



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4(b) del programa

CX/FA 25/55/6

Febrero de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima quinta reunión

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS:

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE ARMONIZACIÓN

(Documento preparado por el GTE sobre armonización presidido por el Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón, con la asistencia de Australia, Chile, Colombia, la Unión Europea, Nueva Zelanda, la Federación de Rusia, Tailandia y el Reino Unido)

Trabajo de armonización realizado en 2024

En la 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) se acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico, presidido por el Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América (EE. UU.) y el Japón (REP24/FA, párr. 67), que trabajaría solo en inglés, para:

- a. armonizar las normas regionales del CCASIA: CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023;
- b. armonizar las normas regionales del CCNE: CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007; CXS 341R-2020;
- c. armonizar las siguientes normas del CCSCH: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345-2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022;
- d. verificar y actualizar las disposiciones sobre colorantes de la categoría de alimentos (CA) 02.1.2 de la NGAA para reflejar que no estaban permitidos los colorantes en los aceites vegetales que corresponden a la norma CXS 19-1981 antes de la armonización de la norma con la NGAA;
- e. incluir el uso limitado del copolímero de metacrilato básico (CMB) (SIN 1205) en el arroz fortificado, introduciendo una sección de aditivos alimentarios en la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995), con una referencia apropiada a determinadas sustancias inertes en la CA 06.1 de la NGAA, y efectuando los cambios consiguientes en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 06.1, según sea necesario; y
- f. actualizar la lista de aditivos del Cuadro III que deben trasladarse de los cuadros I y II de la NGAA, siguiendo el enfoque de las notas del Cuadro III.

Progresos realizados desde la 54.^a reunión del CCFA

El GTE llevó a cabo dos rondas de consultas para avanzar en el trabajo del mandato. Se llegó a un consenso general en todos los asuntos, aunque ciertas normas regionales para el CCASIA y el CCNE requieren consultas con los comités respectivos para poder terminar la armonización. Véase en el Anexo 1 (Explicativo) el debate de los temas.

Desde la segunda carta circular se ha actualizado la NGAA de conformidad con lo ratificado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 47.^o período de sesiones; por lo tanto, se han hecho algunas revisiones de las propuestas de los anexos para ajustarlas a esas actualizaciones, pero el GTE no las ha revisado.

Cabe señalar que el CCFA, en su 53.^a reunión, también había comenzado a debatir la elaboración de notas del Cuadro III con las características enumeradas en el documento CX/FA 23/53/6 (Apéndice 4, pág. 167), pero que la formulación de las notas del Cuadro III también dependía de cuándo la Secretaría del Codex pudiera hacer cambios en la versión en línea de la NGAA. Sin embargo, la CCFA53 señaló que era necesario seguir examinando la cuestión para garantizar una mayor claridad sobre la utilidad de las notas del Cuadro III y, por consiguiente, convino en que el CCFA, en su 54.^a reunión, siguiera investigando esta cuestión como parte de su mandato (REP23/FA, párr. 44). No se ha llevado a cabo una investigación sobre este tema, por lo que este trabajo debe continuar. Como referencia, el Anexo 7 contiene la información presentada en la 53.^a reunión del CCFA.

A lo largo de este documento, el texto nuevo se indica en **negritas y subrayado**, mientras que el texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

Lista de anexos

- Anexo 1: Documento explicativo – preguntas, observaciones y propuestas de la Presidencia para el GTE sobre cuestiones asociadas con la armonización de las normas para los CCASIA, CCNE, CCSCH y la CA 02.1.2 de la NGAA (respecto a los puntos a, b, c, y d del mandato).
- Anexo 2: Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales para productos para el CCASIA y a los cuadros I, II y III de la NGAA sobre la armonización de esas normas (CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023) (en relación con el punto a del mandato).
- Anexo 3: Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales para productos para el CCNE y a los cuadros I, II y III de la NGAA sobre la armonización de esas normas (CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007) (en relación con el punto b del mandato).
- Anexo 4: Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos para el CCSCH y a los cuadros I, II y III de la NGAA relativas a la armonización de esas normas (CXS 342-2021, 343-2021, 344-2021, 345-2021, 347-2019, 351-2022, 352-2022, 353-2022) (en relación con el punto f del mandato).
- Anexo 5: Propuestas de enmiendas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros I, II y III de la NGAA relativas a la armonización de la categoría de alimentos 02.1.2 con la norma CXS 19-1981.
- Anexo 6: Propuestas de enmiendas a la sección sobre aditivos alimentarios de la *Norma para el arroz* (CXS 198-1995) y a los cuadros I, II y III de la NGAA relativos a la armonización de la norma.
- Anexo 7: Elaboración de notas para el Cuadro III.

Anexo 1 (Explicativo)**DOCUMENTO EXPLICATIVO – PREGUNTAS, OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA PARA EL GTE PARA EL CCMP, Y LAS CUESTIONES ASOCIADAS CON LA ARMONIZACIÓN DEL CCPPV Y LAS NORMAS REGIONALES**

En el presente documento se exponen los temas y preguntas que surgen del trabajo de armonización en el marco del mandato del GTE sobre armonización organizado. También se proporciona un enfoque propuesto por la Presidencia para su examen por el GTP.

En la mayor parte de las cuestiones se llegó a consenso, aunque algunas requieren más aportaciones y acuerdo por parte del GTP y el CCFA. Estas cuestiones se presentan en la Parte I.

En la Parte II figuran los temas debatidos y en los que se obtuvo consenso, y que no se considera necesario seguir examinándolos.

PARTE I: TEMAS Y PREGUNTAS CLAVE QUE REQUIEREN EXAMEN DEL GTP**TEMAS RELACIONADOS CON LAS NORMAS REGIONALES DEL CCASIA****1. Adición de notas restrictivas para aditivos alimentarios con múltiples funciones, incluidos los agentes de tratamiento de las harinas en las CA 06.2 y 06.2.1 en los cuadros I y II de la NGAA (CXS 301R-2011)**

El CCASIA, en su 17.^a reunión (2010), acordó remitir al CCFA la referencia general del proyecto de norma regional para la harina comestible de sago.¹

El CCFA, en su 43.^a reunión (2011), ratificó la sección sobre aditivos alimentarios del proyecto de norma regional para la harina comestible de sago propuesta por el CCASIA.²

La norma CXS 301R-2011 tiene un texto normalizado sobre aditivos alimentarios que limita la función a solo como agente de tratamiento de las harinas para la categoría de alimentos pertinente, a saber, la CA 6.2.1 y su categoría de origen 6.2.

Por lo tanto, es necesario añadir una nota XS a los aditivos distintos de los agentes de tratamiento de las harinas en las CA 06.2 y 06.2.1 en los cuadros I y II.

La disposición sobre aditivos alimentarios de la norma CXS 301R-2011 se ajusta al texto normalizado del *Manual de procedimiento* y, por lo tanto, no necesita modificación.

Respecto a varios aditivos alimentarios que tienen más de dos funciones, incluida la de agente de tratamiento de las harinas, se invita a hacer comentarios sobre si: a) conservarlas sin cambios; o b) insertar notas que indiquen que solo están permitidos para el uso como agente de tratamiento de las harinas.

En el GTE

La mayoría de los encuestados apoyaron la opción (b), a favor de añadir notas para definir claramente las restricciones de clase funcionales. Nueva Zelandia y los EE. UU. destacaron un precedente en la NGAA en la Nota 472, que especifica que los aditivos están permitidos para uso en productos correspondientes a la norma solo como agentes de tratamiento de las harinas.

Mientras tanto, Australia, si bien reiteró su oposición a añadir la nota A310R, reiteró que los aditivos alimentarios obviamente se utilizarían como agentes de tratamiento de las harinas en la CA 06.2.1 "Harinas". Australia admitió que las notas podrían ser útiles para garantizar la claridad, si contaran con un amplio apoyo de los miembros del GTE.

Propuesta final de la Presidencia:

Dado el consenso parcial, en el caso en que los aditivos alimentarios tienen más de dos funciones, incluida la de agente de tratamiento de las harinas, se propone añadir notas que reflejen las restricciones de clases funcionales a los aditivos de la CA 06.2 y 06.2.1 en los cuadros I y II para indicar que solo están autorizados para uso como agentes de tratamiento de las harinas.

2. Redacción de la nueva Nota A355R propuesta (consideración de utilizar el término "solo") para la Norma regional para arroz cocido envuelto en hojas de plantas (CXS 355R-2023)

Para armonizar con la referencia a la NGAA en la sección de aditivos alimentarios de CXS 355R-2023, la Presidencia propuso inicialmente añadir una condición necesaria a las "Referencias a las normas para

¹ REP11/ASIA, párr. 47.

² REP21/FA párr. 32.

productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA" en el Cuadro III, y añadir la nota XS a aditivos distintos de los colorantes y estabilizadores en la CA 06.7, así como una nueva nota A355R a los ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA (SIN 473, 473a, 474) en los cuadros I y II.

A355R: Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas* (CXS 355R-2023): ésteres ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) como estabilizadores."

A título informativo, la referencia general dice lo siguiente:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de colorantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.7 "Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)" y de reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizadores, emulsionantes, acentuadores del sabor y espesantes que se indican en el Cuadro III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)

En el GTE

Los EE. UU. y el Japón sugirieron agregar la palabra "solo" a la nueva nota A355R para especificar claramente que los sucroglicéridos (SIN 474) están excluidos, ya que no tienen función de "estabilizadores".

Sin embargo, tras las observaciones de la FIL en la 54.^a reunión del CCFA (2024) sobre la normalización de las notas de la NGAA --muy utilizada en los trabajos de armonización durante dicha reunión-- el Comité estuvo de acuerdo en que las notas fueran sin el término 'solo' en relación con las clases funcionales se consideraba que la afirmación 'como estabilizadores' suponía la misma restricción que 'solo como estabilizadores'. Así pues, la Presidencia recomienda que no se modifique la nueva nota A355R, en consonancia con los recientes avances en los trabajos de armonización.

Propuesta de la Presidencia:

Agregar la Nota XS355 a las disposiciones de aditivos alimentarios de la sucralosa (triclorigalactosacarosa) (SIN 955) y añadir una nueva nota A355R "Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas* (CXS 355R-2023): ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sacarosa, I y II (SIN 473a) como estabilizadores."

NOTA: En consonancia con la decisión de suprimir «solo» en la nota A355R, también se ha suprimido «solo» en las notas A298R, A301R, B322R, C301R y C322R, que utilizaban «solo» con el mismo significado.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS REGIONALES DEL CCNE

3. Aclaración de la categoría de alimentos de la NGAA para la mezcla de zataar (CXS 341R-2020)

El CCNE, en su 11.^a reunión (CX/NE 23/11/3 Add. 1 y párrs. 32-34 de REP23/NE) y en su 10.^a reunión (párr. 86 de REP20/NE) había determinado, teniendo en cuenta la composición y las características de las mezclas de zaatar (CXS 341R-2020), que la clasificación más apropiada para estos productos era la de "hierbas aromáticas" en la CA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) en lugar de la clasificación actual en la CA 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas), y remitir esta información para su consideración por el CCFA, en su 54.^a reunión. Durante el debate en la 54.^a reunión del CCFA sobre los asuntos planteados por el CCNE en su 11.^a reunión (REP24/FA, párr. 13), se destacó que los productos correspondientes a CXS 341R-2020 estaban compuestos en gran medida (más del 50%) de semillas de sésamo y otros ingredientes como granos y nueces, legumbres, melaza de granada, aceite vegetal y salvado de trigo, que no eran hierbas. La CA 12.2.2 (Aderezos y condimentos) podría ser más adecuada para los productos en examen.

A la luz de las observaciones formuladas en el GTE, la correspondencia de la CA con la norma CXS 341R-2020 sigue siendo poco clara, pero hay apoyo para solicitar aclaraciones al CCNE. Nota: los trabajos recientes realizados durante la 53.^a reunión del CCFA (REP23/FA; CAC 46) dieron lugar a revisiones de los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 (Parte II, Anexo B de CXS 192-1995), de manera que ya no hay superposición entre ellos.

Propuesta de la Presidencia:

A la luz de las observaciones formuladas por los miembros del GTE sobre la armonización, se propone solicitar aclaraciones al CCNE sobre la CA correspondiente (12.2.1 o 12.2.2) para la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (Cercano Oriente) 341R-2020 antes de proceder a la armonización de la norma.

Se propone que el GTP examine el texto siguiente:

Para que el CCFA armonice las disposiciones de aditivos alimentarios para la mezcla de zaatar conforme a la *Norma regional para la mezcla de zaatar* (CXS 341R-2020) con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA debe determinar a qué categoría de alimentos de la NGAA corresponde la norma.

El CCNE, en su 11.^a reunión (CX/NE 23/11/3 Add. 1; y REP23/NE párr. 32-34) y en su 10.^a reunión (REP20/NE párr. 86), determinó, considerando la composición y características de la mezcla de zaatar, que la clasificación más apropiada para estos productos era la de "Hierbas aromáticas" de la CA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) en lugar de la clasificación anterior en la CA 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas. El CCNE remitió esta cuestión de nuevo al CCFA, que lo debatió en su 54.^a reunión.

Sin embargo, también en 2023, el CCFA, en su 53.^a reunión (REP23/FA, párr. 97), acordó revisar los descriptores de las categorías de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) y 12.2.2 (Aderezos y condimentos) para reducir al mínimo la superposición que existía entre ellas. Los nuevos descriptores dicen así:

Descriptor para la CA 12.2.1: Las hierbas aromáticas y las especias generalmente tienen un origen botánico, y pueden estar deshidratadas, molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Ejemplos de especias son las semillas de comino y las de alcaravea. Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.

Descriptor para la CA 12.2.2: Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son: ablandadores de carne, sal de cebolla, sal de ajo, mezcla oriental de condimentos (dashi), aderezo para espolvorear sobre el arroz (furikake, que contiene, por ejemplo, hojuelas de algas secas, semillas de ajonjolí y condimentos), así como condimentos para fideos. El término "condimentos" que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.

El debate en la 54.^a reunión del CCFA sobre el tema remitido por el CCNE destacó que los productos correspondientes a la norma CXS 341R-2020 consistían en gran medida (más del 50 %) de semillas de sésamo y otros ingredientes como cereales y nueces, legumbres, melaza de granada, aceite vegetal y salvado de trigo, que no eran hierbas. (REP24/FA, párr. 13). Por lo tanto, se recomienda que, dadas las revisiones de los descriptores de las categorías de alimentos, la categoría de alimentos 12.2.2 podría ser más apropiada para la mezcla de zaatar normalizada.

A la luz de los descriptores actualizados de las categorías de alimentos, invitamos al CCNE a reconfirmar la categoría de alimentos apropiada de la NGAA correspondiente a las mezclas de zaatar.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS DEL CCSCH**4. Sulfitos con función de blanqueadores en productos correspondientes a la Norma para raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado (CXS 343-2021)**

La Norma para raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado (CXS 343-2021) solo permite el uso de dióxido de azufre (SIN 220) como blanqueador. Sin embargo, el SIN 220 forma parte del grupo de los SULFITOS; otros tres sulfitos dentro de este grupo también proporcionan la función tecnológica de blanqueador, a saber: sulfito de sodio (SIN 221); metabisulfito de sodio (SIN 223); y metabisulfito de potasio (SIN 224). Si bien el enfoque tradicionalmente adoptado en la armonización es ampliar el uso permitido de uno o más aditivos dentro de un grupo de aditivos que tengan la misma clase funcional a todos los aditivos de ese grupo con esa clase funcional (según las *Directrices para los comités de productos básicos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios*), en este caso la Presidencia propone no ampliar el uso en este momento, sino solicitar primero la aportación del Comité activo, el CCSCH y también de los miembros del GTE sobre la armonización. Las razones para no proponer la ampliación a otros sulfitos con función de blanqueadores en este momento son:

- i) el uso del dióxido de azufre como blanqueador se debatió recientemente en el CCSCH (REP 21/SCH) y el CCFA (REP 21/FA y CRD 3 de la 52.^a reunión del CCFA), donde no se consideró una extensión a otros sulfitos con la función técnica de blanqueadores; y
- ii) en la entrada de los SULFITOS para la CA 12.2.1 en los cuadros I y II aparece la Nota 532, en la que se estipula un uso muy específico en la única otra especie normalizada (CXS 326-2017; *Norma para pimientos negra, blanca y verde*) en la que está permitido el uso de dióxido de azufre solo como conservante.

En consecuencia, se formuló la siguiente propuesta al GTE:

Propuesta inicial de la Presidencia:

La Presidencia propone no ampliar el uso en este momento (es decir, permitir únicamente el dióxido de azufre en los cuadros I y II para la norma CXS 343-2021), sino consultar al CCSCH sobre la ampliación del uso de aditivos alimentarios del grupo de los SULFITOS con la misma función tecnológica. Concretamente, sobre si:

- i) es preferible limitar el uso de blanqueadores al dióxido de azufre descrito anteriormente y en las enmiendas propuestas a los cuadros I y II de la NGAA, o si procede seguir el procedimiento habitual de armonización (según la *Guía para los comités de productos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios*) y ampliar el uso a todos los SULFITOS con la función de blanqueadores (es decir, los SIN: 221, 223 y 224). Específicamente, esto se relaciona con la norma CXS 343-2021 (jengibre seco o deshidratado); y
- ii) se debe aplicar un enfoque consecuente para todas las especias y, por lo tanto, si la ampliación se considera apropiada en el caso anterior, también se debe considerar para los SULFITOS con la función de conservantes (es decir, los SIN: 221, 222, 223, 224 y 225) en lo que se refiere a la norma CXS 326-2017 (Pimientos negra, blanca y verde), anteriormente armonizadas durante la 52.^a reunión del CCFA, y la Nota 532 asociada.

En el GTE

Hubo opiniones contradictorias sobre si los aditivos de grupo debían limitarse como se enumeran en la norma, o si los aditivos debían ampliarse a todos los aditivos del grupo con la función apropiada. Sin embargo, hubo consenso en que se debía consultar al CCSCH a fin de determinar la práctica de armonización apropiada. Por lo tanto, las propuestas de la Presidencia no han cambiado en gran medida.

Propuestas finales de la Presidencia:

- (1) El uso de sulfitos no se ampliará al grupo en este momento (es decir, solo se permitirá el dióxido de azufre de los cuadros I y II de la NGAA para los productos correspondientes a la norma CXS 343-2021); y
- (2) Se consultará al CCSCH sobre el posible principio general de ampliar las disposiciones a todos los aditivos alimentarios de un grupo que compartan funciones tecnológicas adecuadas.

