

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/FA 25/55/6
Février 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-cinquième session

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

(Préparé par le GTE sur l'alignement présidé par le Canada et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, avec l'aide de l'Australie, du Chili, de la Colombie, de l'UE, de la Nouvelle-Zélande, de la Fédération de Russie, de la Thaïlande et du Royaume-Uni).

Travaux sur l'alignement entrepris en 2024

À sa 54^e session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA54) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Canada et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon (REP24/FA para. 67), et travaillant uniquement en anglais, pour:

- a. aligner les normes régionales du CCASIA: CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023;
- b. aligner les normes régionales du CCNE: CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007; CXS 341R-2020;
- c. aligner les normes du CCSCH suivantes: CXS 342-2021; CXS 343-2021; CXS 344-2021; CXS 345 2021; CXS 347-2019; CXS 351-2022; CXS 352-2022; CXS 353-2022;
- d. vérifier et actualiser les dispositions relatives aux colorants dans FC 02.1.2 de la NGAA pour refléter que les colorants n'étaient pas autorisés dans les huiles végétales relevant de la norme CXS 19-1981 avant l'alignement de la norme sur la NGAA;
- e. inclure l'emploi limité du copolymère de méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans le riz enrichi, en introduisant une section sur les additifs alimentaires dans la norme pour le riz (CXS 198 1995), y compris une référence appropriée à certains supports dans FC 06.1 de la NGAA, et en apportant les modifications subséquentes dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de FC 06.1, le cas échéant; et
- f. actualiser la liste des additifs du Tableau 3 qui devraient être transférés des Tableaux 1 et 2 de la NGAA, en suivant l'approche des notes du Tableau 3.

Avancées depuis le CCFA54

Le GTE a procédé à deux séries de consultation pour faire avancer les travaux prévus dans le mandat. Un consensus a été largement réuni sur toutes les questions, même si certaines normes régionales du CCASIA et CCNE nécessitent une consultation auprès des comités respectifs avant de finaliser l'alignement. Se reporter à l'Annexe 1 (document explicatif) pour la discussion sur ces questions.

Depuis la 2^{ème} circulaire, des mises à jour de la NGAA ont été réalisées conformément à l'aval de la CAC47; par conséquent, certaines révisions des propositions dans les annexes ont été effectuées pour les aligner sur ces actualisations, mais elles n'ont pas été examinées par le GTE.

Il est noté que le CCFA53 avait également entamé la discussion sur l'élaboration des notes du Tableau 3 dont les particularités figurent dans le document CX/FA 23/53/6 (Appendice 4, p. 167), mais que l'élaboration des notes du Tableau 3 dépend aussi du moment où le Secrétariat du Codex pourra inclure ces modifications dans la version en ligne de la NGAA. Cependant, le CCFA53 a noté que de nouvelles discussions étaient nécessaires pour clarifier l'utilité des notes du Tableau 3, et est par conséquent convenu que le CCFA54 devrait approfondir cette question dans le cadre de son mandat (REP23/FA, para. 44). Cette question n'ayant pas été considérée, ces travaux devraient être reportés. A titre de référence, l'annexe 7 contient l'information présentée au CCFA53.

Dans l'ensemble du présent document, le texte nouveau est indiqué en **caractères gras et souligné**, alors que le texte à supprimer est indiqué barré.

Liste des annexes

- Annexe 1: Document explicatif – questions, observations et propositions du président du GTE sur les questions liées à l'alignement des normes du CCASIA, du CCNE, du CCSCH et de la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA (en relation avec les points a., b., c., et d. du mandat).
- Annexe 2: Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits régionales du CCASIA et aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant l'alignement de ces normes (CXS 298R-2009; CXS 301R-2011; CXS 322R-2015; CXS 354R-2023; CXS 355R-2023) (en relation avec le point a. du mandat).
- Annexe 3: Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits régionales pour le CCNE et aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant l'alignement de ces normes (CXS 257R-2007; CXS 258R-2007; CXS 259R-2007) (en relation avec le point b. du mandat).
- Annexe 4: Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du CCSCH et aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant l'alignement de ces normes (CXS 342-2021, 343-2021, 344-2021, 345-2021, 347-2019, 351-2022, 352-2022, 353-2022) (en relation avec le point f. du mandat).
- Annexe 5: Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA en relation avec l'alignement de la catégorie d'aliments 02.1.2 sur CXS 19-1981.
- Annexe 6: Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires dans la norme de produits pour le riz (CXS 198-1995) et aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA en relation avec l'alignement de la norme.
- Annexe 7: Élaboration des notes du Tableau 3.

Annexe 1 (à titre explicatif)

DOCUMENT EXPLICATIF – QUESTIONS, OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DU PRÉSIDENT DU GTE POUR LE CCMP ET QUESTIONS ASSOCIÉES À L'ALIGNEMENT DES NORMES DE PRODUITS DU CCPVF ET RÉGIONALES

Le présent document contient les problèmes et les questions émanant des travaux d'alignement dans le cadre du mandat du GTE établi pour l'alignement. Il fournit également l'approche proposée par le Président pour examen par le GTP.

Les questions ont pour la plupart réuni un consensus; par contre, certaines nécessitent un examen ultérieur et la confirmation du GTP et du CCFA. Celles-ci figurent en Partie I.

La Partie II contient les questions qui ont été examinées et pour lesquelles un consensus a été établi et aucun examen ultérieur n'est jugé nécessaire.

PARTIE I: QUESTIONS CLÉS ET PROBLÈMES NÉCESSITANT L'EXAMEN DU GTP**QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DU CCASIA****1. Ajouter des notes restrictives pour les additifs alimentaires multifonctions, y compris les agents de traitement de la farine, dans FC 06.2 et 06.2.1 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA (CXS 301R-2011)**

Lors du CCASIA17 (2010), le comité est convenu de transmettre la référence générale du projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible au CCFA¹.

Lors du CCFA43 (2011), le comité a confirmé la section sur les additifs alimentaires dans le projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible, tel que proposé par le CCASIA².

CXS 301R-2011 contient un texte normalisé dans la disposition relative aux additifs alimentaires qui restreint la fonction d'agent de traitement de la farine seulement à la catégorie d'aliments pertinente, à savoir FC 6.2.1 et sa catégorie parent 6.2.

Par conséquent, il est nécessaire d'ajouter la note XS aux additifs autres que les agents de traitement de la farine dans FC 06.2 et 06.2.1 dans les Tableaux 1 et 2.

La disposition relative aux additifs alimentaires dans CXS 301R-2011 est conforme au texte normalisé fourni dans le Manuel de procédure et n'a donc pas besoin d'être modifiée.

Concernant plusieurs additifs alimentaires ayant plus de deux fonctions y compris celle d'agent de traitement de la farine, des observations sont demandées quant à: (a) les maintenir sans modification; ou (b) introduire des notes pour indiquer qu'ils ne sont autorisés que pour l'emploi en tant qu'agent de traitement de la farine.

Dans le GTE

La majorité des réponses a soutenu l'option (b), en faveur de l'ajout de notes pour définir clairement les restrictions de la catégorie fonctionnelle. La Nouvelle-Zélande et les États-Unis ont souligné un précédent dans la NGAA avec la note 472 qui spécifie que les additifs sont autorisés pour un emploi dans les produits conformes à la norme en tant qu'agents de traitement de la farine seulement.

Entretemps, l'Australie, tout en réitérant son opposition à l'ajout de la note A310R, a exprimé son avis sur le fait que les additifs alimentaires seraient évidemment utilisés en tant qu'agents de traitement de la farine dans FC 06.2.1 « Farines. » L'Australie a admis cependant que les notes pourraient être utiles pour apporter de la clarté, si les membres du GTE y sont largement favorables.

Proposition finale du Président:

Compte tenu du consensus partiel, là où les additifs alimentaires ont plus de deux fonctions, y compris celle d'agent de traitement de la farine, il est proposé d'ajouter les notes qui reflètent les restrictions en matière de catégorie fonctionnelle aux additifs dans les FC 06.2 et 06.2.1 dans les Tableaux 1 et 2 pour indiquer que leur emploi est seulement autorisé en tant qu'agents de traitement de la farine.

2. Énoncé de la nouvelle note A355R proposée (examen de l'utilisation du terme « seulement ») dans la norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles (CXS 355R-2023)

Pour être conforme à la référence à la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires dans CXS 355R-2023, le Président a initialement proposé d'ajouter une stipulation nécessaire dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » dans le Tableau 3, et d'ajouter la note XS

¹ REP11/ASIA par. 47

² REP11/FA par. 32

aux additifs autres que les colorants et les stabilisants dans FC 06.7 ainsi que la nouvelle note A355R aux ESTERS DE SACCHAROSE (SIN 473, 473a, 474) dans les Tableaux 1 et 2.

A355R: A l'exception de l'emploi dans les produits conformes à la *norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles* (CXS 355R-2023): esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a) en tant que stabilisants. »

Pour information, la référence générale s'énonce comme suit:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les colorants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux I et II de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995)⁴ dans la catégorie d'aliments 06.7 «Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris gâteaux de riz (de type oriental uniquement)» et les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût et les épaississants cités dans le tableau III de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995)⁴ sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.

Dans le GTE

Les États-Unis et le Japon ont suggéré d'ajouter le mot « seulement » à la nouvelle note A355R pour spécifier clairement que les sucroglycérides (SIN 474) sont exclus, car ils n'ont pas la fonction de « stabilisant ».

Cependant, suite aux observations de l'IDF au CCFA54(2024) concernant la normalisation des notes de la NGAA—qui a été largement utilisée dans les travaux d'alignement au cours du CCFA54—le comité est convenu des notes sans l'utilisation du terme « seulement » concernant les catégories fonctionnelles, il a été considéré que la mention « en tant que stabilisant » implique la même restriction que « en tant que stabilisant seulement. » Par conséquent, le Président a suggéré de maintenir la nouvelle note A355R inchangée, conformément aux développements récents dans les travaux d'alignement.

Proposition du Président:

Ajouter la note XS355 aux dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sucralose (trichlorogalactosucrose) (SIN 955) et d'ajouter la nouvelle note A355R « A l'exception de l'emploi dans les produits conformes à la *norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles* (CXS 355R-2023): esters de saccharose d'acides gras (SIN473) et oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a) en tant que stabilisants. »

NB: Conformément à la décision de supprimer « seulement » dans la note A355R, « seulement » dans les notes A298R, A301R, B322R, C301R, et C322R, dans lesquelles « seulement » avait la même signification a aussi été supprimé.

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DU CCNE

3. Clarification de la catégorie d'aliments de la NGAA pour le zataar (mélange d'épices) (CXS 341R-2020)

Le CCNE11 (CX/NE 23/11/3 Add 1; et para. 32-34 de REP23/NE) et CCNE10 (para. 86 de REP20/NE) avaient déterminé, compte tenu de la composition et des caractéristiques du mélange d'épices zataar (CXS 341R-2020), que la catégorisation la mieux appropriée pour ces produits étaient celle de « Fines herbes » dans FC 12.2.1 (*Fines herbes et épices*) au lieu de la catégorisation actuelle de FC 04.2.2.2 (*Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines*), et de transmettre cette information au CCFA54 pour examen. Lors de la discussion au CCFA54 concernant les questions émanant de CCNE11 (REP24/FA, para. 13), il a été souligné que les produits conformes à CXS 341R-2020 consistaient, en grande partie (plus de 50%), en graines de sésame et autres ingrédients comme les céréales et les fruits à coque, les légumineuses, les grenades, les mélasses, l'huile végétale, et le son de blé, qui ne sont pas des fines herbes. Par conséquent, FC 12.2.2 « Assaisonnements et condiments » pourrait être mieux appropriée pour les produits à l'examen.

À la lumière des observations fournies au GTE, la correspondance relative à FC pour CXS 341R-2020 n'est toujours pas claire, mais une clarification par le CCNE est largement soutenue. NB: les travaux récents du CCFA53 (REP23/FA; CAC 46) ont entraîné des révisions dans les descripteurs de FC 12.2.1 et 12.2.2 (Partie II, Annexe B de CXS 192-1995), de sorte qu'il n'y ait plus de chevauchement entre elles deux.

Proposition du Président:

À la lumière des observations fournies par les membres du GTE pour l'alignement, il est proposé de demander une clarification auprès du CCNE concernant la FC correspondante appropriée (12.2.1 ou 12.2.2) pour la norme régionale pour le zataar (mélange épices) (Proche-Orient) 341R-2020 avant de poursuivre l'alignement de la norme.

Le texte suivant est proposé pour examen par le GTP:

Afin que le CCFA aligne les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le mélange zataar conforme à la *norme régionale pour le zataar (mélange d'épices)* (CXS 341R-2020) sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), le CCFA doit déterminer à quelle catégorie de la NGAA la norme de produits correspond.

