



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

56.ª reunión

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS: INFORME DEL GTE SOBRE LA ARMONIZACIÓN

El GTE sobre la armonización estuvo presidido por el Canadá y copresidido por el Japón y los Estados Unidos de América. Los miembros del GTE que formularon observaciones durante la distribución fueron Australia, Chile, Colombia, la Unión Europea, el Japón, Nueva Zelandia, la Federación de Rusia, Food Drink Europe, la Asociación Internacional de Confitería y la Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas.

Trabajo de armonización realizado en 2025

El CCFA, en su 55.ª reunión, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE), presidido por el Canadá y copresidido por el Japón y los Estados Unidos de América (EE. UU.) (REP25/FA, párr. 74), que trabajaría solo en inglés, para:

- a. armonizar las normas regionales del CCAFRICA: *Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada* (África) (CXS 334R-2020), *Norma regional para las hojas frescas de gnetum spp.* (África) (CXS 335R-2020), *Norma regional para la carne seca* (África) (CXS 350R-2022);
- b. armonizar las normas regionales del CCLAC: *Norma regional para el culantro coyote* (América Latina y el Caribe) (CXS 304R-2011), *Norma regional para la lúcuma* (América Latina y el Caribe) (CXS 305R-2011);
- c. armonizar las normas regionales del CCNASWP: *Norma regional para los productos de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (América del Norte y Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020), *Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni* (América del Norte y Pacífico Sudoccidental) (CXS 356R-2023);
- d. armonizar la norma para productos del CCCPC: *Norma para la manteca de cacao* (CXS 86-1981);
- e. armonizar las normas para productos del CCFFP: *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CXS 191-1996), *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CXS 292-1995), *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CXS 312-2013);
- f. armonizar la norma para productos del CCPFV: *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005); y
- g. en colaboración con la Secretaría del Codex y sobre la base de la funcionalidad de la nueva base de datos de la NGAA, elaborar un enfoque gradual para las notas del Cuadro III, que incluya:
 - i. la eliminación de las disposiciones sobre los aditivos del Cuadro III en las CA que no figuren en el anexo del Cuadro III pero que estén presentes en los cuadros I y II; y
 - ii. la revisión de la quinta columna de las notas del Cuadro III.

Progresos realizados desde la 55.ª reunión del CCFA

El GTE llevó a cabo una ronda de consultas para avanzar en este trabajo. Se llegó a un consenso general sobre la mayoría de las cuestiones; aunque, debido a la distribución única, todas las cuestiones se describen en este informe para que las analice el GTE. Algunas normas regionales para el CCAFRICA y el CCNASWP requieren consulta con los comités respectivos antes de que la armonización se pueda terminar; además, la *Norma para la manteca de cacao* (CXS 86-1981) necesita consultarse con el CCFO (debido a que el CCCPC está aplazado *sine die*) a fin de que prosiga la armonización. En el Anexo 1 (Documento explicativo) se puede consultar el debate de las cuestiones.

Desde la primera carta circular, las actualizaciones de la NGAA se han realizado de conformidad con la aprobación de la CAC, en su 48.º período de sesiones; por lo tanto, se han llevado a cabo algunas revisiones a las propuestas de los anexos para armonizarlas con esas actualizaciones.

Cabe señalar que el CCFA, en su 53.ª reunión, también había comenzado a debatir la elaboración de notas del Cuadro III cuyas características se exponen en el documento CX/FA 23/53/6 (Apéndice 4, pág. 167), pero que la elaboración de notas del Cuadro III también dependía de cuándo la Secretaría del Codex podría hacer cambios en la versión en línea de la NGAA. No obstante, el CCFA señaló que era necesario seguir examinando este tema 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). La Secretaría del Codex ha elaborado propuestas para la estructura del Cuadro III tanto en la versión en línea como en la impresa (pdf), para consideración por el CCFA, así como sobre la numeración y el formato de las notas del Cuadro III. Estas propuestas se presentan en el Anexo 7.

Se ha introducido un cambio en el formato de este informe, ya que las propuestas del Cuadro I y el Cuadro II resultantes de la armonización de las normas para productos con la NGAA se presentan en los anexos utilizando únicamente el formato del Cuadro II de la NGAA (es decir, información ordenada por categorías de alimentos), ya que estos dos cuadros generalmente contienen la misma información ordenada de manera diferente (salvo que el Cuadro II no contiene información de las clases funcionales). Como referencia, en las propuestas se ha indicado la información de la clase funcional bajo los nombres de los respectivos aditivos.

A lo largo de este documento, el texto nuevo se indica con **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 relacionadas con la armonización de las normas para productos para el CCAFRICA, el CCNASWP y el CCCPC (relacionadas con los puntos a., c, y d de las atribuciones.)
- Anexo 2: Propuestas de enmiendas a la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y en la NGAA en relación con la armonización de las normas regionales para productos para el CCAFRICA (CXS 334R-2020; CXS 335R-2020; CXS 350R-2022) (en relación con el punto a. del mandato) (este anexo se presenta solo en inglés).
- Anexo 3: Propuestas de enmiendas a la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y en la NGAA en relación con la armonización de las normas regionales para productos para el CCLAC (CXS 304R-2011; CXS 305R-2011) (en relación con el punto b. del mandato) (este anexo se presenta solo en inglés).
- Anexo 4: Propuestas de enmiendas a la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y en la NGAA en relación con la armonización de las normas regionales para productos para el CCNASWP (CXS 336R-2020; CXS 356R-2023) (en relación con el punto c. del mandato) (este anexo se presenta solo en inglés).
- Anexo 5: Propuestas de enmiendas a la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos respecto a la armonización de las normas para productos para el CCCPC (CXS 86-1981) (en relación con el punto d. de las atribuciones) (este anexo se presenta solo en inglés).
- Anexo 6: Propuestas de enmiendas a la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos respecto a la armonización de las normas para productos para el CCPFV (CXS 247-2005) (en relación con el punto f. de las atribuciones) (este anexo se presenta solo en inglés).
- Anexo 7: Propuesta y actualización de las notas del Cuadro III de la NGAA . (en relación con el punto g. de las atribuciones) (este anexo se presenta solo en inglés).

Anexo 1 (Explicación)**DOCUMENTO EXPLICATIVO: PREGUNTAS, OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA PARA EL GTE PARA LAS CUESTIONES RELACIONADAS CON LA ARMONIZACIÓN DE NORMAS PARA PRODUCTOS PARA EL CCAFRICA, CCNASWP Y CCCPC**

En el presente documento se exponen las cuestiones y preguntas surgidas del trabajo de armonización en el marco de las atribuciones del GTE sobre armonización convocado. También se presenta un enfoque propuesto por la Presidencia para examen por el GTP (grupo de trabajo presencial).

La mayor parte de las cuestiones llegaron a consenso, aunque algunas requieren más aportaciones y acuerdo por parte del GTP y el CCFA.

CUESTIONES Y PREGUNTAS CLAVE QUE REQUIEREN CONSIDERACIÓN POR EL GTP**CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS REGIONALES DEL CCAFRICA****1. Armonización de la Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada (CXS 334R-2020), y referencia cruzada a las categorías de alimentos de la NGAA**

En el GTE sobre la armonización, la presidencia pidió observaciones sobre si sería necesario armonizar otra categoría de alimentos de la NGAA para la norma CXS 334R-2020 debido a que esta norma se aplica a los productos fermentados y este tipo de productos corresponden a la CA 04.2.2.7 de la NGAA (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3).

Una situación similar se produjo en el GTE sobre la armonización de la 54.^a reunión del CCFA, durante la armonización de los productos a base de alga nori (CXS 323R-2017), en que se constató que los productos correspondientes a esta norma podían incluirse en otras categorías de alimentos de la NGAA. Como tal, considerando precedentes anteriores, parece apropiado buscar apoyo del CCAFRICA para confirmar si se pueden aplicar categorías adicionales de alimentos a la norma CXS 334R-2020. En caso de considerarse adecuada la armonización de las categorías de alimentos adicionales, en ese momento también sería necesario modificar el Anexo C de la NGAA.

En consecuencia, se hizo una propuesta inicial al GTE sobre la armonización, que contó con el apoyo de Chile, la Unión Europea, Nueva Zelandia, Rusia y FoodDrinkEurope. Esta propuesta no ha cambiado respecto de la primera circular del GTE y se presenta a continuación.

Propuesta final de la presidencia :

La propuesta de la Presidencia es proceder con:

- a) la armonización de la categoría de alimentos 04.2.2.8; y
- b) solicitar al CCAFRICA que considere si una categoría adicional de alimentos vegetales procesados (es decir, 04.2.2.7 hortalizas fermentadas) puede aplicarse a CXS 334R-2020.

El siguiente texto para el CCAFRICA se someterá a consideración del GTP:

Para que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los productos fermentados cocidos a base de yuca que corresponden a la *Norma regional para los productos de yuca fermentada cocida* (CXS 334R-2020) con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA , CXS 192-1995), el CCFA debe determinar a qué categoría de alimentos de la NGAA corresponde la norma para productos .

Actualmente, la norma CXS 334R-2020 está cruzada con la categoría de alimentos de la NGAA 04.2.2.8 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y

leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas), en el Apéndice C de la NGAA, y se hace referencia a la categoría de alimentos 04.2.2.8 de la NGAA en la sección de aditivos alimentarios de la Norma. Sin embargo, al considerar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CXS 334-2020 con la NGAA , el CCFA señala que puede ser pertinente una categoría de alimentos adicional de la NGAA debido a que CXS 334-2020 es para productos fermentados y los productos fermentados pertenecen a la categoría de alimentos 04.2.2.7 de la NGAA (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3). Por lo tanto, se indica que la categoría de alimentos 04.2.2.7 de la NGAA también pueda ser una categoría de alimentos adecuada para la norma CXS 334R-2020.

A la luz de esta información, invitamos a CCAFRICA a confirmar las categorías de alimentos apropiadas de la NGAA correspondientes a los productos de yuca fermentada cocidos pertenecientes a CXS 334R-2020.

2. Cambio editorial propuesto a la Sección 4: Aditivos alimentarios, de la norma CXS 50R-2022 para ajustarse más al formato recomendado por el Manual de procedimiento de la CAC (30ª edición, 2025)

El formato recomendado para la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos se analiza en la sección "Modelo de estructura para las normas para productos del Codex" de la Sección 2, Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex, del *Manual de procedimiento* de la CAC. Concretamente, esa parte indica:

Esta sección deberá contener una referencia general a las secciones correspondientes de la NGAA que deberá formularse como sigue: "[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de conformidad con los cuadros I y II de la NGAA en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o enumerado en el Cuadro III de la NGAA cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma."

La actual Sección 4. En **ADITIVOS ALIMENTARIOS** de CXS 350R-2022 dice:

Los antioxidantes y sustancias conservadoras utilizados de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma.

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta norma deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).²

En consecuencia, se hizo una propuesta inicial al GTE que recibió el apoyo de Australia, Chile, la UE, Nueva Zelandia y FoodDrinkEurope. Esta propuesta no ha cambiado respecto de la primera circular del GTE y se presenta a continuación.

