

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Item 5a

CX/FA 21/52/7 Add.2

June 2021

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-second Session

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA): REPORTS OF THE EWG ON THE GSFA

Replies to CL 2021/25-FA of Australia, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egypt, European Union, Guatemala, Indonesia, Japan, Kenya, Peru, Thailand, United Kingdom, CCC, FIA, IACM, ICBA, IDF, IFAC, ISA, ISC and NATCOL

Australia

Appendix 1 – Replies of CCSC and CCFO

Australia supports the proposals noted.

It makes the observation that the outcomes for a number of the proposals will be communicated to the Alignment PWG. This is understood to ensure consistency of approach between the GSFA and Alignment EWGs when they are each dealing with the same provisions. Australia, as chair of the Alignment EWG, appreciates these notes and the need to ensure consistency. It further notes that for these entries in the Alignment EWG document, CX/FA 21/52/6, the entry states: "Hold pending discussion GSFA PWG".

The proposed provisions due to Alignment are very similar to those proposed by the GSFA EWG.

They relate to the following food categories and food additives

Food category	Food additive	INS #
02.1.2 Vegetable oils and fats	Polyglycerol esters of fatty acids	475
	Sorbitan esters of fatty acids	491-495
	Stearoyl lactylates	481(i), 482(i)
12.2.1 Herbs and spices	Magnesium stearate	470(iii)
	Silicon dioxide, amorphous	551

Appendix 2 – Proposed and proposed draft provisions for Table 3

Australia supports the proposals noted.

Again, it makes the observation that the outcome for one proposal will be communicated to the Alignment PWG. This relates to discuss revising the food additive section for food additives and reference to the GSFA within CXS 117-1981 related to adding the provision for methacrylate copolymer basic (INS 1205) into Table 3. The suggestion is to add the functional classes of "glazing agent" and "carrier" to the entry in CXS 117-1981 which has been aligned. This appears to be a simple amendment. The question is: can this be made during the CCFA52 meeting, or a later meeting? Simple proposed changes are provided below of the relevant extract taken from section 4 of CXS 117-1981.

4 FOOD ADDITIVES

Acidity regulators, anticaking agents (in dehydrated product only), antifoaming agents, antioxidants, **carriers**, colours, emulsifiers, flavour enhancers, **glazing agents**, humectants, packaging gases, preservatives, stabilizers, sweeteners and thickeners used in accordance with Tables 1, 2 and 3 of the *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) in food category 12.5 (Soups and broths), its parent food category, and its sub-categories are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

Similar proposed amendments are also required for the entry for 12.5 in the References to Commodity Standards for GSFA Table 3 Additives.

12.5	Soups and broths
	Acidity regulators, anticaking agents (in dehydrated product only), antifoaming agents, antioxidants, carriers , colours, emulsifiers, flavour enhancers, glazing agents , humectants, packaging gases, preservatives, stabilizers, sweeteners and thickeners listed in Table 3 are acceptable for use in foods conforming to the standard.
Codex Standards	Bouillon and consommés (CODEX STAN 117-1981)

Appendix 3 – Creation of a group header in the GSFA for INS 473, 473a and 474

In general Australia supports the proposals as listed. It has a couple additional comments.

It supports the removal of note 348, as noted in the document for the reasons provided.

Food category 01.5.1 (Milk powder and cream powder (plain))

It supports the addition of XS207 and XS290 due to the information provided by IDF in response to the 2nd circular. Australia, as chair of the Alignment EWG, further notes the proposed amendments due to alignment of CXS 207 and CXS 290 as part of the next alignment work (currently proposed to be considered at a future meeting, i.e. the CCFA53 meeting) is consistent with the GSFA proposal.

Food category 01.5.2 (Milk and cream powder analogues)

Proposal is consistent with the Alignment of CXS 251, as part of CX/FA 21/52/6, item 4(b) at this meeting.

Food category 02.2.2 (Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)

Australia, as chair of the Alignment EWG, notes the proposed amendments due to alignment of CXS 253-2006 (Dairy fat spreads) as part of the next alignment work (currently proposed to be considered at a future meeting, i.e. the CCFA53 meeting) is consistent with the GSFA proposal. However, Alignment has proposed an additional new note, "For use in products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006), as an emulsifier only".

Food category 05.3 (Chewing gum)

This relates to the general question from the ICGA, as to whether changes to the INS numbers are required for the three food additives as part of the 'group' listing. Australia supports the comments by the GSFA EWG chair, as well as Japan, that changes are not necessary or advisable, for the reasons provided. However, if other members of the EWG disagree then Australia can agree to the alternative of making a recommendation to the INS WG to consider if any changes are necessary.

Appendix 4 – several matters re propylene glycol alginate (405), magnesium carbonate (504(i))

Food categories:

01.2.1.1 (Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation),

01.2.1.2 (Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation),

01.4.1 (Pasteurized cream products),

01.4.2 (Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain))

Tamarind seed polysaccharide (INS 437)

Australia notes if the proposals are adopted they will be forwarded to the Alignment EWG, as part of the alignment of CXS 243-2003.

Australia, as Chair of the Alignment EWG, notes that the alignment of CXS 243 is part of the next alignment work (currently proposed to be considered at a future meeting, i.e. the CCFA53 meeting). It should be easy to update this document to align the entries as proposed.

