Président a considéré qu'il y a une question de savoir si cette référence générale qui autorise les régulateurs d'acidité dans les olives de table en général et les épaississants dans les olives avec farce, devrait être considérée comme remplaçant le contenu original présenté dans le para. 107 de la REP13/PFV.

Une question se pose quant à l'interprétation littérale des informations contenues dans la norme (c'est-à-dire la référence générale aux additifs de la classe fonctionnelle dans les tableaux 1 et 2 de la norme FC 04.2.2.3) par rapport à la restriction implicite du paragraphe 107 de la REP13/PFV.

Proposition du Président (finale) : Ajouter la note XS66 aux ADIPATES et à l'alginate de propylène glycol dans le FC 04.2.2.3, tel qu'il apparaît actuellement dans les dispositions des tableaux 1 et 2 de l'annexe 3. Le Président demande s'il y a des objections à la proposition, c'est-à-dire le maintien des restrictions plus conservatrices plutôt que l'interprétation littérale de la référence générale dans CXS 66-1981, qui nécessiterait des modifications aux tableaux 1 et 2 pour supprimer la note XS66 pour les ADIPATES et l'alginate de propylène glycol. Voir également le point 9 ci-dessus concernant la fonction d'épaississant et l'alginate de propylène glycol.

Questions diverses liées aux modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (annexe 2) entre la 2^e circulaire et le rapport du GTE

- i. PHOSPHATES dans FC 04.2.2.3 - CXS 66-2015 autorise certains agents de rétention de la couleur et épaississants, mais il n'y a pas de phosphates avec la fonction d'agent de rétention de la couleur. Par conséquent, le Président a proposé que la nouvelle note B66 (Pour utilisation dans les olives de table avec farce uniquement dans les produits conformes à la norme pour les olives de table (CXS 66-1981)) soit ajoutée à la disposition pour les PHOSPHATES, pour refléter le fait que seuls les épaississants sont justifiés dans les olives de table avec farce, conformément à la référence générale aux tableaux 1 et 2 de la NGAA et à la note de bas de page n° 5 dans la norme de produit. Toutefois, la note proposée précédemment ne décrit pas les phosphates autorisés, car tous les phosphates n'ont pas la fonction d'épaississant. L'alignement a pour pratique habituelle de créer une note détaillée décrivant les additifs qui, au sein d'un groupe d'additifs, peuvent être utilisés. Il est donc proposé de remplacer cette nouvelle note B66 par une nouvelle note (**P66**) spécifique aux PHOSPHATES :

Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la *norme pour les olives de table* (CXS 66-1981) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), phosphate d'hydrogène de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), et polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme régulateurs d'acidité, antioxydants, agents raffermissants ou conservateurs dans toutes les olives de table ; et SIN 339 (i)-(iii), 340 (i)-(iii), 341 (i)-(iii), 342 (i)-(ii), 343 (i)-(iii), 450 (i)-(iii), (v)-(vi), 451 (i)-(ii) et 452 (i)-(ii), (iv)-(v) en tant qu'épaississants dans les olives de table avec farce uniquement.

Questions relatives à la norme pour les fruits et légumes marinés (CXS 260-2007)

Questions diverses liées aux modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (annexe 2) entre la 2^e circulaire et le rapport du GTE

- i. Cire de carnauba (SIN 903) dans FC 04.1.2 - Parce que la norme CXS 260-2007 autorise les régulateurs d'acidité dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, il n'est pas nécessaire d'exclure la cire de carnauba (par le biais de la note d'utilisation XS260), qui a la fonction de régulateur d'acidité de FC 04.1.2. Par conséquent, la note XS260 précédemment proposée est supprimée et aucun changement n'est proposé à la disposition de fond de la NGAA (ainsi, la cire de carnauba est omise de l'annexe 3 puisque, pour l'alignement des normes CCPFV uniquement, les dispositions pour lesquelles aucun changement n'est proposé ne sont pas contenues dans l'annexe 3). Veuillez noter qu'il y a un amendement séparé pour le SIN 903 dans la FC 04.1.2 suite à l'alignement d'une norme régionale CXS 314R-2013.
- ii. Caramel II - caramel au sulfite (SIN 150b) dans FC 04.1.2 ; et Caramel II - caramel au sulfite (SIN 150b) et Caramel IV - caramel au sulfite d'ammoniac dans FC 04.2.2 - Parce que la norme CXS 260-2007 autorise les couleurs dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, il n'est pas nécessaire d'exclure ces couleurs par l'utilisation de la note XS260 dans FC 04.1.2 et FC 04.2.2. La NGAA est hiérarchique, en tant que telle, les additifs alimentaires qui sont autorisés dans les catégories parentes sont également autorisés dans les sous-catégories de cette catégorie parente (voir la section 5, Système de catégories alimentaires, en particulier la partie a). Par conséquent, la note XS260 proposée précédemment est supprimée et aucun changement n'est proposé à la disposition de fond de la NGAA en ce qui concerne la norme CXS 260-2007.
- iii. PHOSPHATES dans les FC 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7 - CXS 260-2007 autorise les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur, les agents raffermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants, cependant, il n'y a pas de phosphates avec les classes fonctionnelles d'agent antimoussant, d'agent de rétention de la couleur, d'exhausteur de goût, ou d'édulcorant. En outre, le phosphate d'os ne possède aucune des classes fonctionnelles autorisées et doit donc être exclu. Par conséquent, le président a proposé une nouvelle note (**P260**) spécifique aux PHOSPHATES :

Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la *Norme pour les fruits et légumes marinés* (CXS 260-2007) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), phosphate d'hydrogène de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate diammonique (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents raffermissants, conservateurs, séquestrants ou stabilisants, seuls ou en combinaison.

Questions relatives à la norme pour les légumes surgelés (CXS 320-2015)

Question 11 : Nouvelle note pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires (séquestrants) dans FC 04.2.2.1

La *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) est une norme de groupe qui couvre plusieurs produits individuels avec des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ses annexes. La plupart des produits dans les annexes stipulent qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé, tandis que l'annexe sur les pommes de terre frites prévoit que les séquestrants sont autorisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la FC 04.2.2.1. Cette FC est contenue dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA.

Par conséquent, la note XS320 devrait être ajoutée aux dispositions relatives aux additifs alimentaires autres que les séquestrants dans la catégorie FC 04.2.2.1 et sa catégorie mère 04.2.2 dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. En outre, la note A320 (Pour utilisation dans les pommes de terre frites conformes à la *norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) en tant que séquestrant) devrait être insérée pour les séquestrants dans la catégorie FC 04.2.2.1 pour indiquer qu'ils sont autorisés pour les pommes de terre frites uniquement parmi les produits couverts par la norme CXS 320-2015. En outre, le thiosulfate de sodium (SIN539), comme l'ont clarifié le Japon et les États-Unis, qui appartient à la famille des sulfites, a une fonction de séquestrant. Par conséquent, il a été proposé qu'une nouvelle note soit insérée pour permettre l'utilisation du SIN 539 dans les pommes de terre frites couvertes par la norme CXS 320-2015.

Toutefois, certaines interactions avec les notes 29, 110 et 265 nécessitent un examen plus approfondi, comme indiqué dans les questions 12 et 13.

Question 12 - Additifs avec la note 29 (pour utilisation dans les aliments non normalisés uniquement) et autres séquestrants dans FC 04.2.2.1 [NOUVEAU]

Il y a une contradiction entre le texte de l'annexe IV de la norme CXS 320-2015 et l'utilisation de la note 29 (pour les aliments non normalisés uniquement) dans la FC 04.2.2.1 de la NGAA. Il n'est pas clair si la présence de la note 29 suggère que toute disposition avec cette note devrait inclure une note XS320, bien que la norme CXS 320-2015 autorise les séquestrants dans les pommes de terre frites surgelées, conformément à la référence générale aux tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Pour tenter de déterminer l'historique des dispositions relatives aux séquestrants dans la norme CXS 320-2015, les rapports et les points pertinents de l'ordre du jour des sessions du CCPFV (2010 - 2016) (25^{ème} à 28^{ème}) et des sessions du CCFA (2013 - 2015) (45^{ème} - 47^{ème}) ont été examinés. Le CCPFV28 a accepté de prendre la référence générale et de supprimer la liste spécifique des additifs alimentaires (REP17/PFV para 55 et 62, 66). En tant que tel, nous considérons que les séquestrants dans cette FC sont généralement autorisés pour les pommes de terre frites surgelées. Cependant, la note 29 indique que les additifs alimentaires désignés par la note 29 ne sont autorisés que pour les aliments non normalisés. Ceci est contradictoire avec l'utilisation autorisée des séquestrants dans les aliments conformes à la norme CXS 320-2015.

Proposition du président (finale) : Pour résoudre la contradiction, il est proposé de réviser la note 29 en supprimant le terme "uniquement" afin de permettre d'autres utilisations (par le biais de notes supplémentaires) dans certains produits normalisés, le cas échéant. Dans ce cas, la note A320 combinée à la note 29 révisée ne se contredirait plus. En outre, par souci de cohérence avec les autres notes, il est proposé d'ajouter « utiliser dans » à la note 29. La note 29 révisée se lirait alors comme suit « Pour utilisation dans les aliments non normalisés ».

Question 13 - Notes 110 et 265 vs Note A320 dans FC 04.2.2.1 [NOUVEAU]

L'acide ascorbique, L- et les tétraacétates d'éthylène diamine sont associés à la note 110 (Pour utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement) et l'acide citrique et l'acide malique, DL- sont associés à la note 265 (Pour utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement, en tant que séquestrant). Ces notes sont similaires à la nouvelle note A320 (pour utilisation dans les pommes de terre frites conformes à la *norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) en tant que séquestrant uniquement) proposée pour ces additifs.

On s'attend à ce que ces deux notes fassent référence aux pommes de terre frites surgelées normalisées et l'ajout de la note A320 peut donc être considéré comme faisant double emploi et prêtant à confusion pour le lecteur de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Le Président estime qu'il est approprié de supprimer les notes 110 et 265 dans la section FC 04.2.2.1 en faveur de la nouvelle note A320, qui montre plus clairement que l'alignement a été entrepris.

Proposition du Président (finale) : remplacer les notes 110 et 265 de la section FC 04.2.2.1 par la note A320.

Questions diverses liées aux modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (annexe 2) entre la 2^{ème} circulaire et le rapport du GTE

- i. PHOSPHATES dans FC 04.2.2.1 - Le président a proposé que la nouvelle note A320 (Pour utilisation dans les pommes de terre frites dans les aliments conformes à la *norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) comme séquestrant uniquement) soit ajoutée à la disposition pour les PHOSPHATES, pour refléter le fait que seule la fonction de séquestrant est technologiquement justifiée dans les pommes de terre frites surgelées normalisées. Toutefois, la note ne précise pas quels sont les phosphates autorisés, car tous les phosphates n'ont pas la fonction de séquestrant. L'alignement a pour habitude de créer une note détaillée décrivant les additifs qui, au sein d'un groupe d'additifs, peuvent être utilisés. Il est donc proposé de remplacer cette nouvelle note A320 par une nouvelle note (**P320**) spécifique aux PHOSPHATES :

Sauf pour l'utilisation dans les pommes de terre frites surgelées conformes à la *norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate dihydrogène de calcium (SIN 341(i)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme séquestrants, seuls ou en combinaison.

Questions relatives aux normes régionales Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013), Norme régionale pour les produits à base de caramel (Asie) (CXS 323R-2017), Norme régionale pour le yacon (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017)**Question 14. Alignement de la norme régionale pour les produits de civelle (CXS 323R-2017) et référence croisée aux catégories d'aliments de la NGAA.**

L'alignement des catégories d'aliments supplémentaires de la NGAA peut être nécessaire pour la norme CXS 323R-2017 en raison du fait que les algues marines sont mentionnées dans un certain nombre de catégories d'aliments végétaux transformés supplémentaires, notamment 04.2.2.1, 04.2.2.3, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6 et 04.2.2.7. Parmi ces autres catégories de légumes transformés, 04.2.2.3, 04.2.2.4 et 04.2.2.7, en particulier, semblent être des catégories dans lesquelles les produits Laver pourraient également être inclus. Le problème réside en partie dans le fait que certaines catégories de produits alimentaires à base de légumes transformés semblent être des produits "plus transformés" mais sont incluses dans la NGAA au même niveau hiérarchique que d'autres produits transformés.

Si d'autres catégories d'aliments transformés à base de légumes devaient être envisagées pour l'alignement, des modifications devraient également être apportées à l'annexe C de la NGAA afin d'inclure ces catégories d'aliments supplémentaires.

Des commentaires ont été demandés au sein du GTE sur la question de savoir s'il est approprié que le GTE sur l'alignement recommande que des catégories d'aliments supplémentaires soient prises en compte dans le processus d'alignement ou si cette question devrait être soumise à l'examen du groupe de travail du CCASIA.

Commentaires sur les 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} circulaires

Australie, États-Unis, FIA, Nouvelle-Zélande - Soutien Aligner les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 de la NGAA pour le moment et demander au CCASIA d'examiner s'il existe d'autres catégories d'aliments pertinentes qui s'appliquent à cette norme.

Proposition du Président (finale) : procéder à a) l'alignement des catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ; et b) demander au CCASIA d'examiner si d'autres catégories d'aliments à base de légumes transformés peuvent s'appliquer à la norme 323R-2017.

Question 15. Alignement de la norme régionale pour le Yacon (CXS 324R-2017) et référence à la catégorie d'aliments 04.2.1.1

En ce qui concerne l'utilisation d'additifs alimentaires à la section 8 (ADDITIFS ALIMENTAIRES) de la norme CXS 324-2017, il est indiqué que « La présente norme s'applique au yacon tel qu'identifié dans la catégorie d'aliments 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris les champignons, les racines et tubercules, les légumes secs et légumineuses et l'aloès), les algues marines, les fruits à coque et les graines et, par conséquent, aucun additif alimentaire n'est autorisé conformément aux dispositions de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ». Cependant, 1) ce type de texte n'est pas typique des normes de produits ; et 2) le yacon n'est pas spécifiquement identifié dans la description de la catégorie d'aliments 04.2.1.1 conformément à l'ANNEXE B, PARTIE II (Descripteurs des catégories d'aliments) de la NGAA. En outre, la référence à la catégorie d'aliments 04.2.1.1 (légumes frais non traités) permettrait automatiquement à tout additif alimentaire futur ajouté à cette catégorie d'aliments d'être autorisé dans le yacon. Bien qu'il soit peu probable que des additifs alimentaires soient ajoutés à cette catégorie d'aliments, le texte de la norme n'indique pas clairement si l'intention est que le yacon reflète toujours les dispositions relatives à la catégorie d'aliments ou si la déclaration a simplement été faite pour indiquer le statut actuel, c'est-à-dire que puisqu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les légumes frais non traités, aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le yacon. L'intention est peut-être que les additifs alimentaires ne soient jamais autorisés pour le yacon.

Proposition du président (1^{ère} circulaire) : La proposition du président est de procéder a) à l'alignement de la catégorie d'aliments 04.2.1.1 et b) de demander au CCLAC d'examiner si le texte de la section 8 (ADDITIFS ALIMENTAIRES) du document CXS 324R-2017 doit être modifié pour tenir compte de la possibilité que des additifs alimentaires soient autorisés dans la catégorie 04.2.1.1 à l'avenir et si de tels additifs pourraient alors être utilisés dans le yacon sans consultation du CCLAC à l'avenir.

Commentaires sur la première circulaire

Australie, États-Unis, FIA - appui

États-Unis - soutient l'alignement tel qu'il est présenté actuellement, et soutient également l'idée de demander l'avis du CCLAC. Nous convenons que la formulation utilisée concernant les additifs alimentaires dans la norme CXS 324R-2017 est inhabituelle. Nous recommandons de demander au CCLAC s'il serait approprié de remplacer la formulation actuelle de la norme par une déclaration plus typique telle que "Aucun additif alimentaire n'est autorisé".

Proposition du président (2^e et 3^e circulaires) : La proposition du président est inchangée par rapport à la 1^{ère} circulaire, avec une recommandation supplémentaire des États-Unis dans le cadre de la communication avec le CCLAC sur cette question.

Commentaires sur les 2^e et 3^e circulaires

Australie, Nouvelle-Zélande - appui

Proposition du président (finale) : La proposition du président est de procéder a) à l'alignement de la catégorie d'aliments 04.2.1.1 et b) de demander au CCLAC d'examiner si le texte de la section 8 (ADDITIFS ALIMENTAIRES) de la norme CXS 324R-2017 doit être modifié pour tenir compte de la possibilité que des additifs alimentaires soient autorisés 04.2.1.1 à l'avenir et si de tels additifs seraient alors acceptables pour une utilisation dans le yacon sans consultation du CCLAC à l'avenir. En outre, demander au CCLAC s'il jugerait acceptable de remplacer le libellé actuel de la norme par une déclaration plus typique telle que "Aucun additif alimentaire n'est autorisé".

Question 16. Utilisation des notes XS dans la NGAA pour exclure une norme de produit d'une disposition lorsque d'autres notes sont déjà présentes, suggérant que les additifs ne peuvent être utilisés que dans certaines denrées alimentaires.

Le président a sollicité les commentaires du GTE sur la question de savoir si les notes XS sont nécessaires lorsque les notes existantes limitent déjà l'utilisation des additifs à des aliments spécifiques. Le président considère que cela est pertinent pour quatre notes existantes, à savoir la note 262, la note 76, la note 154 et la note 221 attachées à certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires. Plus précisément,

- a) L'utilisation de la note 262 dans la catégorie d'aliments (FC) 04.2.1.1 pour SIN 260, SIN 270, SIN 300, SIN 330, SIN 331(i), SIN 331(iii). Ces additifs ne sont pas autorisés dans la *norme* CXS 324R-2017 (*Norme régionale pour le yacon*) qui est référencée dans la catégorie d'aliments 04.2.1.1, par conséquent une note XS324R serait normalement nécessaire. Cependant, la note 262 se lit comme suit Pour utilisation dans les champignons comestibles et les produits à base de champignons uniquement.
- b) L'utilisation de la note 76 dans FC 04.2.2.2 pour SIN 150c, SIN 491-495, SIN 481(i) et SIN 482(i). Ces additifs ne sont pas autorisés dans la *norme* CXS 323R-2017 (*Norme régionale pour les produits de laverie*) qui est référencée dans la norme FC 04.2.2.2, par conséquent une note XS323R serait normalement nécessaire. Cependant, la note 76 se lit comme suit Pour utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- c) L'utilisation de la note 154 dans la norme FC 04.1.2.8 pour les SIN 432-436. Ces additifs ne sont pas autorisés dans la *norme* CXS 314R-2013 (*Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient)*) qui est référencée dans la norme FC 04.1.2.8, par conséquent une note XS314R serait normalement nécessaire. Cependant, la note 154 se lit comme suit : A utiliser dans le lait de coco uniquement.
- d) L'utilisation de la note 221 dans la norme FC 04.2.2.8 pour les SIN 200-203. Ces additifs ne sont pas autorisés dans la *norme* CXS 323R-2017 (*Norme régionale pour les produits à base de rochers*) qui est référencée dans la norme FC 04.2.2.2, par conséquent une note XS323R serait normalement nécessaire. Cependant, la note 221 se lit comme suit Pour utilisation dans la pâte de pommes de terre et les tranches de pommes de terre pré frites uniquement.

L'avantage d'ajouter une note XS indépendamment de la présence de notes existantes limitant l'utilisation d'additifs à des aliments spécifiques est le suivant : 1) si, à l'avenir, l'utilisation de ces additifs est étendue à d'autres aliments dans la FC concernée, il est clair qu'elle n'est pas autorisée dans les aliments normalisés concernés ; 2) il est clair que la norme a été alignée sur la FC concernée et les dispositions relatives aux additifs alimentaires ; et 3) il existe un précédent d'utilisation simultanée de plusieurs notes limitatives (par exemple, l'utilisation conjointe des notes 144 et 345, ou l'utilisation conjointe des notes 144 et 348).

Proposition du Président (1ère, 2ème, 3ème circulaires) : procéder à l'ajout des notes XS discutées ci-dessus aux dispositions relatives aux additifs alimentaires, comme proposé dans les tableaux 1 et 2 ci-dessous.

Commentaires sur la première circulaire

Nouvelle-Zélande, États-Unis, FIA - appui

Australie - la réponse initiale était qu'il n'y avait pas de raison ou d'exigence d'ajouter des notes XS supplémentaires car les dispositions semblent explicites. Toutefois, si le GTE convient que ces notes d'exclusion garantissent la certitude, l'Australie peut soutenir leur ajout.

USA - appuie l'inclusion de notes XS. L'utilisation des notes XS indique clairement à l'utilisateur qu'un additif particulier n'est pas autorisé dans une norme.

Commentaires sur les 2e et 3e circulaires

Australie, Nouvelle-Zélande - appui

Proposition du président (finale) : procéder à l'ajout des notes XS discutées ci-dessus aux dispositions relatives aux additifs alimentaires, comme cela a été proposé dans les tableaux 1 et 2 des normes régionales de l'annexe 4.

Question 17. Utilisation de la note proposée B-323R pour limiter l'utilisation des additifs alimentaires aux produits de lavage assaisonnés dans CXS323R alors que d'autres notes sont déjà présentes, suggérant que les additifs ne peuvent être utilisés que dans certains autres aliments.

La Norme régionale de produit pour les produits de laverie (CXS 323R-2017) indique que « Seuls les régulateurs d'acidité, les anti-agglomérants, les exhausteurs de goût, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* peuvent être utilisés dans les produits de laverie assaisonnés (voir section 2.3.3) conformes à la présente norme ». Cependant, certains des édulcorants (dont certains sont également des exhausteurs de goût), certains des antioxydants et les PHOSPHATES (qui ont des fonctions technologiques comprenant les agents anti-agglomérants, les régulateurs d'acidité et les antioxydants) qui sont autorisés dans FC 04.2.2.2 et FC 04.2.2.8 sont associés à des notes (Notes : 64, 76, 144, 345, ou 348), qui limitent déjà l'utilisation des additifs à certaines denrées alimentaires n'incluant généralement pas les produits de laiterie assaisonnés. Il convient également de noter que certaines des notes limitatives sont utilisées ensemble (c'est-à-dire 144 avec 345, et 144 avec 348) mais se réfèrent apparemment à des produits

différents et sont donc considérées comme mutuellement exclusives plutôt que mutuellement inclusives dans ce cas.

Compte tenu des informations ci-dessus, il n'est pas clair si ces additifs devraient être autorisés dans les produits de lavage assaisonnés par l'utilisation de la note proposée B-323R, ou si ces additifs ne sont pas autorisés dans les produits de lavage assaisonnés parce que leur utilisation est déjà limitée aux denrées alimentaires décrites dans les notes susmentionnées.