Le CCNE11 (CX/NE 23/11/3 Add. 1; et REP23/NE para. 32-34) et le CCNE10 (REP20/NE para. 86) ont déterminé, compte tenu de la composition et des caractéristiques du mélange zataar, que la catégorisation la mieux appropriée pour ces produits était celle de « Fines herbes » dans FC 12.2.1 (Fines herbes et épices) au lieu de la catégorisation précédente dans FC 04.2.2.2 (Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera). Le CCNE a transmis la question au CCFA, qui en a discuté au cours du CCFA54.

Cependant, également en 2023, le CCFA53 (REP23/FA, para. 97) est convenu de réviser les descripteurs des catégories d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) et 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) pour minimiser le chevauchement qui existe entre elles. Les nouveaux descripteurs sont comme suit:

Descripteur de FC 12.2.1: *Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique et peuvent être déshydratées et moulues ou non. Des exemples de fines herbes incluent le basilic, l'origan et le thym. Des exemples d'épices incluent les graines de cumin et les graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte.*

Descripteur de FC 12.2.2: *Les condiments et les assaisonnements sont des mélanges de fines herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (comme le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre, et les édulcorants). Des exemples incluent les attendrisseurs de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (dashi), nappage à répandre sur le riz (furikake, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le Système de classification des aliments ne comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni les relishes.*

Les discussions tenues lors du CCFA54 sur la question transmise par le CCNE ont souligné que les produits conformes à CXS 341R-2020 consistaient, en grande partie (plus de 50%), en graines de sésame et autres ingrédients comme les céréales et les fruits à coque, les légumineuses, les grenades, les mélasses, l'huile végétale, et le son de blé, qui ne sont pas des fines herbes (REP24/FA, para. 13). Il est par conséquent suggéré que, compte tenu des révisions apportées aux descripteurs des catégories d'aliments, la catégorie d'aliments 12.2.2 serait la mieux appropriée pour le mélange zataar normalisé.

A la lumière des descripteurs des catégories d'aliments actualisés, nous invitons le CCNE à reconfirmer la catégorie d'aliments appropriée dans le NGAA correspondant au mélange zataar.

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES DU CCSCH**4. Sulfites ayant la fonction d'agent de blanchiment dans les produits conformes à la norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021)**

La norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021) autorise seulement l'emploi de l'anhydride sulfureux (SIN 220) en tant qu'agent de blanchiment. Cependant, SIN 220 appartient au groupe des SULFITES; trois autres sulfites dans ce groupe exercent aussi la fonction technologique d'agent de blanchiment, à savoir: le sulfite de sodium (SIN 221); le métabisulfite de sodium (SIN 223); et le métabisulfite de potassium (SIN 224). Alors que l'approche traditionnellement adoptée pour l'alignement est d'élargir l'emploi autorisé d'un ou de plusieurs additifs appartenant à un groupe d'additifs ayant la même catégorie fonctionnelle à tous les additifs dans le groupe ayant cette catégorie fonctionnelle (conformément aux *Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires*), dans ce cas, le Président propose de ne pas élargir l'emploi pour le moment mais de demander d'abord l'avis du comité de produits actif, le CCSCH et également des membres du GTE sur l'alignement. Les raisons pour lesquelles l'élargissement aux autres sulfites dont la fonction est agent de blanchiment n'est pas proposé pour l'instant sont:

- i) l'emploi de l'anhydride sulfureux en tant qu'agent de blanchiment avait été récemment examiné au sein du CCSCH (REP 21/SCH) et CCFA (REP 21/FA et CRD 3 du CCFA 52), au cours duquel l'élargissement aux autres sulfites ayant la fonction technique d'agent de blanchiment n'avait pas été examiné; et
- ii) l'entrée des SULFITES pour FC 12.2.1 dans les Tableaux 1 et 2 est reliée à la note 532, qui stipule l'emploi très spécifique avec la seule autre épice normalisée (CXS 326-2017; norme pour le poivre noir, blanc et vert) pour laquelle l'emploi de l'anhydride sulfureux seul (en tant que conservateur) est autorisé.

En conséquence, la proposition suivante a été faite au GTE:

Proposition initiale du Président:

Le Président propose de ne pas élargir l'emploi pour le moment (à savoir, autoriser seulement l'anhydride sulfureux dans les Tableaux 1 et 2 pour CXS 343-2021), mais de consulter le CCSCH sur l'élargissement de l'emploi d'additifs alimentaires du groupe des SULFITES ayant la même la fonction technologique. Spécifiquement, pour déterminer si:

- i) Il est préférable de limiter l'emploi des agents de blanchiment à l'anhydride sulfureux tel que décrit ci-dessus et dans les amendements proposés aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA, ou s'il est approprié de suivre la procédure habituelle pour l'alignement (conformément aux *Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires*) et d'élargir l'emploi de tous les SULFITES ayant la fonction d'agent de blanchiment (à savoir, SIN: 221, 223 et 224). Spécifiquement, cela concerne CXS 343-2021 (Gingembre séché ou déshydraté); et
- ii) une approche uniforme devrait être appliquée pour toutes les épices et par conséquent, si l'élargissement est jugé approprié dans le cas ci-dessus, il sera également considéré pour les SULFITES ayant la fonction de conservateur (à savoir, SIN: 221, 222, 223, 224 et 225) puisque cela concerne CXS 326-2017 (Poivre noir, blanc et vert), précédemment alignée lors du CCFA 52, et associée à la note 532.

Dans le GTE

Des opinions divergentes ont été exprimées sur le fait de savoir si les additifs du groupe devraient être limités tel que cité dans la norme, ou si les additifs devraient être élargis à tous les additifs dans le groupe ayant la fonction appropriée. Cependant, un consensus s'est dégagé sur le fait que le CCSCH devrait être consulté afin de déterminer la pratique d'alignement appropriée. Par conséquent, les propositions du Président sont largement inchangées.

Propositions finales du Président:

- (1) L'emploi des sulfites ne sera pas élargi au groupe pour le moment (à savoir, seul l'anhydride sulfureux sera autorisé dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les produits conformes à CXS 343-2021); et
- (2) Le CCSCH sera consulté sur le principe général possible d'élargir les dispositions à tous les additifs alimentaires dans un groupe qui partagent les fonctions technologiques appropriées.

Le texte suivant destiné au CCSCH est présenté pour examen par le GTP:

Afin de permettre au CCFA de finaliser l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021) sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), le CCFA doit déterminer s'il y a une raison à limiter l'emploi de l'anhydride sulfureux (SIN 220) en tant qu'agent de blanchiment, ou s'il est approprié d'élargir la disposition à tous les sulfites dans le groupe d'additifs alimentaires des SULFITES ayant la fonction d'agent de blanchiment—à savoir, le sulfite de sodium (SIN 221), le métabisulfite de sodium (SIN 223), et le métabisulfite de potassium (SIN 224).

Bien que la pratique habituelle dans l'alignement soit d'élargir l'emploi d'un additif appartenant à un groupe d'additifs alimentaires à tous les autres additifs dans ce groupe qui présentent la catégorie fonctionnelle appropriée, le CCFA note que, dans ce cas particulier: l'emploi de l'anhydride sulfureux en tant qu'agent de blanchiment avait été récemment examiné au sein du CCSCH (REP 21/SCH) et CCFA (REP 21/FA et CRD 3 du CCFA 52), où l'élargissement à d'autres sulfites ayant la fonction technique d'agent de blanchiment n'avait pas été examiné; et qu'une restriction similaire existe pour les SULFITES dans la catégorie d'aliments 12.2.1 de la NGAA, dans laquelle seulement l'anhydride sulfureux est autorisé en tant que conservateur, dans la *norme pour le poivre noir, blanc et vert* (CXS 326-2017).

Le CCFA invite les observations du CCSCH: (i) spécifiquement sur le besoin de restreindre l'emploi des SULFITES à l'anhydride sulfureux en tant qu'agent de blanchiment dans les produits conformes à CXS 343-2021; et (ii) de façon générale, sur le besoin de limiter les additifs d'un groupe à seulement certains additifs dans ce groupe, même si les autres additifs partagent la fonction technologique appropriée, dans les produits conformes aux normes qui relèvent du CCSCH (par ex., l'anhydride sulfureux comme seul conservateur SULFITE dans les produits conformes à CXS 326-2017).

5. Fines herbes dans la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices » figure dans l'Annexe du Tableau 3 alors qu'Épices n'y figure pas

Une partie de la catégorie d'aliments 12.2.1, notamment « Herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES) » figure dans l'Annexe du Tableau 3. Les produits dans la catégorie d'aliments 12.2.1 qui sont des épices ne sont pas inclus dans l'Annexe du Tableau 3, et par conséquent autorisent l'emploi des additifs du Tableau 3 de façon générale (à moins d'instructions spécifiques dans une norme limitant l'emploi des additifs du Tableau 3). Les produits dans la catégorie d'aliments 12.2.1 qui sont des fines herbes (comme l'origan séché et le basilic séché), relèvent cependant de l'Annexe du Tableau 3. Ainsi, tout emploi d'un additif du Tableau 3 doit être spécifiquement inscrit dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA. Par conséquent, les propositions présentées ci-après pour les entrées dans les normes et les Tableaux 1, 2 et 3 reflètent ce traitement différentiel entre les fines herbes et les épices. Les travaux précédents du CCSCH sur l'élaboration des normes n'ont pas distinguer les traitements différentiels appliqués aux herbes par rapport aux épices en ce qui concerne l'Annexe du Tableau 3 de la NGAA (à savoir, le traitement des antiagglomérants). Par exemple, les deux modèles actuels des normes SCH (CRD23 du CCSCH6) et le modèle actualisé (CRD32 du CCSCH7) à examiner par le CCSCH8, contiennent la section suivante:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants inscrits au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre dans **fgroupe de SCH ou SCH individuelle**.

Alors que cette section reflète correctement la façon dont les épices sont actuellement traitées dans la NGAA, ce n'est pas le cas pour les fines herbes car elles figurent dans l'Annexe du Tableau 3.

Proposition initiale du Président:

Poursuivre l'alignement comme si les fines herbes étaient dans l'Annexe du Tableau 3, alors que les épices n'y sont pas (soit le status quo).

Informar le CCSCH que le GT sur l'actualisation du modèle des normes pour les épices et les fines herbes (SCH) pourrait décider d'actualiser la section sur les additifs alimentaires du modèle pour refléter le traitement différentiel des fines herbes par rapport aux épices concernant le fait que les fines herbes figurent dans l'Annexe du Tableau 3 alors que les épices n'y figurent pas. À cet égard, concernant les antiagglomérants dans les épices, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être « Les antiagglomérants cités dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de **{groupe d'épices SCH ou épices individuelles SCH}**. »; alors que pour les antiagglomérants dans les fines herbes, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être (tel qu'au cours de l'alignement du thym séché au CCFA 52) « Les antiagglomérants cités aux Tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)¹ sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de **{Groupe de fines herbes SCH ou fines herbes individuelles SCH}**. »

Dans le GTE

Le consensus a été trouvé sur la poursuite de l'alignement en supposant que les fines herbes figurent dans l'Annexe du Tableau 3 mais que les épices n'y figurent pas (status quo); et sur le fait que le CCSCH devrait être consulté pour apporter les modifications appropriées au texte de référence à la NGAA concernant les additifs du Tableau 3, afin de différencier les fines herbes des épices.

Propositions finales du Président:

La proposition initiale reste inchangée, de sorte que:

(1) l'alignement devrait se poursuivre comme si les fines herbes étaient dans l'Annexe du Tableau 3, alors que les épices n'y sont pas (soit le status quo); et

(2) le CCSCCH sera consulté sur l'énoncé de la référence générale à la NGAA dans le modèle des normes. Cependant, compte tenu de la question 6, ci-dessous, l'énoncé de la question transmise proposée pour examen par le GTP se trouve en question 6.

6. Examiner si une modification doit être apportée à l'Annexe du Tableau 3 de la NGAA pour traiter les fines herbes et les épices pareillement

Tel qu'indiqué aux questions 5 et 12 (ci-dessous, dans la Partie II de la présente annexe), une partie de la catégorie d'aliments 12.2.1, spécifiquement « Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES) » est inscrite dans l'Annexe du Tableau 3, ce qui signifie que les fines herbes figurent dans l'Annexe du Tableau 3 mais que les épices n'y figurent pas. Cependant, un nombre minimal d'additifs est autorisé à la fois dans les fines herbes et dans les épices normalisées: seulement les antiagglomérants sont autorisés dans les fines herbes moulues/en poudre; seulement les antiagglomérants sont autorisés dans les épices moulues/en poudre, l'anhydride sulfureux (conservateur) dans le poivre vert (conformément à CXS 326-2017) et l'anhydride sulfureux (en tant qu'agent de blanchiment) dans le gingembre séché ou déshydraté (conformément à CXS 343-2021). Aucun autre additif n'est autorisé dans les épices normalisées. Sur cette base, le Président se demande si les fines herbes et les épices devraient être traitées pareillement (à savoir, figurer toutes les deux dans l'Annexe du Tableau 3). Ainsi, la catégorie d'aliments ne serait pas divisée dans l'Annexe du Tableau 3 et les épices et les fines herbes seraient traitées pareillement. Alors que les épices normalisées et les fines herbes normalisées ont chacune un nombre très limité de dispositions relatives aux additifs alimentaires, les épices non normalisées nécessiteraient-elles l'emploi de davantage d'additifs, tel que les épices ne devraient pas être incluses dans l'Annexe du Tableau 3? L'information contenue dans le 2^{ème} paragraphe ci-dessous suggère que si cela était le cas à une certaine époque, ce ne devrait plus l'être suite aux révisions apportées aux descripteurs des catégories d'aliments.