El GTP examine el siguiente texto para el CCSCH:

Para que el CCFA termine la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021) con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA debe determinar si hay razones para limitar el uso de dióxido de azufre (SIN 220) como blanqueador, o si es apropiado ampliar la disposición a todos los sulfitos del grupo de aditivos alimentarios de los SULFITOS con función blanqueadora, a saber, el sulfito de sodio (SIN 221), el metabisulfito de sodio (SIN 223) y el metabisulfito de potasio (SIN 224).

Si bien es práctica habitual de armonización ampliar el uso de un aditivo de un grupo de aditivos alimentarios a todos los demás aditivos de ese grupo que tengan la clase funcional apropiada, el CCFA señala que, en este caso en particular: el uso de dióxido de azufre como blanqueador se debatió recientemente en el CCSCH (REP 21/SCH 326) y el CCFA (REP 21/FA y el CRD 3 de la CCFA52), en que no se consideró una restricción similar para los SULFITOS en la categoría de alimentos 12.2.1 de la NGAA, donde solo se permite el dióxido de azufre como conservante, en la *Norma para pimientos negra, blanca y verde* (CXS 326-2017).

El CCFA invita al CCSCH a comentar: i) específicamente, sobre la necesidad de restringir el uso de los SULFITOS al dióxido de azufre como blanqueador en productos correspondientes a la norma CXS 343-2021; y ii) en general, sobre la necesidad de limitar los aditivos de grupo a solo determinados aditivos del grupo, incluso si otros aditivos comparten una función tecnológica adecuada, en alimentos

correspondientes a normas del ámbito del CCSCH (por ejemplo, el dióxido de azufre como único SULFITO conservante permitido en alimentos correspondientes a la norma CXS 326-2017).

5. Las hierbas aromáticas de la categoría de alimentos 12.2.1 “Hierbas aromáticas y especias” figuran en el Anexo al Cuadro III, mientras que las especias no

Parte de la categoría de alimentos 12.2.1, específicamente las “Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)” figuran en el Anexo al Cuadro III. Los productos de la categoría de alimentos 12.2.1 que son especias no aparecen en el Anexo al Cuadro III y, por lo tanto, permiten el uso de aditivos del Cuadro III en general (a menos que haya instrucciones específicas en una norma que restrinja el uso de aditivos del Cuadro III). Sin embargo, los productos de la categoría de alimentos 12.2.1 que son hierbas aromáticas (como el orégano seco y la albahaca seca) figuran en el Anexo al Cuadro III. Por lo tanto, en el caso de las hierbas aromáticas, cualquier uso de un aditivo del Cuadro III debe consignarse específicamente en los cuadros I y II de la NGAA. Por lo tanto, las propuestas presentadas a continuación a las normas y entradas de los cuadros I, II y III reflejan este tratamiento diferencial entre hierbas aromáticas y especias. El trabajo anterior del CCSCH sobre elaboración de normas no distinguió los tratamientos diferenciales entre las hierbas aromáticas y las especias con respecto al Anexo al Cuadro III de la NGAA (es decir, el tratamiento de los antiaglutinantes). Por ejemplo, tanto la plantilla actual para las normas para hierbas culinarias y especias (CRD23 de la sexta reunión del CCSCH) como la plantilla actualizada (CRD32 de la séptima reunión del CCSCH) que se examinarán en la octava reunión del CCSCH contienen la siguiente sección:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo de **{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias o especia y hierba culinaria individual}**.

Si bien esta sección es exacta en cuanto a cómo se tratan actualmente las especias en la NGAA, no es así con las hierbas aromáticas, ya que están en el Anexo al Cuadro III.

Propuesta inicial de la Presidencia:

Proceder a la armonización como si las hierbas culinarias figuraran en el Anexo al Cuadro III, mientras que las especias no lo están (es decir, el *statu quo*).

Informar al CCSCH de que el GT sobre la actualización de la plantilla para especias y hierbas culinarias tal vez desee actualizar la sección de aditivos alimentarios de la plantilla para permitir el tratamiento diferencial entre las hierbas y las especias en relación con las hierbas culinarias que figuran en el Anexo al Cuadro III, mientras que las especias no lo están. En este sentido, sobre los antiaglutinantes en las especias, el texto de la plantilla sobre los aditivos alimentarios debe decir “Se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida o en polvo de **{grupo de especias o especias individuales}**”; mientras que los antiaglutinantes en las hierbas culinarias debe decir en el texto sobre los aditivos alimentarios de la plantilla (como se hizo durante la armonización del tomillo seco en la 52.ª reunión del CCFA) “Se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida o en polvo de **{grupo de hierbas culinarias o hierba culinaria individual}**.”

En el GTE

Hubo consenso sobre proceder con la armonización suponiendo que las hierbas aromáticas están en el Anexo al Cuadro III pero las especias no lo están (*status quo*); y que se debe consultar al CCSCH para hacer los cambios apropiados en el texto de la referencia a la NGAA respecto a los aditivos del Cuadro III, a fin de diferenciar las hierbas y las especias.

Propuestas finales de la Presidencia:

La propuesta inicial no se modifica, de modo que:

- (1) La armonización debe proceder como si las hierbas culinarias figuraran en el Anexo al Cuadro III, mientras que las especias no lo están (es decir, el *statu quo*); y
- (2) Se consultará al CCSCH sobre la redacción de la referencia general a la NGAA en la plantilla de las normas. Sin embargo, considerando la cuestión 6, abajo expuesta, la redacción de la cuestión propuesta

para su examen por el GTP figura en la cuestión 6.

6. Considerar si se debe introducir un cambio en el Anexo al Cuadro III de la NGAA para tratar las hierbas culinarias y las especias de la misma manera

Como se indica en los números 5 y 12 (a continuación, en la Parte II del presente Anexo), parte de la categoría de alimentos 12.2.1, específicamente las “Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)”, se enumera en el Anexo al Cuadro III, lo que significa que las hierbas están en el Anexo al Cuadro III pero las especias no. Sin embargo, solo se permite un número mínimo de aditivos tanto en las especias como en las hierbas normalizadas: solo se permiten antiaglutinantes en hierbas molidas o en polvo; solo se permiten antiaglutinantes en especias molidas o en polvo, dióxido de azufre (como conservante) en pimienta verde (según CXS 326-2017) y dióxido de azufre (como blanqueador) en jengibre seco deshidratado (de acuerdo con CXS 343-2021). No se permiten otros aditivos en las especias normalizadas. Como tal, la Presidencia se pregunta si las hierbas culinarias y las especias deben tratarse de la misma manera (es decir, si deben figurar ambas en el Anexo al Cuadro III). A este respecto, la categoría de alimentos no se dividiría en el Anexo al Cuadro III y las especias y las hierbas culinarias se tratarían de la misma manera. Si bien las especias normalizadas y las hierbas aromáticas normalizadas tienen cada una disposiciones muy limitadas sobre aditivos alimentarios ¿será que las especias no normalizadas requieren un uso de más aditivos de manera que las especias no deberían incluirse también en el Anexo al Cuadro III? La información contenida en el segundo párrafo a continuación sugiere que, si este fue el caso en un momento dado, ya no debería ser debido a los descriptores de categorías de alimentos revisados.

Este tratamiento diferencial entre hierbas y especias con respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro III y, en particular, el uso de antiaglutinantes fue reconocido y discutido anteriormente durante el trabajo del GTP sobre ratificación y armonización en la 51.^a reunión del CCFA. Sin embargo, la propuesta anterior (no adoptada) abordaba esta cuestión de una manera diferente, ya que los cambios sugeridos en el Anexo al Cuadro III consistían en ampliar las exclusiones en lugar de las inclusiones (por ejemplo, las especias, propuesta actual). En particular, los cambios propuestos en ese momento no solo debían excluir las especias, sino también el uso de antiaglutinantes en hierbas aromáticas en el Anexo al Cuadro III. Específicamente, en el grupo de trabajo presencial sobre la armonización para la 51.^a reunión del CCFA se debatió (FA/51 CRD3, pág. 2) respecto a una posible modificación de la inclusión de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)) en el Anexo al Cuadro III. Esto era para eliminar los antiaglutinantes para las hierbas culinarias de esta categoría de alimentos, de modo que el nuevo título sería 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS Y ANTIAGLUTINANTES PARA LAS HIERBAS CULINARIAS)). Sin embargo, esta propuesta en particular no fue aceptada (REP19/FA). Esto se propuso de nuevo en el GTE sobre la armonización de la 52.^a reunión del CCFA (véase la página 21 de CX/FA 21/52/6), pero no se examinó (FA/52 CRD3; REP21/FA).

En la 53.^a reunión del CCFA (REP23/FA) hubo trabajos recientes para: 1) revisar los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2; y 2) retirar las disposiciones para edulcorantes de las CA 12.2 y 12.2.1 y considerar su uso en la CA 12.2.2. El informe del GTE sobre la NGAA (CX/FA 22/53/8) indicaba que entre las observaciones presentadas sobre estas propuestas, parecía haber un consenso general en cuanto a que las hierbas culinarias y las especias son productos “puros” en los que debería limitarse el uso de aditivos alimentarios. Estas mismas observaciones también señalaron que el uso de aditivos puede justificarse en “condimentos” que no están justificados en las hierbas aromáticas y las especias. También hubo consenso general en que hay duplicación de productos capturados en las CA 12.2.1 y 12.2.2. Dado que el uso de aditivos alimentarios debe limitarse tanto en las hierbas aromáticas como en las especias, y que los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 se han revisado de manera que ya no haya superposición entre ellas (REP23/FA; CAC 46), parece prudente tratar las hierbas culinarias y las especias de la misma manera e incluirlas en el Anexo al Cuadro III.

Esta nueva propuesta, si se aprueba, requeriría que los cuadros I, II y III se actualizaran en relación con este nuevo enfoque. Sin embargo, los cambios serían mínimos en los cuadros I y II, dado que los antiaglutinantes del Cuadro III ya se han colocado en esos cuadros a partir de la armonización del tomillo en la 52.^a reunión del CCFA.

Propuesta inicial de la Presidencia:

Los presidentes están solicitando al GTE sobre la armonización observaciones sobre esta propuesta, y si está de acuerdo, ese cambio podría presentarse al CCSCH para su consideración y que el CCFA adopte medidas en su **56.^a reunión** o posteriormente.

El GTE comenta la propuesta inicial de la primera circular

Apoyo: Australia (con la participación temprana del CCSCH), Chile, Unión Europea, Federación de Rusia

Observación específica de Australia: Australia destaca el gran interés de los representantes del CCSCH en reuniones anteriores del CCFA en relación con la armonización de diversas normas para las hierbas culinarias y las especias. Por lo tanto, recomienda solicitar el asesoramiento del CCSCH para cualquier propuesta del GTE sobre la armonización. Australia duda en recomendar la mejor propuesta que el CCFA podría sugerir al CCSCH. La consulta temprana con el CCSCH, si es posible o se considera apropiado, puede ser el mejor enfoque antes de que el CCFA considere una recomendación.

Comentario específico de Chile: Chile está de acuerdo con la propuesta de la Presidencia. Chile considera prudente tratar las hierbas aromáticas y las especias de la misma manera e incluir ambas en el Anexo al Cuadro III.

Comentario específico de la Federación de Rusia: Estamos de acuerdo con la propuesta de la Presidencia sobre la necesidad de modificar la descripción de la CA 12.2.1. Al mismo tiempo, creemos que es importante tener en cuenta en esta descripción los detalles del uso de aditivos alimentarios en las hierbas culinarias y las especias normalizadas y no normalizadas, así como su grado de molido.

Comentario específico de los EE. UU.: Los EE. UU. consideran que la propuesta va más allá del ámbito de la armonización y tal vez debería tratarla el CCFA.

Propuesta de la Presidencia:

Teniendo en cuenta todas las observaciones recibidas hasta la fecha por el GTE, parece haber interés en considerar ese cambio, lo que requerirá conversarlo con el CCSCH y, más adelante, un debate sobre la mejor manera de abordar este cambio en el CCFA.

El análisis de los cambios en la NGAA que serían necesarios en caso de que tal propuesta avanzara incluye:

Como se ha señalado anteriormente, los cambios serían mínimos en los cuadros I y II, dado el pequeño número de aditivos que se permiten en las hierbas culinarias y las especias, y el hecho de que los antiaglutinantes del Cuadro III ya se hayan incluido en los cuadros I y II por la anterior armonización del tomillo en la 52.^a reunión del CCFA.

- i. Como se ha descrito en la cuestión 5 anterior, de todas formas sería necesario modificar la plantilla para las normas SCH. En la sección “Aditivos alimentarios”, solo se requeriría una referencia a los cuadros I y II tanto para las hierbas culinarias como para las especias, en lugar de una referencia a los cuadros I y II para las hierbas culinarias y una referencia al Cuadro III para las especias.
- ii. Como se describe en la cuestión 12, seguiría siendo necesario modificar las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA, en el sentido de que habría que eliminar toda referencia a las normas para las especias.
- iii. Puede ser necesario aclarar con el CCSCH los productos no normalizados que pueden estar comprendidos en la CA 12.2.1 de la NGAA. Mientras que las hierbas aromáticas y las especias en sí son productos relativamente puros, la CA 12.2.1 también hace referencia a “Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta”. Las pastas de especias no están comprendidas en las normas pertinentes y, por lo tanto, no estarían normalizadas. Es concebible que ciertos aditivos (por ejemplo, antioxidantes) puedan ser necesarios en algunas pastas, como en los *roux*. Puede ser necesario aclarar si los productos no normalizados deben permitir aditivos del Cuadro III, o si también podrían incluirse en el Anexo al Cuadro III, de modo que la CA de “Especias y hierbas aromáticas” pueda añadirse al Anexo al Cuadro III en su totalidad.
- iv. De acuerdo con el tema 13, habría que cambiar la Nota 534 “Para las hierbas aromáticas el uso se limita solo a las hierbas molidas o elaboradas en polvo”, como antiaglutinante, para poner “hierbas aromáticas y especias” en su lugar. Sin embargo, a la espera de aclaraciones con el CCSCH sobre los productos no normalizados, tal vez sea necesario perfeccionar la nota para evitar afectar a los productos no normalizados, como las pastas de especias.

Segunda propuesta de la Circular de la Presidencia: La Presidencia propone consultar con el CCSCH sobre el tratamiento diferencial efectivo de las hierbas aromáticas y las especias con respecto a los aditivos del Cuadro III (es decir, las hierbas aromáticas figuran en el Anexo al Cuadro III, mientras que las especias no) y considerar la posibilidad de tratar las hierbas y especias (incluidas o excluidas las pastas de especias) de la misma manera incluyendo ambas en el Anexo al Cuadro III de la NGAA. A este respecto, la mayoría de los alimentos de la categoría de alimentos 12.2.1 se incluirían en el Anexo al Cuadro III y se tratarían de la misma manera.

Los encuestados del GTE reiteraron en gran medida la necesidad de consultar con el CCSCH, y algunos de ellos expresaron que las especias y las hierbas aromáticas deben tratarse de la misma manera.

Propuestas finales de la Presidencia:

Consultar al CCSCH y tomar las medidas apropiadas en la 56.^a reunión del CCFA o posteriormente.

El siguiente texto para el CCSCH es para examen del GTP:

Al considerar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para las hierbas aromáticas y las especias con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA señala que el Anexo al Cuadro III (lista de categorías de alimentos para las que no se permiten aditivos del Cuadro III) excluye específicamente las especias de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias), lo que significa que los aditivos del Cuadro III están permitidos en las especias, pero no en las hierbas aromáticas.

Sin embargo, solo se permite un número mínimo de aditivos tanto en las especias como en las hierbas aromáticas normalizadas: solo se permiten antiaglutinantes en hierbas molidas o en polvo; solo se permiten antiaglutinantes en especias molidas o en polvo, dióxido de azufre (como conservante) en la pimienta verdes (según CXS 326-2017) y dióxido de azufre (como blanqueador) en el jengibre seco deshidratado (de acuerdo con CXS 343-2021). No se permiten otros aditivos en las especias normalizadas.

En la 53.^a reunión del CCFA (REP23/FA) hubo trabajos recientes para: 1) revisar los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2; y 2) para retirar las disposiciones sobre los edulcorantes de las CA 12.2 y 12.2.1 y examinar su uso en la CA 12.2.2. El informe del GTE sobre la NGAA (CX/FA 22/53/8) indicaba que entre las observaciones presentadas sobre estas propuestas, parecía haber un consenso general en cuanto a que las hierbas culinarias y las especias son productos "puros" en los que debería limitarse el uso de aditivos alimentarios. Estas mismas observaciones también señalaron que el uso de aditivos puede justificarse en "condimentos" que no están justificados en las hierbas aromáticas y las especias. También hubo consenso general en que hay duplicación de productos comprendidos en las CA 12.2.1 y 12.2.2.

Dado que el uso de aditivos alimentarios debe limitarse tanto en las hierbas aromáticas como en las especias, y que los descriptores de las CA 12.2.1 y 12.2.2 se han revisado de manera que ya no haya superposición entre ellas (REP23/FA; CAC 46), parece prudente tratar las hierbas culinarias y las especias de la misma manera e incluirlas en el Anexo al Cuadro III. En consecuencia, las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios se expondrían en los cuadros I y II de la NGAA.

Se invita al CCSCH a considerar si las especias normalizadas requieren aditivos del Cuadro III, o si tanto las especias como las hierbas culinarias normalizadas podrían incluirse en el Anexo al Cuadro III, lo que significa que no deben utilizar aditivos del Cuadro III, a menos que aparezcan en los cuadros I y II de la NGAA.

También se invita al CCSCH a que examine las siguientes cuestiones para la adopción de medidas o para presentar observaciones:

i. Revisiones a la referencia general a la NGAA en la plantilla para las normas de especias y hierbas culinarias (SCH)

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces la sección "Aditivos alimentarios" de las normas SCH solo necesita hacer referencia a los cuadros I y II de la NGAA, y no al Cuadro III.