Pour référence, la note B-323R proposée se lit comme suit : « À l'exception des produits conformes à la norme régionale pour les produits laitiers (CXS 323R-2017), uniquement pour l'utilisation dans les produits laitiers assaisonnés » ; et les dispositions concernées sont les suivantes :

- a) La note 64 (Pour utilisation dans les haricots secs uniquement) est jointe aux dispositions pour SIN 385 et SIN 386 dans FC 04.2.2.2
- b) La note 76 (Pour utilisation dans les pommes de terre uniquement) est jointe aux dispositions pour SIN 320, SIN 321, PHOSPHATES, et SIN 310 dans FC 04.2.2.2. La note 76 est également jointe aux dispositions pour les PHOSPHATES dans la section FC 04.2.2.8.
- c) La note 144 (pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement) et la note 345 (pour utilisation dans les produits au curry uniquement) sont jointes aux dispositions pour le SIN 951, SIN 961, SIN 969, SACCHARINES, STEVIOL GLYCOSIDES, et SIN 955 dans la section FC 04.2.2.8.
- d) La note 144 (Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement) et la note 348 (Utilisation générale dans les algues marines séchées uniquement) sont jointes aux dispositions pour le SIN 951, SIN 961, SIN 969, SACCHARINES, STEVIOL GLYCOSIDES, et SIN 955 dans la section FC 04.2.2.2.

Pour le point d) ci-dessus, la note B-323R est considérée comme complémentaire de la note 348 et les deux notes fonctionneraient bien ensemble.

Question posée au le GTE (1ère circulaire) : Le président a sollicité les commentaires du GTE sur cette question et a indiqué qu'une proposition serait formulée une fois les commentaires reçus sur cette question et sur la question 16, décrite ci-dessus. L'avant-projet d'alignement des tableaux 1 et 2 pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires concernés des normes régionales est accompagné de la note B-323R.

Commentaires sur la première circulaire

Nouvelle-Zélande, États-Unis, FIA - appui

USA - appuient en général l'inclusion de la note B-323R. Nous convenons que certaines des notes existantes peuvent prêter à confusion, voire être contradictoires. Il se peut que ces questions dépassent le cadre du groupe de travail sur l'alignement. S'il n'est pas possible de parvenir à un consensus, il pourrait être possible de renvoyer cette question à un futur GTE de la NGAA où toutes les utilisations dans la catégorie des denrées alimentaires pourraient être examinées.

Proposition du président (2e et 3e circulaires) : Procéder à l'ajout de la note B-323R pour le moment, plutôt qu'une note XS323R.

Australie – appui

Proposition du Président (finale) : procéder à l'ajout de la note B-323R aux dispositions relatives aux additifs alimentaires, comme cela a été proposé dans les tableaux 1 et 2 des normes régionales de l'annexe 4.

Questions diverses liées aux modifications des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (annexe 4) entre la 3^{ème} circulaire et le présent rapport du GTE.

- i. Le terme « CCFA » peut être supprimé de l'énoncé « sous réserve de l'approbation de la CCFL, de la CCFA et de la CCMAS » dans la norme régionale CXS 308R-2011 à la suite de l'exercice d'alignement de cette année.

Annex 2 (CCMMP)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE SUBJECT COMMODITY STANDARDS FOR MILK AND MILK PRODUCTS (CCMMP) AND TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THOSE STANDARDS

The relevant Codex Standards for milk and milk products that are being aligned with the GSFA are cross-referenced to the following food categories in the GSFA (see Annex C of the GSFA):

CXS Number	Codex Standard Name	GSFA food category
243-2003	Fermented Milks (drinks based on fermented milk, flavoured, heat treated or not heat treated)	01.1.4
243-2003	Fermented Milks (drinks based on fermented milk, (plain))	01.2.1
243-2003	Fermented Milks (drinks based on fermented milk (plain, not heat treated))	01.2.1.1
243-2003	Fermented Milks (drinks based on fermented milk (plain, heat treated))	01.2.1.2
243-2003	Fermented Milks (flavoured, heat treated, and non-heat treated)	01.7
288-1976	Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream)	01.4.1
288-1976	Cream and Prepared Creams (whipping cream, cream packaged under pressure, whipped cream)	01.4.2
288-1976	Cream and Prepared Creams (fermented cream, acidified cream)	01.4.3

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR FERMENTED MILKS (CXS 243-2003)

The following amendments to Section 4 of the *Standard for Fermented Milks* (CXS 243-2003) are proposed.

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated in the table below may be used for the product categories specified. ~~Within each additive class, and where permitted according to the table, only those individual additives listed may be used and only within the limits specified.~~

In accordance with Section 4.1 of the Preamble to the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995), additional additives may be present in the flavoured fermented milks and drinks based on fermented milk as a result of carry-over from non-dairy ingredients.

Carbonating agents, stabilizers and thickeners in food category 01.2.1.1 (Fermented milks (plain), not heat treated after fermentation), acidity regulators, carbonating agents, packaging gases, stabilizers and thickeners in food category 01.2.1.2 (Fermented milks (plain), heat treated after fermentation), acidity regulators, colours, emulsifiers, flavour enhancers, packaging gases, stabilizers, sweeteners and thickeners in food category 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks) and food category 01.7 (Dairy-based deserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)) used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this standard.

For flavoured products, all acidity regulators, colours, emulsifiers and packaging gases listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) and only certain carbonating agents, flavour enhancers, stabilizers, sweeteners and thickeners in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in fermented milk products categories as specified in the table below. Preservatives listed in Table 3 are only permitted in flavoured fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation.

	Fermented Milks and Drinks based on Fermented Milk		Fermented Milks Heat Treated After Fermentation and Drinks based on Fermented Milk Heat Treated After Fermentation	
	Plain	Flavoured	Plain	Flavoured
<u>Food category of the General Standard for Food</u>	<u>01.2.1.1</u>	<u>Not heat treated: 1.1.4 (drinks based on fermented milks);</u>	<u>01.2.1.2</u>	<u>Heat treated: 1.1.4 (drinks based on fermented milks);</u>

Additives (CXS 192-1995)		01.7 (dairy-based desserts)		01.7 (dairy-based desserts)
Acidity regulators:	-	X	X	X
Carbonating agents:	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)
Colours:	-	X	-	X
Emulsifiers:	-	X	-	X
Flavour enhancers:	-	X	-	X
Packaging gases:	-	X	X	X
Preservatives:	-	-	-	X
Stabilizers:	X ^(a)	X	X	X
Sweeteners:	-	X ^(c)	-	X ^(c)
Thickeners:	X ^(a)	X	X	X

(a) Use is restricted to reconstitution and recombination and if permitted by national legislation in the country of sale to the final consumer.

(b) Use of carbonating agents is technologically justified in Drinks based on Fermented Milk only.

(c) The use of sweeteners is limited to milk and milk derivatives-based products energy reduced or with no added sugar.

X The use of additives belonging to the class is technologically justified. In the case of flavoured products the additives are technologically justified in the dairy portion.

- The use of additives belonging to the class is not technologically justified.

Acidity regulators, colours, emulsifiers, packaging gases and preservatives listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in fermented milk products categories as specified in the table above.

INS no.	Name of additive	Maximum level
Acidity regulators		
334	Tartaric acid, L(+)-	2 000 mg/kg as tartaric acid
335(ii)	Sodium L(+)-tartrate	
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	
355	Adipic acid	1 500 mg/kg as adipic acid
356	Sodium adipate	
357	Potassium adipate	
359	Ammonium adipate	
Carbonating agents		
290	Carbon dioxide	GMP
Colours		
100(i)	Curcumin	100 mg/kg
101(i)	Riboflavin, synthetic	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate, sodium	
102	Tartrazine	
104	Quinoline yellow	150 mg/kg
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorubine (Carmoisine)	
124	Ponceau 4R (Cochineal red A)	
129	Allura red AC	300 mg/kg
132	Indigotine	100 mg/kg
133	Brilliant blue FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylls, copper complexes	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophylls, copper complexes, sodium and potassium salts	

143	Fast green FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II — sulphite caramel	150 mg/kg
150c	Caramel III — ammonia caramel	2 000 mg/kg
150d	Caramel IV — sulphite ammonia caramel	2 000 mg/kg
151	Brilliant black (Black PN)	150 mg/kg
155	Brown HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotene, <i>beta</i> -, synthetic	100 mg/kg
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, <i>beta</i> -apo-8'	
160a(iii)	Carotenes, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Carotenes, <i>beta</i> -, vegetable	600 mg/kg
160b(i)	Annatto extract, bixin-based	20 mg/kg as bixin
160b(ii)	Annatto extract, norbixin-based	20 mg/kg as norbixin
160d	Lycopenes	30 mg/kg as pure lycopene
161b(i)	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxanthin, synthetic	150 mg/kg
163(ii)	Grape skin extract	100 mg/kg
172(i)	Iron oxide, black	
172(ii)	Iron oxide, red	
172(iii)	Iron oxide, yellow	
Emulsifiers		
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	3 000 mg/kg
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	

INS no.	Name of additive	Maximum level
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10 000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	5 000 mg/kg
474	Sucroglycerides	5 000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	2 000 mg/kg
477	Propylene glycol esters of fatty acids	5 000 mg/kg
481(i)	Sodium stearoyl lactylate	10 000 mg/kg
482(i)	Calcium stearoyl lactylate	10 000 mg/kg
491	Sorbitan monostearate	5 000 mg/kg
492	Sorbitan tristearate	
493	Sorbitan monolaurate	
494	Sorbitan monooleate	
495	Sorbitan monopalmitate	
900a	Polydimethylsiloxane	50 mg/kg
Flavour enhancers		
580	Magnesium gluconate	
620	Glutamic acid, (L)-	
621	Monosodium L-glutamate	

622	Monopotassium L-glutamate	
623	Calcium di-L-glutamate	
624	Monoammonium L-glutamate	
625	Magnesium di-L-glutamate	
626	Guanylic acid, 5'-	
627	Disodium 5'-guanylate-	
628	Dipotassium 5'-guanylate-	GMP
629	Calcium 5'-guanylate	
630	Inosinic acid, 5'-	
631	Disodium 5'-inosinate	
632	Dipotassium 5'-inosinate	
633	Calcium 5'-inosinate	
634	Calcium 5'-ribonucleotides-	
635	Disodium 5'-ribonucleotides-	
636	Maltol	
637	Ethyl maltol	
Preservatives		
200	Sorbic acid	
202	Potassium sorbate	1 000 mg/kg as sorbic acid
203	Calcium sorbate	
210	Benzoic acid	
211	Sodium benzoate	300 mg/kg as benzoic acid
212	Potassium benzoate	
213	Calcium benzoate	
234	Nisin	500 mg/kg
Stabilizers and Thickeners		
170(i)	Calcium carbonate	GMP
331(iii)	Trisodium citrate	GMP
338	Phosphoric acid	
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	
339(iii)	Trisodium phosphate	
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	1 000 mg/kg, singly or in combination, as phosphorous
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	
340(iii)	Tripotassium phosphate	
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate	
341(iii)	Tricalcium orthophosphate	
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate	
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate	
INS no. Name of additive Maximum level		
343(i)	Monomagnesium phosphate	
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate	
343(iii)	Trimagnesium phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	

450(vi)	Dicalcium diphosphate	
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
542	Bone phosphate	
400	Alginic acid	
401	Sodium alginate	
402	Potassium alginate	
403	Ammonium alginate	
404	Calcium alginate	
405	Propylene glycol alginate	
406	Agar	
407	Carrageenan	
407a	Processed eucheuma seaweed (PES)	GMP
410	Carob bean gum	
412	Guar gum	
413	Tragacanth gum	
414	Gum Arabic (Acacia gum)	
415	Xanthan gum	
416	Karaya gum	
417	Tara gum	
418	Gellan gum	
425	Konjac flour	
440	Pectins	
459	Cyclodextrin, -beta	5 mg/kg
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	
460(ii)	Powdered cellulose	
461	Methyl cellulose	
463	Hydroxypropyl cellulose	
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	
465	Methyl ethyl cellulose	
466	Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	
467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	
468	Cross-linked sodium carboxymethylcellulose (Cross-linked cellulose gum)	
469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolyzed (Cellulose gum, enzymatically hydrolyzed)	GMP
470(i)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	
470(ii)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	
471	Mono- and di- glycerides of fatty acids	

472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol

INS no.	Name of additive	Maximum level
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	
508	Potassium chloride	
509	Calcium chloride	
511	Magnesium chloride	
1200	Polydextrose	
1400	Dextrins, roasted starch	
1401	Acid treated starch	
1402	Alkaline treated starch	
1403	Bleached starch	
1404	Oxidized starch	
1405	Starches, enzyme treated	
1410	Mono starch phosphate	
1412	Distarch phosphate	
1413	Phosphated distarch phosphate	
1414	Acetylated distarch phosphate	
1420	Starch acetate	
1422	Acetylated distarch adipate	
1440	Hydroxypropyl starch	
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	
1450	Starch sodium octenyl succinate	
1451	Acetylated oxidized starch	
Sweeteners^(a)		
420	Sorbitol	GMP
421	Mannitol	GMP
950	Acesulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Hydrogenated isomaltulose)	GMP
954	Saccharin	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotame	100 mg/kg
962	Aspartame-acesulfame salt	350 mg/kg on an acesulfame potassium equivalent basis
964	Polyglycitol syrup	
965	Maltitols	
966	Lactitol	GMP
967	Xylitol	
968	Erythritol	

(a) The use of sweeteners is limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR CREAMS (CXS 288-1976)

The following amendments to Section 4 of the *Standard for Cream and Prepared Creams* (CXS 288-1976) are proposed.

Explanatory Information regarding Alignment:

New text is indicated in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~.

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated in the table below may be used for the product categories specified. ~~Within each additive class, and where permitted according to the table, only those additives listed below may be used and only within the limits specified.~~

Stabilizers and thickeners, including modified starches may be used singly or in combination, in compliance with the definitions for milk products and only to the extent that they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starch as provided for in Section 3.2.

Acidity regulators, emulsifiers, stabilizers and thickeners in food category 01.4.1 (Pasteurized cream (plain)), acidity regulators, emulsifiers, packaging gases, propellants, stabilizers and thickeners in food category 01.4.2 (Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)) and acidity regulators, emulsifiers, stabilizers and thickeners in food category 01.4.3 (Clotted cream (plain)) used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) and only certain acidity regulators, emulsifiers, stabilizers and thickeners in food category 01.4.3 (Clotted cream (plain)) in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this standard.

Product category	Additive functional class			
	Stabilizers ^(a)	Acidity regulators ^(a)	Thickeners ^(a) and emulsifiers ^(a)	Packaging gases and propellants
Prepackaged liquid cream (2.4.1):	X	X	X	–
Whipping cream (2.4.2):	X	X	X	–
Cream packed under pressure (2.4.3):	X	X	X	X
Whipped cream (2.4.4):	X	X	X	X
Fermented cream (2.4.5):	X	X	X	–
Acidified cream (2.4.6):	X	X	X	–

(a) These additives may be used when needed to ensure product stability and integrity of the emulsion, taking into consideration the fat content and durability of the product. With regard to the durability, special consideration should be given to the level of heat treatment applied since some minimally pasteurized products do not require the use of certain additives.

X The use of additives belonging to the class is technologically justified.

– The use of additives belonging to the class is not technologically justified.

INS no.	Name of additive	Maximum level
Acidity regulators		
270	Lactic acid, L-, D- and DL-	GMP
325	Sodium lactate	GMP
326	Potassium lactate	GMP
327	Calcium lactate	GMP
330	Citric acid	GMP
333	Calcium citrates	GMP
500(i)	Sodium carbonate	GMP
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	GMP
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	GMP
501(i)	Potassium carbonate	GMP
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	GMP
Stabilizers and thickeners		

INS no.	Name of additive	Maximum level
170(i)	Calcium carbonate	GMP
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	GMP
331(iii)	Trisodium citrate	GMP
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	GMP
332(ii)	Tripotassium citrate	GMP
516	Calcium sulphate	GMP
339(i)	Monosodium dihydrogen phosphate	1-100 mg/kg expressed as phosphorus
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	
339(iii)	Trisodium phosphate	
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	
340(iii)	Tripotassium phosphate	
341(i)	Calcium dihydrogen phosphate	
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate	
341(iii)	Tricalcium phosphate	
450(i)	Disodium diphosphate	
450(ii)	Trisodium diphosphate	
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	
450(vi)	Calcium diphosphate	
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	
451(i)	Pentasodium triphosphate	
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	
452(i)	Sodium polyphosphate	
452(ii)	Potassium polyphosphate	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	
452(iv)	Calcium polyphosphate	
452(v)	Ammonium polyphosphate	
400	Alginic acid	GMP
401	Sodium alginate	GMP
402	Potassium alginate	GMP
403	Ammonium alginate	GMP
404	Calcium alginate	GMP
405	Propylene glycol alginate	5 000 mg/kg
406	Agar	GMP
407	Carrageenan	GMP
407a	Processed eucheama seaweed (PES)	GMP
410	Carob bean gum	GMP
412	Guar gum	GMP
414	Gum arabic (Acacia gum)	GMP
415	Xanthan gum	GMP
418	Gellan gum	GMP
440	Pectins	GMP
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	GMP
460(ii)	Powdered cellulose	GMP
461	Methyl cellulose	GMP
463	Hydroxypropyl cellulose	GMP
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	GMP
465	Methyl ethyl cellulose	GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	GMP
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	5 000 mg/kg
508	Potassium chloride	GMP
509	Calcium chloride	GMP
1410	Monostarch phosphate	GMP
1412	Distarch phosphate	GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	GMP
1420	Starch acetate	GMP
1422	Acetylated distarch adipate	GMP

INS no.	Name of additive	Maximum level
1440	Hydroxypropyl starch	GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	GMP
1450	Starch sodium octenyl succinate	GMP
Emulsifiers		
322(i)	Lecithin	GMP
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	1 000 mg/kg
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	
471	Mono- and diglycerides of fatty acids	GMP
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	GMP
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	GMP
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	GMP
473	Sucrose esters of fatty acids	5 000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	6 000 mg/kg
491	Sorbitan monostearate	5 000 mg/kg
492	Sorbitan tristearate	
493	Sorbitan monolaurate	
494	Sorbitan monooleate	
495	Sorbitan monopalmitate	
Packing gases		
290	Carbon dioxide	GMP
941	Nitrogen	GMP
Propellant		
942	Nitrous oxide	GMP

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT CCMP STANDARDS (CXS 243-2003 and CXS 288-1976)

The Tables have been updated to include the latest, 2023 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA for background) which were subsequently adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green** font are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/53 INF/01). **Text in blue** font represents a modification that was to be made to the GSFA as a result of changes agreed to at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA) which were adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC) but do not currently appear in the 2023 revision of GSFA.

For food category (FC) 01.2.1.2, new entries for a number of acidity regulators and packaging gases (shown in **purple** font) are not named directly in CXS243-2003, but are derived from the allowance for Table 3 additives in section 4 of the commodity standard. Please see the amendments to Table 3, below, for more information.

Below are amendments to FCs 01.1.4, 0.1.2, 0.1.2.1, 01.2.1.1, 01.2.1.2 and 01.7 related to CXS 243-2003, as well as to FCs 01.4, 01.4.1, 01.4.2, and 01.4.3 related to CXS 288-1976.

ACESULFAME POTASSIUM					
INS: 950 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	350 mg/kg	478,188, Q243	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	350 mg/kg	478, 188, Q243	2019	Adopt

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL					
INS: 472a Functional Class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer					

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE

INS: 1422 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE

INS: 1414 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ACETYLATED OXIDIZED STARCH

INS: 1451 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, R243</u>		Adopt

ACID-TREATED STARCH

INS: 1401 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

ADIPATES					
INS: 355 Functional Class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.1.4</u>	<u>Flavoured fluid milk drinks</u>	<u>1500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	1500 mg/kg	1	2016	No change
<u>01.7</u>	<u>Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)</u>	<u>1500 mg/kg</u>	<u>1, R243</u>		Adopt

ADVANTAME					
INS: 969 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	6 mg/kg	381, <u>478</u> , <u>XS243</u>		Adopt. Note 478 was to be adopted at Step 5/8 (REP23/FA, Appendix VI, p168) which was adopted by CAC46 (REP23/CAC).
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	10 mg/kg	478, <u>XS243</u>	2021	Adopt

AGAR					
INS: 406					
Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2015	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ALGINIC ACID					
INS: 400					
Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235, R243		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ALITAME INS: 956 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	100 mg/kg	161		Provision was revoked (see REP21/FA) due to EWG of GSFA. Not appropriate to re-add via Alignment.
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	161, 145	2021	Provision was revoked in REP21/FA due to EWG GSFA. Not appropriate to re-add via alignment.