Le traitement différentiel entre les fines herbes et les épices concernant les additifs alimentaires du Tableau 3 et notamment l'emploi d'antiagglomérants a été établi et examiné précédemment au cours des travaux du GTP sur la confirmation et l'alignement dans le CCFA 51. Cependant, la proposition précédente (non adoptée) a abordé la question différemment, à savoir que les modifications suggérées dans l'Annexe du Tableau 3 étaient d'élargir les exclusions au lieu des inclusions (par ex., des épices, dans la proposition actuelle). Notamment, les modifications proposées alors consistaient à ne pas exclure seulement les épices mais aussi exclure l'emploi d'antiagglomérants utilisés dans les fines herbes dans l'Annexe du Tableau 3. Spécifiquement, la discussion lors du 51^{ème} CCFA dans le groupe de travail intrasession sur l'alignement (FA/51 CRD3, p. 2) a abordé l'amendement possible de l'entrée de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES)) dans l'Annexe du Tableau 3. Le but était de supprimer les antiagglomérants dans les fines herbes de la catégorie d'aliments, de sorte que le nouveau titre devienne 12.2.1 (Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES ET DES ANTIAGGLOMÉRANTS DANS LES FINES HERBES)). Cependant, cette proposition donnée n'a pas été retenue (REP19/FA). Elle a été de nouveau présentée au GTE sur l'alignement lors du CCFA52 (voir p.20 de CX/FS 21/52/6) mais n'a pas été retenue (FA/52 CRD3; REP21/FA).

Les travaux récents du CCFA53 (REP23/FA) ont consisté à: 1) réviser les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2; et 2) transférer les dispositions relatives aux édulcorants dans les FC 12.2 et 12.2.1 et examiner leur emploi dans FC 12.2.2. Le rapport du GTE sur la NGAA (CX/FA 22/53/8) a indiqué que parmi les observations soumises sur ces propositions, il semble y avoir eu un consensus général sur le fait que les herbes et les épices sont des produits « purs » dans lesquels l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité. Ces mêmes observations ont indiqué que l'emploi d'additifs pourrait être justifié dans les « assaisonnements » et ne pas être justifié dans les fines herbes et les épices. Le consensus a également été général sur l'existence d'un chevauchement entre les produits saisis dans les FC 12.2.1 et 12.2.2. Étant donné que l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité tant dans les fines herbes que dans les épices, et que les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2 ont été révisés de sorte qu'il n'y ait plus de chevauchement entre elles (REP23/FA; CAC 46), il semblerait prudent de traiter les fines herbes et les épices pareillement, et de les inclure toutes les deux dans l'Annexe du Tableau 3.

Cette nouvelle proposition, si elle est acceptée, impliquerait d'actualiser les Tableaux 1, 2 et 3 concernant cette nouvelle approche. Cependant, les modifications seraient minimales dans les Tableaux 1 et 2 étant donné que les antiagglomérants ont déjà été introduits dans ces tableaux suite à l'alignement du thym par le CCFA 52.

Proposition initiale du Président:

Les Présidents demandent au GTE de soumettre des observations sur cette proposition, et si un accord est établi, la modification pourrait alors être présentée au CCSCCH pour examen et action lors du CCFA 56 ou ultérieurement.

Observations du GTE sur la proposition initiale dans la 1^{ère} circulaire

Soutien: Australie (avec la participation précoce du CCSCH), Chili, UE, Russie

Observation spécifique de l'Australie: L'Australie note le vif intérêt des représentants du CCSCH aux réunions précédentes du CCFA concernant l'alignement des diverses normes pour les fines herbes et les épices. Par conséquent, elle suggère de demander l'avis du CCSCH sur toute proposition formulée par le GTE sur l'alignement. L'Australie hésite à suggérer quelle serait la meilleure proposition que le CCFA pourrait faire au CCSCH. Une consultation préalable auprès du CCSCH, si elle est possible ou considérée appropriée, pourrait être la meilleure approche avant l'examen d'une recommandation par le CCFA.

Observation spécifique du Chili: le Chili souscrit à la proposition du Président. Le Chili est de l'avis qu'il est prudent de traiter les fines herbes et les épices pareillement et de les inclure toutes les deux dans l'Annexe du Tableau 3.

Observation spécifique de la Russie: Nous souscrivons à la proposition du Président sur la nécessité d'amender la description de FC 12.2.1. Dans le même temps, nous sommes de l'avis qu'il est important de tenir compte dans cette description des spécificités de l'emploi des additifs alimentaires dans les fines herbes et les épices normalisées et non normalisées, ainsi que du degré de la mouture.

Observation spécifique des États-Unis: Les États-Unis sont de l'avis que la proposition dépasse le champ d'application de l'alignement et qu'elle devrait peut-être être traitée par le CCFA.

Réponse du Président:

Compte tenu de toutes les observations soumises au GTE jusqu'à présent, il semble qu'elles aient suscité un intérêt pour examiner cette modification qui nécessitera une discussion avec le CCSCH et par la suite, des discussions sur la meilleure façon de traiter la question au CCFA.

Analyse des modifications dans la NGAA qui seraient nécessaires si cette proposition est acceptée:

Tel que noté ci-dessus, les modifications seraient minimales dans les Tableaux 1 et 2 compte tenu du petit nombre d'additifs qui est autorisé dans les fines herbes et les épices, et du fait que les antiagglomérants du Tableau 3 ont déjà été placés dans les Tableaux 1 et 2 depuis l'alignement du thym lors du CCFA 52.

- i. Tel que décrit dans la question 5, une modification serait quand même nécessaire dans le modèle des normes du CCSCH. Dans la section « Additifs alimentaires », seulement une référence aux Tableaux 1 et 2 serait nécessaire pour les fines herbes et les épices, au lieu d'une référence aux Tableaux 1 et 2 pour les fines herbes et une référence au Tableau 3 pour les épices.
- ii. Tel que décrit dans la question 12, ci-après, une modification serait quand même nécessaire dans les Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA, à savoir que toutes les références aux normes pour les épices devront être supprimées.
- iii. Une clarification par le CCSCH pourrait être nécessaire concernant les produits non normalisés qui peuvent relever de FC 12.2.1 de la NGAA. Alors qu'en elles-mêmes, les fines herbes et les épices sont des produits relativement purs, FC 12.2.1 cite également que « des épices peuvent également se trouver en tant que mélanges sous forme de poudre ou de pâte ». Les épices en pâte ne relèvent pas des normes concernées, et seraient donc non normalisées. Il est concevable que certains additifs (par ex., les antioxydants) puissent être nécessaires dans certaines pâtes, comme dans un roux. Il serait nécessaire de clarifier si les produits non normalisés doivent autoriser les additifs du Tableau 3, ou s'ils peuvent aussi être inclus dans l'Annexe du Tableau 3, de sorte que la FC pour les « épices et fines herbes » pourrait être ajoutée à l'Annexe du Tableau 3 dans sa totalité.
- iv. Suite à la question 13, ci-après, la note 534 « Pour les fines herbes, l'emploi est limité aux fines herbes qui ont été moulues ou transformées en poudre seulement, en tant qu'antiagglomérant. » nécessiterait d'être modifiée pour y inclure « fines herbes **et épices** ». Cependant, dans l'attente de la clarification du CCSCH sur les produits non normalisés, la note pourrait avoir besoin d'être affinée davantage pour éviter d'affecter les produits non normalisés comme les épices en pâte.

Proposition du Président dans la 2^{ème} circulaire: Le Président propose de consulter le CCSCH sur le traitement différentiel des fines herbes et des épices concernant les additifs du Tableau 3 (à savoir que les fines herbes figurent dans l'Annexe du Tableau 3 alors que les épices n'y figurent pas) et d'envisager de traiter les fines herbes et les épices (y compris ou non les pâtes d'épices) pareillement en les ajoutant toutes les deux dans l'Annexe du Tableau 3 de la NGAA. A cet égard, la majorité sinon tous les aliments relevant de la catégorie d'aliments 12.2.1 seraient inclus dans l'Annexe du Tableau 3 et traités pareillement.

Les réponses au GTE ont largement réitéré la nécessité de consulter le CCSCH, et certaines réponses ont exprimé que les épices et les fines herbes devraient être traitées pareillement.

Propositions finales du Président:

Consulter le CCSCH et prendre les mesures nécessaires lors du CCFA56 ou ultérieurement.

Le texte suivant à l'attention du CCSCH est pour examen par le GTP:

Compte tenu de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pour les fines herbes et les épices sur la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), le CCFA note que l'Annexe du Tableau 3 (la liste des catégories d'aliments pour lesquelles les additifs du Tableau 3 ne sont pas autorisés) exclue spécifiquement les épices de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices), ce qui revient à dire que les additifs du Tableau 3 sont autorisés dans les épices mais pas dans les fines herbes.

Cependant, seulement un nombre minimal d'additifs est autorisé tant dans les épices que dans les fines herbes normalisées: seulement les antiagglomérants sont autorisés dans les fines herbes moulues/en poudre; seulement les antiagglomérants sont autorisés dans les épices moulues/en poudre, l'anhydride sulfureux (en tant que conservateur) dans le poivre vert (conformément à CXS 326-2017) et l'anhydride sulfureux (en tant qu'agent de blanchiment) dans le gingembre séché ou déshydraté (conformément à CXS 343-2021). Aucun autre additif n'est autorisé dans les épices normalisées.

Les travaux récents du CCFA53 (REP23/FA) ont consisté à: 1) réviser les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2; et 2) transférer les dispositions relatives aux édulcorants dans les FC 12.2 et 12.2.1 et examiner leur emploi dans FC 12.2.2. Le rapport du GTE sur la NGAA (CX/FA 22/53/8) a indiqué que parmi les observations soumises sur ces propositions, il a semblé que le consensus ait été général sur le fait que les herbes et les épices sont des produits « purs » dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires devrait être limité. Ces mêmes observations ont indiqué que l'emploi d'additifs pourrait être justifié dans les « assaisonnements » et ne pas être justifié dans les fines herbes et les épices. Le consensus a également été général sur le fait qu'il y a un chevauchement entre les produits saisis dans les FC 12.2.1 et 12.2.2.

Étant donné que l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité tant dans les fines herbes que dans les épices, et que les descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2 ont été révisés de sorte qu'il n'y ait plus de chevauchement entre elles (REP23/FA; CAC 46), il semblerait prudent de traiter les fines herbes et les épices pareillement, et de les inclure ensemble dans l'Annexe du Tableau 3. En conséquence, toute disposition relative aux additifs alimentaires serait inscrite dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Le CCSCH est invité à examiner si les épices normalisées nécessitent les additifs du Tableau 3, ou si les épices et les herbes culinaires normalisées pourraient être incluses ensemble dans l'Annexe du Tableau 3, à savoir que les additifs du Tableau 3 ne devraient pas être utilisés, à moins que d'être prévu dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Le CCSCH est par ailleurs invité à examiner les questions suivantes pour action ou observation:

i. Révisions de la référence générale à la NGAA dans le modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH)

Si les épices et les herbes culinaires normalisées devaient être placées ensemble dans l'Annexe du Tableau 3, la section sur les « Additifs alimentaires » dans les normes SCH devra seulement inclure une référence aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA, et non au Tableau 3.

