



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/FA 26/56/6
Mars 2026

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS: RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE (GTE) SUR L'ALIGNEMENT

Le groupe de travail électronique (GTE) sur l'alignement a été présidé par le Canada et co-présidé par le Japon et les États-Unis d'Amérique. Les membres du GTE qui ont contribué des observations lors de la consultation sont l'Australie, le Chili, la Colombie, l'Union européenne, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Fédération de Russie, Food Drink Europe, l'Association internationale pour la confiserie et l'Association internationale pour les fruits et légumes.

Travaux d'alignement entrepris en 2025

À 55^e session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Canada et co-présidé par le Japon et les États-Unis d'Amérique (REP25/FA paragraphe 74), et travaillant en anglais uniquement, pour:

- a. Aligner les normes régionales du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA): la *Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté* (Afrique) (CXS 334R-2020), la *Norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.* (Afrique) (CXS 335R-2020), la *Norme régionale sur la viande séchée* (Afrique) (CXS 350R-2022);
- b. Aligner les normes régionales du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC): la *Norme régionale sur la coriandre du Mexique* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 304R-2011), la *Norme régionale sur la lucuma* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 305R-2011);
- c. Aligner les normes régionales du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP): la *Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 336R-2020), la *Norme régionale sur le jus de noni fermenté* (Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest) (CXS 356R-2023);
- d. Aligner la norme de produits du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC): la *Norme pour le beurre de cacao* (CXS 86-1981);
- e. Aligner les normes de produits du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP): la *Norme sur les calmars crus surgelés* (CXS 191-1996), la *Norme sur les mollusques bivalves vivants et crus* (CXS 292-2008), la *Norme sur les ormeaux vivants et sur les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure* (CXS 312-2013);
- f. Aligner la norme de produits du Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV): la *Norme pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005); et
- g. En collaboration avec le Secrétariat du Codex et en s'appuyant sur la fonctionnalité de la nouvelle base de données de la NGAA, élaborer une approche par étapes pour les notes du tableau 3, y compris:
 - i. la suppression des dispositions relatives aux additifs du tableau 3 dans les catégories d'aliments non inscrites dans l'annexe du tableau 3 mais incluses dans les tableaux 1 et 2; et
 - ii. la révision de la cinquième colonne des notes du tableau 3.

Avancées depuis le 55^e session du CCFA

Le GTE a organisé une série de consultation pour faire avancer les travaux. Le consensus a largement été obtenu sur la plupart des questions; mais la consultation ayant été unique, les questions sont toutes décrites dans le présent rapport pour examen par le groupe de travail physique (GTP). Certaines normes régionales du CCAFRICA et du CCNASWP doivent faire l'objet de consultation auprès des comités respectifs avant de

pouvoir achever l'alignement; de même, la *Norme pour le beurre de cacao* (CXS 86-1981) doit faire l'objet d'une consultation auprès du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) (suite à l'ajournement *sine die* du CCCPC) pour poursuivre l'alignement. Se référer à l'annexe 1 (Document explicatif) pour l'examen de ces questions.

Depuis la 1^e circulaire, la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) a été actualisée conformément à l'approbation de la 48^e session de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après "la Commission"); certaines révisions des propositions dans les annexes ont donc été prises en compte, pour s'aligner sur les actualisations.

Il est noté qu'à sa 53^e session, le CCFA avait également entamé la discussion sur l'élaboration des notes du tableau 3 avec les caractéristiques énoncées dans le document CX/FA 23/53/6 (annexe 4, p. 167), mais que l'élaboration des notes du tableau 3 dépendait aussi de quand le Secrétariat du Codex pourrait apporter ces modifications dans la version en ligne de la NGAA. Cependant, à sa 53^e session, le CCFA a noté que des examens supplémentaires étaient nécessaires pour assurer de la clarté sur l'utilité des notes du tableau 3, et il est donc convenu qu'à sa 54^e session, le CCFA devrait approfondir cette question dans le cadre de son mandat (REP23/FA, para 44). Le secrétariat du Codex a élaboré des propositions de mise en page pour le tableau 3 dans les versions en ligne ainsi que publiée en PDF, pour examen par le CCFA, ainsi que la numérotation et le formatage des notes du tableau 3. Celles-ci figurent dans l'annexe 7.

Une modification a été apportée dans le format du présent rapport en ce que les propositions du tableau 1 et du tableau 2 découlant de l'alignement des normes de produits sur la NGAA sont présentées dans les annexes en utilisant uniquement le format du tableau 2 de la NGAA (à savoir, l'information est présentée par catégories d'aliments) vu que ces deux tableaux contiennent généralement la même information présentée différemment (l'exception étant que le tableau 2 ne contient pas d'information sur la catégorie fonctionnelle). À des fins de référence, l'information sur les catégories fonctionnelles a été indiquée sous le nom des additifs respectifs dans les propositions.

Tout au long du présent document, le nouveau texte est indiqué en **caractères gras soulignés**, alors que le texte supprimé est ~~barré~~.

Liste des annexes

Annexe 1: Document explicatif – questions, observations et propositions du président adressées au GTE sur les problèmes associés aux normes de produits du CCAFRICA, du CCNASWP, et du CCCPC (en relation avec les points a., c., et d. des termes de référence).

Annexe 2: Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits et à la NGAA liés à l'alignement des normes de produits régionales du CCAFRICA (CXS 334R-2020; CXS 335R-2020; CXS 350R-2022) (en relation avec le point a. des termes de référence).

Annexe 3: Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits et à la NGAA liés à l'alignement des normes de produits régionales du CCLAC (CXS 304R-2011; CXS 305R-2011) (en relation avec le point b. des termes de référence).

Annexe 4: Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits et à la NGAA liés à l'alignement des normes de produits régionales du CCNASWP (CXS 336R-2020; 356R-2023) (en relation avec le point c. des termes de référence).

Annexe 5: Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits liés à l'alignement des normes de produits du CCCPC (CXS 86-1981) (en relation avec le point d. des termes de référence).

Annexe 6: Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires des normes de produits et à la NGAA liés à l'alignement des normes de produits du CCPFV (CXS 247-2005) (en relation avec le point f. des termes de référence).