ALKALINE TREATED STARCH INS: 1402 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

ALLURA RED AC INS: 129 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	100 mg/kg	52, 540(revised)	2009	No changes for Alignment needed (some revision to Note 540 proposed, below).
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300 mg/kg		2009	No change

AMARANTH INS: 123 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	50 mg/kg	52, <u>XS243</u>	2017	Adopt

AMMONIUM ALGINATE INS: 403 Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation

01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235, R243		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

AMMONIUM CARBONATEINS: 503(i) Functional class: **Acidity regulator**, Raising agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243		Adopt

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATEINS: 503(ii) Functional class: **Acidity regulator**, Raising agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243		Adopt

AMMONIUM HYDROXIDEINS: 527 Functional class: **Acidity regulator**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP		2013	No change

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACIDINS: 442 Functional class: **Emulsifier**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg	231, XS243	2012	Adopt

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASEDINS: 160b(i) Functional Class: **Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	20 mg/kg	8, 52	2017	No change
01.2.1	Fermented milks (plain)	100 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS240	2024	For information. Refer proposed revision to EWG of the GSFA (see issue 4 in Annex 1).
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	8, 146	2023	No change

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASEDINS: 160b(ii) Functional Class: **Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	10 mg/kg	52, 185, <u>A243</u>	2017	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	20 mg/kg	185	2023	No change

ASCORBYL ESTERS

INS: 304, 305 Functional class: Antioxidant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	500 mg/kg	2, 10, <u>XS243</u>	2001	Adopt

ASPARTAME

INS: 951 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	600 mg/kg	478, 191, 405, <u>F243, Q243</u>	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000 mg/kg	478, 191, <u>Q243</u>	2019	Adopt

ASPARTAME-ACESULFAME SALT

INS: 962 Functional Class: Sweetener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	350 mg/kg	113, 477, <u>Q243</u>	2019	Adopt

AZORUBINE (CARMOISINE)

INS: 122 Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg		2023	No change

BENZOATES

INS: 210-213 Functional Class: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.1.4</u>	<u>Flavoured fluid milk drinks</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>13, T243a</u>		Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300 mg/kg	13, <u>T243</u>	2001	Adopt

BETA-APO-8'-CAROTENAL

INS: 160e Functional Class: Colour

--	--	--	--	--	--

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	10 mg/kg	52, <u>XS243</u>	2023	Adopt

BETA-CAROTENES INS: 160a(i),(iii),(iv) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	20 mg/kg	52, 341, 344, <u>402</u> (revised)	2023	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	20 mg/kg	341, 344, <u>402</u> (revised)	2023	Adopt

BETA-CAROTENES, VEGETABLE INS: 160a(ii) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	20 mg/kg	52, 341, 344, <u>402</u> (revised)	2023	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	25 mg/kg	341, 344, <u>402</u> (revised)	2023	Adopt

BLEACHED STARCH INS: 1403 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

BRILLIANT BLACK (BLACK PN) INS: 151 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg		2023	No change

BRILLIANT BLUE FCF INS: 133 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52	2008	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg		2005	No change

BROWN HT					
INS: 155 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg		2023	No change

CALCIUM ACETATE					
INS: 263 Functional class: Acidity regulator, Preservative, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

CALCIUM ALGINATE					
INS: 404 Functional class: Antifoaming agent, Bulking agent, Carrier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CALCIUM CARBONATE					
INS: 170(i) Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Colour, Firming agent, Flour treatment agent, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>H243</u>	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CALCIUM CHLORIDE					
INS: 509 Functional class: Firming agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation

<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>G243, R243</u>		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CALCIUM GLUCONATE

INS: 578

Functional class: **Acidity regulator, Firming agent, Sequestrant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

CALCIUM HYDROXIDE

INS: 526

Functional class: **Acidity regulator, Firming agent**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt

CALCIUM LACTATE

INS: 327

Functional class: **Acidity regulator, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CALCIUM MALATE, D-, L-

INS: 352(ii)

Functional class: **Acidity regulator**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

CALCIUM OXIDE

INS: 529

Functional class: **Acidity regulator, Flour treatment agent**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP		2013	No change

CALCIUM SULFATE

INS: 516

Functional class: **Acidity regulator, Firming agent, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CANTHAXANTHIN INS: 161g Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	15 mg/kg	52, 470, <u>XS243</u>	2011	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	15 mg/kg	470, <u>XS243</u>	2011	Adopt

CARAMEL II – SULFITE CARAMEL INS: 150b Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	2000 mg/kg	52, 400	2017	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg	209, 400	2023	No change

CARAMEL III – AMMONIA CARAMEL INS: 150c Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	2000 mg/kg	52	2009	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg		1999	No change

CARAMEL IV – SULFITE AMMONIA CARAMEL INS: 150d Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	2000 mg/kg	52	2011	No change
01.2.1	Fermented milks (plain)	150 mg/kg	42	1999	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg		1999	Adopt

CARBON DIOXIDE INS: 290 Functional class: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation

01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	J243		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	59, J243	2014	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	59 & 278	2014	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CARMINES					
INS: 120 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52, 178	2008	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg	178	2005	No change

CAROB BEAN GUM					
INS: 1410 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener INS: 290 Functional class: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CARRAGEENAN					
INS: 407 Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2015	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CHLOROPHYLLS AND CHOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES					
INS: 141(i),(ii) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation

01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	50 mg/kg	52, 190	2009	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	500 mg/kg		2009	No change

CITRIC ACID					
INS: 330 Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL					
INS: 472c Functional class: Antioxidant, Emulsifier, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYLCELLULOSE (CROSS-LINKED CELLULOSE GUM)					
INS: 468 Functional class: Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>R243</u>		Adopt

CURCUMIN					
INS: 100(i) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52, 402(revised)	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg	402(revised)	2023	No change

CYCLAMATES					
INS: 952(i),(ii),(iv) Functional Class: Sweetener					

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	250 mg/kg	17, 477, <u>Q243</u>	2019	Adopt

CYCLODEXTRIN, BETA-
INS: 459 Functional Class: Carrier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.1.4</u>	<u>Flavoured fluid milk drinks</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>		Adopt
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, R243</u>		Adopt
<u>01.7</u>	<u>Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>G243</u>		Adopt

DEXTRINS, ROASTED STARCH
INS: 1400 Functional class: Carrier, Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

DIACETYL TARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
INS: 472e Functional Class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	5000 mg/kg	399, <u>L243</u>	2017	Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	5000 mg/kg	<u>XS243</u>	2005	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	6000 mg/kg	<u>C288</u>	2007	Adopt
01.4.3	Clotted cream (plain)	5000 mg/kg	<u>B288</u>	2006	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	10000 mg/kg	<u>L243</u>	2005	Adopt

DISTARCH PHOSPHATE
INS: 1412 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE

INS: 467 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, R243</u>		Adopt

ETHYL MALTOL

INS: 637 Functional Class: Flavour enhancer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.1.4</u>	<u>Flavoured fluid milk drinks</u>	<u>GMP</u>	<u>R243</u>		Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200 mg/kg	<u>D243</u>	2016	Adopt

FAST GREEN FCF

INS: 143 Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	100 mg/kg	52	2008	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	2	1999	No change

FUMARIC ACID

INS: 297 Functional class: Acidity regulator

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

GELLAN GUM

INS: 418 Functional class: Gelling agent, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change

01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

GLUCONO DELTA-LACTONEINS: 575 Functional class: **Acidity regulator, Raising agent, Sequestrant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243a	2013	Adopt

GRAPE SKIN EXTRACTINS: 163(ii) Functional Class: **Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	100 mg/kg	52, 181 & 402(revised)	2017	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200 mg/kg	181, 402(revised)	2009	Adopt

GUAR GUMINS: 412 Functional class: **Emulsifier, Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

GUM ARABIC (ACACIA GUM)INS: 414 Functional class: **Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

HYDROXYBENZOATES, PARA-INS: 214, 218 Functional class: Preservative					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	120 mg/kg	27, <u>XS243</u>	2012	Adopt

HYDROXYPROPYL CELLULOSE INS: 463 Functional class: Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE INS: 1442 Functional class: Anticaking agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, R243</u>		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE INS: 464 Functional class: Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

HYDROXYPROPYL STARCH					
INS: 1440 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)					
INS: 132 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	300 mg/kg	52, 402(revised)	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg	<u>402</u> (revised)	2009	Adopt

IRON OXIDES					
INS: 172(i)-(iii) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	20 mg/kg	52, 402(revised)	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg		2005	No change

JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLUE					
INS: 183 Functional Class: Colour					
Food Cat No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	160 mg/kg	52, New Note ("On a blue polymer basis), <u>XS243</u>	2	Draft provision at Step 2. Information is pending if the intent is to include use in flavoured products conforming to CXS243-2003. If the proposal is advanced, Note XS243 should be included
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	120 mg/kg	52, New Note ("On a blue polymer basis), New Note ("Use in frozen diary confections and novelties at a maximum of 400 mg/kg to achieve the desired colour"), <u>XS243</u>	2	Draft provision at Step 2. Information is pending if the intent is to include use in flavoured products conforming to CXS243-2003. If the proposal is advanced, Note XS243 should be included

KARAYA GUM					
INS: 416 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	200 mg/kg	234, 235, <u>D243</u>	2013	Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

KONJAC FLOUR					
INS: 425 Functional class: Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

LACTIC ACID, L-, D- AND DL-					
INS: 270 Functional class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL					
INS: 472b Functional class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER					
INS: 243 Functional class: Preservative					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200 mg/kg	470, <u>XS243</u>	2011	Adopt

LECITHIN					
INS: 322(i) Functional class: Antioxidant, Emulsifier, Flour treatment agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

LUTEIN FROM TAGETES ERECTA					
INS: 161b(i) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	100 mg/kg	52, 400	2017	No change
<u>01.7</u>	<u>Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>R243</u>		Adopt

MAGNESIUM CARBONATE					
INS: 504(i) Functional class: Acidity regulator, Anticaking agent, Colour retention agent, Flour treatment agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt

MAGNESIUM CHLORIDE					
INS: 511 Functional class: Colour retention agent, Firming agent, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

MAGNESIUM HYDROXIDE					
INS: 528 Functional class: Acidity regulator, Colour retention agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE					
INS: 504(ii)					
Functional class: Acidity regulator , Anticaking agent, Carrier, Colour retention agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt

MAGNESIUM LACTATE, DL-					
INS: 329					
Functional class: Acidity regulator , Flour treatment agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243a</u>		Adopt

MAGNESIUM OXIDE					
INS: 296					
Functional class: Acidity regulator , Anticaking agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243a</u>		Adopt

MALIC ACID, DL-					
INS: 296					
Functional class: Acidity regulator , Sequestrant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt

MALTOL					
INS: 636					
Functional Class: Flavour enhancer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.1.4</u>	<u>Flavoured fluid milk drinks</u>	<u>GMP</u>	<u>R243</u>		Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200 mg/kg	<u>D243</u>	2016	Adopt

METHYL CELLULOSE					
INS: 461					
Functional class: Bulking agent , Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

METHYL ETHYL CELLULOSE					
INS: 465 Functional class: Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)					
INS: 460(i) Functional class: Anticaking agent, Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS					
INS: 471 Functional class: Antifoaming agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

MONOSTARCH PHOSPHATE					
INS: 1410 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

NEOTAME INS: 961 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	20 mg/kg	406 (revised), 478	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	478, <u>Q243</u>	2019	Adopt

NISIN INS: 234 Functional Class: Preservative					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	12.5 mg/kg	233, 403 <u>220</u>	2017	Adopt
01.4.3	Clotted cream (plain)	10 mg/kg	<u>XS288</u>	2009	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	12.5 mg/kg	233, 362 , <u>T243</u>	2016	Adopt

NITROGEN INS: 941 Functional class: Foaming agent, Packaging gas, Propellant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	59	2014	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	59 & 278	2014	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

NITROUS OXIDE INS: 942 Functional class: Antioxidant, Foaming agent, Packaging gas, Propellant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	59	2014	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	59, 278, <u>I288</u>	2014	Adopt

OXIDIZED STARCH INS: 1404 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change

01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

PAPRIKA EXTRACT					
INS: 160c(ii) Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	30 mg/kg	39, 528, XS243	2023	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	60 mg/kg	39, XS243	2023	Adopt

PECTINS					
INS: 440 Functional class: Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE					
INS: 1413 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

PHOSPHATES					
INS: 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 Functional class: Acidity regulator, Anticaking agent, Antioxidant, Emulsifier, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	1500 mg/kg	33, 364, 398 B243	2017	Adopt

01.2	Fermented and renneted milk products (plain)	1000 mg/kg	33, B243 , P243	2010	Adopt
01.4	Cream (plain) and the like	2200 mg/kg	33, D288	2012	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1500 mg/kg	33, B243	2023	Adopt

POLYDEXTROSES

INS: 1200

Functional class: Bulking agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2015	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

POLYDIMETHYLSILOXANE

INS: 900a

Functional Class: Anticaking agent, Antifoaming agent, Emulsifier

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	50 mg/kg	S243		Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	50 mg/kg	S243		Adopt

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS

INS: 475

Functional Class: Emulsifier, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	2000 mg/kg	L243	2017	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	6000 mg/kg	H288	2016	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	6000 mg/kg		2016	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
01.4.3	Clotted cream (plain)	6000 mg/kg		2016	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg	354, XS243 , L243	2016	Adopt

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

INS: 476

Functional class: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg	XS243	2016	No change

POLYSORBATES					
INS: 432-436 Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 432, 433, 435, 436); Emulsifier (INS 434)					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	3000 mg/kg	<u>L243</u>	2008	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	1000 mg/kg	<u>H288</u>	2008	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	1000 mg/kg		2008	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
01.4.3	Clotted cream (plain)	1000 mg/kg		2008	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000 mg/kg	<u>L243</u>	2007	Adopt

PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)					
INS: 124 Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 432, 433, 435, 436); Emulsifier (INS 434)					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	150 mg/kg	52	2023	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg		2023	No change

POTASSIUM ACETATE					
INS: 261(i) Functional class: Acidity regulator, Preservative					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243a</u>		Adopt

POTASSIUM ALGINATE					
INS: 402 Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

POTASSIUM CARBONATE					
INS: 501(i) Functional class: Acidity regulator, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234, M243a	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

POTASSIUM CHLORIDE					
INS: 508 Functional class: Firming agent, Flavour enhancer, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235, R243		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234, R243		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE					
INS: 332(i) Functional class: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243a	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

POTASSIUM GLUCONATE					
INS: 577 Functional class: Acidity regulator, Sequestrant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243a		Adopt

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE					
INS: 501(ii) Functional class: Acidity regulator, Raising agent, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243a		Adopt

01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

POTASSIUM HYDROXIDEINS: 525 Functional class: **Acidity regulator**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

POTASSIUM LACTATEINS: 326 Functional class: **Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifier, Humectant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

POTASSIUM SULFATEINS: 515(i) Functional class: **Acidity regulator**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

POWDERED CELLULOSE

INS: 460(ii)

Functional class: **Anticaking agent, Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (PES)					
INS: 407a					
Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2015	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

PROPYL GALLATE					
INS: 310					
Functional class: Antioxidant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	90 mg/kg	2, 15, <u>XS243</u>	2001	Adopt

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE					
INS: 405					
Functional Class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	1300 mg/kg	XS243 <u>D243, G243a</u>	2017	Adopt
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	5000 mg/kg	234, 235, <u>D243</u>	2017	Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	5000 mg/kg	234, <u>D243</u>	2017	Adopt
<u>01.4.2</u>	<u>Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>E288</u>		Adopt
01.4.3	Clotted cream (plain)	5000 mg/kg	<u>G288</u>	2016	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	6000 mg/kg	<u>D243, G243a</u>	2016	Adopt

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS					
INS: 477					
Functional Class: Emulsifier					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	5000 mg/kg		2001	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg		2001	No change

QUINOLINE YELLOW INS: 104 Functional Class: Colour					
Food Category No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	10 mg/kg	52, <u>400</u>	2017	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150 mg/kg			No change

SACCHARINS INS: 954(i)-(iv) Functional Class: Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	80 mg/kg	<u>406</u> (revised), 477	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	477, <u>Q243</u>	2019	Adopt

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM INS: 470(i) Functional class: Anticaking agent, Emulsifier, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM INS: 470(ii) Functional class: Anticaking agent, Emulsifier, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

SODIUM ACETATE INS: 262(i) Functional class: <u>Acidity regulator</u> , Preservative, Sequestrant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243a</u>		Adopt

SODIUM ALGINATE INS: 401 Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change

01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM CARBONATE

INS: 500(i)

Functional class: **Acidity regulator, Anticaking agent, Emulsifying salt, Raising agent, Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)

INS: 466

Functional class: **Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2015	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED (CELLULOSE GUM, ENZYMATICALLY HYDROLYZED)

INS: 469

Functional class: **Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, R243</u>		Adopt

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE					
INS: 331(i) Functional class: Acidity regulator , Anticaking agent, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234, M243a	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM FUMARATES					
INS: 365 Functional class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243		Adopt

SODIUM HYDROGEN CARBONATE					
INS: 500(ii) Functional class: Acidity regulator , Anticaking agent, Raising agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243a	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	A288	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE					
INS: 350(i) Functional class: Acidity regulator , Humectant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243		Adopt

SODIUM HYDROGEN SULFATE					
INS: 514(ii) Functional class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243		Adopt

SODIUM HYDROXIDE					
INS: 524 Functional class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP		2013	No change

SODIUM LACTATE					
INS: 325					
Functional class: Acidity regulator , Antioxidant, Bulking agent, Emulsifier, Emulsifying salt, Humectant, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243a</u>	2013	Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM SESQUICARBONATE					
INS: 500(iii)					
Functional class: Acidity regulator , Anticaking agent, Raising agent					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243</u>		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	<u>A288</u>	2013	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM SULFATE					
INS: 514(i)					
Functional class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	<u>M243</u>		Adopt

SORBATES					
INS: 200, 202, 203					
Functional Class: Preservative					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	1000 mg/kg	42, 220	2012	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000 mg/kg	42, <u>T243</u>	2012	Adopt

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS					
INS: 491-495					
Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 491, 492, 493, 494); Emulsifier (INS 495)					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	5000 mg/kg	<u>L243</u>	2017	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	5000 mg/kg	<u>F288</u>		Adopt
01.4.3	Clotted cream (plain)	5000 mg/kg	<u>F288</u>		Adopt

01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg	362, <u>L243</u>	2019	Adopt
------	---	------------	------------------	------	-------

STARCH ACETATE

INS: 1420 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

STARCH SODIUM OCTENYL ACETATE

INS: 1450 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

STARCHES, ENZYME TREATED

INS: 1405 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change

STEAROYL LACYLATES

INS: 481(i), 482(i) Functional Class: Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	1000 mg/kg	<u>355, L243</u>	2017	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg	355, <u>L243</u>	2016	Adopt

STEVIOL GLYCOSIDES INS: 960a, 960b, 960c, 960d Functional Class: Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	200 mg/kg	26, 477, XS243	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	330 mg/kg	26, 477, XS243	2011	Adopt

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) INS: 955 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	300 mg/kg	478, 404, Q243	2019	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	400 mg/kg	478, Q243	2019	Adopt

SUCROSE ESTERS INS: 473, 473a, 474 Functional class: Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer (INS 473); Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer (INS 473a); Emulsifier (INS 474)					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	5000 mg/kg	L243	2021	Adopt
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	5000 mg/kg	H288	2021	Adopt
01.4.3	Clotted cream (plain)	5000 mg/kg	F288		Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000 mg/kg	L243	2021	Adopt

SUNSET YELLOW FCF INS: 110 Functional class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	300 mg/kg	52	2008	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300 mg/kg		2023	No change

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE INS: 437 Functional class: Emulsifying salt, Gelling agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2021	No change. In reference to REP21/FA, para 130, INS 437 was to be adopted for use in foods subject to CXS 243-2003 and without note XS243 in food categories 01.2.1.1. and 01.2.1.2.
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2021	No change. In reference to REP21/FA, para 130, INS 437 was to be adopted for use in foods subject to CXS 243-2003

					and without note XS243 in food categories 01.2.1.1. and 01.2.1.2.
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2021	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2021	No change. In reference to REP21/FA, para 130, INS 437 was to be adopted for use in foods subject to CXS 288-1976 and without note XS288 in FC 01.4.2.

TARA GUM					
INS: 417 Functional class: Gelling agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

TARTRATES					
INS: 334, 335(ii), 337					
Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant (INS 334); Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer (INS 335(ii), 337)					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	2000 mg/kg	45, M243		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	2000 mg/kg	45, 230	2016	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg	45, 449, M243c	2019	Adopt

TARTRAZINE					
INS: 102 Functional class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	300 mg/kg	52	2017	No change
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300 mg/kg			No change

TOCOPHEROLS					
INS: 307a,b,c Functional class: Antioxidant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	200 mg/kg	15, XS243	2017	Adopt
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	500 mg/kg	XS243	2016	No change

TRAGACANTH GUM					
INS: 413 Functional class: Emulsifier, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP	XS288	2013	No change

TRIAMMONIUM CITRATE					
INS: 380 Functional class: Acidity regulator					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt

TRICALCIUM CITRATE					
INS: 333(iii) Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Firming agent, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

TRIPOTASSIUM CITRATE					
INS: 332(ii) Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.2</u>	<u>Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

TRISODIUM CITRATE					
INS: 331(iii) Functional class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>01.2.1.1</u>	<u>Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>		Adopt

01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	M243b		Adopt
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

XANTHAN GUM					
INS: 415 Functional class: Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.2.1.1	Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation	GMP	234, 235	2013	No change
01.2.1.2	Fermented milks (Plain), heat-treated after fermentation	GMP	234	2013	No change
01.4.1	Pasteurised cream (plain)	GMP	XS288	2013	No change
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

ZEAXANTHIN, SYNTHETIC					
INS: 161h(i) Functional class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	100 mg/kg	52, 400(revised)	2017	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT CCMP STANDARDS (CXs 243-2003 and CXs 288-1976)

The Tables have been updated to include the latest, 2023 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA for background) which were subsequently adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. Text in green font are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/53 INF/01). Text in blue font represents a modification that was to be made to the GSFA as a result of changes agreed to at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA) which were adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC) but do not currently appear in the 2023 revision of GSFA.

For food category (FC) 01.2.1.2, new entries for a number of acidity regulators and packaging gases (shown in purple font) are not named directly in CXS243-2003, but are derived from the allowance for Table 3 additives in section 4 of the commodity standard. Please see the amendments to Table 3, below, for more information.