Propuesta final de la presidencia :

Modificar la referencia a las disposiciones de aditivos alimentarios de la NGAA para CXS 350R-2022 con el fin de que se ajuste más al formato estándar recomendado en el *Manual de procedimiento* del CAC. La categoría de alimentos 8.2 no figura en el Anexo del Cuadro III y se considera que la forma en que la Sección 4. de ADITIVOS ALIMENTARIOS figura actualmente en la norma CXS 350R-2022, permitiría el uso de cualquier antioxidante y conservante de los cuadros I, II o III. Las modificaciones propuestas son las siguientes:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)¹ en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) o que figuren en el Cuadro III de la NGAA son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a esta norma.

3. Aclaración de las categorías de alimentos (incluidas las subcategorías) que se aplican a la Norma regional para la carne seca (CXS 350R-2022) para la aplicación de disposiciones sobre aditivos alimentarios

Actualmente, la sección de aditivos alimentarios de la *Norma regional para la carne seca* (CXS 350R-2022) hace referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos (CA) superior 08.2 de la NGAA (la norma regional también hace referencia a la CA 08.2 en el Anexo C de la norma CXS 192-1995). Sin embargo, para la consideración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (es decir, antioxidantes y conservantes), es probable que sea más apropiado que esta norma regional haga referencia a las subcategorías de alimentos específicas que tratan de carnes secas y elimine la referencia a la CA principal 08.2. Por ejemplo, hay subcategorías dentro de la CA 08.2 superior que son específicas de las carnes secas o incluyen las carnes secas (específicamente, 08.2.1.2 y 08.2.2). Además, al examinar los antecedentes de la elaboración de esta norma, parece que la intención original era incluir disposiciones sobre aditivos alimentarios de las subcategorías de 08.2, como las de 08.2.1.2. Sin embargo, pudo haber un malentendido en el funcionamiento de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la jerarquía de las categorías alimentarias. La Sección 5 (Sistema de clasificación de alimentos) de CXS 192-1995 (*Norma general para los aditivos alimentarios*), específicamente la Parte a) establece que "El sistema de clasificación de alimentos es de carácter jerárquico, lo que significa que cuando se reconoce el uso de un aditivo en una categoría general, se reconoce dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en los distintos alimentos mencionados en una subcategoría." Esto significa que los aditivos alimentarios permitidos en las categorías superiores de alimentos también están permitidos en sus subcategorías (es

decir, la autorización para los aditivos alimentarios descende de acuerdo a la jerarquía), no asciende¹. Esta distinción es más evidente en la [NGAA en línea](#). En este sentido, un antioxidante (por ejemplo, los citratos de isopropílico; SIN 384) o un conservante (por ejemplo, BENZOATOS; SIN 210 -213) que están permitidos en una subcategoría de 08.2, como 08.2.1.2, no están permitidos en productos correspondientes a la norma CXS 350R-2022 porque solo hace referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA superior 08.2. Por ejemplo, si la sección de aditivos alimentarios de CXS 350R-2022 remitiera a las CA 08.2.1.2 y 08.22 de la NGAA, eso autorizaría que todos los antioxidantes y conservantes de las CA 08.2.1.2, 08.2.1, 08.2 y 08.0 se permitieran en los productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes (CA 08.2.1.2), y todos los antioxidantes y conservantes de las CA 08.2.2, 08.2, y 08.0 se permitieran en las carnes secas que corresponden a los *productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes* (08.2.2), cada una de las cuales contiene productos secos que corresponden a la norma CXS 350R-2022. De hecho, en general la mayor parte de las normas para productos se relacionan con la subcategoría de alimentos más baja.

Si la norma CXS 350R-2022 también incluye las carnes picadas, entonces puede ser necesario considerar subcategorías de 08.3, como las 08.3.1.2 y 08.3.2.

Antecedentes de la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios para CXS 350R-2022 en CCAFRICA

El trabajo del CCAFRICA para la elaboración de una norma regional para la carne seca se inició en la 21.^a reunión del CCAFRICA (diciembre de 2014), con la primera indicación de que la norma incluiría disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobada por la CAC en su 39.^o período de sesiones (véase el documento [CX/CAC 16/39/7 Add.1](#), Anexo I) en julio de 2016. El GTE que elaboró el proyecto de norma para la 23.^a reunión del CCAFRICA ([CX/AFRICA 19/23/14](#)) propuso originalmente una referencia general a la NGAA sin mencionar ninguna categoría de alimentos de la misma. A continuación, la Secretaría del Codex ([CX/AFRICA 19/23/CRD3](#)) redactó una lista de las posibles categorías y subcategorías de alimentos de la NGAA (hasta las subcategorías tercera y cuarta, por ejemplo, 08.2.1 y 08.2.1.2) e identificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA de determinadas CA de carnes (es decir, 08.2, 08.2.1, 08.2.1.1, 08.2.1.2, 08.2.1.3). La CCAFRICA tenía que determinar las CA correctas para la carne seca, teniendo en cuenta la descripción de los productos, determinar si podía hacerse una referencia general a la NGAA y, en caso contrario, elaborar una lista de aditivos alimentarios. El CCAFRICA, en su 23.^a reunión ([REP20/AFRICA](#), incluido el Apéndice V) confirmó que la carne seca estaba en la categoría de alimentos (CA) 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes, y que la CA 08.2 tiene varias subcategorías en las que se incluye la carne seca, por ejemplo, los cortes de carne no tratada térmicamente (08.2.1) y los cortes de carne tratada térmicamente (08.2.2) (véase el párrafo 90). Además, el Apéndice V de REP20/ÁFRICA (el proyecto de norma regional para la carne seca) indicaba en la Sección 4: Aditivos alimentarios: que decía: "Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizantes, reguladores de la acidez y agentes secuestrantes utilizados de conformidad con la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) y aceptables para su uso en alimentos según esta norma, y enumeraba los aditivos alimentarios de las CA 08.2, 08.2.1, 08.2.1.1, 08.2.1.2, y 08.2.1.3. de la NGAA. También se indicaba que la sección de aditivos alimentarios requería un examen más detenido (véase párr. 90, 101 y 102). El CCAFRICA, en su 24.^a reunión ([CX/AFRICA 22/24/4](#)) determinó que la lista de aditivos alimentarios contenida en el Apéndice V de REP20/ÁFRICA (que era una lista de aditivos alimentarios que figuraban las CA 08.2, 08.2.1 de la NGAA y sus subcategorías) no era necesaria porque los aditivos alimentarios propuestos ya estaban enumerados en 08.2, por lo que sustituyó la lista por una referencia general a la NGAA, que decía "Antioxidantes, y sustancias conservadoras, empleados de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes), y aceptables para su uso en alimentos según esta norma. La sección de aditivos alimentarios de la norma regional cambió muy poco después de esto, y fue ratificada con pequeños cambios editoriales en la 53.^a reunión del CCFA ([REP23/FA](#)).

[Nota de la Presidencia : La Presidencia considera que lo anterior indica un reconocimiento del CCAFRICA de que los antioxidantes y conservantes de ciertas subcategorías debían permitirse en los productos comprendidos en CXS 350R-2022; y que pudo haber un malentendido con la forma en que funcionan las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con respecto a la jerarquía de las categorías alimentarias. Dado que la sección de aditivos alimentarios de la norma regional solo

¹ Esto significa que cualquier aditivo permitido en una subcategoría solo está permitido en esa subcategoría y, para la categoría de alimentos superior, esas disposiciones solo se aplicarían a los productos que entraran en la subcategoría y no en las demás subcategorías de esa categoría superior, a menos que esas otras subcategorías incluyan su propia autorización.

hizo referencia a la categoría de alimentos superior 08.2 (y al ANEXO C de CXS 192-1995 en referencia cruzada de CXS 350R-2022 a esa CA superior) en lugar de las subcategorías pertinentes, los aditivos permitidos en las subcategorías pertinentes no están permitidos para el uso en la norma regional, solo los de la categoría de alimentos mencionada (es decir, 08.2) y su CA superior (0,8.0).].

En consecuencia, se hizo una propuesta inicial al GTE que recibió el apoyo de Australia, Chile, la UE, Nueva Zelanda y FoodDrinkEurope. Esta propuesta no ha cambiado desde la primera circular del GTE.

Propuesta final de la presidencia:

a) armonizar la norma CXS 350R-2022 con la categoría de alimentos 0.8.2 de la NGAA (y su CA superior 08.0) por el momento (lo cual sería necesario independientemente de si se hace referencia o no a las subcategorías); y

b) solicitar a CCAFRICA que considere el beneficio de hacer referencia a las subcategorías de alimentos pertinentes de 08.2 (y posiblemente 08.3) en la sección de aditivos alimentarios de CXS 350R-2022:

- i. las subcategorías de la CA superior 08.2 que sean específicas de las carnes secas o incluyan carnes secas (por ejemplo, 08.2.1.2 y 08.2.2); y
- i. las subcategorías de la CA superior 08.3 que sean específicas de las carnes secas o incluyan carnes secas (por ejemplo, 08.3.1.2 y 08.3.2)

El siguiente texto para el CCAFRICA se someterá a consideración del GTP:

Actualmente, la sección de aditivos alimentarios de la *Norma regional para la carne seca* (CXS 350R-2022) hace referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos (CA) superior 08.2 de la NGAA (la norma regional también hace referencia a la CA 08.2 en el Anexo C de CXS 192-1995). Sin embargo, el GTE de armonización del CCFA ha determinado que, para la consideración de las disposiciones de aditivos alimentarios (es decir, antioxidantes y conservantes), es probable que sea más apropiado que esta norma regional haga referencia a las subcategorías específicas de alimentos que se ocupan de las carnes secas y elimine la referencia a la CA superior 08.2. Al examinar la historia de la elaboración de esta norma (como CX/AFRICA 19/23/CRD3, REP20/AFRICA, CX/AFRICA 22/24/4), parece que la intención original del CCAFRICA era incluir disposiciones de aditivos alimentarios de las subcategorías de 08.2, como las de 08.2.1, 08.2.1.2 y 08.2.2.

La Sección 5 (Sistema de clasificación de alimentos) de CXS 192-1995 (*Norma general para los aditivos alimentarios*), específicamente la Parte a) establece que "El sistema de clasificación de alimentos es de carácter jerárquico, lo que significa que cuando se reconoce el uso de un aditivo en una categoría general, se reconoce dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en los distintos alimentos mencionados en una subcategoría." Esto significa que los aditivos alimentarios permitidos en las categorías superiores de alimentos también están permitidos en sus subcategorías (es decir, la autorización para los aditivos alimentarios desciende de acuerdo a la jerarquía), no asciende. Esta distinción es más evidente al ver las disposiciones de aditivos alimentarios en la NGAA en línea. En este sentido, un antioxidante (por ejemplo, los citratos de isopropílico; SIN 384) o un conservante (por ejemplo, BENZOATOS; SIN 210 -213) que está permitido en una subcategoría, como 08.2.1.2, no está permitido en productos correspondientes a la norma CXS 350R-2022 porque solo hace referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA superior 08.2. Por ejemplo, si la sección de aditivos alimentarios de CXS 350R-2022 remitiera a las CA 08.2.1.2 y 08.2.2 de la NGAA, eso permitiría que todos los antioxidantes y conservantes de las CA 08.2.1.2, 08.2.1, 08.2 y 08.0 se permitieran en los productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes (CA 08.2.1.2), y todos los antioxidantes y conservantes de las CA 08.2.2, 08.2, y 08.0 se permitieran en las carnes secas que corresponden a los productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes (08.2.2), cada una de las cuales contiene productos secos que corresponden a la norma CXS 350R-2022.