D'autre part, si les épices continuent d'être exclues de l'Annexe du Tableau 3, une modification dans « Additifs alimentaires » est néanmoins recommandée. Spécifiquement, concernant les antiagglomérants dans les épices, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être « Les antiagglomérants cités dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de **{groupe d'épices SCH ou épices SCH individuelles}** »; alors que concernant les antiagglomérants dans les fines herbes, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être « Les antiagglomérants cités aux Tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (fines herbes et épices) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de **{groupe de fines herbes SCH ou fines herbes SCH individuelles}** ».

ii. Révision des « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » dans la NGAA

Si les épices et les herbes culinaires normalisées devaient être placées toutes les deux dans l'Annexe du Tableau 3, les entrées pour les normes pour les épices devraient alors être supprimées dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » dans la NGAA.

iii. Clarification concernant les produits à base d'épices non normalisés

Alors que les fines herbes et les épices normalisées sont considérées comme des produits relativement purs, FC 12.2.1 cite également que « les épices peuvent également exister en tant que mélanges sous forme de poudre ou de pâte ». Les épices en pâte ne relèvent pas des normes concernées, et seraient donc non normalisées. Il est concevable que certains additifs (par ex., les antioxydants) puissent être nécessaires dans certaines pâtes, comme dans un roux. Le CCSCH a-t-il connaissance de produits non normalisés qui nécessiteraient des additifs du Tableau 3, de façon générale; ou les produits non normalisés pourraient-ils également être inclus dans l'Annexe du Tableau 3, de sorte que tout additif alimentaire nécessaire puisse être défini dans les Tableaux 1 et 2? Cette dernière possibilité permettrait d'ajouter la totalité de la catégorie d'aliments 12.2.1 à l'Annexe du Tableau 3 de la NGAA.

QUESTIONS CONCERNANT LES DISPOSITIONS DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 02.1.2 DE LA NGAA

7. Révision de la note 508 pour mieux refléter les dispositions dans CXS 19-1981

Lors du CCFA54, le Comité a examiné les questions émanant de la 28^{ème} session du comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO28). Le CCFA54 a pris acte des réponses du CCFO28, qui ont indiqué qu'il n'y avait pas de justification technologique à l'emploi des chlorophylles (SIN 140) dans les produits conformes à la *norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981), ni de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans les produits conformes à la *norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007). Il a été noté qu'avant son alignement sur la NGAA lors du CCFA52, la norme CXS 19-1981 n'autorisait pas l'emploi des colorants dans les huiles végétales visées par cette norme, et cet aspect n'a jamais été reflété lors de l'alignement des dispositions de la NGAA dans FC 02.1.2. (Huiles et graisses végétales). Des travaux ont été proposés pour effectuer la correction correspondante.

Le CCFA54 a souscrit à la proposition de charger le groupe de travail électronique sur l'alignement de vérifier et d'actualiser les dispositions sur les colorants dans FC 02.1.2 de la NGAA pour refléter que les colorants ne sont pas autorisés dans les huiles végétales visées couvertes par CXS 19-1981 avant l'alignement de la norme sur la NGAA.³

Par ailleurs, suite à l'alignement de CXS 19-1981 lors du CCFA52, il y a eu une confusion concernant l'emploi des dispositions relatives aux colorants dans CXS 19-1981 et l'interprétation de deux paragraphes discrets dans la section 3.2 sur les additifs alimentaires – Colorants utilisés ensemble (voir l'extrait ci-après de CXS 19-1981 originale avant l'alignement).

3. FOOD ADDITIVES

3.1 No additives are permitted in virgin or cold pressed oils covered by this Standard.

3.2 Colours

No colours are permitted in vegetable oils covered by this Standard.

The following colours are permitted for the purpose of restoring natural colour lost in processing or for the purpose of standardizing colour, as long as the added colour does not deceive or mislead the consumer by concealing damage or inferiority or by making the product appear to be of greater than actual value:

INS No.	Additive	Maximum Use Level
100(i)	Curcumin	5 mg/kg
160a(ii)	<i>beta</i> -Carotenes (vegetable)	25 mg/kg
160a(i)	<i>beta</i> -Carotenes (synthetic)	25 mg/kg (Singly or in combination)
160a(iii)	<i>beta</i> -Carotenes (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenal	
160f	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	
160b(i)	Annatto extracts, bixin-based	10 mg/kg (as bixin)

3.3 Flavours

Natural flavours and their identical synthetic equivalents and other synthetic flavours, except those which are known to represent a toxic hazard.

La supposition originale était qu' « Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par cette norme; » cependant, parce que la norme indique que certains « colorants sont autorisés aux fins de restituer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ou dans le but de normaliser la couleur, tant que le colorant

³ REP24/FA, para. 67iv.

ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induit pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle, » elle suppose alors que la norme n'autorise seulement que certains colorants, ce qui est l'interprétation qui est utilisée pour aligner les dispositions relatives aux additifs dans 02.1.2. En tant que tel, la note 508 (*A utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur uniquement.*) a été ajoutée aux dispositions relatives aux additifs colorants pertinents (à savoir, ceux qui sont cités dans CXS 19-1981) dans les sous-catégories de FC 02.1.

Après de nouvelles discussions au CCFA54, il a été entendu que les dispositions relatives aux additifs colorants n'étaient pas autorisées pour un emploi dans les huiles végétales et que la liste des dispositions relatives aux additifs colorants ne concernait que les autres produits commercialisés conformes aux produits visés par CXS 19-1981. Par conséquent, plutôt que d'amender l'alignement tel qu'il figure dans CX/FA 21/52/6 Annexe 1 (pages 14-19), il est proposé de réviser la note 508 comme suit:

*À utiliser dans les produits, **à l'exception des huiles vierges ou pressées à froid et les huiles végétales**, conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de **restaurer** la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur uniquement.*

Proposition initiale du Président: Étant donné que les colorants ne sont pas autorisés dans les huiles végétales conformes à CXS 19-1981, il est proposé de réviser la note 508 pour distinguer les autorisations prévues dans la norme.

Note 508 révisée proposée: *À utiliser dans les produits, **à l'exception des huiles vierges ou pressées à froid et les huiles végétales**, conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de **restaurer** la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur uniquement.*

Dans le GTE

Il y a eu un nombre limité de réponses, mais les réponses ont soutenu les propositions.

Le Japon a noté que cette modification neutraliserait l'utilité de la note 509. En effet, la note 509 « À l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) n'existe qu'en liaison avec la note 508. Par conséquent, suite à la modification apportée à la note 508, la note 509 pourrait être supprimée.

Le Japon a par ailleurs soulevé une question intéressante, à savoir que si les huiles végétales conformes à la norme devaient être exclues, il ne devrait y avoir alors aucune disposition conformes à CXS 19-1981 dans FC 02.1.2 « **Huiles** et graisses **végétales** »; auquel cas, la note XS19 (« À l'exception des produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) ») pourrait être mieux appropriée pour les dispositions relatives aux colorants..

Propositions finales du Président:

(1) Dans le présent, réviser la note 508 ainsi: *À utiliser dans les produits, **à l'exception des huiles vierges ou pressées à froid et les huiles végétales**, conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de **restaurer** la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur uniquement.*

(2) Supprimer tous les cas où la note 509 est citée.

(3) Malgré les propositions (1) et (2), le GTP devra examiner s'il est en revanche approprié de remplacer les notes 508 et 509 par la note XS19 pour toutes les dispositions relatives aux colorants dans FC 02.1.2.

PARTIE II: QUESTIONS CLÉS, POUR INFORMATION

Les questions présentées dans cette section sont celles pour lesquelles un consensus a été trouvé dans le GTE et qui, de l'avis du Président, ne nécessitent pas de nouvelle contribution de la part du GTP. Néanmoins, des observations sur ces questions sont les bienvenues, si jugées nécessaires.

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES RÉGIONALES DU CCASIA

8. Ajouter les tartrates et les sulfites à FC 12.9.1 avec les notes et en attente de la réponse du CCASIA sur l'acceptabilité des riboflavines (CXS 298R-2009)

CXS 298R-2009 a une référence générale aux additifs alimentaires contenus dans le Tableau 3 de la NGAA, ainsi qu'une liste spécifique des additifs alimentaires autorisés avec les limites maximales.

Le CCASIA16 (2008) est convenu qu'il n'avait pas à renvoyer au Tableau1 et au Tableau 2 de la NGAA mais seulement au Tableau 3 dans la norme, parce qu'il n'y a pas de disposition pour la catégorie d'aliments 12.9.1 (Pâtes de soja fermenté) dans la NGAA à ce stade. Par conséquent, les additifs alimentaires dont les NM sont spécifiés ont été inscrits individuellement dans la norme. Cependant, la version actuelle de la NGAA contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires autorisés dans cette FC dans les Tableaux 1 et 2. Par ailleurs, lors du CCASIA16 il a été convenu que seuls les additifs alimentaires qui ne sont pas cités dans le Tableau 3 de la NGAA d'alors étaient cités individuellement dans la liste des additifs alimentaires de la norme de produits, à savoir SIN 336 (i) tartrate monopotassique.⁴

Le CCFA41 (2009) a souscrit aux dispositions telles que proposées, à l'exception de la disposition relative au tartrate monopotassique (SIN 336(i)) au niveau des BPF vu qu'il a une DJA numérique, et est convenu de demander au CCASIA de fournir un niveau maximal numérique pour cette substance.⁵ Le CCASIA17 (2010) est convenu de recommander à la Commission, en réponse à cette demande, d'inclure une disposition de 1000 mg/kg pour SIN 336(i) dans CXS 298R-2009, en attendant la confirmation du CCFA.⁶ Le CCFA43 (2011) a souscrit à la disposition relative au SIN 336(i) dans CXS 298R-2009, tel que proposé par le CCASIA. Par ailleurs, le CCFA43 a demandé au CCASIA d'examiner si les autres tartrates, inclus dans la DJA du JECFA, pourraient être utilisés en tant que régulateurs de l'acidité, seul ou en combinaison et quelle serait la base de calcul dans ce cas, notant que dans la NGAA, la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique » en cohérence avec le JECFA.⁷ Le CCASIA18 (2012) est convenu de remplacer le tartrate monopotassique (336(i)) par Tartrates (SIN 334 L(+)-acide tartrique; SIN 335(i) tartrate monosodique; SIN 335(ii) tartrate de sodium L(+)-tartrate; SIN 336(i) tartrate monopotassique; SIN 336(ii) tartrate dipotassique; SIN 337 tartrate de potassium sodium L(+)-, avec le NM de 1000 mg/kg (en tant qu'acide tartrique).⁸ Le CCFA50 (2018) a recommandé de révoquer les dispositions relatives à plusieurs additifs alimentaires y compris SIN 335(i) tartrate monosodique; SIN 336(i) tartrate monopotassique; SIN 336(ii) tartrate dipotassique dans CXS 298R-2009, compte tenu de l'absence de normes du JECFA.⁹ Le CCFA54 (2024) demande au CCASIA de: a. confirmer l'acceptabilité de supprimer la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) du tableau de la section 4 de CXS 298R-2009, reconnaissant son emploi en tant qu'additif du Tableau 3; et b. clarifier si d'autres additifs individuels dans le groupe des RIBOFLAVINES sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à CXS 298R-2009, ou s'il y a une raison à limiter l'emploi de la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)).¹⁰

Par conséquent, à ce stade, à la lumière de l'alignement sur la NGAA, il est nécessaire de refléter les dispositions relatives à certains additifs alimentaires avec les additifs alimentaires autorisés dans FC12.9.1 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA en ajoutant des notes, comme il conviendra. En ce qui concerne la riboflavine synthétique (SIN101 (i)) qui est autorisée avec un NM dans la version actuelle de CXS298R, il est conseillé de procéder à des travaux d'alignement après la réponse du CCASIA au CCFA, selon que SIN 101 (i) devrait être supprimé, et que d'autres additifs individuels dans le groupe des riboflavines sont acceptables.

Sur la base des informations soumises au GTE, les propositions finales suivantes ont été formulées:

Propositions finales du Président:

- (1) ajouter les tartrates et les sulfites en tant qu'additifs alimentaires autorisés dans FC 12.9.1 avec une note pour indiquer que ceux-ci ne concernent que les produits conformes à cette norme seulement; et
- (2) les travaux d'alignement sur SIN 101(i) dans FC 12.9.1 seraient réalisés après la réponse du CCASIA au CCFA selon qu'une disposition pour SIN 101(i) est ajoutée ou non au Tableaux 1 et 2, et selon que les autres riboflavines (SIN 101(ii), (iii), (iv)) dans le Tableau 3 sont acceptables ou non.

9. L'inclusion des exaltateurs d'arôme et des stabilisants dans les Tableaux 3 de la NGAA (CXS 298R-2009)

Dans la première lettre circulaire, le Président a proposé la révision de la section 4 sur les additifs alimentaires dans CXS 298R. En réponse, l'Australie se demande pourquoi les exaltateurs d'arôme et les stabilisants sont ajoutés à la liste des Tableaux 1 et 2 vu que ces catégories fonctionnelles ne sont pas citées pour un emploi dans les Tableaux 1 et 2 dans CXS 298R, mais au contraire seulement dans le Tableau 3. L'Australie a par

⁴ ALINORM 09/32/15 para 48 ii), iii), Annexe IV

⁵ ALINORM 09/32/12 para 51, Annexe III

⁶ REP11/ASIA para 10

⁷ REP11/FA para 36, 37 ii.

