

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 6

CX/FA 26/56/9 Add.1

March 2026

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEx COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-fifth Session

PROPOSED DRAFT REVISION TO THE CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM (INS) FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1989)

COMMENTS AT STEP 3 IN REPLY TO CL 2026/19-FA

(Comments by Brazil, Ecuador, Egypt, European Union, Indonesia and Paraguay)

Brazil

- Addition of argon, helium, oxygen as packaging gas

No objection.

- Addition of sweet osmanthus ear glycolipids

Supports chair's suggestion that no further action is needed, considering the preservative INS 246 glycolipids is already included in the CXG 36-1989.

- Addition of sodium hydrosulphite

Supports inclusion as sodium hydrosulphite (INS 229) with functions preservative, antioxidant, and bleaching agent.

- Addition of nisin A as INS 234(i)

Supports Option 2, considering the possibility of inclusion of other Nisins in the future.

Ecuador

Comentarios generales:

Ecuador agradece el trabajo realizado por el Comité en el marco del documento CL 2026/19-FA y reafirma su apoyo al proceso de actualización del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, reconociendo su importancia como herramienta de armonización internacional en la identificación de aditivos alimentarios.

Ecuador presenta las siguientes observaciones técnicas, tomando en consideración la coherencia con la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) y el marco regulatorio nacional aplicable:

1. Inclusión de gases de envasado: argón (SIN 938), helio (SIN 939) y oxígeno (SIN 948).

Ecuador apoya la inclusión de argón (SIN 938), helio (SIN 939) y oxígeno (SIN 948) en el Sistema Internacional de Numeración (SIN), con la clase funcional de "gas de envasado", y para el caso del oxígeno adicionalmente la función tecnológica de "propulsor".

Estos gases cuentan con antecedentes de evaluación científica y especificaciones desarrolladas en el marco del JECFA y su uso tecnológico está ampliamente reconocido en sistemas de envasado en atmósfera modificada, utilizados para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos.

La incorporación de estos compuestos en el SIN contribuiría a fortalecer la armonización internacional de la nomenclatura de aditivos alimentarios y facilitaría la comunicación técnica en el comercio internacional de alimentos.

No obstante, Ecuador recuerda que la inclusión de una sustancia en el SIN no constituye autorización automática de uso a nivel nacional, la cual se determina conforme al marco regulatorio ecuatoriano y a las evaluaciones de riesgo correspondientes.

2. Extracto de fruta del monje – SIN 970

Ecuador apoya la inclusión del extracto de fruta del monje como SIN 970 con la clase funcional de “edulcorante”.

Este ingrediente ha sido reconocido en diversos sistemas regulatorios internacionales y su incorporación al SIN permitiría mejorar la armonización terminológica en el ámbito del Codex. Asimismo, su utilización se alinea con las tendencias globales orientadas a la reformulación de alimentos y a la reducción del contenido de azúcares.

3. Hidrosulfito de sodio – SIN 229

El Ecuador apoya la inclusión del hidrosulfito de sodio (SIN 229) en el documento CXG 36-1989 con las clases funcionales de antioxidante, conservante y agente blanqueador.

Esta sustancia presenta funciones tecnológicas similares a las de otros agentes sulfitantes ya contemplados en el SIN. Desde el punto de vista de la transparencia y la comunicación al consumidor, se considera apropiado mantener la denominación “hidrosulfito de sodio”, dado que facilita su identificación en relación con el grupo de los sulfitos.

4. Celulosa microcristalina (SIN 460(i)) – inclusión de la clase funcional “colorante”

El Ecuador reconoce las propiedades físicas de la celulosa microcristalina que podrían justificar su consideración como agente con función de colorante en determinadas aplicaciones.

Sin embargo, el país apoya la propuesta de remitir esta consulta al Grupo de Trabajo Electrónico sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) con el fin de analizar con mayor detalle las posibles implicaciones regulatorias, incluyendo el riesgo de inducir a error al consumidor en determinadas matrices alimentarias.

Una evaluación adicional permitiría asegurar la coherencia entre el SIN y la NGAA antes de proceder con la modificación correspondiente en el documento CXG 36-1989.

5. Nisina – opciones de modificación del SIN

En relación con las opciones propuestas para la nisina, el Ecuador apoya la Opción 2, consistente en:

- mantener el **SIN 234 Nisina**, y
- añadir **SIN 234(i) Nisina A**.

Esta opción permite reflejar adecuadamente las especificaciones actuales del JECFA, las cuales se refieren específicamente a la nisina A, al tiempo que mantiene flexibilidad para incorporar en el futuro otras variantes de nisina que pudieran ser evaluadas científicamente.

Adicionalmente, esta alternativa minimiza posibles impactos regulatorios y facilita la continuidad en el etiquetado de alimentos.

Egypt

With reference to document CX/FA 26/56/9, entitled “Proposed draft revision to the class names and the International Numbering System (INS) for food additives (CXG 36-1989)”, Egypt would like to express its appreciation for the work undertaken in preparing this document.

Egypt agrees with the recommendation of the Electronic Working Group (EWG) and supports Option 3 for Nisin A.

European Union

Mixed Competence

European Union Vote

The European Union and its Member States (EUMS) would like to thank Belgium for chairing the electronic Working Group and preparing the discussion paper CX/FA 26/56/9.

The EUMS would like to submit the following comments:

- The EUMS support the changes in the INS list proposed in Annex to CX/FA 26/56/9. Namely, addition to the INS list of the following food additives argon (INS 938), helium (INS 939) and oxygen (INS 948) that are authorised as food additives in the EU, addition of sodium hydrosulphite as antioxidant, bleaching agent and preservative and addition of monk fruit extract as a sweetener.
- The EUMS accept that the functional class 'colour' is added to INS 460(i) microcrystalline cellulose. Nevertheless, the EUMS would like to note that INS 460(i) is an authorised food additive in the EU for uses other than colour.
- As regards nisin, the EUMS support Option 2, which keeps the parental name and INS number for nisin and adds new entry INS234(i) for Nisin A. This option does not impact the current labelling provisions for nisin in place and it allows listing specific forms of nisin, as appropriate, by using the numerical subscripts.
- The EUMS also support the consequential actions referred to in para 43(ii) of CX/FA 26/56/9.

Indonesia

Indonesia supports Argon, Helium, and Oxygen as new food additives.

Indonesia supports monk fruit extract with synonym luo han guo extract as sweetener with INS 970. Indonesia permits monk fruit extract as sweetener and flavouring,

Paraguay

Comentario de Paraguay

Paraguay agradece el trabajo realizado en la revisión de los Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989), además reconoce la importancia de mantener la coherencia entre los nombres genéricos, el Sistema internacional de numeración y las evaluaciones científicas pertinentes realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

En relación a las **Opciones para la nisina**, Paraguay apoya **Opción 2: añadir un renglón para 234(i) nisina A y mantener el renglón actual para el SIN 234 nisina pero sin clase/función**. Paraguay considera que esta opción permite reflejar con mayor precisión la sustancia evaluada por el JECFA, manteniendo al mismo tiempo la estructura del Sistema internacional de numeración.