Below are amendments to FCs 01.1.4, 0.1.2, 0.1.2.1, 01.2.1.1, 01.2.1.2 and 01.7 related to CXS 243-2003, as well as to FCs 01.4, 01.4.1, 01.4.2, and 01.4.3 related to CXS 288-1976.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.1.4

Standard for Fermented Milks (CXs 243-2003)

Food category 01.1.4: Flavoured fluid milk drinks				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendations
ACESULFAME POTASSIUM	950	350 mg/kg	478,188, Q243	Adopt
ADIPATES	355	1500 mg/kg	1, R243	Adopt
ADVANTAME	969	6 mg/kg	381, 478, XS243	Adopt. Note 478 was to be adopted at Step 5/8 (REP23/FA, Appendix

				VI, p168) which was adopted by CAC46 (REP23/CAC).
ALITAME	956	400 mg/kg	464	Provision was revoked (see REP21/FA) due to EWG of GSFA. Not appropriate to re-add via Alignment.
ALLURA RED AC	129	100 mg/kg	52, 540(revised)	No changes for Alignment needed (some revision to Note 540 proposed, below).
AMARANTH	123	50 mg/kg	52, XS243	Adopt
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	20 mg/kg	8, 52	No change
ANNATTO EXTRACTS – NORBIXIN-BASED	160b(ii)	10 mg/kg	52, 185, A243	Adopt
ASPARTAME	951	600 mg/kg	478,191,405, F243, Q243	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	350 mg/kg	113, 477, Q243	Adopt
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	150 mg/kg	52	No change
BENZOATES	210-213	300 mg/kg	13, T243a	Adopt
BETA-APO-8'-CAROTENAL	160e	10 mg/kg	52, XS243	Adopt
BETA-CAROTENES	160a(i),(iii),(i v)	20 mg/kg	52, 341, 344 402 (revised),	Adopt
BETA-CAROTENES, VEGETABLE	160a(ii)	20 mg/kg	52, 341, 344, 401	Adopt
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	150 mg/kg	52	No change
BRILLIANT BLUE FCF	133	150 mg/kg	52	No change
BROWN HT	155	150 mg/kg	52	
CANTHAXANTHIN	161g	15 mg/kg	52, 470, XS243	Adopt
CARAMEL II – SULFITE CARAMEL	150b	2000 mg/kg	52, 400	No change
CARAMEL III – AMMONIA CARAMEL	150c	2000 mg/kg	52	No change
CARAMEL IV – SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	2000 mg/kg	52	No change
CARMINES	120	150 mg/kg	52, 178	No change
CHLOROPHYLLS AND CHOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i), (ii)	50 mg/kg	52, 190	No change
CURCUMIN	100(i)	150 mg/kg	52, 402(revised)	No change
CYCLAMATES	952(i),(ii),(iv)	250 mg/kg	17, 477, Q243	Adopt
CYCLODEXTRIN, BETA-	459	5 mg/kg	G243	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	5000 mg/kg	399, L243	Adopt
ETHYL MALTOL	637	GMP	R243	Adopt
FAST GREEN FCF	143	100 mg/kg	52	No change
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	100 mg/kg	52, 181 & 402 (revised)	Adopt
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	300 mg/kg	52, 402(revised)	No change
IRON OXIDES	172(i)–(iii)	20 mg/kg	52, 402(revised)	No change
JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLUE	183	160 mg/kg	52, New Note (“On a blue polymer basis), XS243	Draft provision at Step 2. Information is pending if the intent is to include use in flavoured products conforming to CXS243-2003. If the proposal is advanced, Note XS243 should be included
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	100 mg/kg	52, 400	No change
MALTOL	636	GMP	R243	Adopt

NEOTAME	961	20 mg/kg	406 (revised), 478	Adopt
NISIN	234	12.5 mg/kg	233, 403- 220	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	30 mg/kg	39, 528, XS243	Adopt
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1500 mg/kg	33, 364, 398 B243	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	50 mg/kg	S243	Adopt
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	2000 mg/kg	L243	Adopt
POLYSORBATES	432-436	3000 mg/kg	L243	Adopt
PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	150 mg/kg	52	No change
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	1300 mg/kg	XS243 D243, G243a	Adopt
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	5000 mg/kg		No change
QUINOLINE YELLOW	104	10 mg/kg	52, 400	Adopt
SACCHARINS	954(i)-(iv)	80 mg/kg	406 (revised), 477	Adopt
SORBATES	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, 220	No change
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000 mg/kg	L243	Adopt
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	1000 mg/kg	355, L243	Adopt
STEVIOLE GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	200 mg/kg	26, 477, XS243	No change
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	300 mg/kg	478, 404, Q243	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000 mg/kg	L243	Adopt
SUNSET YELLOW FCF	110	300 mg/kg	52	No change
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000 mg/kg	45, M243	Adopt
TARTRAZINE	102	300 mg/kg	52	No change
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200 mg/kg	15, XS243	Adopt
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100 mg/kg	52, 400(revised)	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.2

Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)

Food category 01.2: Fermented and renneted milk products				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendations
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1000 mg/kg	33, B243, P243	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.2.1*Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)*

Food category 01.2.1: Fermented milks (plain)				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendations
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS240	For information. Refer proposed revision to eWG of the GSFA (see issue 4 in Annex 1).
CARAMEL IV SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	150 mg/kg	12	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.2.1.1*Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)*

Food category 01.2.1.1: Fermented milks (Plain), not heat treated after fermentation				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendations
<u>ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL</u>	<u>472a</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
ACETYLATED DISTARCH ADIPATE	1422	GMP	234, 235	No change
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	GMP	234, 235	No change
<u>ACETYLATED OXIDIZED STARCH</u>	<u>1451</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
ACID-TREATED STARCH	1401	GMP	234, 235	No change
AGAR	406	GMP	234, 235	No change
<u>ALGINIC ACID</u>	<u>400</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
ALKALINE TREATED STARCH	1402	GMP	234, 235	No change
<u>AMMONIUM ALGINATE</u>	<u>403</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
BLEACHED STARCH	1403	GMP	234, 235	No change
<u>CALCIUM ALGINATE</u>	<u>404</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>CALCIUM CARBONATE</u>	<u>170(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>CALCIUM CHLORIDE</u>	<u>509</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>CARBON DIOXIDE</u>	<u>290</u>	<u>GMP</u>	<u>J243</u>	Adopt
CAROB BEAN GUM	410	GMP	234, 235	No change
CARRAGEENAN	407	GMP	234, 235	No change
<u>CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL</u>	<u>472c</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYLCELLULOSE (CROSS-LINKED CELLULOSE GUM)</u>	<u>468</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>CYCLODEXTRIN, BETA-</u>	<u>459</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
DEXTRINS, ROASTED STARCH	1400	GMP	234, 235	No change
DISTARCH PHOSPHATE	1412	GMP	234, 235	No change
<u>ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE</u>	<u>467</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
GELLAN GUM	418	GMP	234, 235	No change
GUAR GUM	412	GMP	234, 235	No change

GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414		GMP	234, 235	No change
<u>HYDROXYPROPYL CELLULOSE</u>	<u>463</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE	1442		GMP	234, 235	No change
<u>HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE</u>	<u>464</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
HYDROXYPROPYL STARCH	1440		GMP	234, 235	No change
KARAYA GUM	416	200 mg/kg		234, 235, <u>D243</u>	Adopt
KONJAC FLOUR	425		GMP	234, 235	No change
<u>LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL</u>	<u>472b</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>MAGNESIUM CHLORIDE</u>	<u>511</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>METHYL CELLULOSE</u>	<u>461</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>METHYL ETHYL CELLULOSE</u>	<u>465</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)		GMP	234, 235	No change
MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS	471		GMP	234, 235	No change
MONOSTARCH PHOSPHATE	1410		GMP	234, 235	No change
OXIDIZED STARCH	1404		GMP	234, 235	No change
PECTINS	440		GMP	234, 235	No change
PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE	1413		GMP	234, 235	No change
POLYDEXTROSES	1200		GMP	234, 235	No change
<u>POTASSIUM ALGINATE</u>	<u>402</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>POTASSIUM CHLORIDE</u>	<u>508</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
POWDERED CELLULOSE	460(ii)		GMP	234, 235	No change
PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (PES)	407a		GMP	234, 235	No change
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000 mg/kg		234, 235, <u>D243</u>	Adopt
<u>SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM</u>	<u>470(i)</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM</u>	<u>470(ii)</u>		<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
SODIUM ALGINATE	401		GMP	234, 235	No change
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)	466		GMP	234, 235	No change

<u>SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED (CELLULOSE GUM, ENZYMATICALLY HYDROLYZED)</u>	<u>469</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
STARCH ACETATE	1420	GMP	234, 235	No change
STARCH SODIUM OCTENYL ACETATE	1450	GMP	234, 235	No change
STARCHES, ENZYME TREATED	1405	GMP	234, 235	No change
TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE	437	GMP	234, 235	No change. In reference to REP21/FA, para 130, INS 437 was to be adopted for use in foods subject to CXS 243-2003 and without note XS243 in food categories 01.2.1.1. and 01.2.1.2.
TARA GUM	417	GMP	234, 235	No change
<u>TRAGACANTH GUM</u>	<u>413</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
<u>TRISODIUM CITRATE</u>	<u>331(iii)</u>	<u>GMP</u>	<u>234, 235, R243</u>	Adopt
XANTHAN GUM	415	GMP	234, 235	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.2.1.2

Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)

Food category 01.2.1.2: Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendations
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	GMP	234	No change
ACETYLATED DISTARCH ADIPATE	1422	GMP	234	No change
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	GMP	234	No change
<u>ACETYLATED OXIDIZED STARCH</u>	<u>1451</u>	<u>GMP</u>	<u>234, R243</u>	Adopt
ACID-TREATED STARCH	1401	GMP	234	No change
ADIPATES	355	1500 mg/kg	1	No change
AGAR	406	GMP	234	No change
ALGINIC ACID	400	GMP	234	No change
ALKALINE TREATED STARCH	1402	GMP	234	No change
AMMONIUM ALGINATE	403	GMP	234	No change
<u>AMMONIUM CARBONATE</u>	<u>503(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
<u>AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE</u>	<u>503(ii)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
AMMONIUM HYDROXIDE	527	GMP		No change
BLEACHED STARCH	1403	GMP	234	No change
<u>CALCIUM ACETATE</u>	<u>263</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
CALCIUM ALGINATE	404	GMP	234	No change

CALCIUM CARBONATE	170(i)	GMP	H243	Adopt
CALCIUM CHLORIDE	509	GMP	G243, R243	Adopt
CALCIUM GLUCONATE	578	GMP	M243	Adopt
CALCIUM HYDROXIDE	526	GMP	M243a	Adopt
CALCIUM LACTATE	327	GMP	M243a	Adopt
CALCIUM MALATE, D, L-	352(ii)	GMP	M243	Adopt
CALCIUM OXIDE	529	GMP		No change
CALCIUM SULFATE	516	GMP	M243	Adopt
CARBON DIOXIDE	290	GMP	59, J243	Adopt
CAROB BEAN GUM	410	GMP	234	No change
CARRAGEENAN	407	GMP	234	No change
CITRIC ACID	330	GMP	M243a	Adopt
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	GMP	234	No change
CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYLCELLULOSE (CROSS-LINKED CELLULOSE GUM)	468	GMP	R243	Adopt
CYCLODEXTRIN, -BETA	459	5 mg/kg	234, R243	Adopt
DEXTRINS, ROASTED STARCH	1400	GMP	234	No change
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	5000 mg/kg	XS243	Adopt
DISTARCH PHOSPHATE	1412	GMP	234	No change
ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE	467	GMP	234, R243	Adopt
FUMARIC ACID	297	GMP	M243	Adopt
GELLAN GUM	418	GMP	234	No change
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	GMP	M243a	Adopt
GUAR GUM	412	GMP	234	No change
GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414	GMP	234	No change
HYDROXYPROPYL CELLULOSE	463	GMP	234	No change
HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE	1442	GMP	234, R243	Adopt
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	GMP	234	No change
HYDROXYPROPYL STARCH	1440	GMP	234	No change
KARAYA GUM	416	GMP	234	No change
KONJAC FLOUR	425	GMP	234	No change
LACTIC ACID, L-, D- AND DL-	270	GMP	M243	Adopt
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472b	GMP	234	No change
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	GMP	M243a	Adopt
MAGNESIUM CHLORIDE	511	GMP	234	No change

MAGNESIUM HYDROXIDE	528	GMP	M243a	Adopt
MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE	504(ii)	GMP	M243a	Adopt
MAGNESIUM LACTATE, DL-	329	GMP	M243a	Adopt
MAGNESIUM OXIDE	530	GMP	M243a	Adopt
MALIC ACID, DL-	296	GMP	M243a	Adopt
METHYL CELLULOSE	461	GMP	234	No change
METHYL ETHYL CELLULOSE	465	GMP	234	No change
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)	GMP	234	No change
MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS	471	GMP	234	No change
MONOSTARCH PHOSPHATE	1410	GMP	234	No change
NITROGEN	941	GMP	59	No change
NITROUS OXIDE	942	GMP	59	No change
OXIDIZED STARCH	1404	GMP	234	No change
PECTINS	440	GMP	234	No change
PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE	1413	GMP	234	No change
POLYDEXTROSES	1200	GMP	234	No change
POTASSIUM ACETATE	261(i)	GMP	M243a	Adopt
POTASSIUM ALGINATE	402	GMP	234	No change
POTASSIUM CARBONATE	501(i)	GMP	234, M243a	Adopt
POTASSIUM CHLORIDE	508	GMP	234, R243	Adopt
POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE	332(i)	GMP	M243a	Adopt
POTASSIUM GLUCONATE	577	GMP	M243a	Adopt
POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE	501(ii)	GMP	M243a	Adopt
POTASSIUM HYDROXIDE	525	GMP	M243	Adopt
POTASSIUM LACTATE	326	GMP	M243a	Adopt
POTASSIUM SULFATE	515(i)	GMP	M243	Adopt
POWDERED CELLULOSE	460(ii)	GMP	234	No change
PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (PES)	407a	GMP	234	No change
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000 mg/kg	234, D243	Adopt

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(i)	GMP	234	No change
SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(ii)	GMP	234	No change
<u>SODIUM ACETATE</u>	<u>262(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243a</u>	Adopt
SODIUM ALGINATE	401	GMP	234	No change
<u>SODIUM CARBONATE</u>	<u>500(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243a</u>	Adopt
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)	466	GMP	234	No change
<u>SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED (CELLULOSE GUM, ENZYMATICALLY HYDROLYZED)</u>	<u>469</u>	<u>GMP</u>	<u>234, R243</u>	Adopt
<u>SODIUM DIHYDROGEN CITRATE</u>	<u>331(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>234, M243a</u>	Adopt
<u>SODIUM FUMARATES</u>	<u>365</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
SODIUM HYDROGEN CARBONATE	500(ii)	GMP	<u>M243a</u>	Adopt
<u>SODIUM HYDROGEN DL-MALATE</u>	<u>350(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
<u>SODIUM HYDROGEN SULFATE</u>	<u>514(ii)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
SODIUM HYDROXIDE	524	GMP		No change
SODIUM LACTATE	325	GMP	<u>M243a</u>	Adopt
<u>SODIUM SESQUICARBONATE</u>	<u>500(iii)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
<u>SODIUM SULFATE</u>	<u>514(i)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
STARCH ACETATE	1420	GMP	234	No change
STARCH SODIUM OCTENYL ACETATE	1450	GMP	234	No change
STARCHES, ENZYME TREATED	1405	GMP	234	No change
TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE	437	GMP	234, 235	No change. In reference to REP21/FA, para 130, INS 437 was to be adopted for use in foods subject to CXS 243-2003 and without note XS243 in food categories 01.2.1.1. and 01.2.1.2.
TARA GUM	417	GMP	234	No change
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000 mg/kg	45, 230	No change
TRAGACANTH GUM	413	GMP	234	No change
<u>TRIAMMONIUM CITRATE</u>	<u>380</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
<u>TRICALCIUM CITRATE</u>	<u>333(iii)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243</u>	Adopt
TRIPOTASSIUM CITRATE	332(ii)	GMP	234	No change

<u>TRISODIUM CITRATE</u>	<u>331(iii)</u>	<u>GMP</u>	<u>M243b</u>	Adopt
XANTHAN GUM	415	GMP	234	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.4

Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)

Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, <u>D288</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.4.1

Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)

Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	GMP	XS288	No change
Acetylated distarch adipate	1422	GMP	XS288	No change
Acetylated distarch phosphate	1414	GMP	XS288	No change
Agar	406	GMP	XS288	No change
Alginate acid	400	GMP	XS288	No change
Ammonium Alginate	403	GMP	XS288	No change
Calcium Alginate	404	GMP	XS288	No change
Calcium Carbonate	170(i)	GMP	XS288	No change
Calcium Chloride	509	GMP	XS288	No change
Calcium Lactate	327	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Calcium Sulfate	516	GMP	XS288	No change
Carob bean gum	410	GMP	XS288	No change
Carrageenan	407	GMP	XS288	No change
Citric Acid	330	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol	472c	GMP	XS288	No change
Distarch Phosphate	1412	GMP	XS288	No change
Gellan gum	418	GMP	XS288	No change
Guar gum	412	GMP	XS288	No change
Gum Arabic (Acacia gum)	414	GMP	XS288	No change
Hydroxypropyl Cellulose	463	GMP	XS288	No change
Hydroxypropyl distarch phosphate	1442	GMP	XS288	No change
Hydroxypropyl Methyl Cellulose	464	GMP	XS288	No change
Hydroxypropyl Starch	1440	GMP	XS288	No change
Konjac flour	425	GMP	XS288	No change
Lactic Acid, L-, D- and DL-	270	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol	472b	GMP	XS288	No change
Lecithin	322(i)	GMP	XS288	No change
Methyl Cellulose	461	GMP	XS288	No change
Methyl Ethyl Cellulose	465	GMP	XS288	No change
Microcrystalline Cellulose (Cellulose Gel)	460(i)	GMP	XS288	No change

Mono- and Di-Glycerides of Fatty Acids	471	GMP	XS288	No change
Monostarch Phosphate	1410	GMP	XS288	No change
Oxidized Starch	1404	GMP	XS288	No change
Pectins	440	GMP	XS288	No change
Phosphated Distarch Phosphate	1413	GMP	XS288	No change
Polyglycerol esters of Fatty Acids	475	6000 mg/kg	<u>H288</u>	Adopt
Polysorbates	432-436	1000 mg/kg	<u>H288</u>	Adopt
Potassium Alginate	402	GMP	XS288	No change
Potassium Carbonate	501(i)	GMP	XS288	No change
Potassium Chloride	508	GMP	XS288	No change
Potassium Dihydrogen Citrate	332(i)	GMP	XS288	No change
Potassium Hydrogen Carbonate	501(ii)	GMP	XS288	No change
Potassium Lactate	326	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Powdered Cellulose	460(ii)	GMP	XS288	No change
Processed Eucheuma Seaweed (PES)	407a	GMP	XS288	No change
Sodium Alginate	401	GMP	XS288	No change
Sodium Carbonate	500(i)	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Sodium Carboxymethyl Cellulose (Cellulose Gum)	466	GMP	XS288	No change
Sodium Dihydrogen Citrate	331(i)	GMP	XS288	No change
Sodium Hydrogen Carbonate	500(ii)	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Sodium Lactate	325	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Sodium Sesquicarbonate	500(iii)	GMP	<u>A288</u>	Adopt
Starch Acetate	1420	GMP	XS288	No change
Starch Sodium Octenyl Succinate	1450	GMP	XS288	No change
Tamarind seed polysaccharide	437	GMP	XS288	No change
Tara gum	417	GMP	XS288	No change
Tragacanth gum	413	GMP	XS288	No change
Tricalcium Citrate	333(iii)	GMP	XS288	No change
Tripotassium Citrate	332(ii)	GMP	XS288	No change
Trisodium Citrate	331(iii)	GMP	XS288	No change
Xanthan Gum	415	GMP	XS288	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.4.2

Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)

Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
ACETYLATED DISTARCH ADIPATE	1422	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
ACID-TREATED STARCH	1401	GMP	XS288	No change
AGAR	406	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
ALGINIC ACID	400	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
AMMONIUM ALGINATE	403	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
BLEACHED STARCH	1403	GMP	XS288	No change

CALCIUM ALGINATE	404	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CALCIUM CARBONATE	170(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CALCIUM CHLORIDE	509	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CALCIUM LACTATE	327	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CALCIUM SULFATE	516	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CARBON DIOXIDE	290	GMP	59 & 278	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CAROB BEAN GUM	410	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CARRAGEENAN	407	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CITRIC ACID	330	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
DEXTRINS, ROASTED STARCH	1400	GMP	XS288	No change
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	6000 mg/kg	C288	Adopt
DISTARCH PHOSPHATE	1412	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
GELLAN GUM	418	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
GUAR GUM	412	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
HYDROXYPROPYL CELLULOSE	463	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE	1442	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
HYDROXYPROPYL STARCH	1440	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
KONJAC FLOUR	425	GMP	XS288	No change
LACTIC ACID L-, D- AND DL-	270	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472b	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
LECITHIN	322(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

METHYL CELLULOSE	461	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
METHYL ETHYL CELLULOSE	465	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS	471	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
MONOSTARCH PHOSPHATE	1410	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
NITROGEN	941	GMP	59 & 278	No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
NITROUS OXIDE	942	GMP	59, 278, <u>I288</u>	Adopt
OXIDIZED STARCH	1404	GMP	XS288	No change
PECTINS	440	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE	1413	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POLYDEXTROSES	1200	GMP	XS288	No change
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	6000 mg/kg		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POLYSORBATES	432-436	1000 mg/kg		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POTASSIUM ALGINATE	402	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POTASSIUM CARBONATE	501(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POTASSIUM CHLORIDE	508	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE	332(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE	501(ii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POTASSIUM LACTATE	326	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POWDERED CELLULOSE	460(ii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (PES)	407a	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
<u>PROPYLENE GLYCOL ALGINATE</u>	<u>405</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>E288</u>	Adopt
SODIUM ALGINATE	401	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
SODIUM CARBONATE	500(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)	466	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
SODIUM HYDROGEN CARBONATE	500(ii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
SODIUM LACTATE	325	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
SODIUM SESQUICARBONATE	500(iii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
<u>SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS</u>	<u>491-495</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	Adopt
STARCH ACETATE	1420	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE	1450	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000 mg/kg	<u>H288</u>	Adopt
TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE	437	GMP		No change. In reference to REP21/FA, para 130, INS 437 was to be adopted for use in foods subject to CXS 288-1976 and without note XS288 in FC 01.4.2.
TARA GUM	417	GMP	XS288	No change
TRAGACANTH GUM	413	GMP	XS288	No change
TRICALCIUM CITRATE	333(iii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
TRIPOTASSIUM CITRATE	332(ii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
TRISODIUM CITRATE	331(iii)	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
XANTHAN GUM	415	GMP		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.4.3

Standard for Cream and Prepared Creams (CXs 288-1976)

Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	5000 mg/kg	<u>B288</u>	Adopt
NISIN	234	10 mg/kg	<u>XS288</u>	Adopt
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	6000 mg/kg		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
POLYSORBATES	432-436	1000 mg/kg		No changes required due to Alignment work, same use levels in CXS 288
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000 mg/kg	<u>G288</u>	Adopt
<u>SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS</u>	<u>491-495</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	Adopt
<u>SUCROSE ESTERS</u>	<u>473, 473a, 474</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>F288</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 01.7

Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)

Food category 01.7: Dairy based dairy desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yogurt)				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendations
ACESULFAME POTASSIUM	950	350 mg/kg	478, 188, Q243	Adopt
ADIPATES	355	1500 mg/kg	1, R243	Adopt
ADVANTAME	969	10 mg/kg	478, XS243	Adopt
ALITAME	956	400 mg/kg	461, 145	Provision was revoked in REP21/FA due to EWG GSFA. Not appropriate to re-add via alignment.
ALLURA RED AC	129	300 mg/kg		No change
AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID	442	5000 mg/kg	231, XS243	Adopt
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	100 mg/kg	8, 146	No change
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	20 mg/kg	185	No change
ASCORBYL ESTERS	304, 305	500 mg/kg	2, 10, XS243	Adopt
ASPARTAME	951	1000 mg/kg	478, 191, Q243	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	350 mg/kg	113, 477, Q243	Adopt
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	150 mg/kg		No change
BENZOATES	210-213	300 mg/kg	13, T243	Adopt
BETA-CAROTENES	160a(i),(iii),(iv)	25 mg/kg	341, 344, 402 (revised)	Adopt
BETA-CAROTENE, VEGETABLE	160a(ii)	25 mg/kg	341, 344, 402 (revised)	Adopt
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	150 mg/kg		No change
BRILLIANT BLUE FCF	133	150 mg/kg		No change
BROWN HT	155	150 mg/kg		No change
CANTHAXANTHIN	161g	15 mg/kg	470, XS243	Adopt
CARAMEL II – SULFITE CARAMEL	150b	2000 mg/kg	209, 400	No change
CARAMEL III – AMMONIA CARAMEL	150c	2000 mg/kg		No change
CARAMEL IV – SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	2000 mg/kg		No change
CARMINES	120	150 mg/kg	178	No change
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),(ii)	500 mg/kg		No change
CURCUMIN	100(i)	150 mg/kg	402(revised)	No change
CYCLAMATES	952(i),(ii),(iv)	250 mg/kg	17, 477, Q243	Adopt
CYCLODEXTRIN, BETA-	459	5 mg/kg	G243	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF	472e	10000 mg/kg	L243	Adopt