Por otra parte, si las especias siguen excluyéndose del Anexo al Cuadro III, se recomienda modificar los "aditivos alimentarios". Específicamente, para los antiaglutinantes en las especias, el texto de la plantilla sobre los aditivos alimentarios debe decir "Se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida o en polvo de **{grupo de especias o especia individual}**.", mientras que respecto a los antiaglutinantes en las hierbas aromáticas/culinarias, el texto sobre los aditivos alimentarios de la plantilla debería decir "Se acepta el uso de los antiaglutinantes que aparecen en los cuadros I y II de la categoría 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida o en polvo de **{grupo de hierbas culinarias o hierba culinaria individual}**."

ii. Revisión de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA"

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces las listas para las normas para las especias deberían eliminarse de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

iii. Aclaración sobre los productos de especias no normalizadas

Mientras que las hierbas aromáticas y especias normalizadas se consideran productos relativamente puros, la categoría de alimentos 12.2.1 también dice "Las especias también se pueden encontrar como mezclas

en forma de polvo o pasta.”. Las pastas de especias no quedan en las normas pertinentes, y por lo tanto no estarían normalizadas. Es concebible que ciertos aditivos (por ejemplo, los antioxidantes) puedan ser necesarios en algunas pastas, como en los *roux*. ¿Conoce el CCSCCH algún producto no normalizado que requiera aditivos del Cuadro III, en general; o podrían incluirse también productos no normalizados en el Anexo al Cuadro III, de manera que los aditivos alimentarios necesarios pudieran definirse en los cuadros I y II? Esto último permitiría añadir la totalidad de la categoría de alimentos 12.2.1 al Anexo al Cuadro III de la NGAA.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS DISPOSICIONES DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 02.1.2 DE LA NGAA

7. Revisión de la Nota 508 para reflejar mejor las disposiciones de la CXS 19-1981

El CCFA, en su 54.^a reunión, examinó los asuntos planteados en la 28.^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO). El CCFA tomó nota de las respuestas formuladas por el CCFO, en su 28.^a reunión, que indicaban que no había justificación tecnológica para el uso de clorofilas (SIN 140) en productos correspondientes a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981), ni para el extracto de pimentón (SIN 160c (ii)) en productos correspondientes a la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007). Se señaló que antes de su armonización con la NGAA, la norma CXS 19-1981 no permitía el uso de colorantes en los aceites vegetales regulados por esa norma, y este aspecto nunca se reflejó al armonizar las disposiciones de la NGAA en la CA 02.1.2. Aceites y grasas vegetales. Se propuso realizar la corrección correspondiente.

El CCFA, en su 54.^a reunión, estuvo de acuerdo con la propuesta de encargar al grupo de trabajo electrónico sobre armonización que verificara y actualizara las disposiciones relativas a los colorantes en la CA 02.1.2 de la NGAA, para reflejar que los colorantes no estaban permitidos en los aceites vegetales regulados por la CXS 19-1981 antes de la armonización de la norma con la NGAA.³

Además, tras la armonización de CXS 19-1981 en la CCFA52, hubo confusión en relación con el uso de las disposiciones de aditivos colorantes en CXS 19-1981 y la interpretación de cómo funcionaban juntos dos párrafos distintos del apartado 3.2 Aditivos alimentarios – Colorantes (véase abajo un extracto de la norma CXS 19-1981 original antes de la armonización).

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 En los aceites vírgenes o prensados en frío no se permite el uso de aditivos.

3.2 Colores

No se permiten colores en los aceites vegetales regulados por esta norma.

Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real.

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina o i) cúrcuma	5 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos (vegetales)	25 mg/kg
160a(i)	Beta carotenos (sintético)	25 mg/kg (solos o mezclados)
160a(iii)	Beta carotenos (Blakeslea trispora)	
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Ácido Beta apo 8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)

3.3 Aromatizantes

Aromatizantes naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos y otros aromatizantes sintéticos, excepto los que se sabe que representan un peligro tóxico.

³ REP21/FA, párr. 67iv.

La suposición original era que “No se permiten colorantes en los aceites vegetales regulados por esta norma”; sin embargo, debido a que la norma establece que ciertos “colorantes están permitidos con el propósito de restablecer el color natural perdido en el procesamiento o con el propósito de normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no engañe o confunda al consumidor ocultando daños o inferioridad o haciendo que el producto parezca ser de un valor mayor al real”, entonces se supone que la norma solo permite ciertos colorantes, que es la interpretación utilizada para armonizar las disposiciones sobre los aditivos colorantes en 02.1.2. Como tal, la Nota 508 (Para uso en productos que corresponden a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) solo con el fin de restablecer el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color) se añadió a las disposiciones pertinentes sobre aditivos colorantes (es decir, las enumeradas en CXS 19-1981) en las subcategorías de la CA 02.1.

Tras nuevas deliberaciones en la 54.^a reunión del CCFA, se entendió que las disposiciones sobre aditivos colorantes no estaban autorizadas para su uso en aceites vegetales y que la lista de aditivos colorantes solo se refería a otros productos que se ajustaban a los correspondientes a la CXS 19-1981. Por lo tanto, en lugar de modificar la armonización realizada en CX/FA 21/52/6 Apéndice 1 (páginas 15 a 20), se propone revisar la nota 508 de la siguiente manera:

*Para su uso en productos, **excepto los aceites vírgenes o prensados en frío y los aceites vegetales**, que se ajusten a la Norma para grasas comestibles y aceites no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) con el fin exclusivo de **restablecer** el color natural perdido durante la elaboración, o de normalizar el color.*

Propuesta inicial de la Presidencia: Teniendo en cuenta que los colorantes no están permitidos en los aceites vegetales conformes a CXS 19-1981, se propone revisar la Nota 508 para distinguir las tolerancias de la norma.

Nota 508 revisada propuesta: Para su uso en productos, **excepto los aceites vírgenes o prensados en frío y los aceites vegetales**, que se ajusten a la *Norma para grasas comestibles y aceites no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) solo con el fin exclusivo de **restablecer** el color natural perdido durante la elaboración, o de normalizar el color.

En el GTE

Las respuestas fueron limitadas, pero los interrogados apoyaron las propuestas.

El Japón señaló que este cambio negaría la necesidad de la Nota 509. De hecho, la Nota 509 “Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en los productos que corresponden a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981)” solo se encuentra junto con la Nota 508. Por lo tanto, con el cambio en la Nota 508, se podría eliminar la Nota 509.

El Japón planteó también una cuestión interesante, en el sentido de que, si se excluían los aceites vegetales correspondientes a la norma, entonces no deberían existir disposiciones correspondientes a la norma CXS 19-1981 en la CA 02.1.2 “**Aceites y grasas vegetales**”; en cuyo caso, la nota XS19 (“Excluidos los productos correspondientes a la norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)”) podría ser más apropiada para las disposiciones relativas a los colorantes.

Propuestas finales de la Presidencia:

(1) Actualmente, revisar la nota 508 así: Para uso en productos que corresponden a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) **excepto los aceites vírgenes o prensados en frío y los aceites vegetales**, solo con el fin de **restablecer** el color natural perdido en la elaboración o normalizar el color.

(2) Suprimir todos los casos de la nota 509.

(3) No obstante lo dispuesto en las propuestas (1) y (2), que el GTP considere si procede sustituir las notas 508 y 509 con la nota XS19 para todas las disposiciones relativas a los colorantes en la CA 02.1.2.

PARTE II: CUESTIONES CLAVE, PRESENTADAS A TÍTULO INFORMATIVO

Las cuestiones que se muestran en esta sección son aquellas en las que se alcanzó un consenso en el GTE y, en opinión de la Presidencia, no requieren más aportaciones del GTP. No obstante, si se considera necesario, son bienvenidas las observaciones sobre estas cuestiones.

TEMAS RELACIONADOS CON LAS NORMAS REGIONALES DEL CCASIA

8. Adición de tartratos y sulfitos a la CA 12.9.1 con notas y en espera de respuesta del CCASIA sobre la aceptabilidad de las riboflavinas (CXS 298R-2009)

La norma CXS 298R-2009 tiene una referencia general a los aditivos alimentarios del Cuadro III de la NGAA, junto con una lista específica de aditivos alimentarios permitidos, con dosis máximas.

El CCASIA, en su 16.^a reunión (2008), convino en que en la norma no se debería hacer referencia a los cuadros I y II de la NGAA, sino únicamente al Cuadro III, porque en ese momento no había alguna disposición para la CA 12.9.1 (Pasta de soja fermentada) en la NGAA. En consecuencia, los aditivos alimentarios con dosis máximas especificadas se proporcionaron individualmente en la norma. Sin embargo, la versión actual de la NGAA contiene disposiciones de aditivos alimentarios permitidos para esta CA en los cuadros I y II. Además, el CCASIA, en su 16.^a reunión, convino en que solo los aditivos alimentarios no incluidos en el Cuadro III de la NGAA figuraban individualmente en la lista de aditivos alimentarios en la norma para productos, a saber, el tartrato monopotásico SIN 336 (i).⁴

El CCFA, en su 41.^a reunión (2009), aprobó las disposiciones propuestas, excepto la relativa al tartrato monopotásico (SIN 336(i)) con BPF, ya que tiene una IDA numérica y acordó solicitar al CCASIA que proporcionara un contenido numérico máximo para esta sustancia.⁵ El CCASIA, en su 17.^a reunión (2010), acordó recomendar a la Comisión, en respuesta a esta solicitud, que incluyera una disposición de 1 000 mg/kg para el SIN 336(i) en la norma CXS 298R-2009, a la espera de la ratificación por el CCFA.⁶ El CCFA, en su 41.^a reunión (2011), ratificó la disposición relativa al SIN 336 (i) de la norma CXS 298R-2009, como había propuesto el CCASIA. Además, el CCFA, en su 43.^a reunión, pidió al CCASIA que considerara si otros tartratos, incluidos en la IDA del JECFA, podían utilizarse como reguladores de la acidez, individualmente o en combinación, y cuál sería la base informativa en ese caso, señalando que en la NGAA es “como ácido tartárico” por congruencia con el JECFA.⁷ El CCASIA, en su 18.^a reunión (2012), acordó sustituir el tartrato monopotásico (336(i)) por los tartratos (SIN 334 L(+)-ácido tartárico; SIN 335(i) tartrato monosódico; SIN 335(ii) L(+)-tartrato sódico; SIN 336(i) tartrato monopotásico; SIN 336(ii) tartrato dipotásico L(+)-tartrato); SIN 337 tartrato de potasio y sodio, L(+)-, con la dosis máxima de 1 000 mg/kg (como ácido tartárico).⁸ El CCFA, en su 50.^a reunión (2018), recomendó que se revocaran las disposiciones relativas a varios aditivos alimentarios, entre ellos el tartrato monosódico SIN 335(i); el tartrato monopotásico SIN 336(i); el tartrato de dipotásico SIN 336(ii) en la norma CXS 298R-2009, teniendo en cuenta la falta de especificaciones del JECFA.⁹ El CCFA, en su 54.^a reunión (2024), solicitó al CCASIA que: a) confirmara la aceptabilidad de eliminar la riboflavina sintética (SIN 101(ii)) del cuadro de la Sección 4 de CXS 298R-2009, reconociendo su uso como aditivo del Cuadro III; y b) aclarara si otros aditivos individuales del grupo de las RIBOFLAVINAS son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a la norma CXS 298R-2009, o si hay razones para limitar el uso a la riboflavina sintética (SIN 101(i)).¹⁰

Por lo tanto, en este momento, a la luz de la armonización con la NGAA, es necesario reflejar las disposiciones de esos aditivos alimentarios específicos con los aditivos alimentarios permitidos en la CA 12.9.1 de los cuadros I y II de la NGAA, añadiendo notas, en consecuencia. Con respecto a la riboflavina sintética (SIN 101(ii)) que está permitida con una dosis máxima en la versión actual de CXS298R, se recomienda realizar el trabajo de armonización tras la respuesta del CCASIA al CCFA para determinar si debe eliminarse el SIN 101(i) y si otros aditivos individuales del grupo de las riboflavinas son aceptables.

Sobre la base de las aportaciones al GTE, se formulan las siguientes propuestas finales:

Propuestas finales de la Presidencia:

- (1) añadir los tartratos y sulfitos como aditivos alimentarios permitidos en la CA 12.9.1, con nota para indicar que se trata únicamente de productos conformes con esta norma; y
- (2) el trabajo de armonización sobre el SIN 101(i) en el marco de la CA 12.9.1 se llevaría a cabo tras la respuesta del CCASIA al CCFA sobre si se añadiría o no una disposición para el SIN 101(i) a los cuadros I

⁴ ALINORM 09/32/15, párr. 48 ii), iii), Apéndice IV.

⁵ ALINORM 09/32/12, párr. 51, Apéndice III.

⁶ REP11/ASIA, párr. 10.

⁷ REP21/FA, párr. 36, 37 ii).

⁸ REP13/ASIA, párr. 21.

⁹ REP18/FA, párr. 48 (iii).

¹⁰ REP21/FA, párr. 22 ii).

y II, y si las otras riboflavinas (SIN 101(ii), iii), iv)) del Cuadro III son aceptables.

9. La inclusión de acentuadores del sabor y estabilizadores en el Cuadro III de la NGAA (CXS 298R-2009)

En la primera carta circular, la Presidencia propuso una revisión de la Sección 4 sobre aditivos alimentarios en la CXS 298R. En respuesta, Australia preguntó por qué se añadían acentuadores del sabor y estabilizadores a la lista correspondiente a los cuadros I y II, ya que esas clases funcionales no se enumeraban para su uso en estos cuadros en la norma CXS 298R, sino únicamente del Cuadro III. Por consiguiente, Australia sugirió que se planteara la cuestión al CCASIA: "¿Están justificados y son necesarios los acentuadores del sabor y estabilizadores del Cuadro III desde el punto de vista tecnológico, en vista de que ninguno aparece en los cuadros I y II de la Norma?"

La Presidencia, reconociendo las observaciones de Australia y observando que los cuadros I y II de la NGAA constan de una lista limitada, considera que las clases funcionales de estos aditivos podrían ser más restringidas que las permitidas en el Cuadro III. Por lo tanto, se propuso que la referencia general no incluyera los acentuadores del sabor y los estabilizadores en la lista de clases funcionales autorizadas para su uso en los cuadros I y II de la NGAA, invirtiendo la inclusión inicialmente indicada en la primera circular. (Véase ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS REGIONALES PARA PRODUCTOS).

No se formularon objeciones a esta propuesta en el GTE.

10. En espera de la respuesta del CCASIA sobre la justificación y las dosis máximas de uso de los aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides y una nueva fila en el cuadro de la norma (CXS 322R-2015)

El CCFA, en su 47.^a reunión (2015), ratificó las disposiciones relativas a las normas establecidas por el CCASIA, excepto las disposiciones relativas a los tocoferoles (SIN 307a, b, c), el Caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b) y Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico (SIN 150d), porque la ingesta alimentaria asociada con estas dosis máximas podría superar la IDA respectiva.¹¹ El CCFA, en su 49.^a reunión (2017), ratificó los tocoferoles tras la modificación de la dosis máxima de esta norma regional por el CCASIA, en su 20.^a reunión (2016).¹² El CCFA, en su 54.^a reunión (2024), en respuesta a la recomendación de eliminar los "carotenoides" (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) y los carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)) de la norma CXS 322R-2015, acordó solicitar al CCASIA que proporcionara justificación y dosis máximas de uso de los aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) y SIN 160e), en el cuadro de la Sección 4 de la norma CXS 322R-2015, reconociendo el enfoque de gestión de riesgos del CCFA respecto a los carotenos beta).¹³

En esta norma regional, hay cuatro categorías de alimentos, la CA 06.8.1 (Bebidas simples de soja, bebidas compuestas, aromatizadas de soja, bebidas a base de soja), CA 06.8.2 (Película de bebida a base de soja), CA 06.8.3 (Cuajada de soja (tofu)) y CA 06.8.4 (Cuajada de soja semideshidratada), respectivamente correspondientes a las bebidas de soja y los productos de soja conexos, así como la cuajada de soja (tofu) y la película de cuajada de soja comprimida (ver el cuadro siguiente). Cada tipo de productos tiene la referencia general a la NGAA, así como una lista específica de funciones de aditivos alimentarios permitidas, que no figuran en las categorías de alimentos antes mencionadas en la versión actual de la NGAA (Sección 4.2 de CXS 322R-2015).

En este momento, las listas de aditivos alimentarios de las CA 06.8.1, 6.8.2 y 6.8.4 de la NGAA tendrían que revisarse para añadir aditivos alimentarios específicos de acuerdo con la Sección 4.2 de la norma CXS 322R-2015, junto con notas para aclarar los tipos de productos correspondientes a la CXS 322R-2015 en relación con los aditivos alimentarios permitidos. Además, el grupo de fosfatos de las CA 06.8.1 y 06.8.3 debe adjuntar una nueva nota en la que se indiquen los aditivos alimentarios autorizados que pertenecen al grupo de los fosfatos. Con respecto a los carotenos, beta-(160a(i), a(iii)), carotenos, beta-, vegetales (160a(ii)) y carotenales, beta-apo-8'- (160e) contenidos en la lista de aditivos alimentarios permitidos en la CA 6.8.1, se aconseja realizar el trabajo de armonización tras la respuesta del CCASIA al CCFA sobre la justificación y las dosis máximas de uso. Si el CCASIA responde al CCFA sobre la supresión propuesta de esos aditivos por falta de justificación y los niveles máximos de uso, entonces el NGAA debe revisarse para eliminar esos aditivos. De lo contrario, el trabajo de armonización debe realizarse en base a la justificación y dosis máximas de uso indicadas por el CCASIA.

Además, debe modificarse la descripción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CXS 322R-2015

¹¹ REP15/FA, párr. 46.

¹² REP17/FA, Apéndice IV.

¹³ REP21/FA, párr. 22 ii.

para mantener una referencia general a la NGAA, así como eliminar la lista específica de aditivos alimentarios permitidos. Además, el cuadro de la Sección 4.1 de CXS 322R sirve como resumen de las clases funcionales de aditivos disponibles para diversos productos de soja no fermentados. Que las asociaciones de las categorías de alimentos de la NGAA y las categorías de productos sujetas a la Norma se aclararon modificando el cuadro de la sección 4.1 de la Norma, como se muestra anteriormente (los textos insertados se expresan en negritas y subrayados):

Aditivo alimentario / clase funcional	Bebidas de soja y productos relacionados (2.2.1)			Tofu (cuajada de soja) y productos relacionados (2.2.2)		Tofu compactado (2.2.3)	Película de soja deshidratada (2.2.4)
	Bebida de soja básica (2.2.1.1)	Bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2,2.1.2)	Bebidas a base de soja (2,2.1.3)	Tofu semisólido (2.2.2.1)	Tofu (2.2.2.2)		
<u>Categoría de alimentos de la NGAA</u>	<u>06.8.1</u>			<u>06.8.3</u>		<u>06.8.4</u>	<u>06.8.2</u>
Reguladores de la acidez	-	X	X	X	X	X	-
Antioxidantes	-	X	X	-	-	-	-
Colorantes	-	X	X	-	-	-	-
Emulsionantes	-	X	X	-	-	-	-
Agentes endurecedores	-	-	-	X	X	X	-
Acentuadores del sabor	-	X	X	-	-	-	-
Conservantes	-	-	-	-	-	X	X
Estabilizadores	-	X	X	-	X	-	-
Edulcorantes	-	X	X	-	-	-	-

X= El uso de aditivos alimentarios pertenecientes a la clase funcional se justifica tecnológicamente.