Annexe 7: Proposition et actualisation des notes du tableau 3 de la NGAA (en relation avec le point g. des termes de référence).

Annexe 1 (Explicative)

**DOCUMENT EXPLICATIF – QUESTIONS, OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DU PRÉSIDENT
ADDRESSÉES AU GTE SUR LES PROBLÈMES ASSOCIÉS À L'ALIGNEMENT DES NORMES DE
PRODUITS DU CCAFRICA, DU CCNASWP ET DU CCCPC**

Le présent document fournit les problèmes et les questions émanant des travaux d'alignement dans le cadre du mandat du GTE chargé de l'alignement. Il fournit aussi l'approche proposée par le président pour examen par le GTP.

La plupart des problèmes a obtenu un consensus, mais certains nécessitent des informations supplémentaires et l'approbation du GTP et du CCFA.

**PROBLÈMES ET QUESTIONS CLÉS NÉCESSITANT D'ÊTRE EXAMINÉS PAR LE GROUPE DE
TRAVAIL PHYSIQUE (GTP)****QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DU CCAFRICA****1. Alignement de la Norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté (CXS 334R-2020) et référence croisée avec les catégories d'aliments de la NGAA**

Dans le GTE sur l'alignement, le président a demandé des observations pour déterminer si l'alignement d'une autre catégorie d'aliments de la NGAA pourrait être nécessaire pour CXS 334R-2020 en raison du fait que cette norme concerne les produits fermentés et que les produits fermentés relèvent de la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)).

Une situation similaire s'est présentée dans le GTE sur l'alignement de la 54^e session du CCFA lors de l'alignement des produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017), quand il s'est avéré que les produits relevant de cette norme pourraient appartenir à d'autres catégories d'aliments de la NGAA. En tant que tel, compte tenu du précédent, il semble approprié de demander l'assistance du CCAFRICA pour confirmer si d'autres catégories d'aliments pourraient s'appliquer à CXS 334R-2020. Si l'alignement d'autres catégories d'aliments devait s'avérer approprié, les amendements correspondants dans l'annexe C seraient également nécessaires à ce moment-là.

Dès lors, une proposition initiale a été faite au GTE sur l'alignement, elle a été soutenue par le Chili, l'Union européenne, la Nouvelle-Zélande, la Fédération de Russie et FoodDrinkEurope. Cette proposition n'a pas été modifiée depuis la 1^e circulaire du GTE et est présentée ci-après.

Proposition finale du président:

La proposition finale du président est de poursuivre:

- a) l'alignement de la catégorie d'aliments 04.2.2.8; et
- b) demander au CCAFRICA d'examiner si une autre catégorie d'aliments de légumes transformés (à savoir, 04.2.2.7– légumes fermentés) peut s'appliquer à CXS 334R-2020.

Le texte suivant à l'intention du CCAFRICA est à examiner par le GTP:

Afin que le CCFA aligne les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les préparations cuites à base de manioc fermenté conformes à la *Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté* (CXS 334R-2020) sur la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995), le CCFA doit déterminer à quelle catégorie d'aliments de la NGAA la norme de produits correspond.

Actuellement, CXS 334R-2020 est en référence croisée avec la catégorie d'aliments 04.2.2.8 de la NGAA (Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines) dans l'annexe C de la NGAA et référence est faite à la catégorie d'aliments de la NGAA 04.2.2.8 dans la section sur les additifs alimentaires de la norme. Cependant, lors de l'examen de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CXS 334R-2020 sur la NGAA, le CCFA note qu'une autre catégorie d'aliments de la NGAA pourrait être pertinente du fait que CXS 334R-2020 concerne les produits fermentés et que les produits fermentés relèvent de la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)). Il est donc suggéré que la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA pourrait aussi être une catégorie d'aliments appropriée pour CXS 334R-2020.

Au vu de cette information, nous invitons le CCAFRICA à confirmer les catégories d'aliments de la NGAA appropriées correspondant aux préparations cuites à base de manioc fermenté relevant de CXS 334R-2020.

2. Modifications éditoriales proposées dans la section 4 – Additifs alimentaires de CXS 350R-2022 pour adhérer de plus près au modèle suggéré dans le manuel de procédure de la Commission (30^e édition, 2025)

Le format suggéré pour la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits est examiné dans la portion de la section 2 « Format des normes de produits du Codex », *Elaboration des normes Codex et textes apparentés*, du manuel de procédure de la Commission. Spécifiquement, cette partie indique:

Cette section devrait contenir une référence générale aux sections correspondantes de la NGAA, qui devrait avoir la structure suivante: «[classe fonctionnelle additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale sur les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x [nom de la catégorie d'aliments] ou répertoriée dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.

La section actuelle **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES** de CXS350R-2022 indique:

Les antioxydants et conservateurs utilisés conformément à la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995)¹ dans la catégorie d'aliments 08.2. « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » sont acceptables dans les aliments conformes à la présente norme.

L'emploi des aromatisants devrait être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66- 2008).²

Dès lors, une proposition initiale a été présentée au GTE, soutenue par l'Australie, le Chili, l'Union européenne, la Nouvelle-Zélande et FoodDrinkEurope. Cette proposition n'a pas été modifiée depuis la 1^e circulaire du GTE et se présente comme suit.

Proposition finale du président:

Modifier la référence aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA pour CXS 350R-2022 pour adhérer de plus près au modèle de norme recommandé dans le manuel de procédure de la Commission. La catégorie d'aliments 8.2 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3 et il est considéré que la manière dont la section 4 : ADDITIFS ALIMENTAIRES est actuellement rédigée dans CXS 350R-2022, permettrait l'emploi de tout antioxydant et conservateur des tableaux 1, 2 ou 3. La modification proposée se présente comme suit:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

*Les antioxydants et les conservateurs, utilisés conformément aux **tableaux 1 et 2** de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192- 1995)¹ dans la catégorie d'aliments 08.2 (Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux) **ou inscrits dans le tableau 3 de la NGAA** sont acceptables pour l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.*

3. Clarification concernant les catégories d'aliments (y compris les sous-catégories) qui s'appliquent à la Norme régionale sur la viande séchée (CXS 350R-2022) pour l'application des dispositions relatives aux additifs alimentaires