⁸ REP13/ASIA para 21

⁹ REP18/FA para 48 (iii)

¹⁰ REP24/FA para 22 ii.

conséquent suggéré que la question soit soulevée auprès du CCASIA; « les exaltateurs d'arôme et les stabilisants du Tableau 3 sont-ils technologiquement justifiés et nécessaires – par rapport au fait qu'aucun additif des Tableaux 1 et 2 n'est cité dans la norme ? »

Le Président, reconnaissant les observations de l'Australie et notant que les Tableaux 1 et 2 de la NGAA contiennent une liste limitée, estime que les catégories fonctionnelles de ces additifs pourraient être plus limitées que celles autorisées dans le Tableau 3. Par conséquent, il a été proposé que la référence générale n'inclure pas les exaltateurs d'arôme et les stabilisants dans la liste des catégories fonctionnelles autorisées pour un emploi dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, à l'inverse de l'inclusion initialement prévue dans la première lettre circulaire. (Voir LES AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS RÉGIONALES).

Il n'y a eu aucune objection à cette proposition dans le GTE.

10. Attente de la réponse du CCASIA sur la justification et les limites maximales d'emploi des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes et ajouter une nouvelle rangée au tableau de la norme de produit (CXS 322R-2015)

Lors du CCFA47 (2015), le Comité a souscrit aux dispositions pour les normes telles que fournies par le CCASIA à l'exception des dispositions relatives aux tocophérols (SIN 307a, b, c), caramel II-caramel sulfité (SIN 150b) et caramel IV-caramel au sulfite ammoniacal (SIN 150d) parce que l'apport alimentaire associé aux limites maximales pourraient dépasser leur DJA respective¹¹. Lors du CCFA49 (2017), le Comité a confirmé les tocophérols après l'amendement du niveau maximal dans la norme régionale par CCASIA20 (2016)¹². Le CCFA54 (2024), en réponse à la recommandation de la suppression des « caroténoïdes » (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) et des carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) de CXS 322R-2015, est convenu de demander au CCASIA de fournir la justification et les limites maximales d'emploi des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) et SIN 160e) dans le tableau de la section 4 de CXS 322R-2015, saluant l'approche en matière de gestion des risques du CCFA à l'égard des bêta-carotènes.¹³

Dans cette norme régionale, il y a quatre catégories d'aliments FC06.8.1 (Boissons à base de soja nature, boissons à base de soja composé/aromatisé, boissons à base de soja), FC06.8.2 (Film de boisson à base de soja), FC06.8.3 (Caillé de soja (tofu)) et FC06.8.4 (Caillé de soja semi-déshydraté), correspondant respectivement aux boissons à base de soja et produits apparentés, caillé de soja et produits apparentés, caillé de soja compressé et film caillé de soja déshydraté (voir le tableau ci-dessous). Chaque type de produits a une référence générale à la NGAA ainsi qu'une liste spécifique des fonctions des additifs alimentaires autorisés, qui ne sont pas inclus dans les catégories d'aliments susmentionnées dans la version actuelle de la NGAA (Section 4.2 de CXS 322R-2015).

À ce stade, les listes des additifs alimentaires dans FC06.8.1, 6.8.2 et 6.8.4 de la NGAA auraient besoin d'être révisées pour ajouter les additifs alimentaires spécifiques conformément à la section 4.2 de CXS 322R-2015, ainsi que des notes pour clarifier les types de produits conformes à CXS 322R-2015 en relation avec les additifs alimentaires autorisés. Par ailleurs, le groupe des phosphates dans FC 06.8.1 et 06.8.3 devrait être associé à une nouvelle note pour montrer les additifs alimentaires individuels autorisés appartenant au groupe des phosphates. En ce qui concerne les carotènes, bêta-(160a(i), a(iii)), carotènes, bêta-, légumes (160a(ii)) et le caroténal, bêta-apo-8'- (160e) contenus dans la liste des additifs alimentaires autorisés dans FC 6.8.1, il est conseillé de procéder à des travaux d'alignement après la réponse du CCASIA au CCFA sur la justification et les limites maximales d'emploi autorisés. Si le CCASIA répond au CCFA en faveur de la suppression proposée de ces additifs suite à l'absence de justification et de limites maximales d'emploi, alors la NGAA devrait être révisée pour supprimer ces additifs. Sinon, les travaux d'alignement devraient être effectués sur la base de la justification et des limites maximales d'emploi identifiés par le CCASIA.

Par ailleurs, l'amendement de la description des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CXS 322R-2015 devrait être effectué pour maintenir la référence générale à la NGAA ainsi que supprimer la liste spécifique des additifs alimentaires autorisés. Par ailleurs, le tableau dans la section 4.1 de CXS 322R sert de résumé des catégories fonctionnelles des additifs disponibles pour les divers produits à base de soja non fermenté. Il est nécessaire de clarifier les associations de catégories d'aliments de la NGAA et de catégories de produits relevant de la norme en modifiant le tableau de la section 4.1 de la norme, tel que présenté ci-dessus (texte inséré en caractères gras et souligné):

¹¹ REP15/FA para 46

¹² REP17/FA Annexe IV

¹³ REP24/FA para 22 ii.

Additif alimentaire/ catégorie fonctionnelle	Boissons à base de soja et produits apparentés (2.2.1)			Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)		Caillé de soja compressé (2.2.3)	Film caillé de soja déshydraté (2.2.4)
	Boisson à base de soja nature (2.2.1.1)	Boissons à base de soja composée s/aromatisées (2.2.1.2)	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
<u>Catégorie d'aliments de la NGAA^a</u>	<u>06.8.1</u>			<u>06.8.3</u>		<u>06.8.4</u>	<u>06.8.2</u>
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X	X	X	-
Antioxydants	-	X	X	-	-	-	-
Colorants	-	X	X	-	-	-	-
Emulsifiants	-	X	X	-	-	-	-
Agents affermissants	-	-	-	X	X	X	-
Exaltateurs d'arôme	-	X	X	-	-	-	-
Conservateurs	-	-	-	-	-	X	X
Stabilisants	-	X	X	-	X	-	-
Édulcorants	-	X	X	-	-	-	-

X= L'emploi des additifs alimentaires appartenant à cette catégorie fonctionnelle est technologiquement justifié.

= L'emploi des additifs alimentaires appartenant à cette catégorie fonctionnelle n'est technologiquement pas justifié.

a = Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)

Le GTE a trouvé un consensus sur les propositions du Président.

Propositions finales du Président:

(1) Examiner si 160a(i), (ii), (iii) et 160e seront ou non placés dans FC 6.8.1 après la réponse du CCASIA au CCFA sur la justification et les limites maximales d'emploi des additifs apparentés aux caroténoïdes.

(2) Les SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) et SIN 160e seront supprimés, peut-être ne serait-ce que temporairement, vu que la disposition relative aux additifs alimentaires dans CXS 322R-2015 serait remplacée par la référence générale à la NGAA et les listes spécifiques des additifs alimentaires autorisés seraient supprimées. Si ces additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes sont autorisés pour les produits alimentaires désignés dans CXS 322R-2015 avec la justification technologique fournie par CCASIA, alors FC 06.8.1 dans la NGAA aurait besoin d'être révisée pour inclure ces additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes.

(3) Il est nécessaire de clarifier les associations de catégories d'aliments de la NGAA et de catégories de produits relevant de la norme en modifiant le tableau de la section 4.1 de la norme, tel que présenté ci-dessus.

11. Ajouter dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » la norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus spp.* (CXS 354R-2023)

Initialement, les Présidents ont exprimé que les travaux d'alignement n'étaient pas nécessaires pour la norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus* spp. (CXS 354R-2003) car la norme n'autorise pas les additifs alimentaires. La raison en était que FC 06.8.6 de la GSFA ne cite aucun des additifs des Tableaux 1 et 2. Cependant, il a été noté ultérieurement que les additifs alimentaires du Tableau 3 sont autorisés dans FC 06.8.6, car cette catégorie d'aliments ne figure pas dans l'Annexe du Tableau 3. Donc, sans l'amendement de la section 2 du Tableau 3 de la NGAA certains pourraient interpréter que les additifs du Tableau 3 pourraient être utilisés dans les aliments conformes à la norme. Par conséquent, la proposition suivante et les révisions correspondantes ont été effectuées:

Proposition finale du Président:

Une entrée devrait être ajoutée aux « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » (section 2 de l'Annexe du Tableau 3) de la NGAA pour CXS 354R-2023 indiquant que « les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme. »

QUESTIONS CONCERNANT LES NORMES DU CCSCH

12. Modifier l'énoncé des Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA pour l'entrée de la catégorie d'aliments 12.2.1

En relation avec la question 6, ci-dessus, une partie de la catégorie d'aliments 12.2.1, spécifiquement « Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES) » figure dans l'Annexe du Tableau 3, ce qui signifie que les fines herbes figurent dans l'Annexe du Tableau 3 mais que les épices n'y figurent pas. Comme tel, seulement les épices devraient être mentionnées dans les *Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA*, car les autorisations du Tableau 3 relatives aux fines herbes doivent être entrées dans les Tableaux 1 et 2. Le Président a noté que l'énoncé pour FC 12.2.1 (à savoir, « Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES) ») dans les *Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA* est incorrect et trompeur s'agissant de ce qui est indiqué dans l'Annexe du Tableau 3. Cet énoncé devrait être révisé pour refléter soit le titre de la catégorie d'aliments en soi (à savoir Fines herbe et épices) ou refléter qu'il renvoie spécifiquement à l'emploi des épices (par ex., « Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES FINES HERBES) » ou « Fines herbes et épices (SEULEMENT LES ÉPICES) »).

Proposition initiale du Président:

Amender le texte dans les *Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA* pour refléter l'autorisation réelle relative aux épices, de sorte que l'entrée soit « Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES **ÉPICES FINES HERBES**) » ou « Fines herbes et épices (À **L'EXCEPTION SEULEMENT LES ÉPICES**) » sur la base des préférences du GTE.

Dans le GTE

Il y a eu une préférence pour la révision du texte en « Fines herbes et épices (ÉPICES SEULEMENT) ».

Proposition finale du Président:

Amender le texte dans les *Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA* pour la catégorie d'aliments 12.2.1, pour refléter l'autorisation réelle relative aux épices, de sorte que l'entrée soit « Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION **SEULEMENT** LES ÉPICES). »

13. Amender les notes 532 et 534 pour refléter l'emploi dans la catégorie fonctionnelle en tant que conservateur et en tant qu'antiagglomérant, respectivement; et la note 534 pour clarifier également l'emploi dans les épices dans FC 12.2.1

Le Président est de l'avis qu'il est approprié d'amender la note 532 pour inclure « en tant que conservateur » et d'amender la note 534 pour inclure « en tant qu'antiagglomérant », qui reflète avec davantage d'exactitude les emplois autorisés de ce(s) additif(s) dans les catégories fonctionnelles dans le texte de la section sur les additifs alimentaires dans les normes pour les fines herbes et les épices, tout en maintenant la cohérence, s'agissant de l'inclusion de la catégorie fonctionnelle autorisée dans le cadre de l'autorisation, avec la nouvelle note A343 proposée. À l'heure actuelle, la note 534 renvoie seulement à l'emploi dans les fines herbes, un amendement est proposé pour clarifier l'emploi dans les épices vu que FC 12.2.1 les contient toutes les deux; par ailleurs, la justification relative aux amendements proposés est d'éviter d'interpréter que les additifs du Tableau 3 ne peuvent pas être utilisés dans les épices. La note 532 amendée deviendrait alors « Pour les produits conformes à la norme pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017), seul l'anhydride sulfureux (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans le poivre vert **en tant que conservateur.** » La note 534 amendée deviendrait alors « Pour les herbes, l'emploi est limité aux herbes qui ont été moulues ou

transformées en poudre uniquement, **en tant qu'antiagglomérant. Pour les épices, se reporter au Tableau 3.** »

Proposition initiale du Président:

Amender les notes 532 et 534 pour inclure « en tant que conservateur » et « en tant qu'antiagglomérant », respectivement, par souci d'exactitude et de cohérence; et la note 534 pour clarifier également l'emploi dans les épices dans FC 12.2.1. La note 532 deviendrait alors « Pour les produits conformes à la norme pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017), seul l'anhydride sulfureux (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans le poivre vert **en tant que conservateur.** » La note 534 deviendrait alors « Pour les herbes, l'emploi est limité aux herbes qui ont été moulues ou transformées en poudre uniquement, **en tant qu'antiagglomérant. Pour les épices, se reporter au Tableau 3.** »

Dans le GTE

Il y a eu un soutien général pour l'identification des catégories fonctionnelles. Il n'y a pas eu de soutien pour la référence aux épices dans la note 534. La note 534 a seulement pour but de décrire les conditions qui s'appliquent aux fines herbes, et par conséquent les emplois dans les épices (et les produits non normalisés) doivent être examinés séparément. Actuellement, les emplois dans les épices normalisées sont couverts par les références générales dans les normes, qui autorisent seulement certains additifs du Tableau 3.