= El uso de aditivos alimentarios pertenecientes a la clase funcional no se justifica tecnológicamente.

a = Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)

El GTE llegó a consenso sobre las propuestas de la Presidencia.

Propuestas finales de la Presidencia:

(1) Considerar la posibilidad de colocar o no los SIN 160a(i), ii), (iii) y 160e en la CA 6.8.1, tras la respuesta del CCASIA al CCFA sobre la justificación y las dosis máximas de uso de aditivos relacionados con los carotenoides.

(2) Se suprimirán los SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) y SIN 160e, aunque tal vez temporalmente, ya que la disposición sobre aditivos alimentarios en CXS 322R-2015 se sustituiría por la referencia general a la NGAA y se eliminarían las listas específicas de aditivos alimentarios permitidos. Si estos aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides se permitieran para los productos alimenticios designados en CXS 322R-2015 con la justificación técnica proporcionada por el CCASIA, entonces la CA 06.8.1 de la NGAA tendría que revisarse para incluir estos aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides.

(3) Que se aclaren las asociaciones de categorías de alimentos de la NGAA y las categorías de productos sujetas a la Norma modificando el cuadro de la Sección 4.1 de la Norma, como se mostró antes.

11. Agregar a las “Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA” la Norma regional para productos de soja fermentados con *Bacillus spp.* (CXS 354R-2023)

Inicialmente, los presidentes propusieron que era necesario trabajo de armonización para la *Norma regional para productos de soja fermentados con Bacillus spp.* (CXS 354R-2003), ya que la norma no permite aditivos

alimentarios. Esto se debe a que la CA 06.8.6 de la NGAA no enumera ningún aditivo de los cuadros I y II. Sin embargo, posteriormente se observó que los aditivos alimentarios del Cuadro III están permitidos en la CA 06.8.6, ya que esta categoría de alimentos no figura en el Anexo al Cuadro III. Por lo tanto, al no modificar la Sección 2 del Cuadro III de la NGAA, algunos podrían interpretar que los aditivos del Cuadro III podrían utilizarse en alimentos que regulados por esta norma. Por lo tanto, se hicieron las siguientes propuestas y revisiones:

Propuesta final de la Presidencia:

Debe añadirse una entrada a las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA" (Sección 2 del Anexo al Cuadro III) de la NGAA para la norma CXS 354R-2023 indicando que "en los productos correspondientes a esta norma no están permitidos los aditivos alimentarios".

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS DEL CCSCH

12. Cambio de redacción en las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA para la entrada de la categoría de alimentos 12.2.1

En relación con la cuestión 6, parte de la categoría de alimentos 12.2.1, específicamente "Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)" figura en el Anexo al Cuadro III, lo que significa que las hierbas están en el Anexo al Cuadro III, pero las especias no. Como tal, solo las especias deben mencionarse en las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA, ya que los permisos del Cuadro III para hierbas culinarias deben ingresarse en los cuadros I y II. La Presidencia ha constatado que la redacción de la CA 12.2.1 (es decir, hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)) en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA" es inexacta y confusa en lo que se refiere a lo indicado en el Anexo al Cuadro III. Esta redacción debe revisarse para reflejar el título de la categoría de alimentos en sí (es decir, hierbas aromáticas y especias) o reflejar que se refiere específicamente al uso en especias (por ejemplo, "Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS HIERBAS)" o "Hierbas aromáticas y especias (SOLO ESPECIAS)").

Propuesta inicial de la Presidencia:

Modificar el texto en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA" para que refleje la aceptación actual en las especias, de modo que la entrada diga "Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS LAS **HIERBAS AROMÁTICAS** ~~ESPECIAS~~)" o "Hierbas aromáticas y especias (~~EXCLUIDAS~~ **SOLO** ESPECIAS)" como prefiera el GTE.

En el GTE

Hubo preferencia por modificar el texto a "Hierbas aromáticas y especias (SOLO ESPECIAS)".

Propuesta final de la Presidencia:

Modificar el texto de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA" para la CA 12.2.1, a fin de que refleje la aceptación en las especias, de modo que la entrada diga "Hierbas aromáticas y especias (~~EXCLUYENDO~~ **SOLO** ESPECIAS)".

13. Modificar las notas 532 y 534 para que expongan el uso de clase funcional como conservante y como antiaglutinante, respectivamente; y la nota 534 para aclarar también el uso en especias de la CA 12.2.1

La Presidencia considera conveniente modificar la Nota 532 para incluir "como conservante" y enmendar la Nota 534 para incluir como "antiaglutinante", que refleja con mayor precisión los usos permitidos de los aditivos de estas clases funcionales del texto de la Sección de aditivos alimentarios de las normas sobre hierbas aromáticas y especias, manteniendo al mismo tiempo la congruencia, en cuanto a incluir la clase funcional permitida como parte del permiso, con la nueva Nota A343 propuesta. Actualmente la Nota 534 solo hace referencia al uso en hierbas aromáticas, se propone una modificación para aclarar el uso en especias, ya que la CA 12.2.1 abarca ambas; además, la justificación de las modificaciones propuestas es evitar la interpretación de que los aditivos alimentarios del Cuadro III no pueden utilizarse en especias. La Nota 532 enmendada diría entonces: "Para los productos correspondientes a la Norma para las pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017), solo se puede utilizar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimienta verde **como conservante**". La Nota 534 enmendada diría entonces: "Para las hierbas aromáticas el uso se limita solo a las hierbas molidas o en polvo, **como antiaglutinante. Para las especias, consulte el Cuadro III.**"

Propuesta inicial de la Presidencia:

Modificar las Notas 532 y 534 para incluir “como conservante” y “como antiaglutinante”, respectivamente, en cuanto a exactitud y consistencia; y la Nota 534 para aclarar también el uso en especias de la CA 12.2.1. La nota 532 diría entonces: “Para los productos correspondientes a la Norma para las pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017), solo se puede utilizar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimienta verde **como conservante**”. La nota 534 entonces diría: “Para las hierbas aromáticas, el uso se limita solo a las hierbas molidas o en polvo **como antiaglutinante. Para las especias, consulte el Cuadro III**”.

En el GTE

Hubo apoyo general para indicar las clases funcionales. No hubo apoyo para la referencia a las especias en la nota 534. La Nota 534 solo pretende describir las condiciones que se aplican a las hierbas aromáticas y, por lo tanto, los usos en especias (y en productos no normalizados) deben considerarse por separado. Actualmente, los usos en especias normalizadas están cubiertos por las referencias generales de las normas, que solo permiten ciertos aditivos del Cuadro III.

Propuesta final de la Presidencia:

Modificar las notas 532 y 534 para incluir “como conservante” y “como antiaglutinante”, respectivamente, para mayor exactitud y congruencia. La nota 532 diría entonces: “Para los productos correspondientes a la Norma para las pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017), solo se puede utilizar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en la pimienta verde **como conservante**”. La nota 534 entonces diría: “Para las hierbas aromáticas el uso se limita a las hierbas molidas o en polvo solamente, **como antiaglutinante**.”

14. Mantener la congruencia en la armonización de hierbas aromáticas y especias normalizadas entre normas, corrección a la NGAA respecto a la norma CXS 326-2017 previamente armonizada

Con la introducción de los antiaglutinantes del Cuadro III en los cuadros I y II para acomodar su uso en la forma de hierbas aromáticas secas molidas o en polvo (es decir, introducidos por primera vez en la CCFA52 para el tomillo seco, CXS 328-2017), las notas XS para la Norma para las pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017) se omitieron inadvertidamente. La norma CXS 326-2017 solo permite el uso de conservantes de los cuadros I y II (es decir, dióxido de azufre) y, además, las Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA, indican para la norma CXS 328-2017 “No se permite el uso de aditivos del Cuadro III en los productos correspondientes a esta norma”. Por lo tanto, en esta norma no se permiten los antiaglutinantes del Cuadro III y las notas XS deben añadirse a las entradas de los cuadros I y II para estos antiaglutinantes.

Propuesta inicial de la Presidencia:

Agregar notas XS326 a todos los antiaglutinantes del Cuadro III en los cuadros I y II para la CA 12.2.1

En el GTE

Hubo consenso sobre la propuesta.

Propuesta final de la Presidencia: Agregar la Nota XS326 a todas las entradas de los antiaglutinantes del Cuadro III en los cuadros I y II para la categoría de alimentos 12.2.1.

Propuesta final de la Presidencia:

Agregar la Nota XS326 a todas las entradas de los antiaglutinantes del Cuadro III en los cuadros I y II para la categoría de alimentos 12.2.1.

Anexo 2 (CCASIA)
(Solo en inglés)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL COMMODITY STANDARDS FOR CCASIA AND TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THOSE STANDARDS (CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023)

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
298R-2009	Fermented Soybean Paste	12.9.1
301R-2011	Edible Sago Flour	06.2.1
322R-2015	Non-Fermented Soybean Products	06.8.1, 06.8.2, 06.8.3, 06.8.4
354R-2023	Soybean Products Fermented with <i>Bacillus Species</i>	06.8.6
355R-2023	Cooked Rice Wrapped in Plant Leaves	06.7

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE CCASIA REGIONAL COMMODITY STANDARDS

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR FERMENTED SOYBEAN PASTE (Asia) (CXS 298R-2009)

The following amendments to Section 4 of the Standard for Fermented Milks (CXS 298R-2009) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

Acidity regulators, antioxidants, colours, flavours enhancers, preservatives, stabilizers and sweeteners used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in food category 12.9.1 Fermented soybean paste (e.g., miso) and acidity regulators, antioxidants, colours, flavours enhancers, preservatives, stabilizers and sweeteners used in listed in Table 3 of the GSFA are acceptable for use in foods conforming to this standard.

4.1 Acidity regulator

INS No.	Name of food additive	Maximum level
334	L(+) tartaric acid	1000 mg/kg
335(ii)	sodium L(+) tartrate	as tartaric acid
337	potassium sodium L(+) tartrate	

4.2 Antioxidant

INS No.	Name of food additive	Maximum level
539	Sodium thiosulphate	30 mg/kg as sulphur dioxide

4.3 Colour

INS No.	Name of food additive	Maximum level
101(i)	Riboflavin, synthetic	10 mg/kg

4.4 Preservatives

INS No.	Name of food additive	Maximum level
200	Sorbic acid	1000 mg/kg
202	Potassium sorbate	as sorbic acid, singly or in combination
203	Calcium sorbate	
210	Benzoic acid	1000 mg/kg

211	Sodium benzoate	as benzoic acid, singly or in combination
212	Potassium benzoate	

4.5 Sweeteners

INS No.	Name of food additive	Maximum level
950	Acesulfame potassium	350 mg/kg
954(iv)	Sodium saccharin	200 mg/kg

4.6 Processing aids

INS No.	Name of processing aid
	Protease
	Hemicellulase
	Lipase
472e	Citric and fatty acid esters of glycerol
270	Lactic acid
452(i)	Sodium polyphosphates, glassy
452(ii)	Potassium polyphosphates

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE *REGIONAL STANDARD FOR EDIBLE SAGO FLOUR* (Asia) (CXS 301R-2011)

As there is already an appropriate general reference to the GSFA in Section 4 of standard, no changes are proposed. For reference, section 4 reads:

4. FOOD ADDITIVES

Flour treatment agents used in accordance with Table 1 and Table 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)¹ in food category 06.2.1 “Flours” are acceptable for use in foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE *REGIONAL STANDARD FOR NON-FERMENTED SOYBEAN PRODUCTS* (Asia) (CXS 322R-2015)

As the current description on food additives for respective categories in this standard are slightly different from “Format for Codex commodity standards (CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION PROCEDURAL MANUAL (28th edition), Section 2)”, The following amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

4.1 General Requirements

Only those additive functional classes indicated as technologically justified in Table 2 may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed may be used and only within the functions and 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 non-fermented soybean products as a result of carry-over from soybean ingredients.

No food additives are permitted for “Plain Soybean Beverage” in food category 06.8.1 (Soybean-based beverages).

Acidity regulators, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers, stabilizers and sweeteners in “Composite/ flavoured Soybean Beverages” and “Soybean-based Beverages” in food category 06.8.1 (Soybean-based beverages), preservatives in food category 06.8.2 (Soybean-based beverage film), acidity regulators and firming agents in “Semisolid soybean curd” and acidity regulators, firming agents and stabilizers in “Soybean curd” in food category 06.8.3 (Soybean curd (tofu)), acidity regulators, firming agents and preservatives in food category 06.8.4 (Semi-dehydrated soybean curd) and its subcategories used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS192-1995) are acceptable for use in foods

conforming to this standard.

Acidity regulators, antioxidants, colours, emulsifiers, firming agents, flavour enhancers, preservatives, stabilizers and sweeteners used in accordance with Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) are acceptable for use in products as specified in Table 2 of this section, in foods conforming to this standard.

Table 2

Food additive/ functional class/ Product Category	Soybean beverages and related products (2.2.1)			Soybean curd and related products (2.2.2)		Compressed soybean curd (2.2.3)	Dehydrated soybean curd film (2.2.4)
	Plain Soybean beverage (2.2.1.1)	Composite/ flavoured soybean beverages (2.2.1.2)	Soybean-based beverages (2.2.1.3)	Semisolid soybean curd (2.2.2.1)	Soybean curd (2.2.2.2)		
GSFA^a Food Category	06.8.1			06.8.3		06.8.4	06.8.2
Acidity regulators	-	X	X	X	X	X	-
Antioxidants	-	X	X	-	-	-	-
Colours	-	X	X	-	-	-	-
Emulsifiers	-	X	X	-	-	-	-
Firming Agents	-	-	-	X	X	X	-
Flavour enhancers	-	X	X	-	-	-	-
Preservatives	-	-	-	-	-	X	X
Stabilizers	-	X	X	-	X	-	-
Sweeteners	-	X	X	-	-	-	-

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

= The use of food additives belonging to the functional class is not technologically justified.

a = General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)

4.2 — Specific Food Additive Provisions

4.2.1 — Plain Soybean Beverage

—None permitted

4.2.2 — Composite/ flavoured Soybean Beverages and Soybean-based Beverages

Acidity regulators, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers, stabilizers and sweeteners used in accordance with Tables 1 and Table 2 and Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) in Food Category 06.8.1 **“Soybean-based beverages” or listed in Table 3 of the GSFA** are acceptable for use in this product **foods conforming to this standard.** In addition, the following food additives may be used:

INS No.	Name of Food Additives	Maximum Level
Antioxidant		
304	Ascorbyl palmitate	500 mg/kg

INS No.	Name of Food Additives	Maximum Level
307 a, b, c	Tocopherols	200 mg/kg
Colour		
100(i)	Curcumin	1 mg/kg
102	Tartarazine	300 mg/kg
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg
132	Indigotine	150 mg/kg
133	Brilliant blue FCF	100 mg/kg
141(i),(ii)	Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes	30 mg/kg, as copper
160a(i),a(iii),e,f	Carotenoids	500 mg/kg
160a(ii)	Carotenes, beta-, vegetable	2000 mg/kg
160b(i)	Annatto extracts, bixin-based	5 mg/kg as bixin
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin based	100 mg/kg as norbixin
Emulsifier		
432-436	Polysorbates	2000 mg/kg
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters glycerol	2000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	20000 mg/kg, singly or in combination
473a	Sucrose oligoesters, type I and type II	
474	Sucroglycerides	
475	Polyglycerol esters of fatty acids	20000 mg/kg
491-495	Sorbitan esters of fatty acids	20000 mg/kg
Stabilizer		
405	Propylene glycol alginate	10000 mg/kg
Sweetener		
950	Acesulfame potassium	500 mg/kg
951	Aspartame	1300 mg/kg

4.2.3 ~~Soybean Curd~~

Acidity regulator, firming agent and stabilizers used in accordance with Tables 1 ~~and~~ Table 2 ~~and~~ Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) in Food Category 06.8.3 **“Soybean curd (tofu)” or listed in Table 3 of the GSFA** are acceptable for use in this product foods conforming to this standard.

4.2.4 ~~Compressed Soybean Curd~~

Acidity regulator, firming agents, ~~and~~ preservatives used in accordance with Tables 1 ~~and~~ Table 2 ~~and~~ Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) in Food Category 06.8.4 **“Non-fermented Soybean Products (Compressed Soybean Curd)” or, listed in Table 3 of the GSFA** *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) are acceptable for use in this product foods conforming to this standard. ~~In addition, the following food additives may be used.~~

INS No.	Name of Food Additives	Maximum Level
Preservatives		
262ii	Sodium diacetate	1000 mg/kg

4.2.5 ~~Dehydrated Soybean Curd Film~~

~~Preservatives used in accordance with Tables 1 and Table 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in Food Category 06.8.2 “Non-fermented Soybean Products (Dehydrated Soybean Curd Film)” or listed in Table 3 of the GSFA General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in this product foods conforming to this standard. In addition, the following food additives may be used.~~

INS No.	Name of Food Additives	Maximum Level
Preservatives		
220-225,227-228,539	Sulfites	200 mg/kg, as residual SO ₂

4.32 Flavourings

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

4.43 Processing Aids

Processing aids with antifoaming, controlling acidity for coagulant and for extracting soybean beverages and carrier functions can be used in the products covered by this standard.

Processing aid used in products covered by this standard shall comply with the *Guidelines on substances used as processing aids* (CXG 75-2010).

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR SOYBEAN PRODUCTS FERMENTED WITH BACILLUS SPECIES (Asia) (CXS 354R-2023)

As food additives are not permitted in Section 4 of standard, no changes are proposed.

4. FOOD ADDITIVES

None permitted.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR COOKED RICE WRAPPED IN PLANT LEAVES (Asia) (CXS 355R-2023)

there is already an appropriate general reference to the GSFA in Section 4 of standard; however, the following editorial amendments are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

Colours and stabilizers used in accordance with Table1 and Table2 of the *General Standard for Food Additives*(CXS192-1995)⁴ in food category 06.7 “pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)” and acidity regulators, antioxidants, colours, **emulsifiers, flavour enhancers**, preservatives, stabilizers, ~~emulsifiers, flavour enhancers~~ and thickeners, or **listed**as indicated in Table3 of the *General Standard for Food Additives*(CXS192-1995)⁴are acceptable for use in foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCASIA REGIONAL COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

Below are recommendations on amendments to the GSFA Food Categories (FCs) 06.2, 06.2.1, 06.7, 06.8.1, 06.8.2, 06.8.3, 06.8.4, 06.8.4.2, 12.9 and 12.9.1.