Actuellement, la section sur les additifs alimentaires dans la *Norme régionale sur la viande séchée* (CXS 350R-2022) fait référence aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments générale 08.2 de la NGAA (la norme régionale est également en référence croisée avec la catégorie d'aliments 08.2 dans l'annexe C de CXS 192-1995). Toutefois, concernant l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires (à savoir les antioxydants et les conservateurs), il serait probablement plus approprié que cette norme régionale fasse référence aux sous-catégories d'aliments qui traitent spécifiquement des viandes séchées et que soit supprimée la référence à la catégorie d'aliments générale 08.2. Par exemple, il y a des sous-catégories dans la catégorie d'aliments générale 08.2 qui sont soit spécifiques aux viandes séchées ou qui incluent des viandes séchées (spécifiquement, 08.2.1.2 et 08.2.2). Par ailleurs, en révisant l'historique de l'élaboration de cette norme, il apparaît que l'intention initiale était d'inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les sous-catégories de 08.2, comme celles contenues dans 08.2.1.2. Cependant, il a dû y avoir un malentendu quant au fonctionnement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la hiérarchie des catégories d'aliments. La section 5 (Système de classification des catégories d'aliments) dans CXS 192-1995 (Norme générale sur les additifs alimentaires, spécifiquement la partie a) indique « Le système de classification des catégories d'aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie. » Cela signifie que les additifs alimentaires autorisés dans les catégories d'aliments générales sont également autorisés dans les sous-catégories de la catégorie générale (à savoir, les autorisations relatives aux additifs alimentaires sont transférables vers le bas dans la hiérarchie), elles ne sont

pas transférables vers le haut¹. Cette distinction est plus apparente dans la version de la NGAA en ligne [GSFA Online](#). À cet égard, un antioxydant (par ex., les citrates d'isopropyle; SIN: 384) ou un conservateur (par ex., les BENZOATES; SIN: 210 -213) qui est autorisé dans une des sous-catégories de 08.2, comme 08.2.1.2, n'est pas autorisé dans les produits qui relèvent de CXS 350R-2022 parce qu'elle ne fait référence qu'aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments générale 08.2. Par exemple, si la section sur les additifs alimentaires dans CXS 350R-2022 faisait référence aux catégories d'aliments 08.2.1.2 et 08.2.2 de la NGAA, elle permettrait à tous les antioxydants et les conservateurs des catégories d'aliments 08.2.1.2, 08.2.1, 08.2 et 08.0 d'être autorisés dans les *viandes, volaille et gibier compris transformées, en pièces entières ou en morceaux, non cuites, saumurées (y compris salées) et séchées* (catégorie d'aliments 08.2.1.2), et à tous les antioxydants et les conservateurs des catégories d'aliments 08.2.2, 08.2, et 08.0 d'être autorisés dans les *viandes, volaille et gibier compris, transformées, en pièces entières ou en morceaux, traitées thermiquement* (08.2.2), qui contiennent chacune des produits séchés qui relèvent de CXS 350R-2022. En fait, généralement, les normes de produits sont, pour la plupart, en référence croisée avec la sous-catégorie la plus basse.

Si CXS 350R-2022 contient aussi des viandes coupées fin ou hachées, les sous-catégories de 08.3, comme 08.3.1.2 et 08.3.2 pourraient alors devoir être examinées.

Historique de l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour CXS 350R-2022 dans le CCAFRICA

Les travaux du CCAFRICA sur l'élaboration de la norme régionale sur la viande séchée ont commencé à la 21^e session du CCAFRICA (décembre 2014), avec la première indication que la norme inclurait des dispositions relatives aux additifs alimentaires à la 39^e session de la Commission (voir [CX/CAC 16/39/7 Add.1](#), annexe I) en juillet 2016. Le GTE chargé d'élaborer le projet de norme pour la 23^e session du CCAFRICA ([CX/AFRICA 19/23/14](#)) a initialement proposé une référence générale à la NGAA sans mentionner aucune des catégories d'aliments de la NGAA. Le secrétariat du Codex ([CX/AFRICA 19/23/CRD3](#)) a ensuite préparé une liste potentielle des catégories d'aliments et sous-catégories d'aliments de la NGAA (en descendant jusqu'aux 3^e et 4^e sous-catégories, par ex., 08.2.1 et 08.2.1.2) et a identifié les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour certaines catégories d'aliments pour les viandes (à savoir, 08.2, 08.2.1, 08.2.1.1, 08.2.1.2, 08.2.1.3). Le CCAFRICA devait déterminer les catégories d'aliments correctes pour la viande séchée, en tenant compte de la description des produits, déterminer si une référence générale à la NGAA pouvait être faite et, sinon, élaborer la liste des additifs alimentaires. La 23^e session du CCAFRICA ([REP20/AFRICA](#), y compris l'annexe V) a confirmé que la viande séchée relevait de la catégorie d'aliments « 08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux », et que la catégorie d'aliments 08.2 avait plusieurs sous-catégories desquelles relève la viande séchée par ex., les pièces de viande non traitées thermiquement (08.2.1) et les pièces de viande traitées thermiquement (08.2.2) (voir para.90). Par ailleurs, l'annexe V de REP20/AFRICA (le projet de norme régionale sur la viande séchée) a indiqué dans la section 4 – Additifs alimentaires que « les antioxydants, les conservateurs, les stabilisants, les régulateurs de l'acidité et les séquestrants utilisés conformément à la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2. « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » sont acceptables pour l'emploi dans les aliments conformes à cette norme, » et a répertorié les additifs alimentaires des catégories d'aliments 08.2, 08.2.1, 08.2.1.1, 08.2.1.2, et 08.2.1.3 de la NGAA. Il a été également indiqué que la section sur les additifs alimentaires nécessitait un examen ultérieur (voir para. 90, 101 et 102). À sa 24^e session, le CCAFRICA ([CX/AFRICA 22/24/4](#)) a déterminé que la liste des additifs alimentaires contenus dans l'annexe V de REP20AFRICA (qui était la liste des additifs alimentaires contenus dans les catégories d'aliments 08.2, 08.2.1 de la NGAA et leurs sous-catégories) n'était pas nécessaire parce que les additifs alimentaires proposés étaient déjà répertoriés dans 08.2, et a donc remplacé la liste par une référence générale à la NGAA, qui indique « Les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément à la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192- 1995) dans la catégorie d'aliments 08.2. « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » sont acceptables pour l'emploi dans les aliments conformes à cette norme ». La section sur les additifs alimentaires dans la norme régionale a été peu modifiée après cela, et a été approuvée avec des modifications éditoriales mineures à la 53^e session du CCFA ([REP23/FA](#)).