Al revisar los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA (PARTE II del ANEXO B de CXS 192-1995), las subcategorías específicas de las carnes secas o que incluyen carnes secas son: 08.2.1.2 y 08.2.2. Al leer los descriptores de categorías de alimentos de 08.1.1.1, 08.2.1.2 y 08.2.1.3, de esas 3 categorías, solo 08.2.1.2 parece incluir carne seca (según los descriptores, 08.2.1.2 incluye el producto seco de 08.1.1.1). Si la norma estaba destinada a incluir las carnes picadas, entonces 08.3.1.2 y 08.3.2 también pueden ser apropiado mencionar estas subcategorías en la sección de aditivos alimentarios de CXS 350R-2022.

El CCFA invita al CCAFRICA a presentar observaciones sobre:

- i. Referir las subcategorías de alimentos de la NGAA 08.2.1.2 y 08.2.2 respecto a los antioxidantes y conservantes

en la sección aditivos alimentarios de CXS 350R-2022; y

ii. Si la norma regional incluye carnes picadas, indicar si las subcategorías 08.3.1.2

y 08.3.2 deberán referirse de manera similar en la sección de aditivos alimentarios de CXS 350R-2022.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS REGIONALES DEL CCNASWP

4. Armonización de la Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua (CXS 336R-2020) y referencia cruzada a las categorías de alimentos de la NGAA

En el GTE sobre armonización, la Presidencia solicitó comentarios sobre si sería necesaria la armonización de categorías de alimentos adicionales de la NGAA para la norma CXS 336R-2020 debido a que la sección 2a) de esta menciona específicamente "rizomas pelados, frescos o secos", los rizomas frescos pelados corresponderían a la CA 04.2.1.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas) de la NGAA. Además, la sección 3.6 establece que "Los productos a base de kava fresco deberán congelarse rápidamente y mantenerse a una temperatura inferior a -18 °C", lo que indica que también se aplica a la CA 04.2.2.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas) de la NGAA. Estas referencias en la norma CXS 336R-2020 indican que esta puede necesitar una referencia cruzada con otras categorías adicionales de alimentos de la NGAA de las que se están armonizando actualmente.

Una situación similar se produjo en el GTE sobre la armonización de la CCFA54, durante la armonización de los productos a base de alga nori (CXS 323R-2017), en que se constató que los productos correspondientes a esta norma podían incluirse en otras categorías de alimentos de la NGAA. De esta manera, considerando precedentes anteriores, parece apropiado buscar apoyo del CCNASWP para confirmar si se pueden aplicar categorías adicionales de alimentos a la norma CXS 334R-2020. En caso de considerarse adecuada la armonización de las categorías de alimentos adicionales, en ese momento también sería necesario modificar el Anexo C de la NGAA.

Se pidió al GTE de armonización que formulara observaciones sobre si esta cuestión debía remitirse al CCNASWP para su examen. En consecuencia, se hizo una propuesta inicial al GTE que recibió el apoyo de Australia, Chile, la UE, Nueva Zelanda y FoodDrinkEurope. Esta propuesta no ha cambiado respecto de la primera Circular del GTE y se presenta a continuación:

Propuesta final de la presidencia:

La propuesta de la Presidencia es proceder con:

a) la armonización de las categorías de alimentos 04.2.1.1 y 04.2.2.2; y

b) solicitar al CCNASWP que considere si otras categorías de alimentos de hortalizas frescas y procesadas (es decir, 04.2.1.3 y 04.2.2.1) pueden aplicarse a 336R-2020.

El siguiente texto para el CCNASWP se someterá a la consideración del GTP:

A fin de que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua, que corresponden a la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (CXS 336R-2020) con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995), el CCFA debe determinar a qué categoría de alimentos de la NGAA corresponde la norma para productos.

Actualmente, la norma CXS 336R-2020 tiene referencias cruzadas con las categorías de alimentos de la NGAA 04.2.1.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas) y 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) en el Apéndice C de la NGAA, y se hace referencia a las categorías de alimentos 04.2.1.1 y 04.2.2.2 de la NGAA en la sección de aditivos alimentarios de la norma. Sin embargo, se pueden requerir categorías adicionales de alimentos de la NGAA para CXS 336R-2020 debido a que la sección 2a) de la norma menciona específicamente "rizomas pelados, frescos o secos", y los rizomas frescos pelados corresponderían a la CA de la NGAA 04.2.1.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas). Además, la sección 3.6 establece que "Los productos a base de kava fresco deberán congelarse rápidamente y mantenerse a una temperatura inferior a -18 °C", lo que indica que también se aplica a la CA de la NGAA 04.2.2.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas). Estas referencias en la norma CXS 336R-2020 indican que esta puede necesitar cruzarse con otras categorías de alimentos de la NGAA (es decir, 04.2.1.3 y 04.2.2.1) más allá de las que se están armonizando actualmente.

A la luz de esta información, invitamos al CCNASWP a confirmar las categorías de alimentos apropiadas de la NGAA correspondientes a los productos de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua, correspondientes a CXS 334R-2020.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS DEL CCCPC

5. Reconsideración de la correspondencia apropiada de la categoría de alimentos de la NGAA

La Norma para la manteca de cacao (CXS 86-1981) hace referencia cruzada a la categoría de alimentos (CA) 05.1.3 de la NGAA en el anexo C de esta. Además, todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la CA 05.1.3 llevan la nota XS86, para excluir su uso en productos correspondientes a la norma CXS 86. Además, y tal vez más importante, el descriptor de la CA 05.1.3 señala lo siguiente, con la nota 1, específicamente en referencia a CXS 86-1981:

Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao (05.1.3)

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasa) para preparar una pasta untable que se utiliza para untar en pan o como relleno para productos finos de panadería. Algunos ejemplos son: manteca de cacao,¹ relleno para bombones y chocolates, relleno de pastel de chocolate y mezclas de nueces y chocolate para untar para pan (productos tipo Nutella).

Dicho esto, parece que esta correspondencia puede ser errónea. Los productos correspondientes a la norma CXS 86-1981 son exclusivamente "manteca de cacao utilizada en la fabricación de chocolate y productos de chocolate". Son materias primas, no se les pueden añadir otros ingredientes, y se pueden utilizar para preparar una serie de productos a base de cacao, incluidos, por ejemplo, los pertenecientes a la CA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate). Mientras tanto, la CA 05.1.3 es específicamente para productos para untar y rellenos, que son productos elaborados más allá de la manteca de cacao cruda. Probablemente, la intención del ejemplo de "manteca de cacao" en el descriptor de la CA 05.1.3 tenía por objeto referirse a los productos para untar de confitería de manteca de cacao; similar a la forma en que el descriptor de la CA 05.1.4 incluye la confitería de manteca de cacao como ejemplo de productos incluidos en esa categoría.

La manteca de cacao como se describe en CXS 86-1981 debería ser simplemente una grasa de origen vegetal y, por lo tanto, probablemente se colocaría mejor en la CA 02.1.2 (aceites y grasas vegetales). Alternativamente, también podría valer la pena considerar incluirlo en una nueva subcategoría de alimentos de 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate).

En consecuencia, se formuló la siguiente propuesta al GTE:

Propuesta inicial de la presidencia: Las presidencias proponen que en este momento se detenga la armonización de esta norma y, en su lugar, se indague lo siguiente:

- 1) ¿Hay suficientes bases para presentar esta cuestión al grupo de trabajo presencial del CCFA para su debate, o debería mantenerse la práctica anterior de asociar los productos correspondientes a la norma CXS 86-1981 con la CA 05.1.3;
- 2) Si se acordara que sería más apropiada otra CA, habría que ajustar todos los casos de la Nota XS86 (es decir, suprimirla de la categoría anterior y añadirla a la nueva categoría) una vez determinada la CA correspondiente a la norma CXS 86;
- 3) Si hay acuerdo sobre los temas anteriores, deberá suprimirse como ejemplo la "manteca de cacao" de 05.1.3 y añadirse a una CA apropiada, como 02.1.2 o a una nueva subcategoría de 05.1; y
- 4) Aunque esta norma anteriormente era competencia del CCCPC, en vista de que este comité se ha aplazado *sine die*, ¿debería consultarse al CCFO sobre si sería conveniente que dicho comité supervisara los productos conformes a la norma CXS 86-1981?

En el GTE

Australia, la Unión Europea, el Japón, Nueva Zelandia, FoodDrinkEurope y la Asociación Internacional de Confitería están de acuerdo en que la CA 05.1.3 podría no ser la CA apropiada para la manteca de cacao. Entre los que respondieron no hubo nadie a favor del *statu quo*.

La Unión Europea señaló que la CA 05.0 "incluye todos los productos de cacao y chocolate..." Además, fue el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate quien formuló la norma CXS 86-1981. En suma, esto indica que había la intención de poner todos los productos del cacao bajo una misma categoría (es decir, la CA 05.0).

Para apoyar las observaciones de la Unión Europea, el Japón señaló que, si bien la manteca de cacao es una grasa vegetal, se procesa principalmente como materia prima para el chocolate en lugar de como grasa general o ingrediente de aceite en otros alimentos. El Japón considera que una nueva subcategoría en el

marco de la CA 05.1 sería más apropiada que incluir la manteca de cacao en la CA 02.1.2. Además, el Japón apoyó las propuestas de la presidencia, y también recomendó agregar "manteca de cacao para confitería" en la descripción de la CA 05.1.3 (en lugar de "manteca de cacao").

Nota de la Presidencia: Es posible que en otros países (por ejemplo, el Canadá), la manteca de cacao esté comprendida en normas para las grasas vegetales.

Nueva Zelanda apoyó las propuestas de la presidencia y ofreció la perspectiva de que la manteca de cacao encaja en el ámbito de las grasas de origen vegetal y, por lo tanto se ajusta a las atribuciones del CCFO: elaborar normas mundiales para las grasas y aceites de origen vegetal animal y marino incluida la margarina y el aceite de oliva.

Las observaciones de la Federación de Rusia apoyan que la manteca de cacao es un ingrediente crudo (y que los colorantes y edulcorantes no son apropiados). Esta observación podría entenderse en el sentido de que debería eliminarse la manteca de cacao de la categoría de alimentos 05.1.3.

Los comentarios de FoodDrinkEurope e ICA sugieren que la CA correcta debería ser la 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), o una nueva categoría para la manteca de cacao sola.

La presidencia opina que tal vez no sea apropiado definir la manteca de cacao como elemento directamente de la CA 05.1, ya que se trata de una categoría superior general que no refleja ningún producto en particular (la descripción dice "Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados"); y los diversos productos se incluyen en las subcategorías, en consecuencia.