GLYCEROL				
ETHYL MALTOL	637	200 mg/kg	D243	Adopt
FAST GREEN FCF	143	100 mg/kg	2	No change
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	200 mg/kg	181, 402 (revised)	Adopt
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	120 mg/kg	27, XS243	Adopt
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	150 mg/kg	402 (revised)	Adopt
IRON OXIDES	172(i)-(iii)	100 mg/kg		No change
JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLUE	183	120 mg/kg	52, New Note ("On a blue polymer basis), New Note ("Use in frozen diary confections and novelties at a maximum of 400 mg/kg to achieve the desired colour"), XS243	Draft provision at Step 2. Information is pending if the intent is to include use in flavoured products conforming to CXS243-2003. If the proposal is advanced, Note XS243 should be included
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200 mg/kg	470, XS243	Adopt
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	150 mg/kg	R243	Adopt
MALTOL	636	200 mg/kg	D243	Adopt
NEOTAME	961	100 mg/kg	478, Q243	Adopt
NISIN	234	12.5 mg/kg	233, 362 , T243	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	60 mg/kg	39, XS243	Adopt
PHOSPHATES	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	1500 mg/kg	33, B243	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	50 mg/kg	S243	Adopt
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000 mg/kg	354, XS243 , L243	Adopt
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000 mg/kg	XS243	No change
POLYSORBATES	432-436	3000 mg/kg	L243	Adopt
PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	150 mg/kg		No change
PROPYL GALLATE	310	90 mg/kg	2, 15, XS243	Adopt
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	6000 mg/kg	D243, G243a	Adopt
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	5000 mg/kg		No change

QUINOLINE YELLOW	104	150 mg/kg		No change
SACCHARINS	954(i)-(iv)	100 mg/kg	477, Q243	Adopt
SORBATES	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, T243	Adopt
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000 mg/kg	362, L243	Adopt
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	5000 mg/kg	355, L243	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 477, XS243	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALATOSUCROSE)	955	400 mg/kg	478, Q243	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000 mg/kg	L243	Adopt
SUNSET YELLOW FCF	110	300 mg/kg		No change
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000 mg/kg	45, 449, M243c	Adopt
TARTRAZINE	102	300 mg/kg		No change
TOCOPHEROLS	307a, b, c	500 mg/kg	XS243	No change

NOTES FOR CCMMP STANDARDS

Chair's note: The proposed notes below have been modified in accordance with IDF's proposed modifications, though with minor variations on the uses of commas and colons, for legibility. Comments are welcome, in particular on the removal of the term "only", where its removal does not alter the meaning of the note (i.e., the "only" is implicit).

146(revised) Except for use in non-plain products conforming to the *Standard for Fermented Milks* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) at 20 mg/kg.

235(revised) For use **only** in reconstituted and recombined products **conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)** only.

355(revised) **Except f**For use at ~~10,000 mg/kg~~ in flavoured products conforming to the *Standard for Fermented Milks* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) **at 10,000 mg/kg** only.

400(revised) **Except f**For use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) at 150 mg/kg.

402(revised) **Except f**For use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks* (CODEX STAN **CXS** 243-2003) at 100 mg/kg.

406(revised) **Except f**For use in ~~energy-reduced products or products with no added sugar~~ conforming to the *Standard for Fermented Milks* (CODEX STAN **CXS** 243-2003): **for use in milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar** at 100 mg/kg.

540(revised) Except for use at ~~300 mg/kg~~ in products conforming to **the Standard for Fermented Milks (CXS CODEX STAN 243-2003) at 300 mg/kg**.

A243 **Except for use in products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) at 20 mg/kg.**

A288 **Except for use in products conforming to the Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) as an acidity regulator.**

B243 **Except for use in products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003): sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)),**

trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)), diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), Disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), magnesium dihydrogen diphosphate (INS 450(ix)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)) and bone phosphate (INS 542), as stabilizers and/or thickeners, singly or in combination, at 1000 mg/kg.

Chair's note: the Note proposed by the IDF retained the "only" in "stabilizer and/or thickeners only"; but due to the explanations provided in their documents and the analogous note for creams (D288) with the "only", it is assumed that the retention of the "only" in B243 was inadvertent, thus it has been deleted.

- B288** Except for use in products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* as a stabilizer.
- C243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* at 100 mg/kg.
- C288** Except for use in products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* as a stabilizer at 5000 mg/kg.
- D243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* at GMP.
- D288** Except for use in products conforming to the *Standard for Creams and Prepared Creams (CXS 288-1976)*: sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)), diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), magnesium dihydrogen diphosphate (INS 450(ix)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)) and bone phosphate (INS 542), singly or in combination as stabilizers and thickeners only, at 1,100 mg/kg.
- E243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* at 1500 mg/kg.
- E288** For use in products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* only, as a stabilizer and thickener.
- F243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* at 1000 mg/kg. Combination rules for acesulfame potassium (INS 950) and aspartame-acesulfame (INS 962) apply.

- F288** For use in products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* only, as an emulsifier.
- G243** For use in flavoured products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* only, as a stabilizer or thickener.
- G243a** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS243-2003)* as a stabilizer and/or thickener.
- G288** Except for use in products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* as a stabilizer and thickener.
- H243** Except for plain products conforming the *Standard for Fermented Milks (CXS243-2003)* as a stabilizer or thickener.
- H288** Except for use in products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* as an emulsifier.
- I288** Except for use in cream packed under pressure and whipped cream products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)* as a propellant.
- J243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* as a carbonating agent in drinks based on fermented milks.
- L243** Except for products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)*: for use in flavoured fermented milks and flavoured drinks based on fermented milks, heat treated or not after fermentation, as an emulsifier.
- M243** For use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* only, as an acidity regulator in flavoured fermented milks and flavoured drinks based on fermented milks that are not heat treated after fermentation, and in plain and flavoured milks and drinks based on fermented milks that are heat treated after fermentation.
- M243a** Except for use in plain fermented milks and drinks based on fermented milks that are heat treated after fermentation conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* as an acidity regulator.
- M243b** For use in plain fermented milks and drinks based on fermented milks that are heat treated after fermentation conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* only, as an acidity regulator or stabilizer.
- M243c** Except for use in products conforming to the *Standard for fermented Milks (CXS 243-2003)* as an acidity regulator.
- N243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)*: lycopene, synthetic (INS 160d(i), lycopene, tomato (INS 160d(ii) and lycopene, *Blakeslea trispora* (INS 260d(iii)), singly or in combination at 30 mg/kg, expressed as pure lycopene.
- P243** Except for use in plain fermented milks and drinks based on fermented milk that are not heat-treated, conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)*: for use in reconstitution and recombination.
- Q243** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS243-2003)*: for use in milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar.
- R243** For use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS243-2003)* only.
- S243** For use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003)* only, as an emulsifier in flavoured fermented milks and flavoured drinks based on fermented milks, heat treated or not after fermentation.
- T243:** Except for use in products conforming to the *Standard for Fermented Milks (CXS243-2003)*: for use in flavoured fermented products, heat treated after fermentation.

T243a: **For use in flavoured fermented products, heat treated after fermentation, conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) only.**

XS243¹⁷⁰ **Excluding products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003).**

XS288 Excluding products conforming to the *Standard for Cream and Prepared Creams* (~~reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream~~) (CODEX STAN **CXS** 288-1976).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT CCMMP STANDARDS (CXS 243-2003 and CXS 288-1976)

Chair's note: For CXS 243-2003, there are two sources of Table 3 additives permitted in CXS 243-2003. The first being those are named specifically in the standard under particular functional classes. These have been aligned per past practices. The second is by a general reference that exists in the standard, namely:

“Acidity regulators, colours, emulsifiers, packaging gases and preservatives listed in Table3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in fermented milk products categories as specified in the table above”

Therefore, each Table 3 additive with one or more of these five functional classes is permitted according to the functional class table, and these conditions have been transposed to the amendments to table 3, below. For legibility, these are shown in purple font.

Finally, as all plain food categories of 01.2 and its subcategories are in the Annex to Table 3, Table 3 below only applies to flavoured products (i.e, FCs 01.1.4 and 01.7). As acidity regulators, carbonating agents and packaging gases are permitted in FCs 01.2.1.1 and 01.2.1.2, according to CXS 243-2003, appropriate provisions should be included in Tables 1&2

Section 2 of Table 3, References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives

In the case of the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) the intention of the commodity committee has been to allow only certain Table 3 additives, as detailed in the Standard, taking precedence over the footnote to the annex to Table 3, linked to food category 01.2.

In the case of the Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) the intention of the commodity committee has been to allow only certain Table 3 additives for food category 01.4.3 only (since food categories 01.4.1 and 01.4.2 are listed in the annex to Table 3).

Therefore it is proposed to add the following to Section 2 of the Annex to Table 3 of the GSFA:

01.1.4	Flavoured fluid milk drinks
	Acidity regulators, colours, emulsifiers, and packaging gases and preservatives (only for fermentation products) listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this standard and which fall under this food category, as specified in the functional class table in the standard . Certain carbonating agents, flavour enhancers, stabilisers, sweeteners and thickeners as listed in Table 3 are also acceptable for use in flavoured products only conforming to this standard.
Codex standards	Fermented Milks (CXS 243-2003)

01.4.3	Clotted cream (plain)
	Only certain acidity regulators, emulsifiers, stabilizers and thickeners listed in Table 3 (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this standard and which fall under this food category.
Codex standards	Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976)

01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)
	Acidity regulators, colours, emulsifiers, packaging gases and preservatives (only for heat treated after fermentation products) listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this standard and which fall under this food category, as specified in the functional class table in the standard . Certain carbonating agents, flavour enhancers, stabilisers, sweeteners and thickener as listed in Table 3 are also acceptable for use in flavoured products only conforming to this standard.
Codex standards	Fermented Milks (CXS 243-2003)

AMENDMENTS TO TABLE THREE

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Specific allowance in the following commodity standards ¹
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	1999	<u>CS 243-2003 (emulsifier or stabilizer only).</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>
1422	Acetylated distarch adipate	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003.</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>
1414	Acetylated distarch phosphate	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003.</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>
1451	Acetylated oxidised starch	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	2005	<u>CS 243-2003</u>
1401	Acid-treated starch	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003</u>
406	Agar	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only).</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>
400	Alginic acid	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only).</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>
1402	Alkaline treated starch	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003</u>
403	Ammonium alginate	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only).</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>
503(i)	Ammonium carbonate	Acidity regulator, Raising agent	1999	<u>CS 243-2003 (acidity regulator only)</u>
503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate	Acidity regulator, Raising agent	1999	<u>CS 243-2003 (acidity regulator only)</u>
527	Ammonium hydroxide	Acidity regulator	1999	<u>CS 243-2003</u>
162	Beet red	Colour	1999	<u>CS 243-2003</u>
1403	Bleached starch	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003</u>
629	Calcium 5'-guanylate	Flavour enhancer	1999	<u>CS 243-2003</u>
633	Calcium 5'-inosinate	Flavour enhancer	1999	<u>CS 243-2003</u>
634	Calcium 5'-ribonucleotides	Flavour enhancer	1999	<u>CS 243-2003</u>
263	Calcium acetate	Acidity regulator, Preservative, Stabilizer	1999	<u>CS 243-2003 (acidity regulator or preservative; use as a preservative is restricted to flavoured fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)</u>
404	Calcium alginate	Antifoaming agent, Bulking agent, Carrier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	1999	<u>CS 243-2003 (stabilizer or thickener only).</u> <u>CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)</u>

170(i)	Calcium carbonate	Acidity regulator, Anticaking agent, Colour, Firming agent, Flour treatment agent, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or stabilizer only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
509	Calcium chloride	Firming agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
623	Calcium di-L-glutamate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
578	Calcium gluconate	Acidity regulator, Firming agent, Sequestrant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
526	Calcium hydroxide	Acidity regulator, Firming agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
327	Calcium lactate	Acidity regulator, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Thickener	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
352(ii)	Calcium malate, D, L-	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
529	Calcium oxide	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
282	Calcium propionate	Preservative	1999	CS 243-2003 (restricted to flavoured fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)
516	Calcium sulfate	Acidity regulator, Firming agent, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
150a	Caramel I – plain caramel	Colour	1999	CS 243-2003
290	Carbon dioxide	Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant	1999	CS 243-2003 (packaging gas in flavoured products, or as a carbonating agent only in drinks based on fermented milks)
410	Carob bean gum	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003, CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
407	Carrageenan	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
427	Cassia gum	Emulsifier, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	2012	CS 243-2003 (emulsifier only)
140	Chlorophylls	Colour	1999	CS 243-2003
330	Citric acid	Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
472c	Citric and fatty esters of glycerol	Antioxidant, Emulsifier, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (emulsifier or stabilizer only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
468	Cross-linked sodium carboxymethyl cellulose (Cross-linked cellulose gum)	Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003

1400	Dextrins, roasted starch	Carrier, Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only)
628	Dipotassium 5'-guanylate-	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
627	Disodium 5'-guanylate-	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
631	Disodium 5'-inosinate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
635	Disodium 5'-ribonucleotides	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
1412	Distarch phosphate	Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
968	Erythritol	Flavour enhancer, Humectant, Sweetener	2001	CS 243-2003 (sweetener only, limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only)
297	Fumaric acid	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
418	Gellan gum	Gelling agent, Stabilizer, Thickener		CS 243-2003 (stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
575	Glucono delta-lactone	Acidity regulator , Raising agent, Sequestrant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
620	Glutamic acid, L(+)-	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
626	Guanylic acid, 5'-	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
412	Guar gum	Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
414	Gum Arabic (Acacia gum)	Bulking agent, Carrier, Emulsifier , Glazing agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
463	Hydroxypropyl cellulose	Emulsifier , Foaming Agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Anticaking agent, Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Bulking agent, Emulsifier , Glazing agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
1440	Hydroxypropyl starch	Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003, CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
630	Inosinic acid, 5'-	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
953	Isomalt (Hydrogenated isomaltulose)	Anticaking agent, Bulking agent, Flavour enhancer, Glazing agent, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (sweetener only, limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
416	Karaya gum	Emulsifier , Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003

425	Konjac flour	Carrier, Emulsifier , Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only)
270	Lactic acid, L-, D- and DL-	Acidity regulator	1999	CS 243-2003, CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier , Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (emulsifier or stabilizer only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
966	Lactitol	Emulsifier , Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier or sweetener only; use as a sweetener is limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
322(i)	Lecithin	Antioxidant, Emulsifier , Flour treatment agent	1999	CS 243-2003 (emulsifier only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
322(ii)	Lecithin, partially hydrolysed	Antioxidant, Emulsifier	2021	CS 243-2003 (emulsifier only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
161b(iii)	Lutein esters from <i>Tagetes erecta</i>	Colour	2018	CS 243-2003
161b(i)	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	Colour	2021	CS 243-2003
161d(iii)	Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i>	Colour	2012	CS 243-2003
161d(i)	Lycopene, synthetic	Colour	2012	CS 243-2003
161d(ii)	Lycopene, tomato	Colour	2012	CS 243-2003
504(i)	Magnesium carbonate	Acidity regulator , Anticaking agent, Colour retention agent, Flour treatment agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
511	Magnesium chloride	Colour retention agent, Firming agent, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (stabilizer only)
625	Magnesium di-L-glutamate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
580	Magnesium gluconate	Acidity regulator , Firming agent, Flavour enhancer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or flavour enhancer only)
528	Magnesium hydroxide	Acidity regulator , Colour retention agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
504(ii)	Magnesium hydroxide carbonate	Acidity regulator , Anticaking agent, Carrier, Colour retention agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
329	Magnesium lactate, DL-	Acidity regulator , Flour treatment agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
530	Magnesium oxide	Acidity regulator , Anticaking agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
470(iii)	Magnesium stearate	Anticaking agent, Emulsifier , Thickener	2016	CS 243-2003 (emulsifier only)
965(i)	Maltitol	Bulking agent, Emulsifier , Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier or sweetener only; use as a sweetener is limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
965(ii)	Maltitol syrup	Bulking agent, Emulsifier , Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier or sweetener only; use as a sweetener is limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)

421	Mannitol	Anticaking agent, Bulking agent, Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (sweetener only, limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
461	Methyl cellulose	Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
465	Methyl ethyl cellulose	Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Anticaking agent, Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	Antifoaming agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
624	Monoammonium L-glutamate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
622	Monopotassium L-glutamate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
621	Monosodium L-glutamate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
1410	Monostarch phosphate	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003, CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
941	Nitrogen	Foaming agent, Packaging gas, Propellant	1999	CS 243-2003 (packaging gas only)
942	Nitrous oxide	Antioxidant, Foaming agent, Packaging gas, Propellant	1999	CS 243-2003 (packaging gas only)
423	Octenyl succinic acid (OSA) modified gum Arabic	Emulsifier	2018	CS 243-2003
1404	Oxidized starch	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003
440	Pectins	Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
1413	Phosphated distarch phosphate	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
1200	Polydextroses	Bulking agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (stabilizer or thickener only)
964	Polyglycitol syrup	Sweetener	2001	CS 243-2003 (limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
261(i)	Potassium acetate	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or preservative; use as a preservative is restricted to flavoured fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)

632	Potassium 5'-inosinate	Flavour enhancer	1999	CS 243-2003
402	Potassium alginate	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
501(i)	Potassium carbonate	Acidity regulator, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
508	Potassium chloride	Firming agent, Flavour enhancer, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
577	Potassium gluconate	Acidity regulator, Sequestrant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	Acidity regulator, Raising agent, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
525	Potassium hydroxide	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
326	Potassium lactate	Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifier, Humectant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or emulsifier only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
283	Potassium propionate	Preservative	1999	CS 243-2003 (restricted to fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)
515(j)	Potassium sulfate	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
460(ii)	Powdered cellulose	Anticaking agent, Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
407a	Processed eucheama seaweed (PES)	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	2001	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
280	Propionic acid	Preservative	1999	CS 243-2003 (restricted to fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)
101(i)	Riboflavin, synthetic	Colour	2023	CS 221-2001, CS 243-2003 (flavoured products only, at 300 mg/kg) , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium	Colour	2023	CS 221-2001, CS 243-2003 (flavoured products only, at 300 mg/kg) , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iii)	Riboflavin from Bacillus subtilis	Colour	2023	CS 221-2001, CS 243-2003 (flavoured products only, at 300

				mg/kg), CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iv)	Riboflavin from Ashbya gossypii	Colour	2023	CS 221-2001, CS 243-2003 (flavoured products only, at 300 mg/kg) , CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
470(i)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	Anticaking agent, Emulsifier , Stabilizer	1999	CS 243-2003 (emulsifier or stabilizer only)
470(ii)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	Anticaking agent, Emulsifier , Stabilizer	1999	CS 243-2003 (emulsifier or stabilizer only)
262(i)	Sodium acetate	Acidity regulator , Preservative , Sequestrant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or preservative only; use as a preservative is restricted to flavoured fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)
401	Sodium alginate	Bulking agent, Carrier, Emulsifier , Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
500(i)	Sodium carbonate	Acidity regulator , Anticaking agent, Emulsifying salt, Raising agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
466	Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	Bulking agent, Emulsifier , Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolyzed (Cellulose gum, enzymatically hydrolyzed)	Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Acidity regulator , Emulsifier , Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or emulsifier only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
365	Sodium fumarates	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
420(i)	Sorbitol	Bulking agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (as a sweetener only, limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	Acidity regulator , Anticaking agent, Raising agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
350(i)	Sodium hydrogen DL-malate	Acidity regulator , Humectant	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only)
514(ii)	Sodium hydrogen sulfate	Acidity regulator	2012	CS 243-2003
524	Sodium hydroxide	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
325	Sodium lactate	Acidity regulator , Antioxidant, Bulking agent,	1999	CS 243-2003 (acidity regulator or emulsifier only),

		Emulsifier, Emulsifying salt, Humectant, Thickener		CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
281	Sodium propionate	Preservative	1999	CS 243-2003 (restricted to fermented milks heat treated after fermentation and drinks based on fermented milk heat treated after fermentation)
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Acidity regulator, Anticaking agent, Raising agent	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
514(i)	Sodium sulfate	Acidity regulator	2001	CS 243-2003
420(ii)	Sorbitol syrup	Bulking agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (as a sweetener only, limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)
1420	Starch acetate	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003, CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
1405	Starches, enzyme treated	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003
1450	Starch sodium octenyl succinate	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003, CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
437	Tamarind seed polysaccharide	Emulsifying salt, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	2019	CS 243-2003 (stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
417	Tara gum	Gelling agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (stabilizer or thickener only)
171	Titanium dioxide	Colour	1999	CS 243-2003
413	Tragacanth gum	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003
1518	Triacetin	Carrier, Emulsifier, Humectant	1999	CS 243-2003 (emulsifier only)
380	Triammonium citrate	Acidity regulator	1999	CS 243-2003
333(iii)	Tricalcium citrate	Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
332(ii)	Tripotassium citrate	Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
331(iii)	Trisodium citrate	Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	1999	CS 243-2003 (acidity regulator, emulsifier or stabilizer only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
415	Xanthan gum	Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier, stabilizer or thickener only), CS 288-1976 (In Fermented creams (2.4.5) and Acidified creams (2.4.6) only)
967	Xylitol	Emulsifier, Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	1999	CS 243-2003 (emulsifier or sweetener only; use as a sweetener is limited to milk- and milk derivative-based products energy reduced or with no added sugar)

161h(i)	Zeaxanthin, synthetic	Colour	2021	CS 243-2003 (flavoured products only at 150 mg/kg)
---------	--------------------------	--------	------	---

PROPOSED AMENDMENTS TO THE ANNEX TO TABLE THREE IN THE GSFA

On the grounds that the general reference to Table 3 in the commodity standard CXS 243-2003 supersedes any indications in the GSFA, it is proposed to delete the footnote to FC 01.2 in the Annex to Table Three in the GSFA:

ANNEX TO TABLE THREE

Food Categories or Individual Food Items Excluded from the General Conditions of Table Three

The use of additives listed in Table Three in the following foods is governed by the provisions in Tables One and Two.