[Note du président: le président estime que le texte qui précède fait acte de reconnaissance par le CCAFRICA que les antioxydants et les conservateurs dans certaines sous-catégories auraient dû être autorisés dans les produits relevant de CXS 350R-2022; et qu'il y a probablement eu un malentendu concernant le fonctionnement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA par rapport à la hiérarchie des catégories d'aliments. La section sur les additifs alimentaires de la norme

¹ Cela signifie que tout additif autorisé dans une sous-catégorie n'est autorisé que dans cette sous-catégorie, et pour la catégorie générale, ces dispositions ne s'appliqueraient qu'aux produits qui relèveraient de la sous-catégorie et non des autres sous-catégories de la catégorie générale à moins que ces autres sous-catégories contiennent chacune leur propre allocation.

régionale ne faisant référence qu'à la catégorie d'aliments générale 08.2 (et l'ANNEXE C de CXS 192-1995 établissant une référence croisée entre CXS 350R-2022 et la catégorie d'aliments générale) au lieu des sous-catégories pertinentes, les additifs autorisés dans les sous-catégories pertinentes ne sont pas autorisés pour l'emploi dans la norme régionale, seuls ceux qui appartiennent à la catégorie d'aliments référencée (à savoir 08.2) et sa catégorie d'aliments générale (08.0) sont autorisés.].

Dès lors, une proposition initiale a été présentée au GTE, soutenue par l'Australie, le Chili, l'Union européenne, la Nouvelle-Zélande et FoodDrinkEurope. Cette proposition n'a pas été modifiée depuis la 1^e circulaire du GTE.

Proposition finale du président:

a) aligner CXS 350R-2022 sur la catégorie d'aliments 08.2 de la NGAA (et sa catégorie d'aliments générale 08.0) pour l'heure (ce qui serait nécessaire indépendamment du fait que les sous-catégories sont ou non référencées); et

b) demander au CCAFRICA d'examiner les avantages de référencer les sous-catégories d'aliments pertinentes de 08.2 (et éventuellement 08.3) dans la section sur les additifs alimentaires dans CXS 350R-2022:

i. les sous-catégories dans la catégorie d'aliments générale 08.2 qui sont soit spécifiques aux viandes séchées ou qui contiennent des viandes séchées (par ex., 08.2.1.2 et 08.2.2)); et

ii. les sous-catégories dans la catégorie d'aliments générale 08.3 qui sont soit spécifiques aux viandes séchées ou contiennent des viandes séchées (par ex., 08.3.1.2 et 08.3.2))

Le texte suivant à l'intention du CCAFRICA est à examiner par le GTP:

Actuellement, la section sur les additifs alimentaires dans la *Norme régionale sur la viande séchée* (CXS 350R-2022) du CCAFRICA référence les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments générale 08.2 de la NGAA (la norme régionale est également en référence croisée avec la catégorie d'aliments 08.2 dans l'annexe C de CXS 192-1995). Cependant, le GTE sur l'alignement du CCFA a établi que pour l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires (à savoir, les antioxydants et les conservateurs), il sera probablement plus approprié que cette norme régionale contienne une référence aux sous-catégories d'aliments spécifiques ayant trait aux viandes séchées et que la référence à la catégorie d'aliments générale 08.2 soit supprimée. Suite à l'examen de l'historique de l'élaboration de la norme (tel que dans CX/AFRICA 19/23/CRD3, REP20/AFRICA, CX/AFRICA 22/24/4), il semble que l'intention initiale du CCAFRICA était d'inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les sous-catégories de 08.2, telles que 08.2.1, 08.2.1.2 et 08.2.2.

La section 5 (Système de classification des catégories d'aliments) dans CXS 192-1995 (GSFA), spécifiquement la partie a) indique que « le système de classification des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie. » Cela signifie que les additifs alimentaires autorisés dans les catégories d'aliments générales sont également autorisés dans les sous-catégories de la catégorie générale (à savoir, les autorisations relatives aux additifs alimentaires sont transférables vers le bas dans la hiérarchie), elles ne sont pas transférables vers le haut. Cette distinction est plus apparente dans la version de la NGAA en ligne. À cet égard, un antioxydant (par ex., les citrates d'isopropyle; SIN: 384) ou un conservateur (par ex., les BENZOATES; SIN: 210 -213) qui est autorisé dans une des sous-catégories de 08.2, comme 08.2.1.2, n'est pas autorisé dans les produits qui relèvent de CXS 350R-2022 parce qu'elle ne fait référence qu'aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments générale 08.2. Par exemple, si la section sur les additifs alimentaires dans CXS 350R-2022 faisait référence aux catégories d'aliments 08.2.1.2 et 08.2.2 de la NGAA, elle permettrait à tous les antioxydants et conservateurs des catégories d'aliments 08.2.1.2, 08.2.1, 08.2 et 08.0 d'être autorisés dans les *viandes, volaille et gibier compris transformées, en pièces entières ou en morceaux, non cuites, saumurées (y compris salées) et séchées* (catégorie d'aliments 08.2.1.2), et à tous les antioxydants et conservateurs des catégories d'aliments 08.2.2, 08.2, et 08.0 d'être autorisés dans les *viandes, volaille et gibier compris, transformées, en pièces entières ou en morceaux, traitées thermiquement* (08.2.2), qui contiennent chacune des produits séchés qui relèvent de CXS 350R-2022.