ACESULFAME POTASSIUM					
INS: 950		Functional class: Flavour enhancer, Sweetener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Yea r adopted	Recommendations

06.8.1	Soybean-based beverages	500 mg/kg	478, B322R	2023	Adopt
12.9.1	Fermented soybean paste (e.g., miso)	350 mg/kg	478, A298R	2023	Adopt

ALPHA AMYLASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.**INS: 1100(i)****Functional class: Flour treatment agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2	Flours and starches (including soybean powder)	GMP		1999	No change

ALPHA-AMYLASE FROM BACILLUS SUBTILIS**INS: 1100(iii)****Functional class: Flour treatment agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2	Flours and starches (including soybean powder)	GMP	XS152	2019	No change

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN- BASED**INS: 160b(i)****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, D322R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note D322R, and the maximum level would be 5 mg/kg. However, if the proposal is not adopted via the EWG of the GSFA, a provision specific to the standard would be applied, with the maximum level would be 5 mg/kg and instead of Note D322R, the note would be E322R.

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN BASED**INS: 160b(ii)****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.7</u>	<u>Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>185</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). No change needed for Alignment.
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>185, E322R</u>		Adopt

ASCORBIC ACID, L-

INS: 300 Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	300 mg/kg	472, <u>A301R</u>	2019	Adopt

ASCORBYL ESTERS					
INS: 304, 305 Functional class: Antioxidant					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>187, E322R</u>		Adopt

ASPARTAME					
INS: 951 Functional class: Flavour enhancer, Sweetener					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>1300 mg/kg</u>	<u>F322R</u>		Adopt

BENZOATES					
INS: 210-213 Functional class: Preservative					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
12.9.1	Fermented soybean paste (e.g., miso)	1000 mg/kg	13	2024	No change.

BENZOYL PEROXIDE					
INS: 928 Functional class: Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	75 mg/kg	468, <u>A301R</u>	2019	Adopt

BRILLIANT BLUE FCF					
INS: 133 Functional class: Colour					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>E322R</u>		Adopt

CALCIUM SULFATE					
INS: 516 Functional class: Acidity regulator, Firming agent, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer					

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	57, A301R	2019	Adopt

CARAMEL II – SULFITE CARAMEL**INS: 150b****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.7</u>	<u>Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)</u>	<u>50000 mg/kg</u>		<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). No change needed for Alignment.

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL**INS: 150c****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)	50000 mg/kg		2009	No change
06.8.1	Soybean-based beverages	1500 mg/kg	A322R	2010	Adopt

CARAMEL IV – SULFITE AMMONIA CARAMEL**INS: 150d****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)	2500 mg/kg		2011	No change

CARBOHYDRASE FROM BACILLUS LICHENIFORMIS**INS: 1100(vi)****Functional class: Flour treatment agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2	Flours and starches (including soybean powder)	GMP	XS152	2019	No change

CARMINES**INS: 120****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.8.1	Soybean-based beverages	100 mg/kg	178, A322R	2010	Adopt

CHLORINE					
INS: 925 Functional class: Flour treatment agent					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	2500 mg/kg	87, 471	2019	No change

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES					
INS: 141(i),(ii) Functional class: Colour					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>62, E322R</u>		Adopt

CURCUMIN					
INS: 100(i) Functional class: Colour					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>1 mg/kg</u>	<u>E322R</u>		Adopt

DIACETYL TARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL					
INS: 472e Functional class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2	Flours and starches (including soybean powder)	3000 mg/kg	186, XS152, <u>XS301R</u>	2019	Adopt
06.8.1	Soybean-based beverages	2000 mg/kg	347, <u>C322R</u>	2016	Adopt

INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)					
INS: 132 Functional class: Colour					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>E322R</u>		Adopt

LECITHIN					
INS: 322(i) Functional class: Antioxidant, Emulsifier, Flour treatment agent					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	25, 28, <u>A301R</u>	2014	Adopt

MAGNESIUM CARBONATE					
----------------------------	--	--	--	--	--

INS: 504(i) Functional class: Acidity regulator, Anticaking agent, Colour retention agent, Flour treatment agent					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	1500 mg/kg	<u>A301R</u>	2021	Adopt

METHACRYLATE COPOLYMER BASIC (BMC) INS: 1205 Functional class: Carrier, Glazing agent					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	<u>XS301R</u>	2021	Adopt

PAPRIKA EXTRACT INS: 160c(ii) Functional class: Colour					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.7</u>	<u>Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>39</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). No change needed for Alignment.
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>15 mg/kg</u>	<u>39, A322R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.
<u>06.8.4.2</u>	<u>Deep fried semi-dehydrated soybean curd</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>39, XS322R</u>	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work).

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 the phosphate)					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	2500 mg/kg	33, 225, 469, <u>C301R</u>	2019	Adopt
06.8.1	Soybean-based beverages	1300 mg/kg	33, <u>I322R</u>	2012	Adopt
06.8.3	Soybean curd (tofu)	100 mg/kg	33, <u>K322R</u>	2012	Adopt
12.9	Soybean-based seasonings and condiments	1200 mg/kg	33, <u>XS298R</u>	2012	Adopt

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS**INS: 475****Functional class: Emulsifier, Stabilizer**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>20000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>		Adopt

POLYSORBATES**INS: 432-436****Functional class: Emulsifier, Stabilizer**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>		Adopt

PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)**INS: 124****Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>A322R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE**INS: 405****Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverage</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>H322R</u>		Adopt

PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.**INS: 1101(i)****Functional class: Flavour enhancer, Flour treatment agent, Stabilizer**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	<u>A301R</u>	1999	Adopt

PULLULAN**INS: 1204****Functional class: Glazing agent, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	25, XS152, <u>XS301R</u>	2014	Adopt

SACCHARINS**INS: 954(i)-(iv)** **Functional class: Sweetener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
12.9.1	Fermented soybean paste (e.g., miso)	200 mg/kg	500, 477	2012	No changes required

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES**INS: 541(i),(ii)** **Functional class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Raising agent, Stabilizer, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	1600 mg/kg	6, 252, XS152, <u>XS301R</u>	2019	Adopt

SODIUM ASCORBATE**INS: 301** **Functional class: Antioxidant, Flour treatment agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	300 mg/kg	<u>A301R</u>	2014	Adopt

SODIUM DIACETATE**INS: 262(ii)** **Functional class: Acidity regulator, Preservative, Sequestrant**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.4</u>	<u>Compressed Soybean Curd</u>	<u>1000 mg/kg</u>	<u>L322R</u>		Adopt

SORBATES**INS: 200, 202, 203** **Functional class: Preservative**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
12.9.1	Fermented soybean paste (e.g., miso)	1000 mg/kg	42	2010	No change

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS**INS: 491-495** **Functional class: Emulsifier, Stabilizer**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverage</u>	<u>20000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>		Adopt

STEAROYL LACTYLATES**INS: 481(i), 482(i)** **Functional class: Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	5000 mg/kg	186, XS152, <u>A301R</u>	2019	Adopt

STEVIOL GLYCOSIDES

INS: 960a, 960b, 960c, 960d **Functional class: Sweetener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.8.1	Soybean-based beverage	200 mg/kg	26, 477, <u>A322R</u>	2011	Adopt

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)

INS: 955 **Functional class: Flavour enhancer, Sweetener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)	200 mg/kg	72, 478, <u>XS355R</u>	2007	Adopt
06.8.1	Soybean-based beverage	400 mg/kg	478, <u>B322R</u>	2012	Adopt

SUCROSE ESTERS

INS: 473, 473a, 474 **Functional class: Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)	10000 mg/kg	<u>A355R</u>	2021	Adopt
06.8.1	Soybean-based beverage	20000 mg/kg	<u>C322R</u>	2021	Adopt

SULFITES

INS: 220-225, 539 **Functional class: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	200 mg/kg	44, 470, <u>B301R</u>	2019	Adopt
<u>06.8.2</u>	<u>Soybean-based beverage film</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>44, J322R</u>		Adopt
<u>12.9.1</u>	<u>Fermented soybean paste (e.g., miso)</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>44, B298R</u>		Adopt

SUNSET YELLOW FCF

INS: 110 **Functional class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverage</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>E322R</u>		Adopt

TARTRATES

INS: 334, 335(ii), 337 Functional class: Acidity regulator, Antioxidant, Emulsifying salt, Flavour enhancer, Sequestrant, Stabilizer

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	5000 mg/kg	45, 186, XS152, <u>XS301R</u>	2019	Adopt
<u>12.9.1</u>	<u>Fermented soybean paste (e.g., miso)</u>	<u>1000 mg/kg</u>	<u>45, C298R</u>		Adopt

TARTRAZINE

INS: 102 Functional class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverage</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>M322R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). However, if the proposal is not adopted via the EWG of the GSFA, a provision specific to the standard would be applied, with the maximum level of 300 mg/kg and instead of Note M322R, the note would be E322R.

TOCOPHEROLS

INS: 307a, b, c Functional class: Antioxidant

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	5000 mg/kg	15, 186, XS152, <u>XS301R</u>	2019	Adopt
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverage</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>E322R</u>		<u>Adopt</u>

TRISODIUM CITRATE

INS: 331(iii) Functional class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	25, XS152, <u>XS301R</u>	2019	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCASIA REGIONAL COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2024 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

Below are recommendations on amendments to FCs 06.2, 06.2.1, 06.7, 06.8.1, 06.8.2, 06.8.3, 06.8.4, 06.8.4.2, 12.9 and 12.9.1.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.2

Amendments related to the *Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)* (CXS 301R-2011)

Food category No. 06.2 Flours and starches (including soybean powder)					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
ALPHA AMYLASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100(i)	1999	GMP		No change
ALPHA-AMYLASE FROM BACILLUS SUBTILIS	1100(iii)	2019	GMP	XS152	No change
CARBOHYDRASE FROM BACILLUS LICHENIFORMIS	1100(vi)	2019	GMP	XS152	No change
DIACETYL TARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2019	3000 mg/kg	186, XS152, <u>XS301R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.2.1

Amendments related to the *Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)* (CXS 301R-2011)

Food category No. 06.2.1 Flours					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
ASCORBIC ACID, L-	300	2019	300 mg/kg	472, <u>A301R</u>	Adopt
BENZOYL PEROXIDE	928	2019	75 mg/kg	468, <u>A301R</u>	Adopt
CALCIUM SULFATE	516	2019	GMP	57, <u>A301R</u>	Adopt
CHLORINE	925	2019	2500 mg/kg	87, 471	No change
LECITHIN	322(i)	2014	GMP	25, 28, <u>A301R</u>	Adopt
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	2021	1500 mg/kg	<u>A301R</u>	Adopt
METHACRYLATE COPOLYMER BASIC (BMC)	1205	2021	GMP	<u>XS301R</u>	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	2019	2500 mg/kg	33, 225, 469, C301R	Adopt
PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	1999	GMP	A301R	Adopt
PULLULAN	1204	2014	GMP	25, XS152, XS301R	Adopt
SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541(i), (ii)	2019	1600 mg/kg	6, 252, XS152, XS301R	Adopt
SODIUM ASCORBATE	301	2014	300 mg/kg	A301R	Adopt
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2019	5000 mg/kg	186, XS152, A301R	Adopt
SULFITES	220-225, 539	2019	200 mg/kg	44, 470, B301R	Adopt
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2019	5000 mg/kg	45, 186, XS152, XS301R	Adopt
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2019	5000 mg/kg	15, 186, XS152, XS301R	Adopt
TRISODIUM CITRATE	331(iii)	2019	GMP	25, XS152, XS301R	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.7

Amendments related to the *Regional Standard for Cooked Rice Wrapped in Plant Leaves (Asia)* (CXS 355R-2023)

Food category No. 06.7		Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
<u>ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN BASED</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>4</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>185</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). No change needed for Alignment.
<u>CARAMEL II – SULFITE CARAMEL</u>	<u>150b</u>	<u>4</u>	<u>50000 mg/kg</u>		Maintain at Step (as per GSFA EWG work). No change needed for Alignment.
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2009	50000 mg/kg		No change
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	2011	2500 mg/kg		No change
<u>PAPRIKA EXTRACT</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>39</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). No

					change needed for Alignment.
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO SUCROSE)	955	2007	200 mg/kg	72, 478, <u>XS355R</u>	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 474, 473a,	2021	10000 mg/kg	<u>A355R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.1

Amendments related to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-2015)

Food category No. 06.8.1 Soybean-based beverage					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
ACESULFAME POTASSIUM	950	2023	500 mg/kg	478, <u>B322R</u>	Adopt
<u>ANNATTO EXTRACTS, BIXIN- BASED</u>	<u>160b(i)</u>	<u>4</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, D322R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note D322R, and the maximum level would be 5 mg/kg. However, if the proposal is not adopted via the EWG of the GSFA, a provision specific to the standard would be applied, with the maximum level would be 5 mg/kg and instead of Note D322R, the note would be E322R.
<u>ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN BASED</u>	<u>160b(ii)</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>185, E322R</u>	Adopt
<u>ASCORBYL ESTERS</u>	<u>304, 305</u>		<u>500 mg/kg</u>	<u>187, E322R</u>	Adopt
<u>ASPARTAME</u>	<u>951</u>		<u>1300 mg/kg</u>	<u>F322R</u>	Adopt
<u>BRILLIANT BLUE FCF</u>	<u>133</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>E322R</u>	Adopt
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2010	1500 mg/kg	<u>A322R</u>	Adopt
CARMINES	120	2010	100 mg/kg	178, <u>A322R</u>	Adopt
<u>CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES</u>	<u>141(i),(ii)</u>		<u>30 mg/kg,</u>	<u>62, E322R</u>	Adopt
<u>CURCUMIN</u>	<u>100(i)</u>		<u>1 mg/kg</u>	<u>E322R</u>	Adopt

<u>DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL</u>	<u>472e</u>	<u>2016</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>347, C322R</u>	Adopt
<u>INDIGOTINE</u>	<u>132</u>		<u>150 mg/kg</u>	<u>E322R</u>	Adopt
<u>PAPRIKA EXTRACT</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>15 mg/kg</u>	39, <u>A322R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.
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	1300 mg/kg	33, <u>I322R</u>	Adopt
<u>POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS</u>	<u>475</u>		<u>20000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>	Adopt
<u>POLYSORBATES</u>	<u>432-436</u>		<u>2000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>	Adopt
<u>PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)</u>	<u>124</u>	<u>7</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>A322R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.
<u>PROPYLENE GLYCOL ALGINATE</u>	<u>405</u>		<u>10000 mg/kg</u>	<u>H322R</u>	Adopt
<u>SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS</u>	<u>491-495</u>		<u>20000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>	Adopt
STEVIOLE GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26, 477, <u>A322R</u>	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2012	400 mg/kg	478, <u>B322R</u>	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg	<u>C322R</u>	Adopt
<u>SUNSET YELLOW FCF</u>	<u>110</u>		<u>300 mg/kg</u>	<u>E322R</u>	Adopt
<u>TARTRAZINE</u>	<u>102</u>	<u>4</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>M322R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). However, if the proposal is not adopted via the EWG of the GSFA, a

					provision specific to the standard would be applied, with the maximum level of 300 mg/kg and instead of Note M322R, the note would be E322R.
<u>TOCOPHEROLS</u>	<u>307 a, b, c</u>		<u>200 mg/kg</u>	<u>E322R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.2

Amendments related to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015)

Food category No. 06.8.2		Soybean-based beverage film			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
<u>SULFITES</u>	<u>220-225,227-228,539</u>		<u>200 mg/kg</u>	<u>44, J322R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.3

Amendments related to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015)

Food category No. 06.8.3		Soybean curd (tofu)			
Additive	INS	Step/Year adopted	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	2012	100 mg/kg	33, K322R	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.4

Amendments related to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015)

Food category No. 06.8.4.2		Deep fried semi-dehydrated soybean curd			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
<u>Paprika extract</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>39, XS322R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.4.2

Amendments related to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015)

Food category No. 06.8.4.2 Deep fried semi-dehydrated soybean curd					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
<u>Paprika extract</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>39, XS322R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.9

Amendments related to the *Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Asia)* (CXS 298R-2009)

Food Category No. 12.9 Soybean-based seasonings and condiments					
Additive	INS	Step/Year adopted	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	2012	1200 mg/kg	33, <u>XS298R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.9.1

Amendments related to the *Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Asia)* (CXS 298R-2009)

Food Category No. 12.9.1 Fermented soybean paste (e.g., miso)					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
ACESULFAME POTASSIUM	950	2023	350 mg/kg	478, <u>A298R</u>	Adopt
BENZOATES	210-213	5/8	1000 mg/kg	13	No changes required
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2012	200 mg/kg	500, 477	No changes required
SORBATES	200, 202, 203	2010	1000 mg/kg	42	No changes required
<u>SULFITES</u>	<u>220-225, 539</u>		<u>30 mg/kg</u>	<u>44, B298R</u>	Adopt
<u>TARTRATES</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>		<u>1000 mg/kg</u>	<u>45, C298R</u>	Adopt

NOTES FOR CCASIA REGIONAL STANDARDS

A298R Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Fermented soybean paste* (CXS 298R-2009) as a sweetener.

A301R Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)* (CXS 301R-2011) as a flour treatment agent.

- A322R** Except for products conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015): for use in composite/flavoured soybean beverages and soybean-based beverages.
- A355R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Cooked Rice Wrapped in Plant Leaves* (CXS 355R-2023): sucrose esters of fatty acids (INS473) and sucrose oligoesters, Type I and Type II (INS 473a), as stabilizers.
- B298R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Fermented soybean paste* (CXS 298R-2009): Sodium thiosulfate (INS 539) as an antioxidant.
- B301R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Edible Sago Flour* (Asia) (CXS 301R-2011): Sulfur dioxide (INS 220), sodium sulfite (INS221), sodium metabisulfite (INS223) and Potassium metabisulfite (INS 224), as flour treatment agents.
- B322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as a sweetener.
- C298R** For use only in products conforming to the *Regional Standard for Fermented soybean paste* (CXS 298R-2009) as acidity regulators.
- C301R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Edible Sago Flour* (Asia) (CXS 301R-2011): calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)) and diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)) as flour treatment agents.
- C322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as an emulsifier.
- D322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) at 5 mg/kg.
- E322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015).
- F322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as a sweetener.
- G322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as an emulsifier.
- H322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as a stabilizer.
- I322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-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)), 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)) and ammonium polyphosphate (INS 452(v)) as acidity regulators, INS 338 as an antioxidant, INS339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) and bone phosphate (INS 542) as emulsifiers, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii),

343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i)-(iii), 452(i)-(v), 542 as stabilizers, singly or in combination.

J322R For use only in dehydrated soybean curd film conforming to the Regional Standard for *Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-2015): sulfur dioxide (INS 220), sodium sulfite (INS221), sodium hydrogen sulfite (INS 222), sodium metabisulfite (INS223), potassium metabisulfite (INS 224) and potassium sulfite (INS 225), as preservatives.