Category Number	Food Category
01.2	Fermented and renneted milk products (plain) ⁴

~~4. Acidity regulators, packaging gases, stabilizers and thickeners listed in Table 3 are acceptable for use in fermented milks, heat treated after fermentation, as defined in the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2004) that correspond to food category 01.2.1.2 "Fermented milks (plain), heat treated after fermentation".~~

Annex 3 (CCPFV)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE SUBJECT COMMODITY STANDARDS FOR PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES (CCPFV) AND TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THOSE STANDARDS

The relevant Codex Standards for processed fruits and vegetables that are being aligned with the GSFA are cross-referenced to the following food categories in the GSFA (see Annex C of the GSFA):

CXS Number	Codex Standard Name	GSFA food category
57-1981	Processed tomato concentrates (canned tomato paste)	04.2.2.4
57-1981	Processed tomato concentrates (tomato puree)	04.2.2.5
57-1981	Processed tomato concentrates (tomato paste)	04.2.2.6
66-1981	Table olives	04.2.2.3
260-2007	Pickled fruits and vegetables (pickled fruits)	04.1.2.3
260-2007	Pickled fruits and vegetables (fermented fruits)	04.1.2.10
260-2007	Pickled fruits and vegetables (pickled vegetables)	04.2.2.3
260-2007	Pickled fruits and vegetables (fermented vegetables)	04.2.2.7
320-2017	Quick frozen vegetables	04.2.2.1

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR PROCESSED TOMATO CONCENTRATES (CXS 57-1981)

No changes are proposed since a general reference has already been incorporated in Section 4 of the CXS 57-1981.

4. FOOD ADDITIVES

Only certain acidity regulators as indicated in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR TABLE OLIVES (CXS 66-1981)

No changes are proposed since a general reference has already been incorporated in Section 4 of the CXS 66-1981.

4. FOOD ADDITIVES

Acidity regulators, antioxidants, colour retention agents⁴, firming agents, flavour enhancers, preservatives, and thickeners⁵ used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in Food Category 04.2.2.3 (Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce) or listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

(Footnotes)

4 Table olives darkened with oxidation

5 Table olives with stuffing.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR PICKLED FRUITS AND VEGETABLES (CXS 260-2007)

No changes are proposed since a general reference has already been incorporated in Section 4 of the CXS 260-2007.

4. FOOD ADDITIVES

Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, colour retention agents, firming agents, flavour enhancers, preservatives, sequestrants, stabilizers and sweeteners used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard of Food Additives (CXS 192-1995) in the food category in which the individual pickled fruit or vegetable fall into (i.e., one of the following categories: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, and 04.2.2.7) or listed in Table 3 of the General Standard are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR QUICK FROZEN VEGETABLES (CXS 320-2017)

No changes are proposed since a general reference has already been incorporated in Sections 4 and 5 and annexes of the CXS 320-2017.

4. FOOD ADDITIVES

Only those food additive classes listed in the corresponding Annexes are technologically justified and may be used in products covered by this Standard. Within each additive class only those food additives listed in the corresponding Annexes, or referred to, may be used and only for the functions, and within limits, specified.

5. PROCESSING AIDS

The processing aids used for products covered by this Standard shall comply with the Guidelines on Substances Used as Processing Aids (CXG 75-2010).

ANNEX ON CARROTS**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON CORN-ON-THE-COB**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON LEEK**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON WHOLE KERNEL CORN**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON BROCCOLI**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON BRUSSELS SPROUTS**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON CAULIFLOWER**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON FRENCH FRIED POTATOES**3. FOOD ADDITIVES**

Sequestrants used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in Food Category 0.4.2.2.1 Frozen Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds, are acceptable for use in food conforming to this Standard.

ANNEX ON GREEN BEANS AND WAX BEANS**3. FOOD ADDITIVES**

None permitted

ANNEX ON PEAS**3. FOOD ADDITIVES**

3.1. Flavourings

The flavourings used in products covered by this standard shall comply with the Guidelines for the Use of Flavourings (CXG 66-2008).

ANNEX ON SPINACH

3. FOOD ADDITIVES

None permitted

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT CCPFV STANDARDS (CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2017)

The following amendments to the food additive provisions in the GSFA are proposed.

New text is indicated in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~.

Entries in **green** font are for draft provisions and are provided for information only. They will be maintained at their current step and so will not be added to the final alignment document. Additionally, there are a small number of other entries that are provided for information only that do not require any changes to the GSFA.

Food additive provisions for which no changes are proposed are not contained in this document.

Below are proposed amendments to food category (FC) 04.1.2 related to CXS 260-2007, and to FCs 04.2.2, 04.2.2.1, 04.2.2.3, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6 and 04.2.2.7 related to CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007 and CXS 320-2015. Note that although CXS 260-2007 is associated with FCs 04.1.2.3 and 04.1.2.10, there are no proposed amendments to these FCs.

Acetic acid, glacial				
INS: 260 Functional class: Acidity regulator, Preservative				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	262, 263 , <u>XS320</u>	Adopt

Acesulfame potassium				
INS: 950 Functional class: Flavour enhancer, Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>	Adopt

Adipates				
INS: 355 Functional class: Acidity regulator				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	50000 mg/kg	1, <u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included

Advantame INS: 969 Functional class: Flavour enhancer, Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	10 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	10 mg/kg	478, XS257R, <u>XS57</u>	Adopt

Allura red AC INS: 129 Functional Class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	300 mg/kg	161, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>	Adopt

Amaranth INS: 123 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	300 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included

Annatto extracts, bixin-based INS: 160b(i) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	20 mg/kg	8, <u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100 mg/kg	8, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	20 mg/kg	8, 92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Annatto extracts, norbixin-based INS: 160b(ii) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	300 mg/kg	185, <u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	10 mg/kg	185, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100 mg/kg	185, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	10 mg/kg	92, 185, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Ascorbic acid, L- INS: 300 Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	440, <u>A320</u>	Adopt

Aspartame INS: 951 Functional class: Flavour enhancer, Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>	Adopt

Aspartame-acesulfame salt INS: 962 Functional class: Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	200 mg/kg	113, 144, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>	Adopt

	seaweeds			
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000 mg/kg	119, 477, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>	Adopt

Azorubine (Carmoisine)				
INS: 122 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Benzoate				
INS:210 Benzoic acid Functional Class: Preservative				
INS:211 Sodium benzoate Functional Class: Preservative				
INS:212 Potassium benzoate Functional Class: Preservative				
INS:213 Calcium benzoate Functional Class: Preservative				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000 mg/kg	13, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000 mg/kg	13, <u>XS57</u>	Adopt

Brilliant black (Black PN)				
INS: 151 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced,

				Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Brilliant blue FCF				
INS: 133 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	161, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>	Adopt

Brown HT				
INS: 155 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Calcium chloride				
INS: 509 Functional class: Firming agent, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), 323, 324, <u>XS320</u>	Adopt

Calcium sulfate				
INS: 516 Functional class: Acidity regulator, Firming agent, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation

04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), 323, 324, A320	Adopt
----------	---	-----	------------------------------------	-------

Caramel II - sulfite caramel INS: 150b Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.1.2	Processed fruit	80000 mg/kg	182	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4).
04.2.2	Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	80000 mg/kg	92, XS57 , XS66 , XS320	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included

Caramel III - ammonia caramel INS: 150c Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	XS66	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50000 mg/kg	161, XS57	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	50000 mg/kg	XS57	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50000 mg/kg	161, XS57	Adopt

Caramel IV - sulfite ammonia caramel INS: 150d Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2	Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50000 mg/kg	92, 161, XS57 , XS66 , XS294, XS320	Adopt

Carmines INS: 120 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	161, 178, XS66	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100 mg/kg	178, XS57	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and	200 mg/kg	92, 178, XS57	Adopt

	tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5			
--	---	--	--	--

Carotenes, beta- INS: 160a(i),a(iii), a(iv) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS57</u>	Adopt

Carotenes, beta-, vegetable INS: 160a(ii) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS 57</u>	Adopt

Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes INS: 141(i) Chlorophylls, copper complexes Functional Class: Colour INS: 141(ii) Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts Functional Class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100 mg/kg	62, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	62, 92, <u>XS57</u>	Adopt

Citric acid INS: 330 Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	242, 262, 264, 265 , A320	Adopt

Curcumin INS: 100(i) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	XS66	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	500 mg/kg	XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Cyclamates INS: 952(i) Cyclamic acid Functional Class: Sweetener INS: 952(ii) Calcium cyclamate Functional Class: Sweetener INS: 952(iv) Sodium cyclamate Functional Class: Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	250 mg/kg	17, 477, XS57	Adopt

Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol INS: 472e Functional class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	2500 mg/kg	XS66	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2500 mg/kg	XS57	Adopt

Ethylene diamine tetra acetates				
INS: 385 Functional class: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant				
INS: 386 Functional class: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	100 mg/kg	21, 440, A320	Adopt
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	250 mg/kg	21, A66	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	365 mg/kg	21, XS57	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	250 mg/kg	21, XS57	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	80 mg/kg	21, XS57	Adopt

Fast green FCF				
INS: 143 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	300 mg/kg	XS66	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	XS57	Adopt

Ferrous gluconate				
INS: 579 Functional class: Colour retention agent				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	150 mg/kg	23, 48, A66a	Adopt

Ferrous lactate				
INS: 585 Functional class: Colour retention agent				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	150 mg/kg	23, 48, A66a	Adopt

Glycerol				
INS: 422 Functional class: Humectant, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	GMP	XS260 , XS294	Adopt

Grape skin extract INS: 163(ii) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	100 mg/kg	179, 181, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100 mg/kg	179, 181, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 181, <u>XS57</u>	Adopt

Hydroxybenzoates, para- INS:214 Ethyl para-hydroxybenzoate Functional Class: Preservative INS:218 Methyl para-hydroxybenzoate Functional Class: Preservative				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000 mg/kg	27, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	27, <u>XS57</u>	Adopt

Indigotine (Indigo carmine) INS: 132 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	150 mg/kg	161, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>	Adopt

Lactic acid, L-, D- and DL- INS: 270 Functional class: Acidity regulator				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	262, 264, <u>XS320</u>	Adopt

Malic acid, DL- INS: 296 Functional class: Acidity regulator, Sequestrant				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	265, <u>A320</u>	Adopt

Monosodium L-glutamate INS: 621 Functional class: Flavour enhancer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	201, <u>XS320</u>	Adopt

Neotame INS: 961 Functional class: Flavour enhancer, Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt

Paprika extract INS: 160c(ii) Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	75 mg/kg	39, <u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	39, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	50 mg/kg	39, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	150 mg/kg	39, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

PHOSPHATES INS: 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 Functional class: Acidity regulator, Anticaking agent, Antioxidant, Emulsifier, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation

04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	2200 mg/kg	33, P260	Adopt
04.1.2.10	Fermented fruit products	2200 mg/kg	33, P260	Adopt
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	5000 mg/kg	33, 76, P320	Adopt
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	2200 mg/kg	33, P66 , P260	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	2200 mg/kg	33, XS57	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2200 mg/kg	33, 76, XS57	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2200 mg/kg	33, XS57	Adopt
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	2200 mg/kg	33, 572, P260	Adopt

Polydimethylsiloxane				
INS: 900a Functional class: Anticaking agent, Antifoaming agent, Emulsifier				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	10mg/kg	15, XS320	Adopt
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	10 mg/kg	XS66	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	10 mg/kg	XS57	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	10 mg/kg	XS57	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	XS57	Adopt

Polysorbates				
INS:432 Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate Functional Class: Emulsifier, Stabilizer				
INS:433 Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate Functional Class: Emulsifier, Stabilizer				
INS:434 Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate Functional Class: Emulsifier				
INS:435 Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate Functional Class: Emulsifier, Stabilizer				
INS:436 Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate Functional Class: Emulsifier, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed,	3000 mg/kg	XS57	Adopt

	and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5			
--	--	--	--	--

Potassium dihydrogen citrate INS: 332(i) Functional class: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), <u>A320</u>	Adopt

Propylene glycol alginate INS: 405 Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	6000 mg/kg	386, XS38, <u>XS66</u> , XS260	Adopt

Propylene glycol esters of fatty acids INS: 477 Functional class: Emulsifier				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000 mg/kg	<u>XS57</u>	Adopt

Pullulan INS: 1204 Functional class: Glazing agent, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3	GMP	<u>XS260</u> , XS294	Adopt

Quinoline yellow INS: 104 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced,

				Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Saccharins				
INS:954(i) Saccharin Functional Class: Sweetener				
INS:954(ii) Calcium saccharin Functional Class: Sweetener				
INS:954(iii) Potassium saccharin Functional Class: Sweetener				
INS:954(iv) Sodium saccharin Functional Class: Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	160 mg/kg	144, 500, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	160 mg/kg	144, 477, 500, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	160 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>	Adopt

Sodium dihydrogen citrate				
INS: 331(i) Functional class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), <u>A320</u>	Adopt

Sorbates				
INS:200 Sorbic acid Functional Class: Preservative				
INS:202 Potassium sorbate Functional Class: Preservative				
INS:203 Calcium sorbate Functional Class: Preservative				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000 mg/kg	42, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	42, <u>XS57</u>	Adopt

Stannous chloride				
INS: 512 Functional class: Antioxidant, Colour retention agent				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch	25 mg/kg	43, <u>XS57</u>	Adopt

	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds			
--	---	--	--	--

Steviol glycosides				
INS:960a Steviol glycosides from Stevia rebaudiana Bertoni (Steviol glycosides from Stevia)				
Functional Class: Sweetener				
INS:960b Steviol glycosides from fermentation Functional Class: Sweetener				
INS:960c Enzymatically produced steviol glycosides Functional Class: Sweetener				
INS:960d Glucosylated steviol glycosides Functional Class: Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	330 mg/kg	26, 144, <u>XS66</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	70 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	330 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	165 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>	Adopt

Sucralose (Trichlorogalactosucrose)				
INS: 955 Functional class: Flavour enhancer, Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	580 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	400 mg/kg	169, 478, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	400 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt

Sulfites				
INS:220 Sulfur dioxide Functional Class: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative				
INS:221 Sodium sulfite Functional Class: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative				
INS:222 Sodium hydrogen sulfite Functional Class: Antioxidant, Preservative				
INS:223 Sodium metabisulfite Functional Class: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative				
INS:224 Potassium metabisulfite Functional Class: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative				
INS:225 Potassium sulfite Functional Class: Antioxidant, Preservative				
INS:539 Sodium thiosulfate Functional Class: Antioxidant, Sequestrant				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	44, 76, 136, 137, <u>B320</u>	Adopt
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and	50 mg/kg	44, <u>XS57</u>	Adopt

	tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds			
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	500 mg/kg	44, 138, <u>XS57</u>	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	300 mg/kg	44, 205, <u>XS57</u>	Adopt

Sunset yellow FCF INS: 110 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Adopt

Tartrazine INS: 102 Functional class: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

Tricalcium citrate INS: 333(iii) Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Firming agent, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), <u>A320</u>	Adopt

Tripotassium citrate INS: 332(ii) Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), <u>A320</u>	Adopt

Trisodium citrate INS: 331(iii) Functional class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Recommendation
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds	GMP	29(revised), A320	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT CCPFV STANDARDS (CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007, CXS 320-2017)

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORIES 04.1.2.3 AND 04.1.2.10

Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

Food category 04.1.2.3: Fruit in vinegar, oil, or brine				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, P260	Adopt

Food category 04.1.2.10: Fermented fruit products				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, P260	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2

Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981)

Standard for Table Olives (CXS 66-1981)

Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015)

Food category 04.2.2: Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Caramel II – sulfite caramel	150b	80000 mg/kg	92, XS57, XS66, XS320	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included
Caramel IV – sulfite ammonia caramel	150d	50000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS320	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.1

Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015)

Food category 04.2.2.1: Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Acetic acid, glacial	260	GMP	262, 263, XS320	Adopt
Ascorbic acid, L-	300	GMP	440, A320	Adopt
Calcium chloride	509	GMP	29(revised), 323, 324, XS320	Adopt
Calcium sulfate	516	GMP	29(revised), 323, 324, A320	Adopt

Citric acid	330	GMP	242, 262, 264, 265 , A320	Adopt
Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	100 mg/kg	21, 440, A320	Adopt
Lactic acid, L-, D- and DL-	270	GMP	262, 264, XS320	Adopt
Malic acid, dl-	296	GMP	265 , A320	Adopt
Monosodium l-glutamate	621	GMP	201, XS320	Adopt
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)- (vii), (ix);451(i),(ii); 452(i)- (v);542	5000 mg/kg	33, 76, P320	Adopt
Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	15, XS320	Adopt
Potassium dihydrogen citrate	332(i)	GMP	29(revised), A320	Adopt
Sodium dihydrogen citrate	331(i)	GMP	29(revised), A320	Adopt
Sulfites	220-225, 539	50 mg/kg	44, 76, 136, 137, B320	Adopt
Tricalcium citrate	333(iii)	GMP	29(revised), A320	Adopt
Tripotassium citrate	332(ii)	GMP	29(revised), A320	Adopt
Trisodium citrate	331(iii)	GMP	29(revised), A320	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.3

Standard for Table Olives (CXS 66-1981)

Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

Food category 04.2.2.3: Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Adipates	355	50000 mg/kg	1, XS66	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Allura red AC	129	300 mg/kg	161, XS66	Adopt
Amaranth	123	300 mg/kg	XS66	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Annatto extracts, bixin- based	160b(i)	20 mg/kg	8, XS66	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Annatto extracts, norbixin- based	160b(ii)	300 mg/kg	185, XS66	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Aspartame-acesulfame salt	962	200 mg/kg	113, 144, XS66	Adopt
Azorubine (carmoisine)	122	500 mg/kg	XS66	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included

Brilliant black (black pn)	151	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Brilliant blue FCF	133	500 mg/kg	161, <u>XS66</u>	Adopt
Brown HT	155	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Caramel III – ammonia caramel	150c	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Adopt
Carmines	120	500 mg/kg	161, 178, <u>XS66</u>	Adopt
Carotenes, beta	160a(i),a(iii), a(iv)	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>	Adopt
Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	5 mg/kg	341, 344, <u>XS66</u>	Adopt
Curcumin	100(i)	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2500 mg/kg	<u>XS66</u>	Adopt
Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	250 mg/kg	21, <u>A66</u>	Adopt
Fast green FCF	143	300 mg/kg	<u>XS66</u>	Adopt
Ferrous gluconate	579	150 mg/kg	23, 48, <u>A66a</u>	Adopt
Ferrous lactate	585	150 mg/kg	23, 48, <u>A66a</u>	Adopt
Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	179, 181, <u>XS66</u>	Adopt
Indigotine (indigo carmine)	132	150 mg/kg	161, <u>XS66</u>	Adopt
Paprika extract	160c(ii)	75 mg/kg	39, <u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, <u>P66, P260</u>	Adopt
Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	<u>XS66</u>	Adopt
Propylene glycol alginate	405	6000 mg/kg	386, XS38, <u>XS66</u> , XS260	Adopt
Quinoline yellow	104	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Saccharins	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144, 500, <u>XS66</u>	Adopt
Steviol glycosides	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 144, <u>XS66</u>	Adopt
Tartrazine	102	500 mg/kg	<u>XS66</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.4*Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981)*

Food category 04.2.2.4: Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Advantame	969	10 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
Allura red AC	129	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>	Adopt
Annatto extracts, norbixin-based	160b(ii)	10 mg/kg	185, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>	Adopt
Azorubine (carmoisine)	122	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Brilliant black (black PN)	151	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Brilliant blue FCF	133	200 mg/kg	161, <u>XS57</u>	Adopt
Brown HT	155	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Caramel III - ammonia caramel	150c	50000 mg/kg	161, <u>XS57</u>	Adopt
Carotenes, beta-	160a(i),a(iii),a(iv)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
Curcumin	100(i)	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	365 mg/kg	21, <u>XS57</u>	Adopt
Fast green FCF	143	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Adopt
Neotame	961	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
Paprika extract	160c(ii)	50 mg/kg	39, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix);451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2200 mg/kg	33, <u>XS57</u>	Adopt

Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	<u>XS57</u>	Adopt
Quinoline yellow	104	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Saccharins	954(i)-(iv)	160 mg/kg	144, 477, 500, <u>XS57</u>	Adopt
Stannous chloride	512	25 mg/kg	43, <u>XS57</u>	Adopt
Steviol glycosides	960a, 960b, 960c,960d	70 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>	Adopt
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
Sulfites	220-225, 539	50 mg/kg	44, <u>XS57</u>	Adopt
Tartrazine	102	200 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.5

Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981)

Food category 04.2.2.5: Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. peanut butter)				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Acesulfame potassium	950	1000 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Advantame	969	10 mg/kg	478, XS257R, <u>XS57</u>	Adopt
Annatto extracts, bixin-based	160b(i)	100 mg/kg	8, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Annatto extracts, norbixin-based	160b(ii)	100 mg/kg	185, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Aspartame-acesulfame salt	962	1000 mg/kg	119, 477, <u>XS57</u>	Adopt
Benzoates	210-213	1000 mg/kg	13, <u>XS57</u>	Adopt
Caramel III - ammonia caramel	150c	50000 mg/kg	<u>XS57</u>	Adopt
Carmines	120	100 mg/kg	178, <u>XS57</u>	Adopt
Carotenes, beta-	160a(i),a(iii),a(iv)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	50 mg/kg	341, 344, <u>XS57</u>	Adopt
Chlorophylls and Chlorophyllins, copper complexes	141(i), (ii)	100 mg/kg	62, <u>XS57</u>	Adopt
Curcumin	100(i)	500 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	250 mg/kg	21, <u>XS57</u>	Adopt
Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	179, 181, <u>XS57</u>	Adopt
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27, <u>XS57</u>	Adopt

Neotame	961	33 mg/kg	478, <u>XS57</u>	Adopt
Paprika extract	160c(ii)	50 mg/kg	39, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, 76, <u>XS57</u>	Adopt
Polydimethylsiloxane	900a	10 mg/kg	<u>XS57</u>	Adopt
Quinoline yellow	104	100 mg/kg	<u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Saccharins	954(i)-(iv)	160 mg/kg	477, 500, <u>XS57</u>	Adopt
Sorbates	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, <u>XS57</u>	Adopt
Steviol glycosides	960a, 960b, 960c, 960d	330 mg/kg	26, 477, <u>XS57</u>	Adopt
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	169, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Sulfites	220-225, 539	500 mg/kg	44, 138, <u>XS57</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.6

Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981)

Food category 04.2.2.6: Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Acesulfame potassium	950	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Allura red AC	129	200 mg/kg	92, 161, <u>XS57</u>	Adopt
Annatto extracts, bixin-based	160b(i)	20 mg/kg	8, 92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Annatto extracts, norbixin-based	160b(ii)	10 mg/kg	92, 185, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 4). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Aspartame	951	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS57</u>	Adopt
Aspartame-acesulfame salt	962	350 mg/kg	113, 477, <u>XS57</u>	Adopt
Azorubine (carmoisine)	122	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS66 should be included
Benzoates	210-213	3000 mg/kg	13, <u>XS57</u>	Adopt
Brilliant black (black PN)	151	200 mg/kg	92, <u>XS57</u>	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note

				XS57 should be included
Brilliant blue FCF	133	100 mg/kg	92, 161, XS57	Adopt
Brown HT	155	200 mg/kg	92, XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Caramel III - ammonia caramel	150c	50000 mg/kg	161, XS57	Adopt
Carmines	120	200 mg/kg	92, 178, XS57	Adopt
Carotenes, beta-	160a(i),a(iii),a(iv)	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57	Adopt
Carotenes, beta-, vegetable	160a(ii)	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57	Adopt
Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes	141(i),(ii)	100 mg/kg	62, 92, XS57	Adopt
Curcumin	100(i)	200 mg/kg	92, XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Cyclamates	952(i), (ii), (iv)	250 mg/kg	17, 477, XS57	Adopt
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e	2500 mg/kg	XS57	Adopt
Ethylene diamine tetra acetates	385, 386	80 mg/kg	21, XS57	Adopt
Grape skin extract	163(ii)	100 mg/kg	92, 181, XS57	Adopt
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	27, XS57	Adopt
Indigotine (indigo carmine)	132	200 mg/kg	92, 161, XS57	Adopt
Neotame	961	33 mg/kg	478, XS57	Adopt
Paprika extract	160c(ii)	150 mg/kg	39, XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 2). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix);451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2200 mg/kg	33, XS57	Adopt
Polydimethylsiloxane	900a	50 mg/kg	XS57	Adopt
Polysorbates	432-436	3000 mg/kg	XS57	Adopt
Propylene glycol esters of fatty acids	477	5000 mg/kg	XS57	Adopt
Quinoline yellow	104	200 mg/kg	92, XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is advanced, Note XS57 should be included
Saccharins	954(i)-(iv)	200 mg/kg	477, 500, XS57	Adopt
Sorbates	200, 202, 203	1000 mg/kg	42, XS57	Adopt
Steviol glycosides	960a, 960b, 960c, 960d	165 mg/kg	26, 477, XS57	Adopt
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	478, XS57	Adopt
Sulfites	220-225, 539	300 mg/kg	44, 205, XS57	Adopt
Sunset yellow FCF	110	50 mg/kg	92, XS57	Adopt
Tartrazine	102	200 mg/kg	92, XS57	Maintain at Step as per GSFA EWG work (currently 7). If the proposal is

				advanced, Note XS57 should be included
--	--	--	--	--

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.7

Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

Food category 04.2.2.7: Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 and 12.9.2.3				
Additive	INS	Max Level	Notes	Recommendation
Glycerol	422	GMP	XS260 , XS294	Adopt
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(ii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, 572, P260	Adopt
Pullulan	1204	GMP	XS260 , XS294	Adopt

NOTES FOR CCPFV STANDARDS

29 For use in non-standardized food-only.

A66 Except for use in products conforming to the Standard for Table Olives (CXS 66-1981): antioxidant and preservative functions are permitted for use in all table olives, while use as a colour retention agent is permitted only for table olives darkened with oxidation.

A66a Except for use in products conforming to the Standard for Table Olives (CXS 66-1981): for use in table olives darkened with oxidation as a colour retention agent.

A320 For use in French fried potatoes conforming to the Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015) as a sequestrant.

B320 Except for use in French fried potatoes conforming to the Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015): sodium thiosulfate (INS 539) as a sequestrant.

P66 Except for use in products conforming to the Standard for Table Olives (CXS 66-1981): phosphoric acid (INS 338), sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)), diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), magnesium dihydrogen diphosphate (INS450(ix)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), and ammonium polyphosphate (INS 452(v)), as acidity regulators, antioxidants, firming agents or preservatives; and INS 339(i)-(iii), 340 (i)-(iii), 341 (i)-(iii), 342 (i)-(ii), 343 (i)-(iii), 450 (i)-(iii), (v)-(vi), 451 (i)-(ii) and 452 (i)-(ii), (iv)-(v) as thickeners in table olives with stuffing only.

P260 Except for use in products conforming to the Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007): phosphoric acid (INS 338), sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium

phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)), diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), magnesium dihydrogen diphosphate (INS 450(ix)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), as acidity regulators, antioxidants, firming agents, preservatives, sequestrants or stabilizers, singly or in combination.

P320 Except for use in quick frozen French fried potatoes conforming to the Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015): phosphoric acid (INS 338), sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), as sequestrants, singly or in combination.

XS57 Excluding products conforming to the Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981).

XS66 Excluding products conforming to the Standard for Table Olives (CXS 66-1981).

XS260 Excluding products conforming to the Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007).

XS320 Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT CCPFV STANDARDS (CXS 66-1981 and CXS 260-2007)

AMENDMENTS TO TABLE 3

Standard for Table Olives (CXS 66-1981)

Standard for Table Olives (CXS 66-1981) has a general reference to GSFA. As such, CXS66-1981 should be removed from the column of "Specific allowance in the following commodity standards".

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Specific allowance in the following commodity standards
423	Octenyl succinic acid (OSA) modified gum arabic	Emulsifier	2018	CS 13-1981, CS 66-1981 , CS 254-2007

SECTION 2 OF TABLE 3

Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine
	Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, colour retention agents, firming agents, flavour enhancers, preservatives, sequestrants, stabilizers and sweeteners listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this Standard.
Codex Standard	Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

04.1.2.10	Fermented fruits products
	Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, colour retention agents, firming agents, flavour enhancers, preservatives, sequestrants, stabilizers and sweeteners listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this Standard.
Codex Standard	Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce
	Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, colour retention agents, firming agents, flavour enhancers, preservatives, sequestrants, stabilizers and sweeteners listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this Standard.
Codex Standard	Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007)

Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981)

Standard for Table Olives (CXS 66-1981)

In the case of above two commodity standards, the intention of the commodity committee has already been captured in the Section 2 of Table 3 correctly.

Therefore, no changes are proposed.

Annex 4 (Regional Standards: CCASIA, CCLAC, CCNE)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE SUBJECT REGIONAL STANDARDS (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017) AND TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THOSE STANDARDS

CCFA53 (REP23/FA) tasked the Alignment EWG to undertake the alignment work on the relevant Regional Standards noted below (see Terms of Reference for the EWG, REP23/FA para 68 (i)(e)).

The relevant Regional Codex Standards that are being aligned with the GSFA are cross-referenced to the following food categories in the GSFA (see Annex C of the GSFA):

CXS Number	Codex Standard Name	GSFA food category
308R-2011	Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste)	04.2.2.6
313R-2013	Regional Standard for Tempe	06.8.6
314R-2013	Regional Standard for Date Paste (Near East)	04.1.2.8
323R-2017	Regional Standard for Laver Products (Dried laver products and dried seasoned laver products)	04.2.2.2
323R-2017	Regional Standard for Laver Products (Roasted laver products and roasted seasoned laver products)	04.2.2.8
324R-2017	Regional Standard for Yacon	04.2.1.1

REGIONAL COMMODITY STANDARDS NOT REQUIRING AMENDMENT TO THE STANDARD ITSELF DUE TO ALIGNMENT

There are no food additive provisions in Section 4 of CXS 308R-2011, CXS 313R-2013, and 314R-2013, so no changes are required with respect to the relevant food additive sections.

REGIONAL COMMODITY STANDARDS REQUIRING AMENDMENT TO THE STANDARD ITSELF DUE TO ALIGNMENT

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR LAVER PRODUCTS (CXS 323R-2017)

The following amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Laver Products* (CXS 323R-2017) are proposed.

The food additive paragraph under Section 4.2, Seasoned Laver Products is for the most part inline with the standardized text provided in the Procedural Manual and that used recently to align previous commodity standards, apart from not naming the specific GSFA food category after the food category number, and thus only minor modifications are required. New text is indicated in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~.

4. FOOD ADDITIVES

4.1 Dried Laver Products and Roasted Laver Product

No food additives are permitted.

4.2 Seasoned Laver Products

Only acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners and antioxidants used in accordance with Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) in food categories 04.2.2.2 (**Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds**) and 04.2.2.8 (**Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds**) or **those** listed in Table 3 of the *General Standard for Food Additives* are acceptable for use in seasoned laver products (see Section 2.3.3) conforming to this standard.

~~In addition, the following food additives may be used.~~

INS	Name of Food additives	Maximum Level(mg/kg)
Sweeteners		
950	Acesulfame potassium	300

4.2.1 Flavourings

The flavourings used in these products should comply with the *Guidelines for the Use of Flavourings* (CXG 66-2008).

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR YACON (CXS 324R-2017)

The following amendments to Section 8 of the *Regional Standard for Yacon* (CXS 324R-2017) are proposed. See also Issue 15 in Annex 1. New text is indicated in bold/underline. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~.

While there are no food additive provisions in Section 8 of 324R-2017 for yacon, yacon is not specifically identified in the description of Food Category 04.2.1.1 (ANNEX B, PART II, Food Category Descriptors of the GSFA) as suggested in the text of 324R-2017. As such a minor modification is proposed for Section 8, as follows:

8. FOOD ADDITIVES

This Standard applies to yacon ~~which would fall under as identified in~~ Food Category 04.2.1.1 Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed and nuts and seeds, and therefore no food additives ~~is~~ are allowed in accordance with the provisions of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT REGIONAL STANDARDS (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017)

The Tables have been updated to include the latest, 2023 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA for background) which were subsequently adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in bold/underline. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~. **Text in green** font are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/53 INF/01). **Text in blue** font represents a modification that was to be made to the GSFA as a result of changes agreed to at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA) which were adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC) but do not currently appear in the 2023 revision of GSFA. **Text in purple** font represents Note changes as a result of work completed in the CCFA54 GSFA EWG.

The following amendments to the food additive provisions in the GSFA are proposed.

ACESULFAME POTASSIUM					
INS: 950 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	350 mg/kg	478, 188, XS314R	2019	Adopt
<u>04.2.2.2</u>	<u>Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>		Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	350 mg/kg	188, 478, XS308R	2021	Adopt

04.2.2.8	<u>Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	300 mg/kg	A-323R		Adopt
-----------------	---	------------------	---------------	--	-------

ACETIC ACID, GLACIAL**INS: 260** **Functional Class: Acidity regulator, Preservative**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 263, XS40R, <u>XS324R</u>	2013	Adopt

ADIPATES**INS: 355** **Functional Class: Acidity regulator**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	1000 mg/kg	1, <u>B-323R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note B-323R should be included

ADVANTAME**INS: 969** **Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	10 mg/kg	478, XS240, XS314R	2021	No changes required for Alignment, XS314R Note already present
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2023	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	10 mg/kg	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321	2023	No changes required for Alignment as XS308R Note already present
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	10 mg/kg	144, 345, 478, <u>B-323R</u>	2023	Adopt

ALLURA RED AC**INS: 129** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>	2009	Adopt

AMARANTH

INS: 123

Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	300 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED

INS: 160b(i)

Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	8, 182, <u>XS314R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	20 mg/kg	8, 92, <u>XS308R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	100 mg/kg	8, <u>XS323R</u>	3	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED

INS: 160b(ii)

Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	20 mg/kg	172, 182, 185, <u>XS314R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG

					work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	10 mg/kg	92, 185, <u>XS308R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	100 mg/kg	185, <u>XS323R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included

ASCORBIC ACID, L-**INS: 300 Functional Class: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500 mg/kg	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2013	Adopt

ASCORBYL ESTERS**INS: 304, 305 Functional Class: Antioxidant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	80 mg/kg	10, <u>B-323R</u>	2001	Adopt

ASPARTAME**INS: 951 Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1000 mg/kg	478, 191, <u>XS314R</u>	2019	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	1000 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	191, 478, <u>XS308R</u>	2021	Adopt

04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	1000 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021	Adopt
----------	---	------------	------------------------------	------	-------

ASPARTAME-ACESULFAME SALT**INS: 962** **Functional Class: Sweetener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	350 mg/kg	113, 477, <u>XS314R</u>	2019	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	350 mg/kg	113, 477, <u>XS308R</u>	2021	Adopt

AZORUBINE (CARMOISINE)**INS: 122** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

BENZOATES**INS: 210, 211, 212, 213** **Functional Class: Preservative**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1000 mg/kg	13, <u>XS314R</u>	2001	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	1000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>	2003	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000 mg/kg	13, <u>XS308R</u>	2001	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers,	1000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>	2001	Adopt

	pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds				
--	--	--	--	--	--

BRILLIANT BLACK (BLACK PN)**INS: 151** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

BRILLIANT BLUE FCF**INS: 133** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>	2009	Adopt

BROWN HT**INS: 155** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Processed Fruit	500 mg/kg	182; <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

BUTYLATED HYDROXYANISOLE					
INS: 320		Functional Class: Antioxidant			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>	2005	Adopt

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE					
INS: 321		Functional Class: Antioxidant			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>	2005	Adopt

CANTHAXANTHIN					
INS: 161g		Functional Class: Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10 mg/kg	<u>XS323R</u>	2011	Adopt

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL					
INS: 150b		Functional Class: Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2	Processed fruit	80000 mg/kg	182, <u>XS160</u> , <u>XS314R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included
04.2.2	Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	80000 mg/kg	92, <u>XS294</u> , <u>XS308R</u> , <u>XS323R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL					
INS: 150c		Functional Class: Colour			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	7500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	2008	Adopt

04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50000 mg/kg	76, 161, <u>XS323R</u>	2010	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50000 mg/kg	161, <u>XS308R</u>	2010	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50000 mg/kg	161, <u>XS323R</u>	2010	Adopt

CARMEL IV - SULFITE AMMONIA CARMEL**INS: 150d** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	7500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	2008	Adopt
04.2.2	Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50000 mg/kg	92, 161, XS294, <u>XS308R</u> , <u>XS323R</u>	2009	Adopt

CARMINES**INS: 120** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	178, 182, <u>XS314R</u>	2008	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 178, <u>XS308R</u>	2008	Adopt

CARNAUBA WAX**INS: 903** **Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Bulking agent, Carrier, Glazing agent**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2	Processed fruit	400 mg/kg	<u>XS160</u> , <u>XS314R</u>	2004	Adopt. Note <u>XS160</u> was to be adopted at Step 5/8 (REP23/FA, Appendix VI, p98), which was adopted by CAC46 (REP23/CAC)

CAROTENES, BETA-**INS: 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	2023	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>	2023	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>	2023	Adopt

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE

INS: 160a(ii) Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	2023	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50 mg/kg	341, 344, <u>XS323R</u>	2023	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, <u>XS308R</u>	2023	Adopt

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

INS: 141(i), 141(ii) Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	62, 182, <u>XS314R</u>	2008	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	62, 92, <u>XS308R</u>	2008	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	100 mg/kg	62, <u>XS323R</u>	2005	Adopt

CITRIC ACID

INS: 330 Functional Class: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
---------------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	2013	Adopt
----------	--	-----	--------------------------------	------	-------

CURCUMIN

INS: 100(i) Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500 mg/kg	<u>XS323R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

CYCLAMATES

INS: 952(i), 952(ii), 952(iv) Functional Class: Sweetener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	250 mg/kg	17, 477, <u>XS314R</u>	2019	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	250 mg/kg	17, 477, <u>XS308R</u>	2021	Adopt

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

INS: 472e Functional Class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	2500 mg/kg	<u>XS314R</u>	2005	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10000 mg/kg	<u>XS323R</u>	2005	Adopt

04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2500 mg/kg	<u>XS308R</u>	2005	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	2500 mg/kg	<u>XS323R</u>	2005	Adopt

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES

INS: 385, 386 **Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant (INS 385); Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer (INS 386)**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	800 mg/kg	21, 64, 297, <u>B-323R</u>	2001	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	80 mg/kg	21, <u>XS308R</u>	2001	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	250 mg/kg	21, <u>B-323R</u>	2001	Adopt

FAST GREEN FCF

INS: 143 **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009	Adopt

GRAPE SKIN EXTRACT

INS: 163(ii) **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	179, 181, 182, <u>XS314R</u>	2011	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 181, <u>XS308R</u>	2011	Adopt

HYDROXYBENZOATES, PARA-

INS: 214, 218 **Functional Class: Preservative**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
---------------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	800 mg/kg	27, <u>XS314R</u>	2010	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	27, <u>XS308R</u>	2010	Adopt

INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)**INS: 132** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	150 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2009	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>	2009	Adopt

JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLUE**INS: 183** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	120	182 , New Note: "On a blue polymer basis", <u>XS240</u> , <u>XS314R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included (Note XS240 to replace Note 182 as both include coconut milk as per CCFA54 GSFA EWG (App. 4))

LACTIC ACID, L-, D- and DL-**INS: 270** **Functional Class: Acidity regulator**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	2013	Adopt

NEOTAME**INS: 961** **Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	2019	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	33 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	33 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	2021	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	33 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021	Adopt

PAPRIKA EXTRACT

INS: 160c(ii)

Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	50 mg/kg	39, <u>XS314R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	70 mg/kg	39, <u>XS323R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	150 mg/kg	39, <u>XS308R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	39, <u>XS323R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included

PHOSPHATES

INS: 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542
 Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Antioxidant, Emulsifier, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
---------------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	350 mg/kg	33, <u>XS314R</u>	2012	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	5000 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>	2012	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2200 mg/kg	33, <u>XS308R</u>	2012	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	2200 mg/kg	33, 76, <u>B-323R</u>	2012	Adopt

POLYDIMETHYLSILOXANE**INS: 900a Functional Class: Anticaking agent, Antifoaming agent, Emulsifier**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	<u>XS308R</u>	2004	Adopt

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS**INS: 475 Functional Class: Emulsifier, Stabilizer**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016	No changes required, appropriate XS Note already present

POLYSORBATES**INS: 432, 433, 434, 435, 436 Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 432, 433, 435, 436); Emulsifier (INS 434)**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1000 mg/kg	154; <u>XS314R</u>	2007	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000 mg/kg	<u>XS308R</u>	2007	Adopt

PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)**INS: 124 Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
---------------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	50 mg/kg	161 & 182, <u>XS314R</u>	2008	Adopt
----------	---	----------	--------------------------	------	-------

PROPYL GALLATE**INS: 310** **Functional Class: Antioxidant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50 mg/kg	15, 76, 196, <u>B-323R</u>	2001	Adopt

PROPYLENE GLYCOL**INS: 1520** **Functional Class: Carrier, Emulsifier, Glazing agent, Humectant**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016	No changes required, appropriate XS Note already present

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE**INS: 405** **Functional Class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016	No changes required, appropriate XS Note already present

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS**INS: 477** **Functional Class: Emulsifier**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	40000 mg/kg	<u>XS314R</u>	2001	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000 mg/kg	<u>XS308R</u>	2001	Adopt

QUINOLINE YELLOW**INS: 104** **Functional Class: Colour**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the

					proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

SACCHARINS

INS: 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv) Functional Class: Sweetener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	200 mg/kg	477, 500, <u>XS314R</u>	2019	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500 mg/kg	144, 348, 500, <u>B-323R</u>	2021	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	477, 500, <u>XS308R</u>	2021	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	160 mg/kg	144, 477, 345, 500, <u>B-323R</u>	2021	Adopt

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE

INS: 331(i) Functional Class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2015	Adopt

SORBATES

INS: 200, 202, 203 Functional Class: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1000 mg/kg	42, <u>XS314R</u>	2012	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	42, <u>XS308R</u>	2012	Adopt

04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	1000 mg/kg	42, 221, <u>XS323R</u>	2012	Adopt
----------	---	------------	------------------------	------	-------

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS**INS: 491, 492, 493, 494, 495****Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 491-494); Emulsifier (INS 495)**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016	No changes required, appropriate XS Note already present
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	5000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>	2016	Adopt

STEAROYL LACTYLATES**INS: 481(i), 482(i)****Functional Class: Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016	No changes required, appropriate XS Note already present
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	5000 mg/kg	76, <u>XS323R</u>	2016	Adopt

STEVIOL GLYCOSIDES**INS: 960a, 960b, 960c, 960d****Functional Class: Sweetener**

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	330 mg/kg	26, 477, <u>XS314R</u>	2011	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	40 mg/kg	26, 144, 348, <u>B-323R</u>	2011	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	165 mg/kg	26, 477, <u>XS308R</u>	2011	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, <u>B-323R</u>	2011	Adopt

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)					
INS: 955		Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	400 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	2019	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	580 mg/kg	144, 348, <u>B-323R</u>	2021	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	400 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	2021	Adopt
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	150 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	2021	Adopt

SUCROSE ESTERS					
INS: 473, 473a, 474		Functional Class: Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer (INS 473); Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer (INS 473a); Emulsifier (INS 474)			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1500 mg/kg	XS314R	2021	No changes required, appropriate XS Note already present
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 & 536	2021	No changes required, appropriate XS Note already present

SULFITES					
INS: 220, 221, 222, 223, 224, 225, 539		Functional Class: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative (INS 220, 221, 223, 224); Antioxidant, Preservative (INS 222, 225); Antioxidant, Sequestrant (INS 539)			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	44, 206, <u>XS314R</u>	2012	Adopt
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500 mg/kg	44, 105, <u>B-323R</u>	2006	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	300 mg/kg	44, 205, <u>XS308R</u>	2011	Adopt

SUNSET YELLOW FCF					
INS: 110 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	2008	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	2008	Adopt

TARTRAZINE					
INS: 102 Functional Class: Colour					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	300 mg/kg	<u>XS323R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	7	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

TOCOPHEROLS					
INS: 307a, 307b, 307c Functional Class: Antioxidant					
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	150 mg/kg	XS240 & XS314R	2016	No changes required, appropriate XS Note already present
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200 mg/kg	XS38, <u>B-323R</u>	2016	Adopt

TRISODIUM CITRATE					
INS: 331(iii)		Functional Class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.1.1	Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	262, XS40R, <u>XS324R</u>	2015	Adopt

There are no food additive provisions in Table 1 for Food Category 06.8.6.