Suite à l'examen des descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA ((PARTIE II, ANNEXE B de CXS 192-1995), les sous-catégories qui sont soit spécifiques aux viandes séchées ou incluent des viandes séchées sont: 08.2.1.2 et 08.2.2. À la lecture des descripteurs des catégories d'aliments 08.1.1.1, 08.2.1.2 et 08.2.1.3, de ces 3 catégories, seule 08.2.1.2 semble inclure de la viande séchée (selon les descripteurs, 08.2.1.2 contient le produit séché de 08.1.1.1). Si la norme était censée inclure les viandes coupées fin ou hachées, il pourrait être approprié que les catégories d'aliments 08.3.1.2 et 08.3.2 soient référencées dans la section sur les additifs alimentaires de CXS 350R-2022.

Le CCFA invite le CCAFRICA à soumettre des observations sur:

- i. L'introduction des références des sous-catégories d'aliments de la NGAA, 08.2.1.2 et 08.2.2 pour les antioxydants et les conservateurs dans la section sur les additifs alimentaires de CXS 350R-2022; et
- ii. Si la norme régionale inclue des viandes coupées fin ou hachées, indiquer si les sous-catégories 08.3.1.2 et 08.3.2 devraient être référencées similairement dans la section sur les additifs alimentaires de CXS 350R-2022.

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DU CCNASWP

4. Alignement de la Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau (CXS 336R-2020) et référence croisée avec les catégories d'aliments de la NGAA

Dans le GTE sur l'alignement, le président a demandé des observations s'agissant d'établir si l'alignement d'autres catégories d'aliments de la NGAA serait nécessaire pour CXS 336R-2020 en raison du fait que la section 2a) de la norme mentionne spécifiquement « rhizomes pelés frais et/ou séchés », les rhizomes pelés frais relèveraient de la catégorie d'aliments 04.2.1.3 de la NGAA (Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Par ailleurs, la section 3.6 indique que « Les produits du kava frais doivent être surgelés et maintenus à une température inférieure à -18 °C. » suggérant que la catégorie d'aliments 04.2.2.1 de la NGAA (Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) est également applicable. Les références dans CXS 336R-2020 suggèrent que la norme pourrait exiger d'être en référence croisée avec d'autres catégories d'aliments de la NGAA au-delà de celles qui sont actuellement en cours d'alignement.

Une situation similaire s'est produite dans le GTE sur l'alignement de la 54^e session du CCFA lors de l'alignement des produits d'algue porphyra (CXS 323R-2017), quand il s'est avéré que les produits dans cette norme pourraient relever d'autres catégories d'aliments de la NGAA. En tant que tel, en considération de l'antécédent, il semble approprié de demander l'assistance du CCNASWP pour confirmer si d'autres catégories d'aliments pourraient s'appliquer à CXS 336R-2020. Si l'alignement d'autres catégories d'aliments s'avérait approprié, des amendements correspondants dans l'annexe C de la NGAA seraient aussi nécessaires à ce moment-là.

Des observations ont été demandées au GTE sur l'alignement s'agissant d'établir si cette question devait être renvoyée au CCNASWP pour examen. Dès lors, une proposition initiale a été soumise au GTE soutenue par l'Australie, le Chili, l'Union européenne, la Nouvelle-Zélande et FoodDrinkEurope. Cette proposition n'a pas été modifiée depuis la 1^e circulaire du GTE et se présente comme suit:

Proposition finale du président:

La proposition du président est de poursuivre:

- a) l'alignement des catégories d'aliments 04.2.1.1 et 04.2.2.2; et
- b) demander au CCNASWP d'examiner si d'autres catégories d'aliments contenant des légumes transformés et frais (à savoir, 04.2.1.3 et 04.2.2.1) s'appliqueraient à 336R-2020.

Le texte suivant à l'intention du CCNASWP est à examiner par le GTP:

Afin que le CCFA aligne les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les produits du kava à utiliser en tant que boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau conformes à la *Norme régionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau* (CXS 336R-2020) sur la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995), le CCFA doit déterminer à quelle catégorie d'aliments de la NGAA correspond la norme de produits.

Actuellement, CXS 336R-2020 est en référence croisée avec les catégories d'aliments de la NGAA 04.2.1.1 (Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)) et 04.2.2.2 (Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)) dans l'annexe C de la NGAA, et une référence est faite aux catégories d'aliments 04.2.1.1 et 04.2.2.2 dans la section sur les additifs alimentaires de la norme. Cependant, d'autres catégories d'aliments de la NGAA pourraient s'appliquer à CXS 336R-2020 en raison du fait que la section 2a) de la norme mentionne spécifiquement « les rhizomes pelés, frais et/ou séchés, » et que les rhizomes pelés frais relèveraient de la catégorie d'aliments de la NGAA 04.2.1.3 (Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Qui plus est, la section 3.6 indique que « les produits du kava frais doivent être surgelés et maintenus à une température inférieure à -18 °C, » suggérant que la catégorie d'aliments 04.2.2.1 (Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès

ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) de la NGAA est également applicable. Les références dans CXS 336R-2020 suggèrent que la norme pourrait nécessiter d'être en référence croisée avec d'autres catégories d'aliments de la NGAA ((à savoir, 04.2.1.3 et 04.2.2.1) au-delà de celles qui sont actuellement en cours d'alignement.

Au vu de cette information, nous invitons le CCNASWP à confirmer les catégories d'aliments de la NGAA appropriées correspondant aux produits du kava à l'usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau relevant de CXS 334R-2020.

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES DU CCCPC

5. Réexamen de la correspondance appropriée avec les catégories d'aliments de la NGAA

La Norme sur le beurre de cacao (CXS 86-1981) est en référence croisée avec la catégorie d'aliments 05.1.3 de la NGAA dans l'annexe C de la NGAA. Par ailleurs, toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 05.1.3 ont la note XS86 qui leur est jointe, pour exclure l'emploi dans les produits conformes à CXS 86. Qui plus est, et peut-être plus pertinent, le descripteur de la catégorie d'aliments 05.1.3 contient l'énoncé suivant, avec la note de bas de page 1 renvoyant spécifiquement à CXS 86-1981:

Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries) (05.1.3)

Produits dans lesquels le cacao est mélangé à d'autres ingrédients (en général à base de matières grasses) afin de préparer une pâte malléable utilisée pour tartiner le pain ou comme garniture dans les produits de boulangerie fine. Exemples: beurre de cacao, garniture pour bonbons et chocolats, garniture pour gâteau au chocolat et pâte à tartiner à base de fruit à coque et de chocolat (produit de type Nutella).