Propuesta final de la presidencia :

Como parece haber consenso en las respuestas sobre llevar la cuestión al grupo de trabajo presencial sobre la armonización para su debate antes de la 56.^a reunión del CCFA, las propuestas de la presidencia son más definitivas que las de la primera circular. Se recomienda que:

- 1) La correspondencia entre la norma CXS 86-1981 se discutirá durante el grupo de trabajo presencial sobre la armonización antes de la 56.^a reunión del CCFA, con la intención de formular recomendaciones para su acuerdo por el CCFA en su 56.^a reunión;
- 2) Se presentará al GTE de la NGAA que, o bien la manteca de cacao se incluiría en una categoría de alimentos que contenga materias primas utilizadas para producir chocolate/productos de cacao (es decir, la CA 05.1.1, con cambios en el descriptor para incluir la definición de manteca de cacao) o bien se crearía una nueva subcategoría independiente de la CA 05.1 (por ejemplo, 05.1.6) para la manteca de cacao; y que, en consecuencia, conviene revisar la CA 05.1.3 y el Anexo C de la NGAA;
- 3) Se propondrá que se consulte al CCFO sobre la conveniencia de que dicho comité supervisara los productos correspondientes a la norma CXS 86-1981, aunque pueda tratarse de una grasa vegetal utilizada para un propósito específico y no como ingrediente general de grasa; y
- 4) La armonización de la norma CXS 86-1981 y las revisiones apropiadas a la NGAA se aplazarán hasta la 57.^a reunión del CCFA o más adelante, a la espera de que el CCFA llegue a un acuerdo sobre la correspondencia apropiada de las categorías de alimentos.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS DEL CCCPC

6. Con la tarea de armonizar las normas CXS 191-1996, CXS 292-1995 y CXS 312-2013 del CCFFP, la Presidencia señaló que estas normas se habían armonizado anteriormente, pero que hay una serie de errores e incoherencias que deben abordarse para dar mayor claridad y consistencia en la NGAA

Parte del trabajo que realizaría el GTE sobre armonización, detallado en la 55.^a reunión del CCFA, consistía en armonizar normas para productos del CCFFP: *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CXS 191-1996), *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CXS 292-1995), *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CXS 312-2013);

Las presidencias descubrieron, mientras se realizaba la armonización de las normas para productos del CCFFP, que estas normas se habían armonizado previamente en la 49.^a reunión del CCFA. Sin embargo, después de haber comenzado el ejercicio de armonización, se encontraron una serie de errores y problemas con la armonización de las 16 normas del CCFFP que, según la Presidencia, requieren corrección para dar mayor claridad y garantizar la congruencia entre las normas de pesca.

Una vez determinado que estas normas para productos ya se habían armonizado, no se hicieron nuevas enmiendas en el GTE sobre la armonización, sino que la Presidencia realizó un análisis (que no se muestra

en el presente informe) que tiene previsto presentar como documento de sesión para discutir y proponer un plan de acción para abordar estas cuestiones con el CCFFP.

Propuesta final de la Presidencia :

La Presidencia, a la espera de la consulta con el CCFFP, tiene previsto publicar un documento de sesión para debatir y proponer un plan de acción para tratar las cuestiones relacionadas con la anterior armonización de las normas para productos del CCFFP con la NGAA .

CUESTIONES ADICIONALES IDENTIFICADAS DURANTE LA PRIMERA CIRCULAR DEL GTE SOBRE ARMONIZACIÓN

7. Referencia al GTE sobre la NGAA, uso de la Nota 127 en las categorías superiores de alimentos (14.1.2, 14.1.3 y 14.1.4) de las subcategorías de concentrados (14.1.2.3, 14.1.2.4, 14.1.3.3, 14.1.3.4 y 14.1.4.3)

Durante el GTE, la presidencia había sugerido que se añadiera la Nota 127 a la entrada del glicósido de esteviol en la categoría de alimentos 14.1.3, ya que dos de las cuatro subcategorías comprendidas de esa categoría de alimentos (es decir, 14.1.3.3 y 14.1.3.4) son para concentrados; y la Nota 127 se adjunta a todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las subcategorías alimentarias de la NGAA que son concentrados para bebidas (es decir, 14.1.2.3 y 14.1.3.3). Esta nota se utiliza sistemáticamente en las subcategorías, pero no se ha utilizado en las categorías de alimentos superiores (es decir, 14.1.2 y 14.1.3). A continuación, Nueva Zelandia planteó las siguientes cuestiones adicionales en relación con la Nota 127:

- 1) No está claro por qué las disposiciones relativas al polisacárido de semilla de tamarindo y la goma de xantano en la CA 14.1.3 no incluirían también la Nota 127 ("Sobre la base que se sirve al consumidor") cuando las demás disposiciones sobre aditivos alimentarios sí la incluyen.
- 2) A pesar de la observación anterior, Nueva Zelandia considera que la Nota 127 es innecesaria, dado que las disposiciones que figuran en los cuadros I y II se basan en el producto final como se consume, a menos que se especifique otra cosa.

La presidencia está de acuerdo con la primera observación de que si la Nota 127 se va a utilizar para concentrados para bebidas, es lógico aplicar la Nota 127 a todas las disposiciones relativas a concentrados por congruencia. La presidencia también está de acuerdo con la segunda observación y considera que la Nota 127 no es estrictamente necesaria. Sin embargo, observamos que dado que las categorías de alimentos en cuestión son para concentrados, puede ser útil tener una nota que aclare que las dosis máximas no se basan en el producto concentrado terminado, sino en las bebidas tal como se consumen. Tras una inspección posterior, la Nota 127 también se utiliza para la categoría de alimentos 14.1.4 y sus subcategorías que abarcan los concentrados para bebidas (es decir, 14.1.4.3).

Dado el debate actual en el GTE sobre la NGAA (Anexo 2 del Apéndice 6 de CX/FA 26/56/7) sobre el uso de otra nota "según se consumen" (es decir, la Nota 381) para las disposiciones adoptadas en las categorías de alimentos 13.1, 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.2, 13.3, 13.4, y 13.5, y que la propuesta es eliminar esa nota, la Presidencia considera que este asunto debe remitirse al GTE sobre la NGAA para cualquier consideración de introducción de cambios.

Propuesta final de la Presidencia :

Remitir el uso de la Nota 127 al GTE sobre la NGAA para su examen en las categorías de alimentos superiores 14.1.2, 14.1.3 y 14.1.4, y sus subcategorías 14.1.2.3, 14.1.2.4, 14.1.3.3, 14.1.3.4 y 14.1.4.3. Actualmente, esta nota se utiliza sistemáticamente en las subcategorías, pero no en las categorías superiores (es decir, 14.1.2, 14.1.3 y 14.1.4, la última categoría superior tiene algunos casos de uso). Tomando nota de que el GTE sobre la NGAA ha mantenido conversaciones sobre otra nota "según se consumen" (es decir, la Nota 381) para las disposiciones adoptadas en las categorías de alimentos 13.1, 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.2, 13.3, 13.4, y 13.5, y que la propuesta es eliminar esa nota (Anexo 2 del Apéndice 6 del documento CX/FA 26/56/7), la Presidencia considera que este asunto debe remitirse al GTE sobre la NGAA para considerar cualquier cambio.

8. Notas XS96 y XS97 que faltan de los glicósidos de esteviol en la CA 08.2 de la NGAA

Chile, miembro del GTE, señaló que las notas XS96 y XS97 faltaban en la mención de los glicósidos de esteviol en la CA 08.2 de la NGAA. Las normas para productos CXS 96-1981 y CXS 97-1981 no permiten el uso de edulcorantes según sus respectivas secciones de aditivos alimentarios, donde se hace referencia a los cuadros I y II de la NGAA.

Propuesta final de la presidencia :

Añádanse las notas XS96 y XS97 a la inclusión de los glicósidos de esteviol en la CA 08.2 de la NGAA, ya que CXS 96-1981 y CXS 97-1981 no permiten el uso de edulcorantes según sus respectivas secciones de aditivos alimentarios en las que se hace referencia a lo permitido en los cuadros I y II de la NGAA .

Parece que se trata de una cuestión de corrección de menor importancia que podría abordar la Secretaría del Codex.

9. Uso del término "alimentos" frente a "productos" en la sección de aditivos alimentarios de las normas para productos

Nueva Zelanda, miembro del GTE, señaló que en algunas de las propuestas de los presidentes para modificar la sección de aditivos alimentarios de normas para productos se utilizaba el término "alimentos", mientras que para otras normas se utilizaba el término "productos".

Posteriormente, la presidencia realizó un análisis (no mostrado) del uso de estos u otros términos en la sección de aditivos alimentarios de normas para productos. Las normas incluyen regularmente los términos "productos", "alimentos" o una referencia a los alimentos específicos de las normas para productos, por lo que no existe un acuerdo particular respecto a la terminología utilizada en la sección de aditivos alimentarios.

La presidencia considera que no hay diferencia significativa entre el uso de cualquier terminología, siempre que todas sean igualmente claras. Por lo tanto, puede ser mejor mantener una terminología coherente en toda la norma. Por ejemplo, si una norma se refiere consistentemente a "productos", entonces es estilísticamente recomendable usar también "productos" en la sección de aditivos alimentarios.

Propuesta final de la presidencia:

En la redacción de la referencia general a la NGAA, en la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos, se propone mantener un lenguaje coherente con el resto de la norma.

10. Actualización de las notas del Cuadro III

Véase el Apéndice VII para obtener información actualizada sobre la elaboración de las notas del Cuadro III. En consulta con la Secretaría del Codex, las presidencias presentaron indicaciones visuales sobre el formato del Cuadro III tanto para la versión en línea como para la impresa (pdf) de la NGAA. Los miembros pueden presentar observaciones sobre la estructura, mismas que serán examinadas por la Secretaría del Codex. Las presidencias proponen la siguiente línea de acción:

Propuestas de la presidencia:

- 1) Revisar la estructura del Cuadro III sobre la base de las observaciones recibidas durante la 56.^a reunión del CCFA;
- 2) Distribuir las estructuras revisadas de la primera circular del próximo GTE sobre armonización, establecido por el CCFA en su 56.^a reunión;
- 3) Migrar los aditivos pertinentes de los cuadros I y II al Cuadro III con las notas apropiadas, y garantizar la aplicación congruente de las notas del Cuadro III, en una circular posterior del siguiente GTE sobre armonización.

Annex 2 (CCAFRICA)

**PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVES SECTIONS OF COMMODITY STANDARDS
AND TO THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THE REGIONAL STANDARDS FOR
CCAFRICA (CXS 334R-2020; CXS 335R-2020; CXS 350R-2022)**

The relevant regional commodity standards for CCAFRICA 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 Name	GSFA food category
334R-2020	Fermented cooked cassava-based products	04.2.2.8
335R-2020	Fresh leaves of <i>Gnetum</i> spp.	04.2.1.1
350R-2022	Dried Meat	08.2

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

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR FERMENTED COOKED CASSAVA-BASED PRODUCTS (CXS 334R-2020)

The following minor amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Fermented cooked cassava-based products* (CXS 334R-2020) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

No food additives are permitted for use in the products conforming to this product standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR FRESH LEAVES OF *GNETUM* spp. (CXS 335R-2020)

As there is no food additive section in the *Regional Standard for Fresh leaves of *Gnetum* spp.* (CXS 335R-2020), the following change is proposed:

7. FOOD ADDITIVES

No food additives are permitted in the products conforming to this standard.

7.8. CONTAMINANTS

The products covered by this standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CXS 193-1995).⁴

The products covered by this standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.

8.9. HYGIENE

It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with applicable sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969),⁵ the *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CXC 53-2003)⁶ and other relevant Codex Alimentarius documents.