K322R Except for use in semisolid soybean curd and soybean curd conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-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)), 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)) and ammonium polyphosphate (INS 452(v)) as acidity regulators, and INS 341(i)-(iii) and INS 450(vi) as firming agents, and for use in soybean curd conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-2015): INS 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii) and (ix), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) and 542 as stabilizers.

L322R For use only in compressed soybean curd conforming to the Regional Standard for *Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-2015) as a preservative.

M322R Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-2015) at 300 mg/kg.

XS298R Excluding products conforming to the *Regional Standard for Fermented Soybean Paste* (CXS 298R-2009).

XS301R Excluding products conforming to the *Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)* (CXS 301R-2011).

XS322R Excluding products conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia)* (CXS 322R-2015).

XS355R Excluding products conforming to the *Regional Standard for Cooked Rice Wrapped in Plant Leaves* (CXS 355R-2023).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCASIA REGIONAL COMMODITY STANDARDS

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 2 OF TABLE 3

06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)
	Acidity regulators, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers , preservatives, stabilizers, emulsifiers, flavour enhancers and thickeners listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to the standard.
Codex Standard	Cooked Rice Wrapped in Plant Leaves (CXS 355R-2023)

06.8.1	Soybean-based beverages
	Acidity regulators, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers, stabilizers and sweeteners Preservatives listed in Table 3 are acceptable for use in composite foods/flavoured soybean beverages and soybean-based beverages only , conforming to the standard.

Codex Standard	Non-Fermented Soybean Products (CXS 322R-2015)
-----------------------	--

06.8.2	Soybean-based beverage film
	Preservatives listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to the standard.
Codex Standard	Non-Fermented Soybean Products (CXS 322R-2015)

06.8.3	Soybean curd (tofu)
	Acidity regulators, firming agents and stabilizers Preservatives listed in Table 3 are acceptable for use in soybean curd foods conforming to the standard. <u>Acidity regulators and firming agents listed in Table 3 are acceptable for use in semisolid soybean curd conforming to the standard.</u>
Codex Standard	Non-Fermented Soybean Products (CXS 322R-2015)

06.8.4	Semi-dehydrated soybean curd
	Acidity regulators, firming agents and preservatives listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to the standard.
Codex Standard	Non-Fermented Soybean Products (CXS 322R-2015)

06.8.6	Fermented soybeans (e.g. natto, tempe)
	Table 3 Food additives are not permitted for use in products conforming to this standard.
Codex Standard	Soybean Products Fermented with Bacillus Species (CXS 354R-2023)

12.9.1	Fermented soybean paste (e.g. miso)
	Acidity regulators, antioxidants, colours, flavour enhancers, preservatives, stabilizers and sweeteners listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to the standard.
Codex Standard	Fermented Soybean Paste (CXS 298R-2009)

**Anexo 3 (CCNE)
(solo en inglés)**

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE CCNE REGIONAL STANDARDS FOR PROCESSED VEGETABLES (CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007)

The relevant regional commodity standards for processed vegetables that are being aligned with the GSFA are cross-referenced to the following food categories of the GSFA (as per Annex C of the GSFA):

CXS Number	Codex Standard	GSFA Food Category
257R-2007	Regional Standard for Canned Humus with Tehena (Near East)	04.2.2.4
258R-2007	Regional Standard for Canned Foul Medames (Near East)	04.2.2.4
259R-2007	Regional Standard for Tehena (Near East)	04.2.2.6

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE CCNE REGIONAL COMMODITY STANDARDS

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 4 OF THE REGIONAL STANDARD FOR CANNED HUMUS WITH TEHENA (Near East) (CXS 257R-2007)

The following amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Canned Humus with Tehena* (CXS 257R-2007) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

~~Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified~~ **Only certain acidity regulators, anticaking agents, and stabilizers 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.**

4.1 Acidity Regulators

INS No.	Food Additive	Maximum Level
330	Citric acid	GMP

4.2 Anticaking Agents

INS No	Food Additive	Maximum Level
500(i)	Sodium carbonate	GMP

4.3 Stabilizers

INS No	Food Additive	Maximum Level
501(i)	Potassium carbonate	GMP

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR CANNED FOUL MEDAMES (Near East) (CXS 258R-2007)

The following amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Canned Foul Medames* (CXS 258R-2007) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

~~Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified~~ **Only certain antioxidants and preservatives used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in 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) and only certain Table 3 food additives of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.**

4.1 Acidity regulators

INS No	Food Additive	Maximum Level
330	Citric acid	GMP

4.2 Antioxidant, preservative

INS No	Food Additive	Maximum Level
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (singly or in combination) (as anhydrous calcium disodium EDTA)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR TEHENA (Near East) (CXS 259R-2007)

The following amendments to the *Regional Standard for Tehena* (CXS 259R-2007) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

No food additives are permitted.

45. CONTAMINANTS

The product covered by this Standard shall comply with the maximum limits for contaminants and the maximum residues limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.

56. HYGIENE

56.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate Sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

56.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CXG 21-1997).

67. PACKAGING AND STORAGE

67.1 The product shall be packed in containers, which will safeguard the hygienic, nutritional and organoleptic quality of the end product.

67.2 The product shall be stored in a well-ventilated store, protected against direct heat and contamination.

78. WEIGHTS AND MEASURES

78.1 Fill of the Container

78.1.1 Minimum Fill

The container shall be well filled with the product and the product shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

89. LABELLING

The product shall be labelled in accordance with the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985):

89.1 Name of the Food

The name of the food shall be "Tehena".

910. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING³

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCNE REGIONAL COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

Below are proposed amendments to the GSFA Food Categories (FCs) 04.2.2.4 and 04.2.2.6.

ACESULFAME POTASSIUM					
INS: 950		Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	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> <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

ADVANTAME					
INS: 969		Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	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, <u>XS259R,</u> XS308R, XS321	2023	No changes required for Alignment as appropriate XS Note already present

ALLURA RED AC					
INS: 129		Functional Class: Colour			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
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, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED

INS: 160b(i)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<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>20 mg/kg</u>	<u>8, 92, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED

INS: 160b(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>10</u>	<u>185, XS57, XS257R, XS258R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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>10 mg/kg</u>	<u>92, 185, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

ASPARTAME

INS: 951

Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	2024	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, XS57, <u>XS259R, XS308R</u>	2024	Adopt

ASPARTAME-ACESULFAME SALT

INS: 962

Functional Class: Sweetener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	113, 477, XS57, XS257R , XS258R	2024	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, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

AZORUBINE (CARMOISINE)

INS: 122

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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>200 mg/kg</u>	<u>92.XS57</u> , XS259R , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

BENZOATES

INS: 210, 211, 212, 213

Functional Class: Preservative

FC 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	3000 mg/kg	13, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

BRILLIANT BLACK (BLACK PN)

INS: 151

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and

					XS258R should be included
<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>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

BRILLIANT BLUE FCF

INS: 133

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
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, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

BROWN HT

INS: 155

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL

INS: 150b

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2	Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and	80000 mg/kg	92, XS57, XS66, <u>XS257R</u>	4	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the

	legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		<u>XS258R,</u> <u>XS259R,</u> XS294, XS308R, XS320, XS323R		proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included
--	---	--	---	--	---

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL

INS: 150c

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	50000 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
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, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL

INS: 150d

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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, <u>XS257R,</u> <u>XS258R,</u> <u>XS259R,</u> XS294, XS308R, XS320, XS323R	2024	Adopt

CARMINES

INS: 120

Functional Class: Colour

FC 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	200 mg/kg	92, 178, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

CAROTENES, BETA-

INS: 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	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, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE

INS: 160a(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	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, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

INS: 141(i), 141(ii)

Functional Class: Colour

FC 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	100 mg/kg	62, 92, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

CURCUMIN

INS: 100(i)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57,</u> <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57,</u> <u>XS259R,</u> <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is

	<u>and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>				advanced, Note XS259R should be included
--	--	--	--	--	--

CYCLAMATES

INS: 952(i), 952(ii), 952(iv)

Functional Class: Sweetener

FC 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	250 mg/kg	17, 477, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

DIACETYL TARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

INS: 472e

Functional Class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

FC 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	2500 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	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)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	365 mg/kg	21, XS57, <u>XS257R, A-258R</u>	2024	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, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

FAST GREEN FCF

INS: 143

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	200 mg/kg	XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt

GRAPE SKIN EXTRACT

INS: 163(ii)

Functional Class: Colour

FC 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	100 mg/kg	92, 181, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

HYDROXYBENZOATES, PARA-

INS: 214, 218

Functional Class: Preservative

FC 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	1000 mg/kg	27, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)

INS: 132

Functional Class: Colour

FC 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	200 mg/kg	92, 161, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

NEOTAME

INS: 961

Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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, XS57, XS257R , XS258R	2024	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, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

PAPRIKA EXTRACT

INS: 160c(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>39, XS57, XS257R, XS258R</u>	<u>2</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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>150 mg/kg</u>	<u>39, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>2</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R 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)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	2200 mg/kg	33, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	2024	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, <u>XS259R, XS308R</u>	2024	Adopt

POLYDIMETHYLSILOXANE

INS: 900a

Functional Class: Anticaking agent, Antifoaming agent, Emulsifier

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	2024	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, <u>XS259R, XS308R</u>	2024	Adopt

POLYSORBATES

INS: 432, 433, 434, 435, 436 Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 432, 433, 435, 436); Emulsifier (INS 434)

FC 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	3000 mg/kg	XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS

INS: 477 Functional Class: Emulsifier

FC 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	5000 mg/kg	XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

QUINOLINE YELLOW

INS: 104 Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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>200 mg/kg</u>	<u>92</u> , <u>XS57</u> , XS259R , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

SACCHARINS

INS: 954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv) Functional Class: Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57, XS257R , XS258R	2024	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, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt
----------	---	-----------	---	------	-------

SORBATES

INS: 200, 202, 203

Functional Class: Preservative

FC 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	1000 mg/kg	42, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

STANNOUS CHLORIDE

INS: 512

Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	25 mg/kg	43, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt

STEVIOL GLYCOSIDES

INS: 960a, 960b, 960c, 960d

Functional Class: Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	70 mg/kg	26, 477, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	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, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)

INS: 955

Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	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, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	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)

FC 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	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)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	50 mg/kg	44, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	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, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

SUNSET YELLOW FCF

INS: 110 Functional Class: Colour

FC 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	92, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

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), INS 337)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	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	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, XS258R , XS259R & XS297	2017	Adopt

TARTRAZINE

INS: 102

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<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>200 mg/kg</u>	<u>92</u> , XS57 , XS259R , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCNE REGIONAL COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2

Amendments related to the Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CXS 257R-2007)

Amendments related to the Regional Standard for Canned Foul Medames (CXS 258R-2007)

Amendments related to the Regional Standard for Tehena (CXS 259R-2007)

Food Category No. 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	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
<u>CARAMEL II - SULFITE</u> <u>CARAMEL</u>	<u>150b</u>	<u>4</u>	<u>80000 mg/kg</u>	<u>92</u> , <u>XS57</u> , <u>XS66</u> , XS257R , XS258R , XS259R , <u>XS294</u> , <u>XS308R</u> , <u>XS320</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	2024	50000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, <u>XS257R,</u> <u>XS258R,</u> <u>XS259R,</u> XS294, XS308R, XS320, XS323R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
--------------------------------------	------	------	-------------	---	--

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.4

Amendments related to the Regional Standard for Canned Hummus with Tehena (CXS 257R-2007)

Amendments related to the Regional Standard for Canned Foul Medames (CXS 258R-2007)

Food Category No. 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	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
ALLURA RED AC	129	2024	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
<u>ANNATTO EXTRACTS,</u> <u>NORBIXIN-BASED</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>4</u>	<u>10</u>	<u>185, XS57,</u> <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
ASPARTAME	951	2024	1000 mg/kg	191, 478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
<u>AZORUBINE</u> <u>(CARMOISINE)</u>	<u>122</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>BRILLIANT BLACK</u> <u>(BLACK PN)</u>	<u>151</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
BRILLIANT BLUE FCF	133	2024	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

<u>BROWN HT</u>	<u>155</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2024	50000 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
CAROTENES, BETA-	160a(i),a(iii),a(iv)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
<u>CURCUMIN</u>	<u>100(i)</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2024	365 mg/kg	21, XS57, <u>XS257R, A-258R</u>	Adopt
FAST GREEN FCF	143	2024	200 mg/kg	XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
NEOTAME	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
<u>PAPRIKA EXTRACT</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>50</u>	<u>39, XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R 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	2024	2200 mg/kg	33, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	2024	10 mg/kg	XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
<u>QUINOLINE YELLOW</u>	<u>104</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and

					XS258R should be included
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2024	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	Adopt
STANNOUS CHLORIDE	512	2024	25 mg/kg	43, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2024	70 mg/kg	26, 477, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOS UCROSE)	955	2024	580 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	Adopt
SULFITES	220-225, 539	2024	50 mg/kg	44, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	Adopt
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2017	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, <u>XS258R</u> , XS259R & XS297	Adopt
<u>TARTRAZINE</u>	<u>102</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57</u> , <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.6

Amendments related to the Regional Standard for Tehena (CXS 259R-2007)

Food Category No. 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	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS259R</u> , 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	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
<u>ANNATTO EXTRACTS, BIXIN- BASED</u>	<u>160b(i)</u>	<u>4</u>	<u>20 mg/kg</u>	<u>8, 92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

<u>ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>4</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>92, 185, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
ASPARTAME	951	2024	1000 mg/kg	191, 478, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
<u>AZORUBINE (CARMOISINE)</u>	<u>122</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
BENZOATES	210-213	2024	3000 mg/kg	13, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
<u>BRILLIANT BLACK (BLACK PN)</u>	<u>151</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
BRILLIANT BLUE FCF	133	2024	100 mg/kg	92, 161, XS57, XS259R, XS308R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
<u>BROWN HT</u>	<u>155</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2024	50000 mg/kg	161, XS57, XS259R, XS308R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
CARMINES	120	2024	200 mg/kg	92, 178, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
CAROTENES, BETA-	160a(i),a(iii), a(iv)	2024	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2024	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),(ii)	2024	100 mg/kg	62, 92, XS57, XS259R, XS308R	Adopt
<u>CURCUMIN</u>	<u>100(i)</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2024	250 mg/kg	17, 477, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2024	2500 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2024	80 mg/kg	21, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	2024	100 mg/kg	92, 181, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2024	1000 mg/kg	27, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
NEOTAME	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
<u>PAPRIKA EXTRACT</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>39, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R 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	2024	2200 mg/kg	33, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	2024	50 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
POLYSORBATES	432-436	2024	3000 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	2024	5000 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
<u>QUINOLINE YELLOW</u>	<u>104</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2024	200 mg/kg	477, 500, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt

SORBATES	200, 202, 203	2024	1000 mg/kg	42, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2024	165 mg/kg	26, 477, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOS UCROS E)	955	2024	400 mg/kg	478, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321, 536	No changes required, appropriate XS Note already present
SULFITES	220-225, 539	2024	300 mg/kg	44, 205, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
SUNSET YELLOW FCF	110	2024	50 mg/kg	92, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
<u>TARTRAZINE</u>	<u>102</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

NOTES FOR CCNE REGIONAL STANDARDS

A-258R Except for use in products conforming to the Regional Standard for Canned Foul Medames (CXS 258R-2007) as an antioxidant and preservative.

XS257R Excluding products conforming to the Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CXS 257R-2007).

XS258R Excluding products conforming to the Regional Standard for Canned Foul Medames (CXS 258R-2007).

XS259R Excluding products conforming to the Regional Standard for Tehena (CXS 259R-2007).

XS341R Excluding products conforming to the Regional Standard for Mixed Zaatar (CXS 341R-2020).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCNE REGIONAL COMMODITY STANDARDS

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE 3

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Specific allowances in the following commodity standards ¹
330	Citric acid	Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, <u>CS 257R-2007</u> , <u>CS 258R-2007</u> , CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (for use in cheese mass only), CS 160-1987 (only for use in heat pasteurized products to maintain the pH at less than or equal to 4.6, and in heat sterilized products), CG 95-2022
501(i)	Potassium carbonate	Acidity regulator, Stabilizer	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS

				251-2006, CS 252-2006, <u>CS 257R-2007</u> , CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (as anticaking agent only, see functional class table in CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
500(i)	Sodium carbonate	Acidity regulator, Anticaking agent, Emulsifying salt, Raising agent, Stabilizer, Thickener	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, <u>CS 257R-2007</u> , CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (see functional class table and footnote), CS 281- 1971, CS 262-2006 (for use in cheese mass only), CS 282-1971, CS 290-1995

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"

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 2 OF TABLE 3

<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>
	<u>Only certain Table 3 food additives of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.</u>
<u>Codex Standards</u>	<u>Regional Standard for Canned Humus with Tehena (Near East) (CXS 257R-2007)</u> <u>Regional Standard for Canned Foul Medames (CXS 258R-2007)</u>

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
	Food additives are not permitted in products conforming to this standard
Codex Standards	Harissa (Red Hot Pepper Paste) (CXS 308R-2011) <u>Regional Standard for Tehena (Near East) (CXS 259R-2007)</u>

**Anexo 4 (CCSCH)
(solo en inglés)**

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE COMMODITY STANDARDS FOR CCSCH AND TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT THOSE STANDARDS (CXS 342-2021, 343-2021, 344-2021, 345-2021, 347-2019, 351-2022, 352-2022, 353-2022)

The relevant commodity standards for spices and culinary herbs that are being aligned with the GSFA are cross-referenced to the following food categories of the GSFA (as per Annex C of the GSFA):

CXS Number	Codex Standard	GSFA Food Category
342-2021	Standard for Dried Oregano	12.2.1
343-2021	Standard for Dried Roots, Rhizomes and Bulbs: Dried or Dehydrated Ginger	12.2.1
344-2021	Standard for Dried Floral Parts: Cloves	12.2.1
345-2021	Standard for Dried Basil	12.2.1
347-2019	Standard for Dried or Dehydrated Garlic	12.2.1
351-2022	Standard for Dried Floral Parts – Dried Saffron	12.2.1
352-2022	Standard for Dried Seeds – Nutmeg	12.2.1
353-2022	Standard for Dried or Dehydrated Chilli Pepper and Paprika	12.2.1

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE CCSCH COMMODITY STANDARDS

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED OREGANO (CXS 342-2021)

The title of Table 1 in this standard indicates “Dried culinary herbs covered by this standard”, therefore, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a herb.