Ceci dit, cette correspondance serait considérée comme incorrecte. Les produits conformes à CXS 86-1981 sont exclusivement à base de « beurre de cacao utilisé dans la fabrication du chocolat et des produits chocolatés. » Il s'agit d'un matériau brut—aucun autre ingrédient ne peut lui être ajouté—qui peut être utilisé pour préparer en aval un certain nombre de produits à base de cacao, y compris, par exemple, ceux qui appartiennent à la catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat). En même temps, la catégorie d'aliments 05.1.3 est spécifique aux pâtes à tartiner et aux garnitures, qui sont des produits transformés loin du beurre de cacao brut. Vraisemblablement, l'intention derrière l'exemple du « beurre de cacao » dans le descripteur de la catégorie d'aliments 05.1.3 avait pour but de renvoyer aux confiseries à tartiner à base de beurre de cacao; tout comme le descripteur de la catégorie d'aliments 05.1.4 inclut les confiseries à base de beurre de cacao en exemple des produits inclus dans cette catégorie.

Le beurre de cacao tel que décrit dans CXS 86-1981 devrait être simplement une graisse d'origine végétale, et serait donc vraisemblablement mieux placé dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles et graisses végétales). À défaut, il pourrait également valoir la peine d'envisager de l'inclure dans une nouvelle sous-catégorie d'aliments dans 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat).

Dès lors, la proposition suivante a été présentée au GTE:

Proposition initiale du président: Les présidents proposent de suspendre l'alignement de cette norme pour l'instant et plutôt de poser les questions suivantes:

(1) Y a-t-il une base suffisante pour soumettre cette question au groupe de travail physique du CCFA pour examen, ou devrait-on maintenir les pratiques d'usage passées d'associer les produits conformes à CXS 86-1981 à la catégorie d'aliments 05.1.3; (2) S'il devait y avoir un éventuel accord sur une autre catégorie d'aliments plus appropriée, tous les cas comportant la note XS86 auront alors besoin d'être ajustés (à savoir, supprimés de l'ancienne catégorie et ajoutés dans la nouvelle catégorie) une fois que la catégorie d'aliments appropriée correspondant à CXS 86 aura été identifiée;

(3) Si un accord est trouvé sur les points ci-dessus, est-ce que « beurre de cacao » devrait être supprimé en tant qu'exemple dans 05.1.3 et ajouté dans une catégorie d'aliments appropriée comme 02.1.2 ou dans une nouvelle sous-catégorie de 05.1; et,

(4) Bien que la norme ait précédemment été du ressort du CCPC, ce comité étant ajourné *sine die*, le CCFO devrait-il être consulté s'agissant de savoir s'il serait approprié que ledit comité supervise les produits conformes à CXS 86-1981?

Dans le GTE

L'Australie, l'Union européenne, le Japon, la Nouvelle-Zélande, FoodDrinkEurope et l'Association internationale pour la confiserie (ICA) soutiennent le fait que la catégorie d'aliments 05.1.3 n'est peut-être pas la catégorie d'aliments appropriée pour le beurre de cacao. Personne n'a répondu en faveur du status quo.

L'Union européenne a noté que la catégorie d'aliments 05.0 « inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat ... » Par ailleurs, c'est le comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat qui avait élaboré CXS 86-1981. Ensemble, ces deux informations suggèrent que l'intention était de réunir tous les produits à base de cacao dans une même catégorie (à savoir, la catégorie d'aliments 05.0).

En soutien des observations de l'Union européenne, le Japon a indiqué qu'alors que le beurre de cacao est une matière grasse d'origine végétale, il est principalement transformé en tant que matériau brut pour obtenir le chocolat plutôt qu'ingrédient général des graisses ou des huiles dans d'autres aliments. Le Japon considère qu'une nouvelle sous-catégorie de la catégorie d'aliments 05.1 serait plus appropriée que d'inclure le beurre de cacao dans la catégorie d'aliments 02.1.2. Par ailleurs, le Japon a appuyé les propositions du président, et a aussi suggéré d'ajouter « confiserie à tartiner » dans la description de la catégorie d'aliments 05.1.3 (au lieu de « beurre de cacao »).

Note du président: Il peut être possible que, dans d'autres pays (par ex., le Canada), le beurre de cacao ait été incorporé dans des normes sur les graisses végétales.

La Nouvelle-Zélande a soutenu les propositions du président et offert la perspective selon laquelle le beurre de cacao correspond au champ d'application des graisses d'origine végétale, et s'aligne par conséquent sur le mandat du CCFO: élaborer des normes mondiales pour les graisses et les huiles d'origine animale, végétale et marine y compris la margarine et l'huile d'olive.

Les observations de la Fédération de Russie soutiennent que le beurre de cacao est un ingrédient brut (et que les colorants et les édulcorants ne sont pas appropriés). Cette observation pourrait être comprise comme suggérant que le beurre de cacao devrait être supprimé de la catégorie d'aliments 05.1.3.

Les observations de FoodDrinkEurope et de l'ICA suggèrent que la catégorie correcte devrait être la catégorie d'aliments 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat), ou une nouvelle catégorie dédiée au beurre de cacao uniquement.

Le président est de l'avis qu'il ne serait peut-être pas approprié de définir le beurre de cacao comme étant directement incorporé dans la catégorie d'aliments 05.1, car il s'agit d'une catégorie d'aliments générale qui ne reflète pas un produit particulier (NB: la description indique « Cette catégorie est divisée afin de tenir compte des différents produits cacaotés et à base de chocolat qui font ou non l'objet d'une norme. »); et les différents produits sont saisis dans les sous-catégories en conséquence.