The product must meet the microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CXG 21-1997).⁷

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR DRIED MEAT (CXS 350R-2022)

As per item 1 in Annex 1 (Explanatory Document), the following amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Dried Meat* (CXS 350R-2022) are proposed:

4. FOOD ADDITIVES

Antioxidants, and preservatives, used in accordance with **Tables 1 and 2 of** the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in food category 08.2 (processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts) **or listed in Table 3 of the GSFA** are acceptable for use in foods conforming to this standard.

Use of flavouring substances should be consistent with the *Guidelines for the Use of Flavourings* (CXG 66-2008).

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCAFRICA

Table 1 and Table 2 proposals resulting from the Alignment of commodity standards with the GSFA are presented in the format of Table 2 of the GSFA (i.e., information arranged by food category), with the functional classes identified under the respective food additive names for reference purposes.

COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2025 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 55th session of the CCFA (see [REP25/FA](#) for background), which were subsequently adopted by CAC48 in November 2025 (see [REP25/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/56 INF/01](#)).

Below are recommendations on amendments to the GSFA food categories 04.2.1.1, 04.2.2.8, 08.0, and 08.2. There are no food additive provisions in the parent food categories (04.0, 04.2, 04.2.1 and 04.2.2) to 04.2.1.1 and/or 04.2.2.8.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.1.1

Amendments related to the *Regional Standard for Fresh leaves of Gnetum spp.* (CXS 335R-2020)

Food Category No. 04.2.1.1 Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACETIC ACID, GLACIAL Functional classes: Acidity regulator, Preservative	260	2025	GMP	262, 263, XS40R, XS324R, <u>XS335R</u>	Adopt XS304R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2025	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, <u>XS335R</u>	Adopt XS304R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2025	GMP	262, 264, XS40R, XS324R, <u>XS335R</u>	Adopt XS304R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
LACTIC ACID, L-, D- and DL- Functional classes: Acidity regulator	270	2025	GMP	262, 264, XS40R, XS324R, <u>XS335R</u>	Adopt XS304R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE Functional classes: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	331(i)	2025	GMP	262, XS40R, XS324R, <u>XS335R</u>	Adopt XS304R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
TRISODIUM CITRATE Functional classes: Acidity regulator, Emulsifier,	331(iii)	2025	GMP	262, XS40R,	Adopt XS304R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS

Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer				XS324R, <u>XS335R</u>	304R-2011 (see Annex 3) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
--	--	--	--	---------------------------------	---

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.8

Amendments related to the *Regional Standard for Fermented cooked cassava-based products* (CXS 334R-2020)

Food Category No. 04.2.2.8		Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds			
Additive	INS	Step/Y ear adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	950	2024	300 mg/kg	110, <u>XS334R</u>	Adopt
<u>ADIPATES</u> <u>Functional classes: Acidity regulator</u>	<u>355</u>	<u>7</u>	<u>1000 mg/kg</u>	<u>1, 613, XS334R</u>	If the proposal is advanced, XS334R should be included.
ADVANTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	969	2024	10 mg/kg	144, 345, 478, 613, <u>XS334R</u>	Adopt
<u>ANNATTO EXTRACTS, BIXIN- BASED</u> <u>Functional classes: Colour</u>	<u>160b(i)</u>	<u>3</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>8, XS323R, XS334R</u>	If the proposal is advanced, an XS334R note should be included (however, this proposal is now recommended for discontinuation, see para.4-9 of Appendix 3, and Annex 3 of Appendix 3 of CX/FA 26/56/7).
ASPARTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	951	2024	1000 mg/kg	144, 345, 478, 613, <u>XS334R</u>	Adopt
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2024	1000 mg/kg	13, XS323R, <u>XS334R</u>	Adopt
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL Functional classes: Colour	150c	2024	50000 mg/kg	161, XS323R, <u>XS334R</u>	Adopt XS334R also recommended for inclusion via GSFA EWG (see para.4-9 of Appendix 3, and Annex 3 of Appendix 3 of CX/FA 26/56/7); other changes recommended in GSFA proposal (i.e., lower use level to 25000 mg/kg, remove note 161). For background, see also para. 90 and 110(viii) of REP25/FA.
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL Functional classes: Colour	150d	2025	20000 mg/kg	XS323R, XS334R, 662	No change required for Alignment as appropriate XS Note (XS334R) is already present.
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES Functional classes: Colour	141(i),(ii)	2024	100 mg/kg	62, XS323R, <u>XS334R</u>	Adopt

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL Functional classes: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	472e	2024	2500 mg/kg	XS323R ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES Functional classes: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer (latter for INS 386 only)	385, 386	2024	250 mg/kg	21, 613 ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
NEOTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	961	2024	33 mg/kg	144, 345, 478, 613 ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
PAPRIKA EXTRACT Functional classes: Colour	160c(ii)	2025	50 mg/kg	39, XS323R & XS334R	No change required for Alignment as appropriate XS Note (XS334R) is already present
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Raiding agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	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, 76, 613 ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
SACCHARINS Functional classes: Sweetener	954(i)-(iv)	2024	160 mg/kg	500, 144, 345, 477, 613 ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2024	1000 mg/kg	42, 221, XS323R ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES Functional classes: Sweetener	960a, 960b, 960c, 960d	2024	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, 613 ₁ <u>XS334R</u>	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	955	2024	150 mg/kg	144, 345, 478, 613 ₁ <u>XS334R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 08.0

Amendments related to the *Regional Standard for Dried Meat* (CXS 350R-2022)

Food Category No. 08.0		Meat and meat products, including poultry and game			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
BRILLIANT BLUE FCF Functional classes: Colour	133	2014	100 mg/kg	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97, XS98, <u>XS350R</u>	Adopt
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL Functional classes: Colour	150c	2014	GMP	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97, XS98, <u>XS350R</u>	This adopted provision is recommended for revocation in this parent food category and moved to subcategories where considered necessary (as per GSFA work), see para. 5-9 of Appendix 3, and Annex 4 of Appendix 3 of CX/FA 26/56/7. For further background, see also para. 90 and 110(viii) of REP25/FA.
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL Functional classes: Colour	150d	2014	GMP	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97, XS98, <u>XS350R</u>	This adopted provision is recommended for revocation in this parent food category and moved to subcategories where considered necessary (as per GSFA work), see para. 5-9 of Appendix 3, and Annex 4 of Appendix 3 of CX/FA 26/56/7. For further background, see also para. 90 and 110(viii) of REP25/FA.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 08.2

Amendments related to the *Regional Standard for Dried Meat* (CXS 350R-2022)

Food Category No. 08.2		Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
BUTYLATED HYDROXYANISOLE Functional classes: Antioxidant	320	2014	200 mg/kg	15, 130, XS96, XS97	Adopt
BUTYLATED HYDROXYTOLUENE Functional classes: Antioxidant	321	2014	100 mg/kg	15, 130, 167, XS96, XS97	Adopt
CARMINES Functional classes: Colour	120	2014	500 mg/kg	16, 178, XS96, XS97, <u>XS350R</u>	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE Functional classes: Colour	160a(ii)	2023	20 mg/kg	16, XS96, XS97, 341, <u>XS350R</u>	Adopt
CURCUMIN Functional classes: Colour	100(i)	2025	20 mg/kg	XS96, XS97, XS350R	Note XS350R already included

ERYTHROSINE Functional classes: Colour	127	2014	30 mg/kg	4, 16, XS96, XS97, <u>XS350R</u>	Adopt
FAST GREEN FCF Functional classes: Colour	143	2014	100 mg/kg	3, 4, XS96, XS97, <u>XS350R</u>	Adopt
GRAPE SKIN EXTRACT Functional classes: Colour	163(ii)	2014	5000 mg/kg	16, XS96, XS97, <u>XS350R</u>	Adopt
POLYSORBATES Functional classes: Emulsifier, Stabilizer (INS: 432, 433, 435, 436); Emulsifier (INS: 434)	432-436	2014	5000 mg/kg	XS96, XS97, <u>XS350R</u>	Adopt
PROPYL GALLATE Functional classes: Antioxidant	310	2014	200 mg/kg	15, 130, XS96, XS97	Adopt
SODIUM DIACETATE Functional classes: Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	262(ii)	2016	1000 mg/kg	XS96, XS97, <u>A350R</u>	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES Functional classes: Sweetener	960a, 960b, 960c, 960d	2023	80 mg/kg	26, 200, <u>XS350R</u> , <u>XS96, XS97</u>	Adopt Also add XS96 and XS97, since those standards do not permit the use of sweeteners
SUNSET YELLOW FCF Functional classes: Colour	110	2014	300 mg/kg	16, XS96, XS97, <u>XS350R</u>	Adopt
TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE Functional classes: Antioxidant	319	2014	100 mg/kg	15, 130, 167, XS96, XS97	Adopt
TOCOPHEROLS Functional classes: Antioxidant	307a, b, c	2016	500 mg/kg	XS96, XS97	Adopt

NOTES FOR CCAFRICA REGIONAL STANDARDS

A350R Except for use in products conforming to the Regional Standard for *Dried Meat (CXS 350R-2022)* as a preservative.

XS334R Excluding products conforming to the Regional Standard for *Fermented cooked cassava-based products (CXS 334R-2020)*

XS335R Excluding products conforming to the Regional Standard for *Fresh leaves of Gnetum spp. (CXS 335R-2020)*

XS350R Excluding products conforming to the Regional Standard for *Dried Meat (CXS 350R-2022)*

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

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION REFERENCE TO COMMODITY STANDARDS FOR GSFA TABLE 3 ADDITIVES

04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds
	Acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners and antioxidants listed in Table 3 are acceptable for use in Seasoned Laver Products only, conforming to this standard. Food additives are not permitted in Dried Laver products and Roasted Laver product conforming to this standard.
Codex Standards	Laver Products (CXS 323R-2017)
	<u>Food additives are not permitted in products conforming to this standard</u>
Codex Standards	<u>Fermented cooked cassava-based products (CXS 334R-2020)</u>

<u>08.2</u>	<u>Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts</u>
	<u>Antioxidants and preservatives listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to this standard.</u>
<u>Codex Standards</u>	<u>Dried Meat (CXS 350R-2022)</u>

Annex 3 (CCLAC)**PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE SECTIONS OF COMMODITY STANDARDS AND TO THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THE REGIONAL COMMODITY STANDARDS FOR CCLAC (CXS 304R-2011; CXS 305R-2011)**

The relevant regional commodity standards for CCLAC 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
304R-2011	Regional Standard for Culantro Coyote	04.2.1.1
305R-2011	Regional Standard for Lucuma	04.1.1.1

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE CCLAC REGIONAL COMMODITY STANDARDS**PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR CULANTRO COYOTE (CXS 304R-2011)**

As Section 7 of the *Regional Standard for Culantro Coyote* (CXS 304R-2011) already includes a statement prohibiting the use of food additives, no changes are proposed. For reference, Section 7 reads:

7. FOOD ADDITIVES

No food additives are permitted in foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR LUCUMA (CXS 305R-2011)

As Section 7 of the *Regional Standard for Lucuma* (CXS 305R-2011) already includes a statement prohibiting the use of food additives, no changes are proposed. For reference, Section 7 reads:

7. FOOD ADDITIVES

No food additives are permitted in foods conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE TWO OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCLAC

Table 1 and Table 2 proposals resulting from the Alignment of commodity standards with the GSFA are presented in the format of Table 2 of the GSFA (i.e., information arranged by food category), with the functional classes identified under the respective food additive names for reference purposes.