As the standard contains a general reference to anticaking agents listed in Table 3 of the GSFA and herbs from Food Category 12.2.1 (which would include Dried Oregano) are in the Annex to Table 3 (i.e., excluded from the general conditions of Table 3), amendments are proposed to Section 4 of the standard as indicated below. Further, the term “ground” is proposed to be added to maintain wording that is used elsewhere within the standard.

4. FOOD ADDITIVES

Anticaking agents listed in Tables **1 and 2 of food category 12.2.1 (herbs and spices)**³ of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995)¹ are acceptable for use in **the ground/powdered** form of the foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED ROOTS, RHIZOMES AND BULBS: DRIED OR DEHYDRATED GINGER (CXS 343-2021)

The standard indicates “This standard applies to plant products in their dried or dehydrated form as spices...”; therefore, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a spice.

The following amendments to Section 4 of the *Standard for Dried Roots, Rhizomes and Bulbs: Dried or Dehydrated Ginger* (CXS 343-2021) are proposed (see Issue 1., described above) and the term “ground” is proposed to be added to maintain wording that is used elsewhere within the standard:

4. FOOD ADDITIVES

4.1.1 Only certain bleaching agents listed in Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this standard.

Anticaking agents listed in Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995)¹ are acceptable for use in **the ground/powdered** form of the foods conforming to this standard.

~~4.1.2 Bleaching agents~~

INS No.	Food additive	Maximum level
220	Sulphur dioxide	150 mg/kg, as residual SO ₂

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED FLORAL PARTS: CLOVES (CXS 344-2021)

The standard indicates “This standard applies to plant products in their dried or dehydrated form as spices...”; therefore, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a spice.

As the standard contains a general reference to anticaking agents listed in Table 3 of the GSFA, only minor amendments are proposed to Section 4 of the standard (i.e., the term “ground” is added to maintain wording that is used elsewhere within the standard) as indicated below:

4. FOOD ADDITIVES

Anticaking agents listed in Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995)¹ are acceptable for use in the ground/powdered form of the foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED BASIL (CXS 345-2021)

The standard indicates “This standard applies to basil leaves in their dried form as culinary herbs...”; therefore, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a herb.

As the standard contains a general reference to anticaking agents listed in Table 3 of the GSFA and herbs from Food Category 12.2.1 (which would include Dried Basil) are in the Annex to Table 3 (i.e., excluded from the general conditions of Table 3), amendments are proposed to Section 4 of the standard as indicated below. Further, the term “ground” is proposed to be added to maintain wording that is used elsewhere within the standard.

4. FOOD ADDITIVES

Anticaking agents listed in Tables 1 and 2 of food category 12.2.1 (herbs and spices) 3-of the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995)¹ are acceptable for use in the ground/powdered form of the foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED OR DEHYDRATED GARLIC (CXS 347-2019)

The standard indicates “This standard applies to garlic in its dried or dehydrated form as spices or culinary herbs...”; since additives are only permitted in the ground/powdered form and it is typically considered a spice (identified as such in para. 80a of REP17/SCH), Alignment proceeded treating it as a spice.

As the standard contains a general reference to anticaking agents listed in Table 3 of the GSFA, only minor amendments are proposed to Section 4 of the standard (i.e., the term “ground” is added to maintain wording that is used elsewhere within the standard) as indicated below:

4. FOOD ADDITIVES

Anticaking agents may be used in the ground/powdered form of the product in accordance with Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)¹.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED FLORAL PARTS - SAFFRON (CXS 351-2022)

The standard indicates “This standard applies to plant products in their dried or dehydrated form, as spices...”; therefore, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a spice.

As the standard indicates no food additives are permitted, only minor amendments are proposed to Section 4 of the standard, for consistency with wording in other standards previously subject to Alignment, as indicated below:

4. FOOD ADDITIVES

No food additives are not permitted in the products covered by conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED SEEDS - NUTMEG (CXS 352-2022)

The standard indicates “This standard applies to dried seeds. in their dried or dehydrated form as spices...”; therefore, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a spice.

As the standard contains a general reference to anticaking agents listed in Table 3 of the GSFA, only minor amendments are proposed to Section 4 of the standard (i.e., the term “ground” is added to maintain wording that is used elsewhere within the standard) as indicated below:

4. FOOD ADDITIVES

Anticaking agents listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)¹ are acceptable for use in the **ground**/powdered form of the foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR DRIED OR DEHYDRATED CHILLI PEPPER AND PAPRIKA (CXS 353-2022)

The standard doesn't indicate whether Dried or Dehydrated Chilli Pepper and Paprika are spices or herbs; however, they are generally considered to be spices (identified as such in para. 80a of REP17/SCH) and as such, Alignment proceeded treating products falling under this standard as a spice.

As the standard contains a general reference to anticaking agents listed in Table 3 of the GSFA, only minor amendments are proposed to Section 4 of the standard (i.e., the term “ground” is added to maintain wording that is used elsewhere within the standard) as indicated below:

4. FOOD ADDITIVES

Anticaking agents listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)¹ are acceptable for use in **the ground**/powdered form of the foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCSCH COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

Below are proposed amendments to the GSFA Food Categories (FCs) 12.0, 12.2 and 12.2.1.

ASCORBYL ESTERS					
INS: 304, 305		Functional Class: Antioxidant			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	2021	Adopt

BUTYLATED HYDROXYANISOLE					
INS: 320		Functional Class: Antioxidant			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	200 mg/kg	15,130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	2021	Adopt

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE					
INS: 321		Functional Class: Antioxidant			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	2021	Adopt

CALCIUM CARBONATE					
INS: 170(i)		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agents, Colour, Firming Agent, Flour treatment agent, Stabilizer			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

CALCIUM SILICATE					
INS: 552		Functional Class: Anticaking agent			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES**INS: 385, 386****Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant (INS 385, 386); Stabilizer (INS 386)**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	2021	Adopt

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE**INS: 1442****Functional Class: Anticaking agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

ISOMALT (HYDROGENATED ISOMALTULOSE)**INS: 953****Functional Class: Anticaking agent, Bulking agent, Flavour enhancer, Glazing agent, Stabilizer, Sweetener, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbs and spices</u>	<u>GMP</u>	<u>534, XS351</u>		Adopt. This is a Table 3 additive with technological function of anticaking agent. Since Herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3, and Table 3 anticaking agents are allowed in CXS 342 and 345; this provision must be added to Tables 1 and 2 to allow use in the herbs subject to Alignment for which Table 3 anticaking agents are allowed. This insertion was to occur previously as per REP21/FA Appendix VI (adopted at CAC44; REP21/CAC). This should also be permitted in previously aligned herbs, such as thyme, so no need for XS328 Note.

MAGNESIUM CARBONATE					
INS: 504(i)		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Colour retention agent, Flour treatment agent			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE					
INS: 504(ii)		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Carrier, Colour retention agent			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

MAGNESIUM OXIDE					
INS: 530		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of

					the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
--	--	--	--	--	---

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC**INS: 553(i)****Functional Class: Anticaking agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

MAGNESIUM STEARATE**INS: 470(iii)****Functional Class: Anticaking agent, Emulsifier, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under

					GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
--	--	--	--	--	---

MANNITOL**INS: 421****Functional Class: Anticaking agent, Bulking agent, Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (BMC)**INS: 1205****Functional Class: Carrier, Glazing agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
<u>12.2.1</u>	<u>Herbs and spices</u>	<u>GMP</u>	<u>XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	<u>2</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, no changes required for Alignment as appropriate XS Notes already present in Appendix IX, Part B of REP24/FA and in eWG GSFA 1 st Circular for CCFA55

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)					
INS: 460(i)		Functional Class: Anticaking agent, Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

POLYSORBATES					
INS: 432-436		Functional Class: Emulsifier, Stabilizer (INS 432, 433, 435, 436); Emulsifier (INS 434)			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328, <u>XS342</u> , <u>XS343</u> , <u>XS344</u> , <u>XS345</u> , <u>XS347</u> , <u>XS351</u> , <u>XS352</u> , <u>XS353</u>	2021	Adopt

POWDERED CELLULOSE					
INS: 460(ii)		Functional Class: Anticaking agent, Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with

					the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
--	--	--	--	--	--

PROPYL GALLATE					
INS: 310		Functional Class: Antioxidant			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	2021	Adopt

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM					
INS: 470(i)		Functional Class: Anticaking agent, Emulsifier, Stabilizer			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM					
INS: 470(ii)		Functional Class: Anticaking agent, Emulsifier, Stabilizer			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS					
INS: 551		Functional Class: Anticaking agent, Antifoaming agent, Carrier			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	51, & 534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

SODIUM CARBONATE					
INS: 500(i)		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Emulsifying salt, Raising agent, Stabilizer, Thickener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

SODIUM HYDROGEN CARBONATE					
INS: 500(ii)		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Raising agent, Stabilizer, Thickener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

SODIUM SESQUICARBONATE					
INS: 500(iii)		Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Raising agent			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u> ,	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

SORBATES					
INS: 200, 202, 203		Functional Class: Preservative			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328, <u>XS342</u> , <u>XS343</u> , <u>XS344</u> , <u>XS345</u> , <u>XS347</u> , <u>XS351</u> , <u>XS352</u> , <u>XS353</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)			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	2000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328, <u>XS342</u> , <u>XS343</u> , <u>XS344</u> , <u>XS345</u> , <u>XS347</u> , <u>XS351</u> , <u>XS352</u> , <u>XS353</u>	2021	Adopt

SULFITES**INS: 220-225, 539****Functional Class:** Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative (INS 220, 221, 223, 224); Antioxidant, Preservative (INS 222, 225); Antioxidant, Sequestrant (INS 539)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	150 mg/kg	44, 532, <u>A343</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u> , <u>XS342</u> , <u>XS344</u> , <u>XS345</u> , <u>XS347</u> , <u>XS351</u> , <u>XS352</u> , <u>XS353</u>	2006	Adopt

TALC**INS: 553(iii)****Functional Class:** Anticaking agent, Glazing agent, Thickener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	GMP	534, <u>XS351</u>	2021	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE**INS: 319****Functional Class:** Antioxidant

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342</u> , <u>XS343</u> , <u>XS344</u> , <u>XS345</u> , <u>XS347</u> , <u>XS351</u> , <u>XS352</u> , <u>XS353</u>	2021	Adopt

TOCOPHEROLS					
INS: 307a, b, c		Functional Class: Antioxidant			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	2018	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCSC COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

Below are proposed amendments to the GSFA Food Categories (FCs) 12.0, 12.2 and 12.2.1.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.0

There are no food additive provisions in the parent food category 12.0.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.2

Food Category No. 12.2		Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ASCORBYL ESTERS	304, 305	2021	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt
BUTYLATED HYDROXYANISOLE	320	2021	200 mg/kg	15,130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt
BUTYLATED HYDROXYTOLUENE	321	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2021	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt
PROPYL GALLATE	310	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt

				<u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	
SORBATES	200, 202, 203	2021	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt
TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE	319	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2018	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328, <u>XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.2.1

Food Category No. 12.2.1 Herbs and spices					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
CALCIUM CARBONATE	170(i)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
CALCIUM SILICATE	552	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE	1442	2021	GMP	<u>534,</u> <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
<u>ISOMALT</u> <u>(HYDROGENATED</u> <u>ISOMALTULOSE)</u>	953		<u>GMP</u>	<u>534,</u> <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 additive with technological function of anticaking agent. Since Herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3, and Table 3 anticaking agents are allowed in CXS 342 and 345; this provision must be added to Tables 1 and 2 to allow use in the herbs subject to Alignment for which Table 3 anticaking agents are allowed. This insertion was to occur previously as per REP21/FA Appendix VI (adopted at CAC44; REP21/CAC). This should also be permitted in previously aligned herbs, such as thyme, so no need for XS328 Note.
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	2021	GMP	<u>534,</u> <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE	504(ii)	2021	GMP	<u>534,</u> <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
MAGNESIUM OXIDE	530	2021	GMP	<u>534,</u> <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried

					Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC	553(i)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
MAGNESIUM STEARATE	470(iii)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
MANNITOL	421	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
<u>METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (BMC)</u>	<u>1205</u>	<u>2</u>	<u>GMP</u>	<u>XS326,</u> <u>XS327,</u> <u>XS328,</u> <u>XS342,</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, no changes required for Alignment as appropriate XS Notes already present in Appendix IX, Part B

				<u>XS343,</u> <u>XS344,</u> <u>XS345,</u> <u>XS347,</u> <u>XS351,</u> <u>XS352,</u> <u>XS353</u>	of REP24/FA and in eWG GSFA 1 st Circular for CCFA55
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
POLYSORBATES	432-436	2021	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328, <u>XS342,</u> <u>XS343,</u> <u>XS344,</u> <u>XS345,</u> <u>XS347,</u> <u>XS351,</u> <u>XS352,</u> <u>XS353</u>	Adopt
POWDERED CELLULOSE	460(ii)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(i)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note

					here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(ii)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS	551	2021	GMP	51, & 534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SODIUM CARBONATE	500(i)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SODIUM HYDROGEN CARBONATE	500(ii)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note

					here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SODIUM SESQUICARBO NATE	500(iii)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328, <u>XS342,</u> <u>XS343,</u> <u>XS344,</u> <u>XS345,</u> <u>XS347,</u> <u>XS351,</u> <u>XS352,</u> <u>XS353</u>	Adopt
SULFITES	220- 225, 539	2006	150 mg/kg	44, 532, <u>A343,</u> XS327, XS328, <u>XS342,</u> <u>XS344,</u> <u>XS345,</u> <u>XS347,</u> <u>XS351,</u> <u>XS352,</u> <u>XS353</u>	Adopt
TALC	553(iii)	2021	GMP	534, <u>XS351</u>	Adopt. This is a Table 3 anticaking agent, previously placed into Tables 1 and 2 of the GSFA from the earlier Alignment of Dried Thyme (CCFA52) since herbs under GSFA FC 12.2.1 are in the Annex to Table 3. Note 534 will now also be relevant and apply for the Alignment of CXS 342 (Dried Oregano) and CXS 345 (Dried Basil). Consistent with the previous Alignment of spices (i.e., CXS 326 and 327, CCFA52), XS Notes for CXS 343, 344, 347, 352 and 353 are not included here since Table 3 anticaking agents are permitted in spices via Table 3, and adding an XS Note here would create a contradiction between Tables 1 and 2, and Table 3

NOTES FOR CCSCH STANDARDS

- 532 For products conforming to the Standard for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2017), only sulfur dioxide (INS 220) may be used and only in green peppers **as a preservative**.

534 For herbs use is limited to herbs that have been ground or processed into powder only, as an anticaking agent.

A343 Except for use in products conforming to the Standard for Dried Roots, Rhizomes and Bulbs: Dried or Dehydrated Ginger (CXS 343-2021): sulfur dioxide (INS 220) as a bleaching agent.

XS342 Excluding products conforming to the Standard for Dried Oregano (CXS 342-2021).

XS343 Excluding products conforming to the Dried Roots, Rhizomes and Bulbs: Dried or Dehydrated Ginger (CXS 343-2021).

XS344 Excluding products conforming to the Standard for Dried Floral Parts: Cloves (CXS 344-2021).

XS345 Excluding products conforming to the Standard for Dried Basil (CXS 345-2021).

XS347 Excluding products conforming to the Standard for Dried or Dehydrated Garlic (CXS 347-2019).

XS351 Excluding products conforming to the Standard for Dried Floral Parts – Dried Saffron (CXS 351-2022).

XS352 Excluding products conforming to the Standard for Dried Seeds – Nutmeg (CXS 352-2022).

XS353 Excluding products conforming to the Standard for Dried or Dehydrated Chilli Pepper and Paprika (CXS 353-2022).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCSCH COMMODITY STANDARDS

The relevant commodity standards for spices and culinary herbs that are being aligned with the GSFA are all cross-referenced to food category 12.2.1 of the GSFA (as per Annex C of the GSFA). Part of Food Category 12.2.1, specifically “Herbs and spices (EXCLUDING SPICES)” is listed in the Annex to Table 3. This requires for herbs (such as Dried Oregano and Dried Basil) that the use of any Table 3 food additives be governed by the insertion of provisions into Tables 1 & 2, while for spices the use of Table 3 additives is permitted in general (unless there are specific directions in a standard restricting the use of Table 3 additives).

The Standards for Spices: Dried Roots, Rhizomes and Bulbs: Dried or Dehydrated Ginger (CXS 343-2021), Dried Floral Parts: Cloves (CXS 344-2021), Dried or Dehydrated Garlic (CXS 347-2019), Dried Seeds - Nutmeg (CXS 352-2022), and Dried or Dehydrated Chilli Pepper and Paprika (CXS 353-2022), all have a general reference to Table 3 anticaking agents for use in powdered forms (fulfilling the 5th criterion of the “Explanatory Note: Determining the Use of Table 3 Additives in Foods Covered by Commodity Standards based on the Revised Approach”); therefore, references to “CS 343”, “CS 344”, “CS 347”, “CS 352”, “CS 353” are not needed in the Table 3 column “Specific allowances in the following commodity standards” (the 6th Explanatory Note criterion). This follows the same approach taken for Food Category 12.5 and CS 117.

As indicated above, the use of Table 3 anticaking agents in powdered herbs is governed by Tables 1 and 2 (the appropriate amendments have been made to those Table above).

Dried Floral Parts - Saffron (CXS 351-2022), does not allow for the use of any food additives.

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 2 OF TABLE 3

12.2.1	Herbs and spices (EXCLUDING ONLY SPICES)
	Table 3 additives are not permitted for use in products conforming to this standard.
Codex Standards	Black, White and Green Peppers (CXS 326-2017)
	Anticaking agents listed in Table 3 are acceptable for use in ground cumin only, conforming to this standard.
Codex Standards	Cumin (CXS 327-2017)
	Food additives are not permitted in products conforming to this standard.
Codex Standards	Dried Floral Parts: Dried Saffron (CXS 351-2022)
	Anticaking agents listed in Table 3 are acceptable for use in the ground/powdered form of the foods conforming to these standards.
Codex Standards	Cumin (CXS 327-2021); Dried Roots, Rhizomes and Bulbs: Dried or Dehydrated Ginger (CXS 343-2021); Dried Floral Parts: Cloves (CXS 344-2021); Dried or Dehydrated Garlic

	<u>(CXS 347-2019); Dried Seeds – Nutmeg (CXS 352-2022); Dried or Dehydrated Chilli Pepper and Paprika (CXS 353-2022)</u>
--	---

The previous Reference to Commodity Standards entry for cumin has been combined with that of the spices subject to Alignment for CCFA55, in order to maintain consistency and streamline the entries.