Propositions finales du président:

Comme il semble y avoir un consensus entre les intéressés pour soumettre la question au groupe de travail physique sur l'alignement pour examen avant la 56^e session du CCFA, les propositions du président sont plus précises que celles contenues dans la 1^e circulaire. Les recommandations sont les suivantes:

(1) la correspondance avec CXS 86-1981 sera examinée par le groupe de travail physique qui précède la 56^e session du CCFA, dans le but de formuler des recommandations pour l'approbation de la 56^e session du CCFA;

(2) il sera proposé au GTE sur la NGAA, soit d'inclure le beurre de cacao dans une catégorie d'aliments contenant des matériaux bruts utilisés dans la production des produits à base de chocolat/cacao (à savoir, la catégorie d'aliments 05.1.1., en modifiant le descripteur pour inclure la définition du beurre de cacao) ou de créer une nouvelle sous-catégorie d'aliments indépendante pour le beurre de cacao dans la catégorie d'aliments 05.1 (par ex., 05.1.6); et de réviser en conséquence la catégorie d'aliments 05.1.3 et l'annexe C de la NGAA;

(3) il sera proposé de consulter le CCFO pour déterminer s'il serait approprié que ledit comité supervise les produits conformes à CXS 86-1981, malgré le fait qu'il s'agit d'une graisse d'origine végétale utilisée à des fins spécifiques et non en tant qu'ingrédient général des graisses; et

(4) l'alignement de CXS 86-1981 et les révisions appropriées de la NGAA seront reportées à la 57^e session du CCFA ou plus tard, en attente de l'accord du CCFA sur la correspondance avec la catégorie d'aliments correcte.

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES DU CCCPC

6. Chargé d'aligner les normes CXS 191-1996, CXS 292-1995, et CXS 312-2013 du CCFFP, le président a noté que ces normes avaient été alignées précédemment mais qu'un certain nombre d'erreurs et d'incohérences devrait être examiné pour améliorer la clarté et la cohérence dans la NGAA

Une partie des travaux dont est chargé le GTE sur l'alignement, détaillés à la 55^e session du CCFA, a concerné l'alignement des normes de produits du CCFFP: la Norme sur les calmars crus surgelés (CXS 191-1995), la Norme sur les mollusques bivalves vivants et crus (CXS 292-2008), la Norme sur les ormeaux vivants et sur

les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CXS 312-2013) (voir le sujet e plus haut).

Les présidents ont découvert, lors de l'alignement de ces normes de produits du CCFFP, que celles-ci avaient déjà été alignées à la 49^e session du CCFA. Cependant, au début de l'exercice d'alignement, un certain nombre d'erreurs et de problèmes a été identifié en relation avec l'alignement des 16 normes du CCFFP qui, d'après le président, nécessitent d'être corrigés pour améliorer la clarté et assurer la cohérence entre les normes sur le poisson.

Une fois qu'il a été identifié que ces normes de produits avaient déjà été alignées, de nouveaux amendements n'ont pas été entrepris par le GTE sur l'alignement, mais le président a entrepris à la place une analyse (qui ne figure pas dans ce rapport) que le président prévoit de présenter en tant que document de séance (CRD) pour examiner et proposer un plan d'action pour aborder ces problèmes avec le CCFFP.

Proposition finale du président:

Le président, dans l'attente d'une consultation avec le CCFFP, prévoit de distribuer un CRD pour examiner et proposer un plan d'action pour aborder les problèmes liés à l'alignement précédent des normes de produits du CCFFP sur la NGAA.

AUTRES QUESTIONS IDENTIFIÉES LORS DE LA PREMIÈRE CIRCULAIRE DU GTE SUR L'ALIGNEMENT

7. Renvoi au GTE sur la NGAA, utilisation de la note 127 dans les catégories d'aliments générales (14.1.2, 14.1.3 et 14.1.4) des sous-catégories pour les concentrés (14.1.2.3, 14.1.2.4, 14.1.3.3, 14.1.3.4 et 14.1.4.3)

Lors de la réunion du GTE, le président avait suggéré d'ajouter la note 127 à l'entrée pour le glycoside de stéviol dans la catégorie d'aliments 14.1.3 car deux sous-catégories (à savoir, 14.1.3.3 et 14.1.3.4) sur les quatre sous-catégories qui relèvent de cette catégorie d'aliments s'appliquent aux concentrés; et de joindre la note 127 à toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories d'aliments de la NGAA qui concernent les concentrés de boisson (à savoir, 14.1.2.3 et 14.1.3.3). Cette note est régulièrement utilisée dans les sous-catégories mais n'a pas été utilisée dans les catégories d'aliments générales (à savoir, 14.1.2 et 14.1.3). La Nouvelle-Zélande a alors soulevé les autres questions suivantes concernant la note 127:

- 1) Il n'apparaît pas clairement pourquoi les dispositions relatives aux graines de tamarinier polysaccharide et à la gomme xanthane dans la catégorie d'aliments 14.1.3 n'incluraient pas aussi la note 127 (« Sur la base servie au consommateur ») quand les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires l'incluent.
- 2) Malgré l'observation précédente, la Nouvelle-Zélande considère que la note 127 n'est pas nécessaire étant donné que les dispositions répertoriées dans les tableaux 1 et 2 sont fondées sur le produit final tel que consommé, sauf indication contraire.

Le président souscrit à la première observation à savoir que si la note 127 doit être utilisée dans les concentrés de boisson, il serait alors logique d'appliquer la note 127 à toutes les dispositions ayant trait aux concentrés dans un souci de cohérence. Le président souscrit également à la deuxième observation et considère que la note 127 n'est pas strictement nécessaire. Cependant, nous notons qu'étant donné que les catégories d'aliments en question sont consacrées aux concentrés, il peut être utile d'avoir une note qui clarifie que les limites maximales ne sont pas fondées sur le produit concentré fini, mais plutôt sur les boissons telles que consommées. Une nouvelle inspection montre que la note 127 est également utilisée dans la catégorie d'aliments 14.1.4 et ses sous-catégories qui englobent les concentrés de boisson (à savoir, 14.1.4.3).

Compte tenu de la discussion actuelle au sein du GTE sur la NGAA (annexe 2 de l'appendice 6 de CX/FA 26/56/7) sur l'utilisation d'une autre note « tel que consommé » (à savoir la note 381) dans les dispositions adoptées dans les catégories d'aliments 13.1, 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.2, 13.3, 13.4, et 13.5, et qu'il est proposé de supprimer cette note, le président estime que cette question devrait être soumise au GTE sur la NGAA pour examen des modifications.