REGIONAL COMMODITY STANDARDS

The Tables have been updated to include the latest, 2025 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 55th session of the CCFA (see [REP25/FA](#) for background), which were subsequently adopted by CAC48 in November 2025 (see [REP25/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/56 INF/01](#)).

Below are recommendations on amendments to the GSFA food categories 04.1.1.1 and 04.2.1.1. There are no food additive provisions in the parent food categories (04.0, 04.1, 04.2, 04.1.1 and 04.2.1) to 04.1.1.1 and/or 04.2.1.1.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.1.1.1

Amendments related to the *Regional Standard for Lucuma* (CXS 305R-2011)

There are no Food Additive provisions in GSFA FC 04.1.1.1, and therefore no amendments are required.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.1.1

Amendments related to the *Regional Standard for Culantro Coyote* (CXS 304R-2011)

Food Category No. 04.2.1.1		Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACETIC ACID, GLACIAL Functional classes: Acidity regulator, Preservative	260	2025	GMP	262, 263, XS40R, XS324R, <u>XS304R</u>	Adopt XS335R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 335R-2020 (see Annex 2) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2025	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, <u>XS304R</u>	Adopt XS335R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 335R-2020 (see Annex 2) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2025	GMP	262, 264, XS40R, XS324R, <u>XS304R</u>	Adopt XS335R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 335R-2020 (see Annex 2) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
LACTIC ACID, L-, D- and DL- Functional classes: Acidity regulator	270	2025	GMP	262, 264, XS40R, XS324R, <u>XS304R</u>	Adopt XS335R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 335R-2020 (see Annex 2) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE Functional classes: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	331(i)	2025	GMP	262, XS40R, XS324R, <u>XS304R</u>	Adopt XS335R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 335R-2020 (see Annex 2) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.
TRISODIUM CITRATE Functional classes: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	331(iii)	2025	GMP	262, XS40R, XS324R, <u>XS304R</u>	Adopt XS335R and XS336R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 335R-2020 (see Annex 2) and CXS 336R-2020 (see Annex 4) for CCFA56.

NOTES FOR CCLAC REGIONAL STANDARDS

XS304R **Excluding products conforming to the Regional Standard for Culantro Coyote (CXS 304R-2011)**

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

As Food Category 04.1.1 (Fresh fruit) and 04.2.1 (Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds) are listed in Annex to Table 3, no changes are proposed for those Food Categories or their sub-categories.

Annex 4 (CCNASWP)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE SECTIONS OF COMMODITY STANDARDS AND TO THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THE REGIONAL COMMODITY STANDARDS FOR CCNASWP (CXS 336R-2020; CXS 356R-2023)

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
336R-2020	Regional Standard for Kava Products for use as a beverage when mixed with water	04.2.1.1 04.2.2.2
356R-2023	Regional Standard for Fermented Noni Fruit Juice	14.1.2.1

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

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR KAVA PRODUCTS FOR USE AS A BEVERAGE WHEN MIXED WITH WATER (CXS 336R-2020)

As Section 4 of CXS 336R-2020 currently indicates that no additives are permitted, only minor amendments are proposed to increase clarity and maintain consistent wording between this standard and other recent standards that have been aligned.

4. Food Additives

No **food** additives are permitted in the products covered by conforming to this standard.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE REGIONAL STANDARD FOR FERMENTED NONI FRUIT JUICE (CXS 356R-2023)

The following amendments to Section 4 of the *Regional Standard for Fermented Noni Fruit Juice* (CXS 356R-2023) are proposed.

4. FOOD ADDITIVES

No **food** additives are permitted in the products as defined by the scope **conforming to this standard**.

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

Table 1 and Table 2 proposals resulting from the Alignment of commodity standards with the GSFA are presented in the format of Table 2 of the GSFA (i.e., information arranged by food category), with the functional classes identified under the respective food additive names for reference purposes.

The Tables have been updated to include the latest, 2025 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 55th session of the CCFA (see [REP25/FA](#) for background), which were subsequently adopted by CAC48 in November 2025 (see [REP25/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 underline** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see [FA/56 INF/01](#)).

Below are recommendations on amendments to the GSFA food categories 04.2.1.1, 04.2.2.2, 14.1.2 and 14.1.2.1. There are no food additive provisions in the parent food categories (04.0, 04.2, 04.2.1 and 04.2.2) to 04.2.1.1 and/or 04.2.2.2; nor are there any food additive provision in parent food categories (14.0 and 14.1) of 14.1.2.1.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.1.1

Amendments related to the *Regional Standard for Kava Products for use as a beverage when mixed with water* (CXS 336R-2020)

Food Category No. 04.2.1.1		Untreated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACETIC ACID, GLACIAL Functional classes: Acidity regulator, Preservative	260	2025	GMP	262, 263, XS40R, XS324R, <u>XS336R</u>	Adopt XS304R and XS335R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 335R-2020 (see Annex 2) for CCFA56.
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2025	500 mg/kg	262, XS40R, XS324R, <u>XS336R</u>	Adopt XS304R and XS335R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 335R-2020 (see Annex 2) for CCFA56.
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2025	GMP	262, 264, XS40R, XS324R, <u>XS336R</u>	Adopt XS304R and XS335R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 335R-2020 (see Annex 2) for CCFA56.
LACTIC ACID, L-, D- and DL- Functional classes: Acidity regulator	270	2025	GMP	262, 264, XS40R, XS324R, <u>XS336R</u>	Adopt XS304R and XS335R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 335R-2020 (see Annex 2) for CCFA56.
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE Functional classes: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	331(i)	2025	GMP	262, XS40R, XS324R, <u>XS336R</u>	Adopt XS304R and XS335R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 335R-2020 (see Annex 2) for CCFA56.
TRISODIUM CITRATE Functional classes: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	331(iii)	2025	GMP	262, XS40R, XS324R, <u>XS336R</u>	Adopt XS304R and XS335R are also proposed as Note additions for the Alignment of CXS 304R-2011 (see Annex 3) and CXS 335R-2020 (see Annex 2) for CCFA56.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.2

Amendments related to the *Regional Standard for Kava Products for use as a beverage when mixed with water* (CXS 336R-2020)

Food Category No. 04.2.2.2		Dried 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
ACESULFAME POTASSIUM Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	950	2024	300 mg/kg	110, <u>XS336R</u>	Adopt
ADVANTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	969	2024	10 mg/kg	144, 348- 6 , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
ASCORBYL ESTERS Functional classes: Antioxidant	304, 305	2024	80 mg/kg	10- 6 , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
ASPARTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	951	2024	1000 mg/kg	144, 348- 6 , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2024	1000 mg/kg	13- 6 , XS323R, <u>XS336R</u>	Adopt
BUTYLATED HYDROXYANISOLE Functional classes: Antioxidant	320	2024	200 mg/kg	15, 76, 196- 6 , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
BUTYLATED HYDROXYTOLUENE Functional classes: Antioxidant	321	2024	200 mg/kg	15, 76, 196- 6 , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
CANTHAXANTHIN Functional classes: Colour	161g	2024	10 mg/kg	XS323R, <u>XS336R</u>	Adopt
CARAMEL III – AMMONIA CARAMEL Functional classes: Colour	150c	2024	50000 mg/kg	76, 161, XS323R, <u>XS336R</u>	Adopt. This provision was under consideration (as per GSFA work), see para. 3-9 of Appendix 3, and Annex 2 of Appendix 3 of CX/FA 26/56/7); other changes recommended in GSFA proposal (i.e., lower use level to 25000 mg/kg, remove note 161, add notes XS38, XS39, XS321, XS336R, and XS341R). For further background, see also para. 88 and 110(vii) of REP25/FA

Food Category No. 04.2.2.2 Dried 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
CAROTENES, BETA- Functional classes: Colour	160a(ii), a(iii), a(iv)	2024	50 mg/kg	341, 344 &, XS323R ₁ , <u>XS336R</u>	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE Functional classes: Colour	160a(ii)	2024	50 mg/kg	341, 344 &, XS323R ₁ , <u>XS336R</u>	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL Functional classes: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	472e	2024	10000 mg/kg	XS323R ₁ , <u>XS336R</u>	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES Functional classes: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer (latter for INS 386 only)	385, 386	2024	800 mg/kg	21, 64, 297-&, 613, <u>XS336R</u>	Adopt
NEOTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	961	2021	33 mg/kg	144, 348, 613, <u>XS336R</u>	Adopt
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	338; 339(i)- (iii); 340(i)- (iii); 341(i)- (iii); 342(i)- (ii); 343(i)- (iii); 450(i)- (iii), (v)- (vii), (ix); 451(i), (ii)); 452(i)- (v); 542	2012	5000 mg/kg	33, 76-&, 613, <u>XS336R</u>	Adopt
PROPYL GALLATE Functional classes: Antioxidant	310	2024	50 mg/kg	15, 76, 196-&, 613, <u>XS336R</u>	Adopt
SACCHARINS Functional classes: Sweetener	954(i)- (iv)	2024	500 mg/kg	500, 144, 348-&, 613, <u>XS336R</u>	Adopt

Food Category No. 04.2.2.2		Dried 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
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS Functional classes: Emulsifier, Stabilizer (INS 495 Emulsifier only)	491-495	2024	5000 mg/kg	76- & , XS323R ₁ , <u>XS336R</u>	Adopt
STEAROYL LACTYLATES Functional classes: Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	481(i), 482(i)	2024	5000 mg/kg	76- & , XS323R ₁ , <u>XS336R</u>	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES Functional classes: Sweetener	960a, 960b, 960c, 960d	2024	40 mg/kg	26, 144, 348- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	955	2024	580 mg/kg	144, 348- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
SULFITES Functional classes: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative	220-225, 539	2024	500 mg/kg	44, 105- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
TARTRAZINE Functional class: colour	102	2025	940 mg/kg	XS38, XS39, XS321, XS323R, XS336R, XS341R, 675	No change required for Alignment as appropriate XS Note (XS336R) is already present.
TOCOPHEROLS Functional classes: Antioxidant	307a, b, c	2024	200 mg/kg	613- & , XS38, <u>XS336R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.2

Amendments related to the *Regional Standard for Fermented Noni Fruit Juice* (CXS 356R-2023)

Food Category No. 14.1.2		Fruit and vegetable juices			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
DIMETHYL DICARBONATE Functional classes: Preservative	242	2024	250 mg/kg	XS247, <u>XS356R</u>	Adopt
XANTHAN GUM Functional classes: Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	415	2023	GMP	XS247, <u>XS356R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.2.1

Amendments related to the *Regional Standard for Fermented Noni Fruit Juice* (CXS 356R-2023)