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT REGIONAL STANDARDS (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017)

The Tables have been updated to include the latest, 2023 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA for background) which were subsequently adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green** font are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/53 INF/01). **Text in blue** font represents a modification that was to be made to the GSFA as a result of changes agreed to at the 53rd session of the CCFA (see REP23/FA) which were adopted by CAC46 in December 2023 (see REP23/CAC) but do not currently appear in the 2023 revision of GSFA. **Text in purple** font represents Note changes as a result of work completed in the CCFA54 GSFA EWG.

The following amendments to the food additive provisions in the GSFA are proposed.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.1.2

Regional Standard for Date Paste (CCNE) (CXS 314R-2013)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	4	80000 mg/kg	182, <u>XS160</u> , <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included
CARNAUBA WAX	903	2004	400mg/kg	<u>XS160</u> , <u>XS314R</u>	Adopt. Note XS160 was to be adopted at Step 5/8 (REP23/FA, Appendix VI, p98), which was adopted by CAC46 (see REP23/CAC)

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.1.2.8

Regional Standard for Date Paste (CCNE) (CXS 314R-2013)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM	950	2019	350mg/kg	478, 188, <u>XS314R</u>	Adopt
ADVANTAME	969	2021	10 mg/kg	478, XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
ALLURA RED AC	129	2009	300mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
AMARANTH	123	7	300 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is

					advanced, Note XS314R should be included
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	4	100 mg/kg	8 & 182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	4	20 mg/kg	172, 182 & 185, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
ASPARTAME	951	2019	1000mg/kg	478, 191, <u>XS314R</u>	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	2019	350mg/kg	113, 477, <u>XS314R</u>	Adopt
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
BENZOATES	210-213	2001	1000mg/kg	13, <u>XS314R</u>	Adopt
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	7	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
BRILLIANT BLUE FCF	133	2009	100mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
BROWN HT	155	7	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2008	7500mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Adopt
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	2008	7500mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Adopt
CARMINES	120	2008	500mg/kg	178, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
CAROTENES, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240, <u>XS314R</u>	Adopt
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i), (ii)	2008	100 mg/kg	62, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
CURCUMIN	100(i)	7	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17, 477, <u>XS314R</u>	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS314R</u>	Adopt
FAST GREEN FCF	143	2009	100mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	2011	500mg/kg	179, 181, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	800mg/kg	27, <u>XS314R</u>	Adopt
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	2009	150mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLUE	183	2	120 mg/kg	182 , New Note: "On a	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is

				blue polymer basis", XS240, XS314R	advanced, Note XS314R should be include (Note XS240 to replace Note 182 as both include coconut milk as per CCFA54 GSFA EWG (App. 4))
NEOTAME	961	2019	100mg/kg	478, XS314R	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	2	50 mg/kg	39, XS314R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	350mg/kg	33, XS314R	Adopt
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	2016	5000mg/kg	XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
POLYSORBATES	432-436	2007	1000 mg/kg	154, XS314R	Adopt
PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	2008	50 mg/kg	161, 182, XS314R	Adopt
PROPYLENE GLYCOL	1520	2016	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	2016	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	2001	40000 mg/kg	XS314R	Adopt
QUINOLINE YELLOW	104	7	500 mg/kg	182, XS314R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS314R should be included
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	477, 500, XS314R	Adopt
SORBATES	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, XS314R	Adopt
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	2016	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26, 477, XS314R	Adopt

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2019	400 mg/kg	478, <u>XS314R</u>	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	1500 mg/kg	XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present
SULFITES	220-225, 539	2012	100 mg/kg	44, 206, <u>XS314R</u>	Adopt
SUNSET YELLOW FCF	110	2008	300 mg/kg	161, 182, <u>XS314R</u>	Adopt
TARTRAZINE	102	7	500 mg/kg	182, <u>XS314R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work) with note revisions as per Alignment work
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2016	150 mg/kg	XS240 & XS314R	No changes required, appropriate XS Note already present

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.1.1

Regional Standard for Yacon (CCLAC) (CXS 324R-2017)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
ACETIC ACID, GLACIAL	260	2013	GMP	262, 263, XS40R, <u>XS324R</u>	Adopt
ASCORBIC ACID, L-	300	2013	500 mg/kg	262, XS40R, <u>XS324R</u>	Adopt
CITRIC ACID	330	2013	GMP	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	Adopt
LACTIC ACID, L-, D- and DL-	270	2013	GMP	262, 264, XS40R, <u>XS324R</u>	Adopt
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	2015	GMP	262, XS40R, <u>XS324R</u>	Adopt
TRISODIUM CITRATE	331(iii)	2015	GMP	262, XS40R, <u>XS324R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2

Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Pate) (CCNE) (CXS 308R-2011)

Regional Standard for Laver Products (CCASIA) (CXS 323R-2017)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	4	80000 mg/kg	92, <u>XS294</u> , <u>XS308R</u> , <u>XS323R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	2009	50000 mg/kg	92, 161, XS294, <u>XS308R</u> , <u>XS323R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.2

Regional Standard for Laver Products (CCASIA) (CXS 323R-2017)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
----------	-----	----------------------	-----------	-------	----------------

ACESULFAME POTASSIUM	950		300 mg/kg	A-323R	Adopt
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	144, 348, B-323R	Adopt
ASCORBYL ESTERS	304, 305	2001	80 mg/kg	10, B-323R	Adopt
ASPARTAME	951	2021	1000 mg/kg	144, 348, B-323R	Adopt
BENZOATES	210-213	2003	1000 mg/kg	13, XS323R	Adopt
BUTYLATED HYDROXYANISOLE	320	2005	200 mg/kg	15, 76, 196, B-323R	Adopt
BUTYLATED HYDROXYTOLUENE	321	2005	200 mg/kg	15, 76, 196, B-323R	Adopt
CANTHAXANTHIN	161g	2011	10 mg/kg	XS323R	Adopt
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2010	50000 mg/kg	76, 161, XS323R	Adopt
CAROTENES, BETA-	160a(i), a(iii), a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344 XS323R	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344, XS323R	Adopt
CURCUMIN	100(i)	4	500 mg/kg	XS323R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2005	10000 mg/kg	XS323R	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2001	800 mg/kg	21, 64, 297, B-323R	Adopt
NEOTAME	961	2021	33 mg/kg	144, 348, B-323R	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	2	70 mg/kg	39, XS323R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000 mg/kg	33, 76, B-323R	Adopt
PROPYL GALLATE	310	2001	50 mg/kg	15, 76, 196, B-323R	Adopt
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2021	500 mg/kg	144, 348, 500, B-323R	Adopt
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	2016	5000 mg/kg	76, XS323R	Adopt
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	76, XS323R	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 348, B-323R	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2021	580 mg/kg	144, 348, B-323R	Adopt

SULFITES	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44, 105, B-323R	Adopt
TARTRAZINE	102	7	300 mg/kg	XS323R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2016	200 mg/kg	XS38, B-323R	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.6

Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste (CCNE) (CXS 308R-2011)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM	950	2021	350 mg/kg	188, 478, XS308R	Adopt
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321	no changes required for Alignment as appropriate XS Note already present
ALLURA RED AC	129	2009	200 mg/kg	92, 161, XS308R	Adopt
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	4	20 mg/kg	8, 92, XS308R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	4	10 mg/kg	92, 185, XS308R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
ASPARTAME	951	2021	1000 mg/kg	191, 478, XS308R	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	2021	350 mg/kg	113, 477, XS308R	Adopt
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7	200 mg/kg	92, XS308R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
BENZOATES	210-213	2001	3000 mg/kg	13, XS308R	Adopt
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	7	200 mg/kg	92, XS308R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
BRILLIANT BLUE FCF	133	2009	100 mg/kg	92, 161, XS308R	Adopt
BROWN HT	155	7	200 mg/kg	92, XS308R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2010	50000 mg/kg	161, XS308R	Adopt
CARMINES	120	2008	200 mg/kg	92, 178, XS308R	Adopt
CAROTENES, BETA-	160a(i),a(iii), a(iv)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344, XS308R	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344 XS308R	Adopt

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),(ii)	2008	100 mg/kg	62, 92, <u>XS308R</u>	Adopt
CURCUMIN	100(i)	7	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17, 477, <u>XS308R</u>	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS308R</u>	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2001	80 mg/kg	21, <u>XS308R</u>	Adopt
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	2011	100 mg/kg	92, 181, <u>XS308R</u>	Adopt
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000 mg/kg	27, <u>XS308R</u>	Adopt
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	2009	200 mg/kg	92, 161, <u>XS308R</u>	Adopt
NEOTAME	961	2021	33 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	2	150 mg/kg	39, <u>XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33, <u>XS308R</u>	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	2004	50 mg/kg	<u>XS308R</u>	Adopt
POLYSORBATES	432-436	2007	3000 mg/kg	<u>XS308R</u>	Adopt
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	2001	5000 mg/kg	<u>XS308R</u>	Adopt
QUINOLINE YELLOW	104	7	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2021	200 mg/kg	477, 500, <u>XS308R</u>	Adopt
SORBATES	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, <u>XS308R</u>	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26, 477, <u>XS308R</u>	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2021	400 mg/kg	478, <u>XS308R</u>	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R,	No changes required, appropriate XS Note already present

				XS321 & 536	
SULFITES	220-225, 539	2011	300 mg/kg	44, 205, <u>XS308R</u>	Adopt
SUNSET YELLOW FCF	110	2008	50 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	Adopt
TARTRAZINE	102	7	200 mg/kg	92, <u>XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS308R should be included

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.8

Regional Standard for Laver Products (CCASIA) (CXS 323R-2017)

Additive	INS	Step/Year Adopted	Max level	Notes	Recommendation
<u>ACESULFAME POTASSIUM</u>	<u>950</u>		<u>300 mg/kg</u>	<u>A-323R</u>	Adopt
ADIPATES	355	7	1000 mg/kg	1, <u>B-323R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note B-323R should be included
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	144, 345, 478, <u>B-323R</u>	Adopt
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	3	100 mg/kg	8, <u>XS323R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	4	100 mg/kg	185, <u>XS323R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included
ASPARTAME	951	2021	1000 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	Adopt
BENZOATES	210-213	2001	1000 mg/kg	13, <u>XS323R</u>	Adopt
CAMEL III - AMMONIA CAMEL	150c	2010	50000 mg/kg	161, <u>XS323R</u>	Adopt
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i), (ii)	2005	100 mg/kg	62, <u>XS323R</u>	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2005	2500 mg/kg	<u>XS323R</u>	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2001	250 mg/kg	21, <u>B-323R</u>	Adopt
NEOTAME	961	2021	33 mg/kg	144, 478, 345, <u>B-323R</u>	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	2	50 mg/kg	39, <u>XS323R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS323R should be included

PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33, 76, B-323R	Adopt
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2021	160 mg/kg	144, 345, 477, 500, B-323R	Adopt
SORBATES	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, 221, XS323R	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, B-323R	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2021	150 mg/kg	144, 478, 345, B-323R	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.6

Regional Standard for Tempe (CCASIA) (CXS 313R-2013)

There are no food additive provisions in Table 2 for Food Category 06.8.6.

NOTES FOR REGIONAL STANDARDS

A-323R – For use in Seasoned Laver Products only, conforming to the *Regional Standard for Laver Products (CXS 323R-2017)*

B-323R – Except for products conforming to the *Regional Standard for Laver Products (CXS 323R-2017)*, only for use in Seasoned Laver Products

XS308R – Excluding products conforming to the *Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste) (CXS 308R-2011)*

XS314R – Excluding products conforming to the *Regional Standard for Date Paste (Near East) (CXS 314R-2013)*

XS323R – Excluding products conforming to the *Regional Standard for Laver Products (CXS 323R-2017)*

XS324R – Excluding products conforming to the *Regional Standard for Yacon (CXS 324R-2017)*

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE SUBJECT REGIONAL STANDARDS FOR CCPFV (308R-2011, 313R-2013, 314R-2013, 323R-2017, 324R-2017)

No changes are required to Table 3 due to the alignment of 324R-2017 since the associated food category 04.2.1.1 is captured under the parent food category 04.2.1, which is included in the Annex to Table 3. This requires that use of any food additives listed in Table 3 are governed by provisions in Tables 1 & 2 (See *Explanatory Note: Determining the Use of Table 3 Additives in Foods Covered by Commodity Standards based on the Revised Approach* under Table 3 of the GSFA).

Proposed Amendments to Section 2 of Table 3, References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives

04.1.2.8	<u>Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk</u>
	<u>Food additives are not permitted in products conforming to this standard</u>
Codex standards	<u>Regional Standard for Date Paste (Near East) (CXS 314R-2013)</u>
04.2.2.2	<u>Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds</u>

	<u>Acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners and antioxidants listed in Table 3 are acceptable for use in Seasoned Laver Products only, conforming to this standard. Food additives are not permitted in Dried Laver products and Roasted Laver product conforming to this standard.</u>
<u>Codex standards</u>	<u>Regional Standard for Laver Products (323R-2017)</u>
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>
	<u>Food additives are not permitted in products conforming to this standard</u>
<u>Codex standards</u>	<u>Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste) (308R-2011)</u>
<u>04.2.2.8</u>	<u>Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>
	<u>Acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners and antioxidants listed in Table 3 are acceptable for use in Seasoned Laver Products only, conforming to this standard. Food additives are not permitted in Dried Laver products and Roasted Laver product conforming to this standard.</u>
<u>Codex standards</u>	<u>Regional Standard for Laver Products (323R-2017)</u>
<u>06.8.6</u>	<u>Fermented soybeans (e.g, natto, tempe)</u>
	<u>Food additives are not permitted in products conforming to this standard</u>
<u>Codex standards</u>	<u>Regional Standard for Tempe (313R-2013)</u>

Annex 5 (Table 3 Notes Development)**Initiate development and maintenance of Table 3 notes in the GSFA, in consultation with the Codex Secretariat, until implementation into the GSFA database is achieved**

This Annex is presented for information and future reference. No proposals for consideration are made at this time.

Background

The 52nd Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA52) agreed to investigate the development and implementation issues associated with establishing Table 3 notes in the GSFA, in consultation with the Codex Secretariat.¹¹ CCFA52 endorsed the recommendation to, in-principle, introduce Notes in Table 3 similar to those in Table 1 and 2 in the GSFA, as this new approach would ensure clarity in the use of food additives with numeric use levels; and thus, avoid potentially complicated requirements that could arise once a commodity standard has been aligned with the GSFA. CCFA52 further tasked the alignment EWG established by CCFA52 to identify and consider the implementation issues around Table 3 notes; and to consult the Codex Secretariat to identify any issues associated with the inclusion of the new notes in the GSFA database.

The 53rd Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA53) agreed to initiate development and maintenance of Table 3 notes in the GSFA, in consultation with the Codex Secretariat, until implementation into the GSFA database is achieved.¹² In particular, sentences 1 and 2 of Recommendation 8 of CRD 3 from CCFA53 were endorsed.¹³ These read as follows:

“The WG recommends the in-principle agreement for the development of Table 3 notes with the features listed at the front of Appendix 4 to the Committee. [...] The development of Table 3 notes will also depend on when Codex Secretariat is able to make changes to the online version.”

It was considered that further discussion was needed in regard to sentence 2 of recommendation 8 from CRD 3:

“The WG notes that the Committee does not include information on the functional classes in Table 3 notes and develop Table 3 notes with the understanding that further discussions are needed to ensure full clarity on the utility of Table three notes moving forward.”

This essentially means that there was not consensus on the use of Table 3 notes purely for the purpose of indicating functional class. In this regard, it makes sense to use Table 3 notes indicating functional class restrictions on a case-by-case and “as needed” basis.

The current document is meant to summarize the process that will be used for the development of Table 3 notes, and to seek any objections or comments regarding the current path forward.

Development of Table 3 Notes

During the alignment work for various CCMMP Commodity Standards for CCFA51, CCFA52 and CCFA53, some decisions were made at the time which in retrospect have been considered to be inappropriate or need to be changed and addressed by another approach.

The committee agreed to a number of cases where provisions for Table 3 additives were added to Tables 1 and 2 of the GSFA in food categories that are not in the Annex to Table 3 in cases where a corresponding commodity standard had specific restrictions on the use of a Table 3 additive. This was done by the use of Table 1 and 2 notes to ensure that the GSFA included any restrictions (such as a numerical use level, or use singly or in combination with other additives) on the use of the Table 3 additives listed in a commodity standard corresponding to a specific food category that is not in the Annex to Table 3. These restrictions would otherwise have been lost.

This approach has led to the problem that it is not consistent with the GSFA Preamble text relating to Table 3 additives. CCFA has historically not included provisions for the use of Table 3 additives in Tables 1 and 2 of the GSFA for food categories that are not listed in the Annex to Table 3, as the general use of Table 3 additives in those food categories is already allowed by the listing of the additive in Table 3. However, at the time that the alignment work was performed, there was no other mechanism to allow the commodity standard restrictions to be included in the GSFA.

¹¹ REP21/FA, para 88-89.

¹² REP23/FA, para 68.

¹³ REP23/FA, paras 43-44.

An example of such a provision is for the use of Calcium propionate (INS 282) in FC 01.6.2.1 (Ripened cheese, includes rind):

CALCIUM PROPIONATE					
INS 282 Calcium propionate			Functional Class: Preservative		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step	Year
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	Adopted	2021

Note 3: For use in surface treatment only.

Note 460: Except for use at 3,000 mg/kg singly or in combination: propionic acid (INS 280),

sodium propionate (INS 281) and calcium propionate (INS 282) in products conforming to the Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) and Provolone (CXS 272-1968).

Note 503: Except for use in products conforming to the General Standard for Cheese (CXS 283-1978): propionic acid (INS 280), sodium propionate (INS 281) and calcium propionate (INS 282) at 3000 mg/kg as propionic acid.

Calcium propionate is a Table 3 additive with an ADI of “not specified” from JECFA. Food category 01.6.2.1 is not in the Annex to Table 3, and therefore a provision for Calcium propionate should not be included in Tables 1 and 2 of the GSFA. As such, the intention of the work on Table 3 notes is to move provisions like this in to Table 3 by means of Table 3 notes that will replicate the restrictions placed on its use by the various commodity standards. Once these uses are incorporated into Table 3 by means of Table 3 notes, the original provision in Tables 1 and 2 will need to be revoked.

CCFA53 recommended that the following be considered during the development of Table 3 Notes:

- Relevant current Table 1 & 2 notes could be used as the basis for future T3 notes.
- Current condition statements already in the 5th column in Table 3 could be used and converted into T3 notes.
- The T3 notes could be listed as T3-1, T3-2, etc to differentiate them from Table 1 & 2 notes.
- A 6th column is proposed to be created to add such T3 notes. A footnote is proposed to be added to the title explaining that the notes only apply to standardized foods. The short title could be ‘Notes²’, with footnote 2 stating ‘Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only’. This proposal is designed to keep the width of the column narrow.
- The 5th and 6th column could be split into sub rows, with each row dealing only with one commodity standard and linked note, to ensure full clarity on which notes apply to which standards.
- Reference to the commodity standard is not required in notes since they are linked directly to the commodity standard in column 5.
- A question that has not been resolved is whether T3 notes can be used just to identify the functional class the food additive is performing in the products conforming to the standard. Some members supported this to ensure full alignment of the standard. Others considered it was not warranted, further noting that it would increase the number of notes needed and make Table 3 larger and more cumbersome.
- The chair recommends the former (i.e. not use T3 notes for this purpose) but suggests further EWG and PWG discussion is required to hopefully reach consensus.

Types of Table 3 Notes

Review of the GSFA indicates there would be three general types of Table 3 Notes. In some cases, more than one type may need to be included in a single note. Below the three types are outlined with corresponding examples that have been identified either in Tables 1 and 2 of the GSFA or in Table 3 of the GSFA.

Type 1: Notes setting specific maximum levels for Table 3 additives in standards that fall under food categories not in the Annex to Table 3.

An example of a note that includes a Type 1 restriction would be Note 460 from the GSFA that is currently associated with the provision for Calcium propionate (INS 282) in food category 01.6.2.1 (Ripened cheese, includes rind):

Note 460: Except for use at 3,000 mg/kg singly or in combination: propionic acid (INS 280), sodium propionate (INS 281) and calcium propionate (INS 282) in products conforming to the Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) and Provolone (CXS 272-1968).

This note could be written as a Table 3 note as follows:

T3-1: For use at 3,000 mg/kg, singly or in combination: propionic acid (INS 280), sodium propionate (INS 281) and calcium propionate (INS 282).

This note would appear as follows in the proposed 6 column Table 3 revision

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹	Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only
282	Calcium propionate	Preservative	1999	CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968	T3-1

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives"

Type 2: Notes that further specify the conditions under which a Table 3 additive may be used in a particular commodity standard

Commodity standards often place restrictions on the use of an additive in a commodity standard. These types of notes would further specify the conditions under which the additive can be used in foods corresponding to the commodity standard. Notes of this type are also currently present in Column 5 of the current Table 3 in the GSFA. Two examples are provided, below. The first example is for a provision currently in Tables 1 and 2 of the GSFA (Calcium propionate in FC 01.6.2.1), and example 2 is for a restriction currently included in Table 3 of the GSFA.

Example 1

Note 3: For use in surface treatment only.

This note could be written as a Table 3 note as follows:

T3-2: Surface treatment only

This note would appear as follows in the proposed 6 column Table 3 revision

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹	Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only
282	Calcium propionate	Preservative	1999	CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968	T3-1, T3-2

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives"

Example 2

Table 3 of the GSFA currently shows the following entry for Zeaxanthin, synthetic (INS 161h(i)):

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹
161h(i)	Zeaxanthin, synthetic	Colour	1999	CS 87-1981 (for use in surface decoration only)

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives"

The restriction could be added as a Table 3 note as follows:

T3-3: For use in surface decoration only.

This note would appear as follows in the proposed 6 column Table 3 revision:

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹	Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only
161h(i)	Zeaxanthin, synthetic	Colour	1999	CS 87-1981	T3-3

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives."

Type 3: Notes that restrict the functional class for which the Table 3 additive may be used in a particular commodity standard

The third type of note would be notes that specify which functional class an additive may be used for in a particular commodity standard. As an example, Ascorbic acid, L- (INS 300) is permitted for use as an antioxidant in canned pineapples covered under CXS 319-2015 (Standard for Certain Canned Fruits) as follows:

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹
300	Ascorbic acid, L-	Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 319-2015 (as antioxidant in canned pineapples), CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives"

The current restriction could be rewritten as a Table 3 note as follows:

T3-4: As antioxidant in canned pineapples only

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹	Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only
300	Ascorbic acid, L-	Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973	T3-4
				CS 319-2015	

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives"

It would also be possible to combine the types of notes into a single note if it was helpful or necessary to do so.