Proposition finale du président:

Transmettre la question de l'utilisation de la note 127 au GTE sur la NGAA pour examen dans les catégories d'aliments générales 14.1.2, 14.1.3 et 14.1.4, et leurs sous-catégories 14.1.2.3, 14.1.2.4, 14.1.3.3, 14.1.3.4 et 14.1.4.3. Actuellement, la note est utilisée régulièrement dans les sous-catégories mais pas dans les catégories générales (à savoir (i.e., 14.1.2, 14.1.3 et 14.1.4, cette dernière catégorie d'aliments générale contient quelques exemples d'utilisation). Prenant note du fait que le GTE sur la NGAA a tenu des discussions sur l'autre note « tel que consommé » (à savoir, la note 381) dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans les catégories d'aliments 13.1, 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.2, 13.3, 13.4, et 13.5, et

qu'il est proposé de supprimer cette note (annexe 2 de l'appendice 6 de CX/FA 26/56/7), le président estime que cette question devrait être soumise au GTE sur la NGAA pour examen des modifications.

8. Notes XS96 et XS97 absentes pour les glycosides de stéviol dans la catégorie d'aliments 08.2 de la NGAA

Le Chili en tant que membre de GTE sur l'alignement a noté que des notes XS, soit XS96 et XS97, manquaient dans l'entrée pour les glycosides de stéviol dans la catégorie d'aliments 08.2. Les normes de produits CXS 96-1981 et CXS 97-1981 n'autorisent pas l'emploi des édulcorants conformément à leur section sur les additifs alimentaires respective où sont référencées les allocations des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Proposition finale du président:

Ajouter les notes XS, soit XS96 et XS97 dans l'entrée pour les glycosides de stéviol dans la catégorie d'aliments 08.2 de la NGAA, vu que CXS 96-1981 et CXS 97-1981 n'autorise pas l'emploi des édulcorants conformément à leur section sur les additifs alimentaires respective où sont référencées les allocations des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Il s'agirait d'une correction mineure qui pourrait être apportée par le secrétariat du Codex.

9. Utilisation du terme « aliments » au lieu de « produits » dans la section sur les additifs alimentaires des normes de produits

La Nouvelle-Zélande en tant que membre du GTE sur l'alignement a noté que dans certaines propositions des présidents de modifier la section sur les additifs alimentaires des normes de produits le terme « aliment » était utilisé alors que dans d'autres normes, le terme « produit » était utilisé.

Le président a ensuite procédé à l'analyse (qui ne figure pas ici) de l'utilisation de ces termes ou d'autres termes dans la section sur les additifs alimentaires des normes de produits. Les normes contiennent les termes « produits », « aliments » ou une référence à des aliments spécifiques dans les normes de produits, de façon générale, il n'y a donc pas de convention particulière en matière de terminologie utilisée dans la section sur les additifs alimentaires.

Le président considère qu'il n'y a pas de différence significative entre l'utilisation de ces terminologies, à condition qu'elles soient toutes aussi claires les unes que les autres. Il conviendrait donc de conserver une terminologie cohérente tout au long de la norme. Par exemple, si une norme renvoie constamment aux « produits », il sera alors stylistiquement conseiller d'utiliser également « produits » dans la section sur les additifs alimentaires.

Proposition finale du président:

Lors de la rédaction de l'énoncé de la référence générale à la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires, il est proposé de conserver un langage cohérent avec le reste de la norme.

10. Actualisation relative aux notes du tableau 3

Se référer à l'annexe VII pour l'actualisation relative à l'élaboration des notes du tableau 3. En consultation avec le secrétariat du Codex, les présidents ont soumis des indications visuelles sur le formatage du tableau 3 pour la version en ligne ainsi que la version publiée en PDF de la NGAA. Les membres sont invités à fournir des observations sur la mise en page; les retours d'information soumis seront examinés par le secrétariat du Codex. Les présidents proposent le plan d'action suivant:

Proposition du président:

- (1) Réviser la mise en page du tableau 3 sur la base des retours soumis au cours de la 56^e session du CCFA;
- (2) Distribuer la mise en page révisée dans la première circulaire du prochain GTE sur l'alignement établi à la 56^e session du CCFA;
- (3) Transférer les additifs pertinents des tableaux 1 et 2 dans le tableau 3 avec les notes appropriées, et veiller à l'application cohérente des notes du tableau 3, dans une circulaire ultérieure du prochain GTE sur l'alignement.

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.

78. 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.

89. 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 ~~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 04.2.1.1, 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, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	331(iii)	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.
---	----------	------	-----	--	---

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, <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, <u>XS334R</u>	Adopt
NEOTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	961	2024	33 mg/kg	144, 345, 478, 613, <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, <u>XS334R</u>	Adopt
SACCHARINS Functional classes: Sweetner	954(i)-(iv)	2024	160 mg/kg	500, 144, 345, 477, 613, <u>XS334R</u>	Adopt
SORBATES Functional classes: Preservative	200, 202, 203	2024	1000 mg/kg	42, 221, XS323R, <u>XS334R</u>	Adopt
STEVIOL GLYCOSIDES Functional classes: Sweetener	960a, 960b, 960c,960 d	2024	40 mg/kg	26, 144, 345, 477, 613, <u>XS334R</u>	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOS UCROSE)	955	2024	150 mg/kg	144, 345, 478, 613, <u>XS334R</u>	Adopt

Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener					
---	--	--	--	--	--

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	160a(ii)	2023	20 mg/kg	16, XS96, XS97, 341, <u>XS350R</u>	Adopt

Functional classes: Colour					
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- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
ASCORBYL ESTERS Functional classes: Antioxidant	304, 305	2024	80 mg/kg	10- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
ASPARTAME Functional classes: Flavour enhancer, Sweetener	951	2024	1000 mg/kg	144, 348- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
BENZOATES Functional classes: Preservative	210-213	2024	1000 mg/kg	13- & , XS323R, <u>XS336R</u>	Adopt
BUTYLATED HYDROXYANISOLE Functional classes: Antioxidant	320	2024	200 mg/kg	15, 76, 196- & , 613, <u>XS336R</u>	Adopt
BUTYLATED HYDROXYTOLUENE Functional classes: Antioxidant	321	2024	200 mg/kg	15, 76, 196- & , 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 circular of the next EWG on Alignment.