Food Category No. 14.1.2.1 Fruit juice					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2005	GMP	<u>XS356R</u>	Adopt
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91 ₁ -& 122 ₁ , <u>XS356R</u>	Adopt
CALCIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant	302	2005	GMP	<u>XS356R</u>	Adopt
CARBON DIOXIDE Functional classes: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant	290	2005	GMP	69, <u>XS356R</u>	Adopt
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2005	3000 mg/kg	122, <u>XS356R</u>	Adopt
MALIC ACID, DL- Functional classes: Acidity regulator, Sequestrant	296	2005	GMP	115, <u>XS356R</u>	Adopt
PECTINS Functional classes: Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	440	2005	GMP	35, <u>XS356R</u>	Adopt
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	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	2005	1000 mg/kg	33, 40 ₁ -& 122 ₁ , <u>XS356R</u>	Adopt
SODIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant, Flour treatment agent	301	2005	GMP	<u>XS356R</u>	Adopt
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91 ₁ -& 122 ₁ , <u>XS356R</u>	Adopt
SULFITES	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44 ₁ -& 122 ₁ , <u>XS356R</u>	Adopt

Functional classes: Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative, Sequestrant					
TARTRATES Functional classes: INS 334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant; INS 335(ii) and INS 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 128, & 129, <u>XS356R</u>	Adopt

NOTES FOR CCNASWP STANDARDS

XS336R **Excluding products conforming to the Regional Standard for Kava Products for use as a beverage when mixed with water (CXS 336R-2020)**

XS356R **Excluding products conforming to the Regional Standard for Fermented Noni Fruit Juice (CXS 356R-2023)**

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE THREE OF THE GSFA FOR THE ALIGNMENT OF THE CCNASWP COMMODITY STANDARDS**PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE 3**

As Food Category No. 04.2.1 (Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds) and FC 14.1.2 (Fruit and vegetable juices)) are listed in Annex to Table 3, no changes are proposed for those Food Categories or their sub-categories.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE SECTION REFERENCES TO COMMODITY STANDARDS FOR GSFA TABLE 3 ADDITIVES

04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
	Acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners and antioxidants listed in Table 3 are acceptable for use in Seasoned Laver Products only, conforming to this standard. Food additives are not permitted in Dried Laver products and Roasted Laver product conforming to this standard.
Codex Standard	Laver Products (CXS 323R-2017)
	<u>Food additives are not permitted in products conforming to this standard</u>
<u>Codex Standard</u>	<u>Kava products for use as a beverage when mixed with water (CXS 336R-2020): Dried Kava Products</u>

Annex 5 (CCCPC)

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVES SECTION OF THE COMMODITY STANDARD RELATING TO THE ALIGNMENT OF THE COMMODITY STANDARDS FOR CCCPC (CXS 86-1981)

As per item 5 in Annex 1 (Explanatory Document), the Chair is proposing to postpone revisions to the GSFA concerning CXS 86-1981 until such time as the most appropriate corresponding GSFA Food Category has been confirmed. In this regard, only the EWG's proposed minor amendments to the food additive Section of CXS 86-1921 are included in this Annex as that revision is not affected by the corresponding food category.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE *STANDARD FOR COCOA BUTTER* (CXS 86-1981)

Since the *Standard for cocoa butter* (CXS 86-1981) indicates that no additives are permitted, only minor amendments are proposed to Section 3 of that standard for consistency with wording in other standards previously subject to Alignment, as indicated below:

No **food** additives are permitted in ~~this~~ products **conforming to this standard.**

Annex 6 (CCPFV)

**PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVES SECTIONS OF COMMODITY STANDARDS
AND TO THE GSFA RELATING TO THE ALIGNMENT OF THE COMMODITY STANDARDS FOR CCPFV
(CXS 247-2005)**

The relevant commodity standards for CCPFV 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 Categories
247-2005	Fruit juices and nectars	14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, 14.1.3.3

Chair's note: based on the description of the food categories and that most provisions were adopted in 2005 concurrent with the drafting of the General standard for fruit juices and nectars (CXS 247-2005) it is believed that there is a 1:1 correspondence between the GSFA and the standards—meaning that there are no unstandardized products under the food categories.

PROPOSED AMENDMENTS TO THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF THE STANDARD FOR FRUIT JUICES AND NECTARS (CXS 247-2005)

Because it is highly likely that there is a 1:1 correspondence between the relevant FCs of the GSFA and CXS 247-2005, there is no need to specify the functional classes permitted for use, as all additives are permitted. Therefore, Section 4 of the *Standard for Fruit juices and nectars* (CXS 247-2005) already includes an appropriate reference to the GSFA, so no changes are proposed. For reference, Section 4 reads:

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the *General standard for food additives* (CXS 192-1995)^{Error! Bookmark not defined.} in Food categories 14.1.2.1 (Fruit juice), 14.1.2.3 (Concentrates for fruit juice), 14.1.3.1 (Fruit nectar) and 14.1.3.3 (Concentrates for fruit nectar) may be used in foods subject to this standard.

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

Table 1 and Table 2 proposals resulting from the Alignment of commodity standards with the GSFA are presented in the format of Table 2 of the GSFA (i.e., information arranged by food category), with the functional classes identified under the respective food additive names for reference purposes.

The Tables have been updated to include the latest, 2025 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 55th session of the CCFA (see [REP25/FA](#) for background), which were subsequently adopted by CAC48 in November 2025 (see [REP25/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 underline** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see [FA/56 INF/01](#)).

There are no draft or proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process for the relevant GSFA Food Categories (i.e., 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, 14.1.3.3). No modifications were made to subject Food Categories by CAC48 in November 2025 from CCFA55.

Below are recommendations on amendments to the GSFA food categories 14.1.2, 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3, 14.1.3.1 and 14.1.3.3. There are no food additive provisions in parent food categories (14.0 and 14.1) of 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 and 14.1.3.3.

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.2

Amendments related to the *General standard for fruit juices and nectars* (CXS 247-2005)

Food Category No. 14.1.2		Fruit and vegetable juices			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
DIMETHYL DICARBONATE Functional classes: Preservative	242	2024	250 mg/kg	XS247	No change. XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)

XANTHAN GUM Functional classes: Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	415	2023	GMP	XS247	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
---	-----	------	-----	-------	--

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.2.1

Amendments related to the *General standard for fruit juices and nectars* (CXS 247-2005)

Food Category No. 14.1.2.1 Fruit juice					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2005	GMP		No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91 & 122	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
CALCIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant	302	2005	GMP		No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
CARBON DIOXIDE Functional classes: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant	290	2005	GMP	69	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2005	3000 mg/kg	122	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
MALIC ACID, DL- Functional classes: Acidity regulator, Sequestrant	296	2005	GMP	115	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
PECTINS Functional classes: Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	440	2005	GMP	35	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier,	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-	2005	1000 mg/kg	33, 40 & 122	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)

Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
SODIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant, Flour treatment agent	301	2005	GMP		No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91 & 122	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
SULFITES Functional classes: 220, 221, 223, 224 – Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative 222, 225 – Antioxidant, Preservative 539 – Antioxidant, Preservative, Sequestrant	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44 & 122	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)
TARTRATES Functional classes: 334 – Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii) and 337 – Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 128 & 129	No change XS356R is also proposed as a Note addition for the Alignment of CXS 356R-2023 (see Annex 4)

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.2.3

Amendments related to the *General standard for fruit juices and nectars* (CXS 247-2005)

Food Category No. 14.1.2.3 Concentrates for fruit juice					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2005	GMP	127	No change
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91, 122 & 127	No change
CALCIUM ASCORBATE	302	2005	GMP	127	No change

Food Category No. 14.1.2.3 Concentrates for fruit juice					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
Functional classes: Antioxidant					
CARBON DIOXIDE Functional classes: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant	290	2005	GMP	69 & 127	No change
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2005	3000 mg/kg	122 & 127	No change
MALIC ACID, DL- Functional classes: Acidity regulator, Sequestrant	296	2005	GMP	115 & 127	No change
PECTINS Functional classes: Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	440	2005	GMP	35 & 127	No change
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	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	2005	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	No change
SODIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant, Flour treatment agent	301	2005	GMP	127	No change
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	No change
SULFITES Functional classes: 220, 221, 223, 224 – Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative 222, 225 – Antioxidant, Preservative 539 – Antioxidant, Preservative, Sequestrant	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44, 122 & 127	No change
TARTRATES Functional classes: 334 – Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337 – Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 127, 128 & 129	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.3

Amendments related to the *General standard for fruit juices and nectars* (CXS 247-2005)

Food Category No. 14.1.3 Fruit and vegetable nectars					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
DIMETHYL DICARBONATE Functional classes: Preservative	242	2024	250 mg/kg	XS247	No change
STEVIOL GLYCOSIDES Functional classes: Sweetener	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26, & 477, & <u>127</u>	Adopt This provision requires Note 127, which is attached to all food additive provisions in GSFA food sub-categories 14.1.2.3 and 14.1.3.3 (i.e., concentrates for fruit juice and concentrates for fruit nectar). Given the nature of the note, there should be no issue with it being attached to this parent FC.
TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE Functional classes: Emulsifying salt, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	437	2023	GMP	XS247	No change
XANTHAN GUM Functional classes: Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	415	2023	GMP	XS247	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.3.1

Amendments related to the *General standard for fruit juices and nectars* (CXS 247-2005)

Food Category No. 14.1.3.1 Fruit nectar					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	950	2005	350 mg/kg	188 & 478	No change
ADVANTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	969	2023	6 mg/kg	478	No change
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2005	GMP		No change
ASPARTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	951	2005	600 mg/kg	191 & 478	No change
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	2023	350 mg/kg	113 & 477	No change

Food Category No. 14.1.3.1 Fruit nectar					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
Functional classes: Sweetener					
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91 & 122	No change
CALCIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant	302	2005	GMP		No change
CARBON DIOXIDE Functional classes: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant	290	2005	GMP	69	No change
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2005	5000 mg/kg		No change
CYCLAMATES Functional classes: Sweetener	952(i), (ii), (iv)	2005	400 mg/kg	17, 122 & 477	No change
MALIC ACID, DL- Functional classes: Acidity regulator, Sequestrant	296	2005	GMP		No change
NEOTAME Functional classes: Sweetener	961	2023	65 mg/kg	478	No change
PECTINS Functional classes: Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	440	2005	GMP		No change
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	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	2005	1000 mg/kg	33, 40 & 122	No change
SACCHARINS Functional classes: Sweetener	954(i)-(iv)	2005	80 mg/kg	500 & 477	No change
SODIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant, Flour treatment agent	301	2005	GMP		No change
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91 & 122	No change
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2005	300 mg/kg	478	No change

Food Category No. 14.1.3.1 Fruit nectar					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener					
SULFITES Functional classes: 220, 221, 223, 224 – Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative 222, 225 – Antioxidant, Preservative 539 – Antioxidant, Preservative, Sequestrant	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44 & 122	No change
TARTRATES Functional classes: 334 – Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337 – Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45 & 128	No change

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 14.1.3.3

Amendments related to the *General standard for fruit juices and nectars* (CXS 247-2005)

Food Category No. 14.1.3.3 Concentrates for fruit nectar					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	950	2005	350 mg/kg	127, 188 & 478	No change
ADVANTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	969	2023	6 mg/kg	127, 478	No change
ASCORBIC ACID, L- Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Flour treatment agent, Sequestrant	300	2005	GMP	127	No change
ASPARTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	951	2005	600 mg/kg	127, 191 & 478	No change
ASPARTAME-ACESULFAME SALT Functional classes: Sweetener	962	2023	350 mg/kg	113, 127, 477	No change
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91, 122 & 127	No change
CALCIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant	302	2005	GMP	127	No change