Proposition finale du Président:

Amender les notes 532 et 534 pour inclure « en tant que conservateur » et « en tant qu'antiagglomérant », respectivement, par souci d'exactitude et de cohérence. La note 532 deviendrait alors « Pour les produits conformes à la norme pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017), seul l'anhydride sulfureux (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans le poivre vert **en tant que conservateur.** » La note 534 deviendrait alors « Pour les herbes, l'emploi est limité aux herbes qui ont été moulues ou transformées en poudre uniquement, **en tant qu'antiagglomérant.** »

14. Maintenir la cohérence dans l'alignement des fines herbes et des épices normalisées entre les normes, correction de la NGAA concernant CXS 326-2017 alignée précédemment.

Lors de l'introduction des antiagglomérants du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 pour permettre leur emploi dans les fines herbes séchées sous forme moulue/en poudre (à savoir qu'ils ont été introduits pour la première fois lors du CCFA52 pour le thym séché, CXS 328-2017), les notes XS dans la norme pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017) ont été omises par inadvertance. La CXS 326-2017 autorise seulement l'emploi des conservateurs du Tableau 1 et 2 (à savoir, l'anhydride sulfureux) et par ailleurs, les *Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA* indiquent pour CXS 328-2017 « Les additifs du Tableau 3 ne sont pas autorisés pour un emploi dans les produits conformes à cette norme. » Par conséquent, les antiagglomérants du Tableau 3 ne sont pas autorisés dans cette norme et les notes XS devraient être ajoutées aux entrées dans les Tableaux 1 et 2 pour ces antiagglomérants.

Proposition initiale du Président:

Ajouter la note XS326 à toutes les entrées pour les antiagglomérants du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 12.2.1

Dans le GTE

Il y a eu un consensus sur la proposition.

Proposition finale du Président: Ajouter la note XS326 à toutes les entrées pour les antiagglomérants du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 12.2.1.

Proposition finale du Président:

Ajouter la note XS326 à toutes les entrées pour les antiagglomérants du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 12.2.1.

Annex 2 (CCASIA)

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

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

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

4.1 Acidity regulator

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

4.2 Antioxidant

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

4.3 Colour

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

4.4 Preservatives

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

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

4.5 Sweeteners

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

4.6 Processing aids

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

4.1 General Requirements

Only those additive functional classes indicated as technologically justified in Table 2 may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed may be used and only within the functions and limits specified.

In accordance with Section 4.1 of the Preamble to the *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995), additional additives may be present in non-fermented soybean products as a result of carry-over from soybean ingredients.

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

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

conforming to this standard.

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

Table 2

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

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

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

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

4.2 — Specific Food Additive Provisions

4.2.1 — Plain Soybean Beverage

—None permitted

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

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

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

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

4.2.3 ~~Soybean Curd~~

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

4.2.4 ~~Compressed Soybean Curd~~

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

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

4.2.5 ~~Dehydrated Soybean Curd Film~~

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

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

4.32 Flavourings

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

4.43 Processing Aids

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

None permitted.

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ASCORBIC ACID, L-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PHOSPHATES INS: 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 Functional class: Acidity regulator, Anticaking agent, Antioxidant, Emulsifier, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on the phosphate)					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	2500 mg/kg	33, 225, 469, <u>C301R</u>	2019	Adopt
06.8.1	Soybean-based beverages	1300 mg/kg	33, <u>I322R</u>	2012	Adopt
06.8.3	Soybean curd (tofu)	100 mg/kg	33, <u>K322R</u>	2012	Adopt
12.9	Soybean-based seasonings and condiments	1200 mg/kg	33, <u>XS298R</u>	2012	Adopt

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS					
INS: 475 Functional class: Emulsifier, Stabilizer					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>20000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>		Adopt

POLYSORBATES					
INS: 432-436 Functional class: Emulsifier, Stabilizer					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>G322R</u>		Adopt

PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)					
INS: 124 Functional class: Colour					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverages</u>	<u>50 mg/kg</u>	<u>A322R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE					
INS: 405 Functional class: Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
<u>06.8.1</u>	<u>Soybean-based beverage</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>H322R</u>		Adopt

PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.					
INS: 1101(i) Functional class: Flavour enhancer, Flour treatment agent, Stabilizer					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	<u>A301R</u>	1999	Adopt

PULLULAN					
INS: 1204 Functional class: Glazing agent, Thickener					
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendations
06.2.1	Flours	GMP	25, XS152, <u>XS301R</u>	2014	Adopt

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

STEVIOL GLYCOSIDES

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

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

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)

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

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

SUCROSE ESTERS

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

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

SULFITES

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

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

SUNSET YELLOW FCF

INS: 110 **Functional class: Colour**

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

TARTRATES

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

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

TARTRAZINE

INS: 102 Functional class: Colour

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

TOCOPHEROLS

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

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

TRISODIUM CITRATE

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

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

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2024 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~. **Text in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.2

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.2.1

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

Food category No. 06.2.1 Flours					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
ASCORBIC ACID, L-	300	2019	300 mg/kg	472, <u>A301R</u>	Adopt
BENZOYL PEROXIDE	928	2019	75 mg/kg	468, <u>A301R</u>	Adopt
CALCIUM SULFATE	516	2019	GMP	57, <u>A301R</u>	Adopt
CHLORINE	925	2019	2500 mg/kg	87, 471	No change
LECITHIN	322(i)	2014	GMP	25, 28, <u>A301R</u>	Adopt
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	2021	1500 mg/kg	<u>A301R</u>	Adopt
METHACRYLATE COPOLYMER BASIC (BMC)	1205	2021	GMP	<u>XS301R</u>	Adopt

PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2019	2500 mg/kg	33, 225, 469, C301R	Adopt
PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	1999	GMP	A301R	Adopt
PULLULAN	1204	2014	GMP	25, XS152, XS301R	Adopt
SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541(i), (ii)	2019	1600 mg/kg	6, 252, XS152, XS301R	Adopt
SODIUM ASCORBATE	301	2014	300 mg/kg	A301R	Adopt
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2019	5000 mg/kg	186, XS152, A301R	Adopt
SULFITES	220-225, 539	2019	200 mg/kg	44, 470, B301R	Adopt
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2019	5000 mg/kg	45, 186, XS152, XS301R	Adopt
TOCOPHEROLS	307a, b, c	2019	5000 mg/kg	15, 186, XS152, XS301R	Adopt
TRISODIUM CITRATE	331(iii)	2019	GMP	25, XS152, XS301R	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.7

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

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.1

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

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

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2016	2000 mg/kg	347, C322R	Adopt
INDIGOTINE	132		150 mg/kg	E322R	Adopt
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	2	15 mg/kg	39, A322R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	1300 mg/kg	33, I322R	Adopt
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475		20000 mg/kg	G322R	Adopt
POLYSORBATES	432-436		2000 mg/kg	G322R	Adopt
PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	7	50 mg/kg	A322R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). A provision or Note relevant for CXS 322R-2015 is not needed if the Step provision is not adopted.
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405		10000 mg/kg	H322R	Adopt
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495		20000 mg/kg	G322R	Adopt
STEVIOLE GLYCOSIDES	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26, 477, A322R	Adopt
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	2012	400 mg/kg	478, B322R	Adopt
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg	C322R	Adopt
SUNSET YELLOW FCF	110		300 mg/kg	E322R	Adopt
TARTRAZINE	102	4	30 mg/kg	M322R	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). However, if the proposal is not adopted via the EWG of the GSFA, a

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.2

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.3

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

Food category No. 06.8.3		Soybean curd (tofu)			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2012	100 mg/kg	33, <u>K322R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.4

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.8.4.2

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.9

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

Food Category No. 12.9 Soybean-based seasonings and condiments					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendations
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v);542	2012	1200 mg/kg	33, <u>XS298R</u>	Adopt

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.9.1

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

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

NOTES FOR CCASIA REGIONAL STANDARDS

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

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

- A322R** Except for products conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015): for use in composite/flavoured soybean beverages and soybean-based beverages.
- A355R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Cooked Rice Wrapped in Plant Leaves* (CXS 355R-2023): sucrose esters of fatty acids (INS473) and sucrose oligoesters, Type I and Type II (INS 473a), as stabilizers.
- B298R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Fermented soybean paste* (CXS 298R-2009): Sodium thiosulfate (INS 539) as an antioxidant.
- B301R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Edible Sago Flour* (Asia) (CXS 301R-2011): Sulfur dioxide (INS 220), sodium sulfite (INS221), sodium metabisulfite (INS223) and Potassium metabisulfite (INS 224), as flour treatment agents.
- B322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as a sweetener.
- C298R** For use only in products conforming to the *Regional Standard for Fermented soybean paste* (CXS 298R-2009) as acidity regulators.
- C301R** Except for use in products conforming to the *Regional Standard for Edible Sago Flour* (Asia) (CXS 301R-2011): calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)) and diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)) as flour treatment agents.
- C322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as an emulsifier.
- D322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) at 5 mg/kg.
- E322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015).
- F322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as a sweetener.
- G322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as an emulsifier.
- H322R** For use only in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015) as a stabilizer.
- I322R** Except for use in composite/ flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015): phosphoric acid (INS 338), sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)), diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), Disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), magnesium dihydrogen diphosphate (INS 450(ix)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)) and ammonium polyphosphate (INS 452(v)) as acidity regulators, INS 338 as an antioxidant, INS339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) and bone phosphate (INS 542) as emulsifiers, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii),

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

J322R For use only in dehydrated soybean curd film conforming to the Regional Standard for *Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015): sulfur dioxide (INS 220), sodium sulfite (INS 221), sodium hydrogen sulfite (INS 222), sodium metabisulfite (INS 223), potassium metabisulfite (INS 224) and potassium sulfite (INS 225), as preservatives.

K322R Except for use in semisolid soybean curd and soybean curd conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015): phosphoric acid (INS 338), sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), ammonium dihydrogen phosphate (INS 342(i)), diammonium hydrogen phosphate (INS 342(ii)), magnesium dihydrogen phosphate (INS 343(i)), magnesium hydrogen phosphate (INS 343(ii)), trimagnesium phosphate (INS 343(iii)), Disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), dicalcium diphosphate (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), magnesium dihydrogen diphosphate (INS 450(ix)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)) and ammonium polyphosphate (INS 452(v)) as acidity regulators, and INS 341(i)-(iii) and INS 450(vi) as firming agents, and for use in soybean curd conforming to the *Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products* (Asia) (CXS 322R-2015): INS 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii) and (ix), 451(i)-(ii), 452(i)-(v) and 542 as stabilizers.

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

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

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

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

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

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 2 OF TABLE 3

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

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

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

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

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

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

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

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

Annex 3 (CCNE)

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

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

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

~~Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified~~ **Only certain acidity regulators, anticaking agents, and stabilizers as indicated in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.**

4.1 Acidity Regulators

INS No.	Food Additive	Maximum Level
330	Citric acid	GMP

4.2 Anticaking Agents

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

4.3 Stabilizers

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

~~Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified~~ **Only certain antioxidants and preservatives used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in food category 04.2.2.4 (Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds) and only certain Table 3 food additives of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) (as indicated in Table 3) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.**

4.1 Acidity regulators

INS No	Food Additive	Maximum Level
330	Citric acid	GMP

4.2 Antioxidant, preservative

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

No food additives are permitted.

45. CONTAMINANTS

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

56. HYGIENE

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

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

67. PACKAGING AND STORAGE

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

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

78. WEIGHTS AND MEASURES

78.1 Fill of the Container

78.1.1 Minimum Fill

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

89. LABELLING

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

89.1 Name of the Food

The name of the food shall be "Tehena".

910. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING³

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables

in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. Text in green font and double underlined are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

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

ACESULFAME POTASSIUM					
INS: 950		Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	350 mg/kg	188, 478, <u>XS57</u> , <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

ADVANTAME					
INS: 969		Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	10 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	10 mg/kg	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321	2023	No changes required for Alignment as appropriate XS Note already present

ALLURA RED AC					
INS: 129		Functional Class: Colour			
FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED

INS: 160b(i)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>20 mg/kg</u>	<u>8, 92, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED

INS: 160b(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>10</u>	<u>185, XS57, XS257R, XS258R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>92, 185, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

ASPARTAME

INS: 951

Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	1000 mg/kg	191, 478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	191, 478, XS57, <u>XS259R, XS308R</u>	2024	Adopt

ASPARTAME-ACESULFAME SALT

INS: 962

Functional Class: Sweetener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
---------------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	350 mg/kg	113, 477, XS57, XS257R , XS258R	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	350 mg/kg	113, 477, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

AZORUBINE (CARMOISINE)

INS: 122

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92.XS57</u> , XS259R , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

BENZOATES

INS: 210, 211, 212, 213

Functional Class: Preservative

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000 mg/kg	13, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

BRILLIANT BLACK (BLACK PN)

INS: 151

Functional Class: Colour

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

					XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

BRILLIANT BLUE FCF

INS: 133

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 161, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

BROWN HT

INS: 155

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL

INS: 150b

Functional Class: Colour

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

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

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL

INS: 150c

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50000 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50000 mg/kg	161, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL

INS: 150d

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2	Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, <u>XS257R,</u> <u>XS258R,</u> <u>XS259R,</u> XS294, XS308R, XS320, XS323R	2024	Adopt

CARMINES

INS: 120

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 178, XS57, <u>XS259R,</u> XS308R	2024	Adopt

CAROTENES, BETA-

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

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
--------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE

INS: 160a(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, 341, 344, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

INS: 141(i), 141(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	62, 92, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

CURCUMIN

INS: 100(i)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57</u> , <u>XS259R</u> , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is

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

CYCLAMATES

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

Functional Class: Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	250 mg/kg	17, 477, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

DIACETYL TARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

INS: 472e

Functional Class: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2500 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES

INS: 385, 386

Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant (INS 385); Antioxidant, Colour retention agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer (INS 386)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	365 mg/kg	21, XS57, <u>XS257R, A-258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	80 mg/kg	21, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

FAST GREEN FCF

INS: 143

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200 mg/kg	XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt

GRAPE SKIN EXTRACT

INS: 163(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100 mg/kg	92, 181, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

HYDROXYBENZOATES, PARA-

INS: 214, 218

Functional Class: Preservative

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	27, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)

INS: 132

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	92, 161, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

NEOTAME

INS: 961

Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	33 mg/kg	478, XS57, XS257R , XS258R	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	33 mg/kg	478, XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

PAPRIKA EXTRACT

INS: 160c(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	39, XS57, XS257R, XS258R	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	150 mg/kg	39, XS57, XS259R, XS308R	2	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

PHOSPHATES

INS: 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542
 Functional Class: Acidity regulator, Anticaking agent, Antioxidant, Emulsifier, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Humectant, Preservative, Raising agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener (depending on phosphate)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	2200 mg/kg	33, XS57, XS257R, XS258R	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2200 mg/kg	33, XS57, XS259R, XS308R	2024	Adopt

POLYDIMETHYLSILOXANE

INS: 900a

Functional Class: Anticaking agent, Antifoaming agent, Emulsifier

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	10 mg/kg	XS57, XS257R, XS258R	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	XS57, XS259R, XS308R	2024	Adopt

POLYSORBATES

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

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000 mg/kg	XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS

INS: 477 Functional Class: Emulsifier

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000 mg/kg	XS57, XS259R , XS308R	2024	Adopt

QUINOLINE YELLOW

INS: 104 Functional Class: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92</u> , <u>XS57</u> , XS259R , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

SACCHARINS

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

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	160 mg/kg	500, 144, 477, XS57, XS257R , XS258R	2024	Adopt

04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200 mg/kg	477, 500, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt
----------	---	-----------	---	------	-------

SORBATES

INS: 200, 202, 203

Functional Class: Preservative

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000 mg/kg	42, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

STANNOUS CHLORIDE

INS: 512

Functional Class: Antioxidant, Colour retention agent

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	25 mg/kg	43, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt

STEVIOL GLYCOSIDES

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

Functional Class: Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	70 mg/kg	26, 477, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	165 mg/kg	26, 477, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)

INS: 955

Functional Class: Flavour enhancer, Sweetener

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	580 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt

04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	400 mg/kg	478, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt
----------	---	-----------	--	------	-------

SUCROSE ESTERS

INS: 473, 473a, 474 Functional Class: Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer (INS 473); Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer (INS 473a); Emulsifier (INS 474)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 & 536	2021	No changes required, appropriate XS Note already present

SULFITES

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

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	50 mg/kg	44, XS57, <u>XS257R</u> , <u>XS258R</u>	2024	Adopt
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	300 mg/kg	44, 205, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

SUNSET YELLOW FCF

INS: 110 Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	50 mg/kg	92, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	2024	Adopt

TARTRATES

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

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, XS258R , XS259R & XS297	2017	Adopt

TARTRAZINE

INS: 102

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year Adopted	Recommendation
<u>04.2.2.4</u>	<u>Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>XS57</u> , XS257R , XS258R	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>04.2.2.6</u>	<u>Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92</u> , XS57 , XS259R , <u>XS308R</u>	<u>7</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~. **Text in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2

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

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

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

Food Category No. 04.2.2		Processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds			
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
<u>CARAMEL II - SULFITE</u> <u>CARAMEL</u>	<u>150b</u>	<u>4</u>	<u>80000 mg/kg</u>	<u>92</u> , <u>XS57</u> , <u>XS66</u> , XS257R , XS258R , XS259R , <u>XS294</u> , <u>XS308R</u> , <u>XS320</u> , <u>XS323R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, the indicated XS Notes should be included

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	2024	50000 mg/kg	92, 161, XS57, XS66, <u>XS257R,</u> <u>XS258R,</u> <u>XS259R,</u> XS294, XS308R, XS320, XS323R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
--------------------------------------	------	------	-------------	---	--

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.4

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

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

Food Category No. 04.2.2.4 Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
ALLURA RED AC	129	2024	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
<u>ANNATTO EXTRACTS,</u> <u>NORBIXIN-BASED</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>4</u>	<u>10</u>	<u>185, XS57,</u> <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
ASPARTAME	951	2024	1000 mg/kg	191, 478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	2024	350 mg/kg	113, 477, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt
<u>AZORUBINE</u> <u>(CARMOISINE)</u>	<u>122</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
<u>BRILLIANT BLACK</u> <u>(BLACK PN)</u>	<u>151</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
BRILLIANT BLUE FCF	133	2024	200 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG

<u>BROWN HT</u>	<u>155</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	2024	50000 mg/kg	161, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
CAROTENES, BETA-	160a(i),a(iii),a(iv)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	2024	50 mg/kg	341, 344, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
<u>CURCUMIN</u>	<u>100(i)</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2024	365 mg/kg	21, XS57, <u>XS257R, A-258R</u>	Adopt
FAST GREEN FCF	143	2024	200 mg/kg	XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
NEOTAME	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
<u>PAPRIKA EXTRACT</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>50</u>	<u>39, XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and XS258R should be included
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2024	2200 mg/kg	33, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	2024	10 mg/kg	XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Adopt
<u>QUINOLINE YELLOW</u>	<u>104</u>	<u>7</u>	<u>200</u>	<u>XS57, XS257R, XS258R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Notes XS257R and

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 04.2.2.6

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

Food Category No. 04.2.2.6 Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5					
Additive	INS	Step/Year adopted	Max Level	Notes	Recommendation
ACESULFAME POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
ADVANTAME	969	2023	10 mg/kg	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321	No changes required for Alignment as appropriate XS Note already present
ALLURA RED AC	129	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
<u>ANNATTO EXTRACTS, BIXIN- BASED</u>	<u>160b(i)</u>	<u>4</u>	<u>20 mg/kg</u>	<u>8, 92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included

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

CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2024	250 mg/kg	17, 477, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	2024	2500 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES	385, 386	2024	80 mg/kg	21, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	2024	100 mg/kg	92, 181, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2024	1000 mg/kg	27, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	2024	200 mg/kg	92, 161, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt Chair's Note: Under discussion in GSFA EWG
NEOTAME	961	2024	33 mg/kg	478, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
<u>PAPRIKA EXTRACT</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>2</u>	<u>150 mg/kg</u>	<u>39, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2024	2200 mg/kg	33, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	2024	50 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
POLYSORBATES	432-436	2024	3000 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	2024	5000 mg/kg	XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt
<u>QUINOLINE YELLOW</u>	<u>104</u>	<u>7</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>92, XS57, XS259R, XS308R</u>	Maintain at Step (as per GSFA EWG work). If the proposal is advanced, Note XS259R should be included
SACCHARINS	954(i)-(iv)	2024	200 mg/kg	477, 500, XS57, <u>XS259R</u> , XS308R	Adopt

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

NOTES FOR CCNE REGIONAL STANDARDS

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

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

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

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

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO TABLE 3

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

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

¹ This column only lists commodity standards that allow specific Table 3 additives. If a commodity standard allows Table 3 additives on a general basis or based on functional class, that information is contained in the "References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives"

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 2 OF TABLE 3

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

04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5
	Food additives are not permitted in products conforming to this standard
Codex Standards	Harissa (Red Hot Pepper Paste) (CXS 308R-2011) <u>Regional Standard for Tehena (Near East) (CXS 259R-2007)</u>

Annex 4 (CCSCH)

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

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

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

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

4.1.2 Bleaching agents

INS No.	Food additive	Maximum level
---------	---------------	---------------

220	Sulphur dioxide	150 mg/kg, as residual SO ₂
-----	-----------------	--

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MANNITOL

INS: 421

Functional Class: Anticaking agent, Bulking agent, Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener

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

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (BMC)

INS: 1205

Functional Class: Carrier, Glazing agent

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SODIUM CARBONATE**INS: 500(i)****Functional Class:** Acidity regulator, Anticaking agent, Emulsifying salt, Raising agent, Stabilizer, Thickener

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

SODIUM HYDROGEN CARBONATE**INS: 500(ii)****Functional Class:** Acidity regulator, Anticaking agent, Raising agent, Stabilizer, Thickener

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

SODIUM SESQUICARBONATE**INS: 500(iii)****Functional Class:** Acidity regulator, Anticaking agent, Raising agent

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

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

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

SUCROSE ESTERS**INS: 473, 473a, 474****Functional Class:** Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer (INS 473); Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer (INS 473a); Emulsifier (INS 474)

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
12.2.1	Herbs and spices	2000 mg/kg	422, XS326, XS327, XS328, <u>XS342</u> , <u>XS343</u> , <u>XS344</u> , <u>XS345</u> , <u>XS347</u> , <u>XS351</u> , <u>XS352</u> , <u>XS353</u>	2021	Adopt

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

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

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

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

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

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

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

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.0

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.2

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 12.2.1

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

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

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

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

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

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

NOTES FOR CCSCH STANDARDS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROPOSED AMENDMENTS TO SECTION 2 OF TABLE 3

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

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

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

Annex 5 (XS19 in FC 02.1.1)

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

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

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

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

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

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strikethrough~~. Text in green font and double underlined are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

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

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 02.1.2

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

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

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

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

CHLOROPHYLLS

INS: 140 Functional Class: Colour

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

CURCUMIN

INS: 100(i) Functional Class: Colour

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

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 02.1.2

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

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

NOTES FOR CXS 19-1981

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

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

Annex 6 (Rice Standard)

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

BACKGROUND

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

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

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES

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

54. CONTAMINANTS

54.1 Heavy metals

54.2 Pesticide residues

65. HYGIENE

65.1 It is recommended

65.2 To the extent

65.3 When tested

76. PACKAGING

76.1 Rice shall

76.2 The containers....

76.3 When the product

87. LABELLING

87.1 Name of the product

87.2 Labelling of non-retail containers

98. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. Text **in green font and double underlined** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED

INS: 160b(ii)

Functional Class: Colour

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
--------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

<u>06.1</u>	<u>Whole, broken, or flaked grain, including rice</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>184, 185, XS198</u>	<u>4</u>	Maintain at Step (as per the GSFA EWG work). If the proposal is advanced at CCFA, include Note XS198.
-------------	---	------------------	------------------------	----------	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FC No.	Food Category	Max Level	Notes	Step/Year adopted	Recommendation
--------	---------------	-----------	-------	-------------------	----------------

06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	100 mg/kg	15, XS198 , & XS202	2019	Adopt
------	--	-----------	--------------------------------	------	-------

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

The Tables have been updated to include the latest, 2024 revisions to the GSFA; that includes revisions which reflected adoptions at the 54th session of the CCFA (see REP24/FA for background) which were subsequently adopted by CAC47 in November 2023 (see REP24/CAC). New text is indicated within the cells of the tables in **bold/underline**. Text to be removed is indicated in ~~strike through~~. **Text in green font and double underline** are draft and proposed draft food additive provisions that are in the Codex Step process (see FA/55 INF/01).

PROPOSED AMENDMENTS TO FOOD CATEGORY 06.1

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

NOTES FOR CXS 198-1995

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

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

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

Annexe 7 (Élaboration des notes du Tableau 3)**INITIER L'ÉLABORATION ET LA MAINTENANCE DES NOTES DU TABLEAU 3 DANS LA NGAA, EN CONSULTATION AVEC LE SECRÉTARIAT DU CODEX, JUSQU'À RÉALISATION DE LA MISE EN ŒUVRE DANS LA BASE DE DONNÉES DE LA NGAA**

La présente annexe est présentée à titre d'information et de référence future. Elle n'a fait l'objet d'aucune discussion dans le GTE.