**Anexo 5 (XS19 en la CA 02.1.1)
(solo en inglés)**

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF PROVISIONS IN FOOD CATEGORY 02.1.2 WITH CXS 19-1981

The relevant commodity standard for fats and oils that is being aligned with the GSFA is cross-referenced to the following food category of the GSFA (as per Annex C of the GSFA):

CXS Number	Codex Standard	GSFA Food Category
19-1981	Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (General Standard)	02.1

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF CXS 19-1981

An appropriate reference to the GSFA is present in CXS 19-1981, thus no changes are proposed.

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CXS 19-1981

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

Below are proposed amendments to the GSFA Food Categories (FCs) 12.0, 12.2 and 12.2.1.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 02.1.2

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED					
INS: 160b(i)		Functional Class: Colour			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
02.1.2	Vegetable oils and fats	10 mg/kg	8, 508, 509 , XS33, XS210 & XS325R	2023	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.

CAROTENES, BETA-					
INS: 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)		Functional Class: Colour			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
02.1.2	Vegetable oils and fats	25 mg/kg	508, 509 , XS33, XS210, XS325R, 341, 344	2023	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE					
INS: 160a(ii)		Functional Class: Colour			

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
02.1.2	Vegetable oils and fats	25 mg/kg	508, 509 , XS33, XS210, XS325R, 341, 344	2023	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.

CHLOROPHYLLS

INS: 140 Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>02.1.2</u>	<u>Vegetable oils and fats</u>	<u>GMP</u>	<u>XS19</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included

CURCUMIN

INS: 100(i) Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
02.1.2	Vegetable oils and fats	5 mg/kg	508, 509 , XS33, XS210, XS325R	2023	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF CXS 19-1981

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 02.1.2

Food Category No. 02.1.2 Vegetable oils and fats					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	2023	10 mg/kg	8, 508, 509 , XS33, XS210 & XS325R	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should

					be replaced with Note XS19.
CAROTENES, BETA-	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	508, 509 , XS33, XS210, XS325R, 341, 344	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2023	25 mg/kg	508, 509 , XS33, XS210, XS325R, 341, 344	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.
<u>CHLOROPHYLLS</u>	<u>140</u>	<u>7</u>	<u>GMP</u>	<u>XS19</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included
CURCUMIN	100(i)	2023	5 mg/kg	508, 509 , XS33, XS210, XS325R	Adopt. As per Issue 7 (Annex 1), consider if Notes 508 and 509 should be replaced with Note XS19.

NOTES FOR CXS 19-1981

508 For use in products, **excluding virgin or cold pressed oils and vegetable oils**, conforming to the *Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards* (CXS 19-1981) for the purposes of **restoring** natural colour lost in processing, or standardising colour only.

XS19 **Excluding products conforming to the Standard for Edible Fats and Oils not covered by Individual Standards (CXS 19-1981).**

Anexo 6 (Norma para el arroz)
(solo en inglés)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVES SECTION OF THE COMMODITY STANDARD FOR RICE (CXS 198-1995) AND TO TABLES 1, 2 AND 3 OF THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THE STANDARD

BACKGROUND

The 54th session of the CCFA (CCFA54) endorsed the use of methacrylate copolymer, basic (BMC; INS 1205) as a carrier (for nutrients) in fortified rice, including rice conforming to the *Standard for Rice* (CXS 198-1995) because the standard permits vitamins, minerals and specific amino acids as optional ingredients, in conformity with the legislation of the country in which the product is sold.

However, the standard does not currently contain any provision for food additives. Therefore, CCFA54 agreed that the EWG on Alignment would include the limited use of BMC in fortified rice, by:

- a. introducing a food additive section in CXS 198-1995, including an appropriate reference to certain carriers in FC 06.1 of the GSFA; and
- b. making consequential changes to the food additive provisions in FC 06.1, as necessary.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF CXS 198-1995

It is proposed to introduce a new Section 4 relating to food additives. Consequently, the existing sections 4 through 8 will need to be renumbered as shown below.

4. FOOD ADDITIVES

Only certain carriers as indicated in Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are permitted for use in nutrient fortified rice conforming to this standard.

54. CONTAMINANTS

54.1 Heavy metals

54.2 Pesticide residues

65. HYGIENE

65.1 It is recommended

65.2 To the extent

65.3 When tested

76. PACKAGING

76.1 Rice shall

76.2 The containers....

76.3 When the product

87. LABELLING

87.1 Name of the product

87.2 Labelling of non-retail containers

98. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE ONE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CXS 198-1995

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED

INS: 160b(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
<u>06.1</u>	<u>Whole, broken, or flaked grain, including rice</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>184, 185, XS198</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.

BEET RED**INS: 162****Functional Class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
<u>06.1</u>	<u>Whole, broken, or flaked grain, including rice</u>	<u>GMP</u>	<u>184, XS198</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.

CARAMEL I – PLAIN CARAMEL**INS: 150a****Functional Class: Colour**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
<u>06.1</u>	<u>Whole, broken, or flaked grain, including rice</u>	<u>GMP</u>	<u>184, XS198</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (BMC)**INS: 1205****Functional Class: Carrier, Glazing agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	GMP	589, XS153, XS169, XS172, XS199, XS201, XS202, XS333, 606 & 607	2024	No change.

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY**INS: 905d****Functional Class: Antifoaming agent, Glazing agent**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	800 mg/kg	98, XS198 , & XS202	2019	Adopt

PROPYL GALLATE**INS: 310****Functional Class: Antioxidant**

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	100 mg/kg	15, XS198 , & XS202	2019	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF CXS 198-1995

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/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 and double underlined are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.1

Food Category No. 06.1 Whole, broken, or flaked grain, including rice					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
<u>ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>4</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>184, 185, XS198</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.
<u>BEET RED</u>	<u>162</u>	<u>7</u>	<u>GMP</u>	<u>184, XS198</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.
<u>CARAMEL I – PLAIN CARAMEL</u>	<u>150a</u>	<u>7</u>	<u>GMP</u>	<u>184, XS198</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.
<u>METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC</u>	<u>1205</u>	<u>2024 (5/8)</u>	<u>GMP</u>	<u>589, XS153, XS169, XS172, XS199, XS201, XS202, XS333, 606 & 607</u>	No change. This entry is shown for information as it is the provision endorsed by CCFA54 for adoption by CAC47.
MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY	905d	2019	800 mg/kg	98, XS198 , & XS202	Adopt
PROPYL GALLATE	310	2019	100 mg/kg	15, XS198 , & XS202	Adopt

NOTES FOR CXS 198-1995

XS198 Excluding products conforming to the Standard for Rice (CXS 198-1995).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF CXS 198-1995

As food category 06.1 is in the Annex to Table 3 of the GSFA, no changes to Table 3 are necessary.

Anexo 7 (Elaboración de notas para el Cuadro III)**INICIAR LA ELABORACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS NOTAS DEL CUADRO III DE LA NGAA, EN CONSULTA CON LA SECRETARÍA DEL CODEX, HASTA QUE SE LOGRE LA APLICACIÓN EN LA BASE DE DATOS DE LA NGAA**

Este anexo se presenta para información y referencia futura. No hubo debate en el GTE.

Información general

El CCFA, en su 52.^a reunión, acordó investigar las cuestiones de elaboración y aplicación asociadas con el establecimiento de las notas del Cuadro III en la NGAA, en consulta con la Secretaría del Codex.¹⁴ El CCFA respaldó la recomendación de, en principio, introducir notas en el Cuadro III similares a las de los cuadros I y II de la NGAA, ya que este nuevo enfoque garantizaría la claridad en el uso de aditivos alimentarios con dosis numéricas de uso y, por lo tanto, evitaría requisitos potencialmente complicados que pudieran surgir una vez armonizada una norma con la NGAA. El CCFA encomendó además al GTE sobre la armonización establecido por el CCFA, en su 52.^a reunión, que determinara y examinara las cuestiones de la aplicación en torno a las notas del Cuadro III; y que consultara a la Secretaría del Codex para identificar cualquier cuestión relacionada con la inclusión de las nuevas notas en la base de datos de la NGAA.

El CCFA, en su 53.^a reunión, acordó iniciar la elaboración y mantenimiento de las notas del Cuadro III de la NGAA, en consulta con la Secretaría del Codex, hasta lograr la incorporación en la base de datos de la NGAA.¹⁵ En particular, se aprobaron las frases 1 y 2 de la recomendación 8 del CRD3 presentado en la 53.^a reunión del CCFA.¹⁶ Esos textos decían lo siguiente:

“El GT recomienda al Comité el acuerdo de principio para la elaboración de notas del Cuadro III con las características enumeradas al frente del Apéndice 4. [...] La elaboración de las notas del Cuadro III también dependerá de cuándo la Secretaría del Codex pueda realizar cambios en la versión en línea.”

Se consideró que era necesario seguir examinando la frase 2 de la recomendación 8 del CRD3:

“El GT señala que el Comité no incluye información sobre las clases funcionales en las notas del Cuadro III y elabora notas del Cuadro III en el entendimiento de que se necesita más debate para asegurar una claridad total sobre la utilidad de las notas del Cuadro III en el futuro”.

Esto significa esencialmente que no hubo consenso sobre el uso de las notas del Cuadro III solo para indicar la clase funcional. De esta manera, tiene sentido utilizar notas del Cuadro III que indiquen restricciones de clase funcional caso por caso y “según sea necesario”.

La finalidad del presente documento es resumir el proceso que se utilizará para la elaboración de las notas del Cuadro III, y buscar cualquier objeción o comentario sobre el camino a seguir.

Elaboración de las notas del Cuadro III

Durante los trabajos de armonización de diversas normas para productos del CCMMP realizados en las reuniones 51.^a, 52.^a y 53.^a del CCFA, se tomaron algunas decisiones en esos momentos que, retrospectivamente, se consideraron inadecuadas o que necesitan modificarse y tratarse con otro enfoque.

El Comité acordó varios casos en los que se añadieron disposiciones sobre aditivos del Cuadro III a los cuadros I y II de la NGAA en categorías de alimentos que no figuran en el Anexo del Cuadro III, en casos en los que una norma correspondiente para productos tenía restricciones específicas para el uso de un aditivo del Cuadro III. Esto se hizo mediante el uso de notas de los cuadros I y II para garantizar que la NGAA incluyera cualquier restricción (como una dosis de uso numérica, o el uso individual o en combinación con otros aditivos) para el uso de los aditivos del Cuadro III enumerados en una norma para productos correspondiente a una categoría de alimentos específica que no figure en el Anexo del Cuadro III. De lo contrario, estas restricciones se habrían perdido.

Este enfoque ha dado lugar al problema de que no es coherente con el texto del Preámbulo de la NGAA relativo a los aditivos del Cuadro III. Históricamente, el CCFA no ha incluido disposiciones sobre el uso de aditivos del Cuadro III en los cuadros I y II de la NGAA para categorías de alimentos que no estén enumeradas en el Anexo del Cuadro III, ya que el uso general de aditivos del Cuadro III en esas categorías de alimentos ya está permitido por la inclusión del aditivo en el Cuadro III. Sin embargo, en el momento en que se llevó a cabo el trabajo de armonización, no había otro mecanismo que permitiera incluir en la NGAA las restricciones de las normas para productos.

¹⁴ REP21/FA, párr. 88-89.

¹⁵ REP23/FA, párr. 68.

¹⁶ REP21/FA, párr. 43-44.

Un ejemplo de tal disposición es el uso de propionato de calcio (SIN 282) en la CA 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza):

PROPIONATO DE CALCIO					
SIN 282 Propionato de calcio			Clase funcional: Conservante		
Cat. de alimentos No.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite	Año
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	BPF	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	Adoptada	2021

Nota 3: Para uso en tratamiento superficial solamente.

Nota 460: Excepto para uso a 3 000 mg/kg, solo o en combinación: ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282) en los productos correspondientes a las normas para el 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) y Provolone (CXS 272-1968).

Nota 503: Excepto para uso en productos que corresponden a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978): ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282), a 3 000 mg/kg como ácido propiónico.

El propionato de calcio es un aditivo del Cuadro III con una IDA “no especificada” del JECFA. La categoría de alimentos 01.6.2.1 no figura en el Anexo del Cuadro III, por lo que no debe incluirse una disposición relativa al propionato de calcio en los cuadros I y II de la NGAA. Como tal, la intención del trabajo sobre las notas del Cuadro III es trasladar disposiciones como esta al Cuadro III por medio de notas del Cuadro III que repitan las restricciones impuestas a su uso por las diversas normas para productos. Una vez incorporados estos usos en el Cuadro III mediante notas del Cuadro III, será necesario revocar la disposición original de los cuadros I y II.

El CCFA, en su 53.^a reunión, recomendó que durante la elaboración de las notas del Cuadro III se tuviera en cuenta lo siguiente:

- Las notas actuales pertinentes del cuadro I y II podrían utilizarse como base para las futuras notas del CIII.
- Los textos de condiciones actuales que ya están en la quinta columna del CIII podrían utilizarse y convertirse en notas del CIII.
- Las notas del Cuadro III se podrían enumerar como CIII-1, CIII-2, etc. para diferenciarlas de las notas de los cuadros I y II.
- Se propone crear una sexta columna para añadir esas notas del Cuadro III. Se propone añadir al título una nota a pie de página que explique que las notas solo se aplican a los alimentos normalizados. El título abreviado podría ser "Notas²", con la nota de pie 2 que indique "Notas pertinentes únicamente para las normas para productos de la columna 5 del presente cuadro ". Esta propuesta tiene como objetivo mantener estrecho el ancho de la columna.
- Las columnas quinta y sexta podrían dividirse en filas, y cada fila se referiría únicamente a una norma para productos y una nota vinculada, para garantizar una claridad total sobre qué notas se aplican a qué normas.
- En las notas no se exige que se haga referencia a la norma para productos, ya que están directamente vinculadas a la norma para productos de la columna 5.
- Una pregunta que no se ha resuelto es si las notas del Cuadro III se pueden utilizar solo para identificar la clase funcional que el aditivo alimentario está desempeñando en los productos correspondientes a la norma. Algunos miembros apoyaron esta propuesta para garantizar la plena armonización de la norma. Otros consideraron que no se justificaba y señalaron además que aumentaría el número de notas necesarias y haría que el Cuadro III fuera más grande y engorroso.
- La Presidencia recomienda lo primero (es decir, no usar notas del Cuadro III con este propósito), pero señala que se requiere un mayor debate del GTE y el GT para lograr un consenso.

Tipos de notas del Cuadro III

El examen de la NGAA indica que habría tres tipos generales de notas del Cuadro III. En algunos casos, más de un tipo puede necesitar incluirse en una sola nota. A continuación, se describen los tres tipos con los ejemplos correspondientes que se han identificado en los cuadros I y II de la NGAA o en el Cuadro III de la NGAA.

Tipo 1: Notas por las que se establecen dosis máximas específicas para los aditivos del Cuadro III en normas que corresponden a categorías de alimentos no incluidas en el Anexo del Cuadro III.

Un ejemplo de una nota que incluye una restricción de tipo 1 sería la Nota 460 de la NGAA que actualmente está asociada con la disposición sobre el propionato de calcio (SIN 282) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza):

Nota 460: Excepto para uso a 3 000 mg/kg, solo o en combinación: ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282) en los productos correspondientes a las normas para el 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) y Provolone (CXS 272-1968).

Esta nota podría redactarse como nota del Cuadro III de la siguiente manera:

CIII-1. Para uso a 3 000 mg/kg, solo o en combinación: ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282).

Esta nota figuraría como sigue en la revisión propuesta de la columna 6 del Cuadro III

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos ¹	Notas pertinentes solo para las normas para productos de la columna 5 del presente cuadro
282	Propionato de calcio	Conservante	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	CIII-1.

¹ En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

Tipo 2: Notas que especifican además las condiciones en las que puede utilizarse un aditivo del Cuadro III en una norma para productos concreta

Las normas para productos suelen imponer restricciones al uso de un aditivo en una norma para productos. Estos tipos de notas especificarían más detalladamente las condiciones en las que el aditivo puede utilizarse en alimentos que correspondan a la norma para productos. Actualmente también hay notas de este tipo en la columna 5 del actual Cuadro III de la NGAA. A continuación, se ofrecen dos ejemplos. El primer ejemplo se refiere a una disposición que figura actualmente en los cuadros I y II de la NGAA (propionato de calcio en la CA 01.6.2.1), y el ejemplo 2 se refiere a una restricción incluida actualmente en el Cuadro III de la NGAA.

Ejemplo 1.

Nota 3: Para uso en tratamiento superficial solamente.

Esta nota podría redactarse como nota del Cuadro III de la siguiente manera:

CIII-2. Tratamiento superficial solamente

Esta nota figuraría como sigue en la revisión propuesta de la columna 6 del Cuadro III

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas para productos ¹	Notas pertinentes solo para las normas para productos de la columna 5 del presente cuadro

282	Propionato de calcio	Conservante	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	CIII-1 CIII-2
-----	----------------------	-------------	------	---	---------------

¹ En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

Ejemplo 2.

El Cuadro III de la NGAA muestra actualmente la siguiente entrada para la zeaxantina sintética (SIN 161h(i)):

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas para productos ¹
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorante	1999	CS 87- 1981 (solo para uso en decoración de superficies)

¹ En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

La restricción podría añadirse como nota del Cuadro III del siguiente modo:

CIII-3. Solo para uso en decoración de superficies.

Esta nota figuraría como sigue en la revisión propuesta de la columna 6 del Cuadro III:

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas para productos ¹	Notas pertinentes solo para las normas para productos de la columna 5 del presente cuadro
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorante	1999	CS 87-1981	CIII-3.

¹ En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

Tipo 3: Notas que restringen la clase funcional para la que puede utilizarse el aditivo del Cuadro III en una norma para productos específica

El tercer tipo de nota serían las notas que especifican para qué clase funcional puede utilizarse un aditivo en una norma para productos específica. Por ejemplo, el ácido ascórbico, L- (SIN 300) está permitido para su uso como antioxidante en las piñas enlatadas que corresponden a la norma CXS 319-2015 (*Norma para algunas frutas en conserva*) de la siguiente manera:

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas para productos ¹
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	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 (como antioxidante en las piñas en conserva), CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973

¹ En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

La restricción actual podría redactarse como nota del Cuadro III del siguiente modo:

CIII-4. Como antioxidante solo en las piñas en conserva

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas para productos¹	Notas pertinentes solo para las normas para productos de la columna 5 del presente cuadro
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	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	
				CS 319-2015	CIII-4.

¹ En esta columna solo figuran las normas para productos que permiten el uso de aditivos específicos del Cuadro III. Si una norma para productos permite el uso de aditivos del Cuadro III de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

También sería posible combinar los tipos de notas en una sola nota si fuera útil o necesario hacerlo.