CARBON DIOXIDE Functional classes: Carbonating agent, Foaming agent, Packaging gas, Preservative, Propellant	290	2005	GMP	69 & 127	No change
CITRIC ACID Functional classes: Acidity regulator, Antioxidant, Colour retention agent, Sequestrant	330	2005	5000 mg/kg	127	No change
CYCLAMATES Functional classes: Sweetener	952(i), (ii), (iv)	2005	400 mg/kg	17, 122, 127 & 477	No change
MALIC ACID, DL- Functional classes: Acidity regulator, Sequestrant	296	2005	GMP	127	No change
NEOTAME Functional classes: Sweetener	961	2023	65 mg/kg	127, 478	No change
PECTINS Functional classes: Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	440	2005	GMP	127	No change
PHOSPHATES Functional classes: Anticaking agent, Antioxidant, Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Flour treatment agent, Firming agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)	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	2005	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	No change
SACCHARINS Functional classes: Sweetener	954(i)-(iv)	2005	80 mg/kg	500, 127 & 477	No change
SODIUM ASCORBATE Functional classes: Antioxidant, Flour treatment agent	301	2005	GMP	127	No change
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	No change
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE) Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	955	2005	300 mg/kg	127 & 478	No change
SULFITES Functional classes: 220, 221, 223, 224 – Antioxidant, Bleaching agent, Flour treatment agent, Preservative 222, 225 – Antioxidant, Preservative	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44, 122 & 127	No change

539 – Antioxidant, Preservative, Sequestrant					
TARTRATES Functional classes: 334 – Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337 – Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 127 & 128	No change

NOTES FOR CCPFV

Not applicable

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

No changes are required to Table 3 due to the alignment of CXS 247-2005 since the food categories this Commodity Standard is cross-referenced to are sub-categories of the parent food categories 14.1.2 and 14.1.3, which are included in the Annex to Table 3.

Annex 7 (Table 3 Notes Development)

PROPOSAL AND UPDATE ON GSFA TABLE 3 NOTES

Background

The 52nd Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA52) agreed to investigate the development and implementation issues associated with establishing Table 3 notes in the GSFA, in consultation with the Codex Secretariat.² CCFA52 endorsed the recommendation to, in-principle, introduce Notes in Table 3 similar to those in Table 1 and 2 in the GSFA, as this new approach would ensure clarity in the use of food additives with numeric use levels; and thus, avoid potentially complicated requirements that could arise once a commodity standard has been aligned with the GSFA. CCFA52 further tasked the alignment EWG established by CCFA52 to identify and consider the implementation issues around Table 3 notes; and to consult the Codex Secretariat to identify any issues associated with the inclusion of the new notes in the GSFA database

The 53rd Session of the Codex Committee on Food Additives (CCFA53) agreed to initiate development and maintenance of Table 3 notes in the GSFA, in consultation with the Codex Secretariat, until implementation into the GSFA database is achieved.³ In particular, sentences 1 and 2 of Recommendation 8 of CRD 3 from CCFA53 were endorsed.⁴ These read as follows:

The WG recommends the in-principle agreement for the development of Table 3 notes with the features listed at the front of Appendix 4 to the Committee. [...] The development of Table 3 notes will also depend on when Codex Secretariat is able to make changes to the online version.

Development of Table 3 Notes

During the alignment work for various CCMMP Commodity Standards for CCFA51, CCFA52 and CCFA53, some decisions were made at the time in order to reflect conditions of food additive use from the respective standards in the GSFA for certain Table 3 additives which in retrospect have been considered to be inappropriate or need to be changed and addressed by another approach (i.e., the use of Table 3 Notes).

Specifically, during the above noted meetings, the committee agreed to a number of cases where provisions for Table 3 additives were added to Tables 1 and 2 of the GSFA in food categories that are not in the Annex to Table 3 in cases where a corresponding commodity standard had specific restrictions on the use of a Table 3 additive. This was done by the use of Table 1 and 2 notes to ensure that the GSFA included any restrictions (such as a numerical use level, use singly or in combination with other additives, or for specific types of foods falling under a given standard) on the use of the Table 3 additives listed in a commodity standard corresponding to a specific food category that is not in the Annex to Table 3. These restrictions would otherwise have been lost.

This approach has led to the problem that it is not consistent with the GSFA Preamble text relating to Table 3 additives. CCFA has historically not included provisions for the use of Table 3 additives in Tables 1 and 2 of the GSFA for food categories that are not listed in the Annex to Table 3, as the general use of Table 3 additives in those food categories is already allowed by the listing of the additive in Table 3. However, at the time that the alignment work was performed, there was no other mechanism to allow the commodity standard restrictions to be included in the GSFA.

An example of such a provision is for the use of Calcium propionate (INS 282) in FC 01.6.2.1 (Ripened cheese, includes rind):

CALCIUM PROPIONATE					
INS 282 Calcium propionate			Functional Class: Preservative		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step	Year
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	Adopted	2021

Note 3: For use in surface treatment only.

Note 460: Except for use at 3,000 mg/kg singly or in combination: propionic acid (INS 280), sodium propionate (INS 281) and calcium propionate (INS 282) in products conforming to the Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS

² REP21/FA, para 88-89.

³ REP23/FA, para 68.

⁴ REP23/FA, paras 43-44.

267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) and Provolone (CXS 272-1968).

Note 503: Except for use in products conforming to the General Standard for Cheese (CXS 283-1978): propionic acid (INS 280), sodium propionate (INS 281) and calcium propionate (INS 282) at 3000 mg/kg as propionic acid.

Calcium propionate is a Table 3 additive with an ADI of “not specified” from JECFA. Food category 01.6.2.1 is not in the Annex to Table 3, and therefore a provision for calcium propionate should not be included in Tables 1 and 2 of the GSFA. As such, the intention of the work on Table 3 notes is to move provisions like this in to Table 3 by means of Table 3 notes that will replicate the restrictions placed on its use by the various commodity standards. Once these uses are incorporated into Table 3 by means of Table 3 notes, the original provision in Tables 1 and 2 will need to be revoked.

With regard to the structure of the Table 3 notes, CCFA53 recommended the following be considered:

- Relevant current Table 1 & 2 notes could be used as the basis for future T3 notes.
- Current condition statements already in the 5th column in Table 3 could be used and converted into T3 notes.
- The T3 notes could be listed as T3-1, T3-2, etc to differentiate them from Table 1 & 2 notes.
- *[Relevant to the pdf version of Table 3]* A 6th column is proposed to be created to add such T3 notes. A footnote is proposed to be added to the title explaining that the notes only apply to standardized foods. The short title could be ‘Notes²’, with footnote 2 stating ‘Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only’. This proposal is designed to keep the width of the column narrow.
- *[Relevant to the pdf version of Table 3]* The 5th and 6th column could be split into sub rows, with each row dealing only with one commodity standard and linked note, to ensure full clarity on which notes apply to which standards.
- *[Relevant to the pdf version of Table 3]* Reference to the commodity standard is not required in notes since they are linked directly to the commodity standard in column 5.

Recently, the FAO has made considerable advancements in the development of the Codex Alimentarius website and the development of the online version of the GSFA.

It has been proposed that the **online version of the GSFA** would show the notes by (1) text box hyperlinks and (2) an option to pull-down a full list of Notes by commodity Standard, as shown in the following sample image (complete information for calcium silicate as the example is not shown).

GSFA Table 3 Provisions

Calcium silicate is a food additive that is included in **Table 3**, and as such may be used in the following foods under the conditions of good manufacturing practices (GMP) as outlined in the Preamble of the Codex GSFA. Although not listed below, Calcium silicate could also be used in heat-treated butter milk of food category 01.1.1 and spices of food category 12.2.1. Note that food categories listed in the **Annex to Table 3** were excluded accordingly. Calcium silicate is acceptable in foods conforming to the following commodity standards:

No notes

CS 105-1981 CS 89-1981 CS 263-1966 CS 264-1966 CS 265-1966 CS 266-1966 CS 267-1966 CS 268-1966 CS 269-1967 See all notes ^

CS 270-1968 CS 271-1968 CS 272-1968 CS 221-2001 CS 283-1978 CS 207-1999 CS 290-1995

Standards	Notes
CS 263-1966	T3-1: For use as anticaking agents only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), at 10,000 mg/kg, singly or in combination, silicates calculated as silicon dioxide. T3-2: For use as anticaking agents for the surface treatment of sliced, cut, shredded or grated cheese only.
CS 264-1966	T3-1: For use as anticaking agents only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), at 10,000 mg/kg, singly or in combination, silicates calculated as silicon dioxide. T3-2: For use as anticaking agents for the surface treatment of sliced, cut, shredded or grated cheese only.
CS 265-1966	T3-1: For use as anticaking agents only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), at 10,000 mg/kg, singly or in combination, silicates calculated as silicon dioxide. T3-2: For use as anticaking agents for the surface treatment of sliced, cut, shredded or grated cheese only.
CS 266-1966	T3-1: For use as anticaking agents only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), at 10,000 mg/kg, singly or in combination, silicates calculated as silicon dioxide. T3-2: For use as anticaking agents for the surface treatment of sliced, cut, shredded or grated cheese only.

Hyperlinks are only showed to Commodity standards with notes

CS 268-1966

T3-1: For use as anticaking agents only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), at 10,000 mg/kg, singly or in combination, silicates calculated as silicon dioxide.

Number of existing Notes on Table 3 for CS 268-1966

1

Table 3 of the pdf version of the GSFA would be expanded, generally in accordance with the recommendations from CCFA53 outlined above, as exemplified in the Table below (the list of standards and notes below are for illustrative purposes and are not complete). NB: this format was also presented to the EWG of Alignment in preparation for CCFA54 and CCFA55, and received general support from the Membership.

INS No.	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable in foods conforming to the following commodity standards ¹	Notes relevant to the commodity standards in column 5 of this table only
552	Calcium silicate	Anticaking agent	1999	CS 105-1981, CS 251-2006,	
				CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968	T3-1, T3-2
				CS 221-2001, CS 283-1978	T3-4

Notes:

T3-1: For use as anticaking agents only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), at 10,000 mg/kg, singly or in combination, silicates calculated as silicon dioxide.

T3-2: For use as anticaking agents for the surface treatment of sliced, cut, shredded or grated cheese only.

T3-4: For use as anticaking agents for the surface treatment of sliced, cut, shredded or grated cheese only: silicon dioxide, amorphous (INS 551), calcium silicate (INS 552), magnesium silicate, synthetic (INS 553(i)) and talc (INS 553(iii)), singly or in combination, at 10,000 mg/kg as silicon dioxide.

Alternatively, Table 3 may be presented in landscape orientation, which could provide room to include the full text of the notes in the last column.

With these visualizations in mind, the Chairs would like to provide an opportunity for the EWG members and the CCFA56 to provide comments on the suitability of the layouts. As laid out in Issue 10 of Annex 1, the Chairs' proposals are to:

- (1) Revise the Table 3 layouts based on feedback received during CCFA56;
- (2) Circulate the revised layouts in the first circular of the next EWG on Alignment, established by CCFA56;
- (3) Migrate relevant Table 1 and 2 additives to Table 3 with the appropriate Notes, and ensure the consistent application of Table 3 Notes, in a subsequent circu