Généralités

A sa 52^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA52) est convenu d'examiner les questions relatives à l'élaboration et la mise en œuvre associées à l'établissement des notes du Tableau 3 de la NGAA, en consultation avec le Secrétariat du Codex.¹⁴ Le CCFA52 a souscrit à la recommandation, par principe, d'introduire des notes dans le Tableau 3 similaires à celles des Tableaux 1 et 2 de la NGAA, car cette nouvelle approche permettrait de clarifier l'emploi des additifs alimentaires ayant des limites d'emploi numérique; et donc de contourner les exigences potentiellement compliquées qui pourraient survenir une fois qu'une norme de produits a été alignée sur la NGAA. Le CCFA52 a par ailleurs chargé le GTE sur l'alignement établi par le CCFA52 d'identifier et examiner les questions relatives à la mise en œuvre des notes du Tableau 3; et de consulter le Secrétariat du Codex pour identifier toute question associée à l'inclusion des nouvelles notes dans la base de données de la NGAA.

A sa 53^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA53) est convenu d'initier le développement et la maintenance des notes du Tableau 3 dans la NGAA, en consultation avec le Secrétariat du Codex, jusqu'à réalisation de la mise en œuvre dans la base de données de la NGAA.¹⁵ Notamment, les phrases 1 et 2 de la recommandation 8 du CRD 3 de CCFA53 ont été confirmées.¹⁶ Elles s'énoncent comme suit:

« Le GT recommande l'accord de principe sur l'élaboration des notes du Tableau 3 avec les caractéristiques indiquées au début de l'Annexe 4 au Comité [...] L'élaboration des notes du Tableau 3 dépendra également du moment où le Secrétariat du Codex sera en mesure d'apporter les modifications à la version en ligne. »

Il a été considéré qu'une nouvelle discussion était nécessaire concernant la phrase 2 de la recommandation 8 du CRD 3:

« Le GT note que le Comité n'inclut pas l'information sur les catégories fonctionnelles dans les notes du Tableau 3 et élabore les notes du Tableau 3 sachant que de nouvelles discussions sont nécessaires pour assurer une clarté totale sur l'utilité des notes du Tableau 3 à l'avenir. »

Cela signifie essentiellement qu'il n'y a pas eu de consensus sur l'utilisation des notes du Tableau 3 purement dans le but d'indiquer la classe fonctionnelle. À cet égard, il est logique d'utiliser les notes du Tableau 3 indiquant les restrictions pour les catégories fonctionnelles au cas par cas et en fonction des besoins.

Le document actuel est censé résumer le processus qui sera utilisé pour élaborer les notes du Tableau 3, et recueillir les objections ou observations concernant la voie à suivre.

Élaboration des notes du Tableau 3

Pendant les travaux d'alignement sur diverses normes de produits du CCMMP pour CCFA51, CCFA52 et CCFA53, certaines décisions qui ont été prises à ce moment-là ont été rétrospectivement considérées inappropriées ou devant être modifiées et traitées par une approche différente.

Le Comité est convenu d'un certain nombre de cas où les dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 ont été ajoutées aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans des catégories d'aliments qui ne figurent pas dans l'Annexe du Tableau 3 dans les cas où une norme de produits correspondante avait des restrictions spécifiques sur l'emploi d'un additif du Tableau 3. Pour ce faire, les notes des Tableaux 1 et 2 ont été utilisées pour assurer que la NGAA inclue toutes les restrictions (comme le niveau d'emploi numérique, ou l'emploi seul ou en combinaison avec d'autres additifs) sur l'emploi des additifs du Tableau 3 contenus dans une norme de produits correspondant à une catégorie d'aliments spécifique qui ne se trouve pas dans l'Annexe du Tableau 3. Ces restrictions auraient sinon été perdues.

Le problème posé par cette approche est qu'elle n'est pas cohérente avec le texte du préambule de la NGAA concernant les additifs du Tableau. Le CCFA n'a historiquement pas inclus les dispositions relatives à l'emploi des additifs du Tableau 3 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories fonctionnelles qui ne figurent pas dans l'Annexe du Tableau 3, car l'emploi général des additifs du Tableau 3 dans ces catégories d'aliments est déjà autorisé par l'entrée de l'additif dans le Tableau 3. Cependant, au moment où les travaux

¹⁴ REP21/FA, par. 88-89.

¹⁵ REP23/FA, par. 68.

¹⁶ REP23/FA, par. 43-44. ...

d'alignement étaient en cours, il n'y avait aucun autre mécanisme permettant d'inclure les restrictions des normes de produits dans la NGAA.

L'exemple d'une telle disposition est celui de l'emploi du propionate de calcium (SIN 282) dans FC 01.6.2.1 (Fromage affiné, croûte comprise):

PROPIONATE DE CALCIUM					
SIN 282 Propionate de calcium			Catégorie fonctionnelle: Conservateur		
Catégorie d'aliments no.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape	Année
01.6.2.1	Fromage affine, croûte comprise	BPF	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	Adoptée	2021

Note 3: Emploi dans le traitement de surface uniquement.

Note 460: A l'exception d'un emploi à 3,000 mg/kg seul ou en combinaison: acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmentaler (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968).

Note 503: Sauf pour l'emploi dans les produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) : acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) à 3000 mg/kg en tant qu'acide propionique.

Le propionate de calcium est un additif du Tableau 3 ayant une DJA du JECFA « non spécifiée ». La catégorie d'aliments 01.6.2.1 ne figure pas dans l'Annexe du Tableau 3, et par conséquent la disposition relative au propionate de calcium ne devrait pas être incluse dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA. De ce fait, les travaux sur les notes du Tableau 3 ont pour objet de transférer les dispositions comme celle-ci dans le Tableau 3 au moyen de notes du Tableau 3 qui répliqueront les restrictions placées sur son emploi dans les diverses normes de produits. Une fois que ces emplois auront été incorporés dans le Tableau 3 au moyen de notes du Tableau 3, la disposition originale des Tableaux 1 et 2 devra être révoquée.

Le CCFA53 a recommandé que les points suivants soient pris en considération au cours de l'élaboration des notes du Tableau 3:

- Les notes pertinentes des Tableaux 1 et 2 actuels pourraient servir de base aux futures notes du Tableau 3.
- Les indications actuelles relatives aux conditions déjà inscrites dans la 5^{ème} colonne du Tableau 3 pourraient être utilisées et converties en notes du Tableau 3.
- Les notes du Tableau 3 pourraient être citées en tant que T3-1, T3-2, etc. pour les différencier des notes des Tableaux 1 et 2.
- Il est proposé de créer une 6^{ème} colonne pour ajouter les notes T3. Une note de bas de page serait ajoutée au titre pour expliquer que les notes s'appliquent seulement aux aliments normalisés. Le titre raccourci pourrait être « Notes²¹ », avec la note de bas de page 2 indiquant « Notes pertinentes pour les normes de produits dans la colonne 5 de ce tableau seulement ». Cette proposition est conçue pour que le tableau reste étroit dans sa largeur.
- Les 5^{ème} et 6^{ème} colonnes pourraient être scindées en sous-rangées, avec chaque rangée ne traitant qu'une seule norme de produits et une note associée, pour assurer une clarté totale quant à quelle note s'applique à quelle norme.
- La référence aux normes de produits n'est pas nécessaire dans les notes car elles sont directement reliées aux normes de produits dans la colonne 5.
- Une question qui n'a pas été résolue concerne les notes T3 s'agissant de pouvoir les utiliser juste pour identifier la catégorie fonctionnelle exercée par l'additif alimentaire dans le produit conforme à la norme. Certains membres y ont été favorables pour assurer l'alignement total de la norme. D'autres ont considéré que ce n'était pas justifié, notant par ailleurs que cela augmenterait le nombre de notes nécessaires et agrandirait le tableau en le rendant plus complexe.
- Le Président recommande la deuxième position (à savoir de ne pas utiliser les notes T3 à cet effet) mais suggère que de nouvelles discussions dans le GTE et le GTP sont nécessaires dans l'espoir d'obtenir un consensus.

Types de notes du Tableau 3

L'examen de la NGAA indique qu'il y aurait trois types généraux de notes du Tableau 3. Dans certains cas, plus d'un type peut devoir être inclus dans une note unique. Ci-dessous sont présentés les trois types accompagnés d'exemples correspondants qui ont été identifiés soit dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA ou dans le Tableau 3 de la NGAA.

Type 1: Notes établissant les limites maximales spécifiques pour les additifs du Tableau 3 dans les normes qui relèvent de catégories d'aliments ne figurant pas dans l'Annexe du Tableau 3.

Un exemple de note qui inclut une restriction de type 1 serait celui de la note 460 de la NGAA qui est actuellement associée à la disposition relative au propionate de calcium (SIN 282) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, croûte comprise):

Note 460: A l'exception d'un emploi à 3,000 mg/kg seul ou en combinaison: acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968).

Cette note pourrait être écrite en tant que note du Tableau 3 comme suit:

T3-1: Pour un emploi à 3000 mg/kg, seul ou en combinaison: acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282).

Cette note apparaîtrait comme suit dans la colonne 6 de la révision du Tableau 3 proposée

SIN no.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes ¹	Notes pertinentes pour les normes de produits dans la colonne 5 de ce tableau seulement
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968	T3-1

¹ Cette colonne contient seulement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA. »

Type 2: Notes précisant davantage les conditions dans lesquelles un additif du Tableau 3 peut être utilisé dans une norme de produit particulière

Les normes de produits imposent souvent des restrictions sur l'emploi d'un additif dans la norme de produits. Ces types de note apporteraient des précisions sur quel additif peut être utilisé dans les aliments correspondant à la norme de produits. Les notes de ce type sont par ailleurs présentes dans la colonne 5 du Tableau 3 actuel de la NGAA: deux exemples sont fournis ci-dessous. Le premier exemple est celui d'une disposition actuellement dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA (propionate de calcium dans FC 01.6.2.1), et le deuxième exemple est celui d'une restriction actuellement incluse dans le Tableau 3 de la NGAA.

Exemple 1

Note 3: Emploi dans le traitement de surface seulement.

Cette note pourrait être écrite en tant que note du Tableau 3 comme suit:

T3-2: Traitement de surface seulement

Cette note apparaîtrait comme suit dans la colonne 6 de la révision du Tableau 3 proposée.

SIN no.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes ¹	Notes pertinentes pour les normes de produits dans la colonne 5 de ce tableau seulement

282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968	T3-1, T3-2
-----	-----------------------	--------------	------	---	------------

¹ Cette colonne contient seulement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA. »

Exemple 2

Le Tableau 3 de la NGAA contient actuellement les entrées suivantes pour la zéaxanthine, synthétique (SIN 161h(i)):

SIN no.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes ¹
161h(i)	Zéaxanthine, synthétique	Colorant	1999	CS 87-1981 (pour un emploi dans la décoration de surface seulement)

¹ Cette colonne contient seulement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA. »

La restriction pourrait être ajoutée en tant que note du Tableau 3 comme suit:

T3-3: Pour un emploi dans la décoration de surface seulement.

Cette note apparaîtrait comme suit dans la colonne 6 de la révision du Tableau 3 proposée:

SIN no.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes ¹	Notes pertinentes pour les normes de produits dans la colonne 5 de ce tableau seulement
161h(i)	Zéaxanthine, synthétique	Colorant	1999	CS 87-1981	T3-3

¹ Cette colonne contient seulement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA. »

Type 3: Notes imposant une restriction à la catégorie fonctionnelle dans laquelle les additifs du Tableau 3 pourraient être utilisés dans une norme de produits particulière

Le troisième type de note comprendrait les notes qui spécifient dans quelle catégorie fonctionnelle un additif peut être utilisé pour une norme de produits particulière. Par exemple, l'acide ascorbique, L- (SIN 300) est autorisé pour un emploi en tant qu'antioxydant dans les ananas en conserve relevant de la norme CXS 319-2015 (Norme pour certains fruits en conserve) comme suit:

SIN no.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes ¹
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 319-2015 (en tant qu'antioxydant dans les ananas en conserve), CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973

¹ Cette colonne contient seulement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA. »

La restriction actuelle pourrait être réécrite en tant que note du Tableau 3 comme suit:

T3-4: En tant qu'antioxydant dans les ananas en conserve seulement

SIN no.	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes¹	Notes pertinentes pour les normes de produits dans la colonne 5 de ce tableau seulement
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973	
				CS 319-2015	T3-4

¹ Cette colonne contient seulement les normes de produits qui autorisent certains additifs du Tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du Tableau 3 sur une base générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA. »

Il serait également possible de combiner les types de notes dans une note unique si cela s'avérait utile ou nécessaire.