Australia further notes that the alignment of CXS 288 is also being conducted as part of the next alignment work, linking to FC 01.4.1 and 01.4.2. What is being proposed is slightly different to that proposed in the GSFA document. This is also expanded within Appendix 5 of the current Alignment document CX/FA 21/52/6, as future alignment work of CXS 288. In these cases different notes are proposed. This alignment work will occur after the GSFA WG proposals are considered so amendments may be required to ensure appropriate provisions and notes are decided.

Food category 02.1.2 (Vegetable oils and fats)Mono- and diglycerides of fatty acids (INS 471)

Australia makes the observation that the outcome of the proposal will be communicated to the Alignment PWG. This is understood to ensure consistency of approach between the GSFA and Alignment EWGs when they are each dealing with the same provisions. Australia, as chair of the Alignment EWG, appreciates these notes and the need to ensure consistency. It further notes that for this entry in the Alignment EWG document, CX/FA 21/52/6, states: "Hold pending discussion GSFA PWG". The Alignment proposal is slightly different but with the same intention, so it can amend it to ensure consistency if the GSFA WG approve the proposal.

Food category 04.1.1.2 (Surface-treated fresh fruit) and Food category 04.2.1.2 (Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds)

Discussed in CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix A, comments noted below

Food category 06.2.1 (Flours)Magnesium carbonate (504(i))

Australia makes the observation that the outcome for the proposal depends on the INS WG accepting the function class of flour treatment agent. If adopted then the outcome will be communicated to the Alignment PWG. This is because the Alignment WG aligned CXS 152-1985 at CCFA51 (2019) but magnesium carbonate was not aligned since it did not have the functional class of flour treatment agent.

Food category 09.2.5 (Smoked, dried, fermented and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms)Lauric arginate ethyl ester (243)

Australia supports the proposal for the reasons provided in the initial proposal in CX/FA 19/51/8 and Australian comments to the 1st circular.

Appendix 5 – Nitrates and nitrites

Australia supports the two recommendations that are listed in the document, relating to CCMAS.

Appendix 6 – Sweeteners

Annex 1: Support proposals

Annex 2: now considered in Add. 1 Appendix B (see below).

Annex 3: Support all the proposals, noting FC 14.1.5 proposals are now discussed in Add. 1, Appendix C (see below).

Appendix 7 – Colours

Annex 1: Support proposals

Annex 2: Support all the proposals, noting FC 14.1.4 and subcategories proposals are now discussed in Add. 1, Appendix B (see below).

CX/FA 21/52/7 Add. 1**Appendix A**

Australia supports the proposals, as indicated in its comments to the 1st and 2nd circulars.

Appendix BAnnex 1

The questions proposed to be posed by CCFA for consideration by JECFA appear appropriate.

It should be noted that further refinement of the dietary exposure assessment is possible at the national level using analytical survey concentrations and national food consumption data. Such assessments will more accurately reflect dietary exposure than is possible at the international level.

Australia supports the proposals provided for the specific sweeteners in the food categories, consistent with

comments made to the earlier circulars and recirculation, including the proposals relating to sweeteners, specifically for food category 14.1.4 and for acesulfame potassium in food category 14.1.5.

Annex 2

Australia supports the proposals provided for the specific colours in the food categories, consistent with comments made to the circulars and recirculation, including for food category 14.1.4.

Appendix C

Australia supports its comments to the earlier circulars, for the ML at GMP rather than a numeric ML for all the sweeteners in the appendix. This is for the reasons supplied in Australia's comments to the 1st circular. It notes that the justification for this option is provided in Annex 1 of the current Appendix C.

However, it is noted that the current proposals are to adopt with large (for all but thaumatin) MLs, not GMP, with notes 160, and 477 or 478. It supports the addition of the notes. It can support use of numeric MLs if that is the considered view of the EWG related to specific actual concerns due to laxative effects at levels greater than the proposed ML.

Appendix D

Australia supports the proposed amendments, continuing its comments to the earlier circular. It has carefully considered them but rather than make individual comments on each entry it provides the following information for background.

Australia notes that some of the proposed amendments to the colour provisions for some of the food categories are linked to CCMMP standards that are being considered for alignment at both the CCFA52 meeting, in CX/FA 21/52/6; as well as future work conducted in 2020 but will not be considered until a later CCFA meeting. Any changes to those in the commodity standards coming out of the GSFA work will need to be updated to complete the alignment work. This is to ensure consistency between the EWG work for GSFA and Alignment. The list of such commodity standards and food categories are:

Current Alignment work CX/FA 21/52/6

Food category	Commodity standard
1.3.2 – Beverage whiteners	CXS 250-2006 – Blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat
	CXS 252-2006 – Blend of skimmed condensed skimmed milk and vegetable fat
1.5.2 – Milk and cream powder analogues	CXS 251-2006 – Blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form
01.6.1 – Unripened cheese	CXS 221-2001 – Unripened cheese including fresh cheese
	CXS 273-1968 – Cottage cheese
	CXS 275-1973 – Cream cheese
01.6.2.1 – Ripened cheese, includes rind	CXS 208-1999 – Cheeses in brine
	CXS 278-1978 – Extra hard grating cheese
	CXS 283-1978 – General standard for cheese
02.1 – Fats and oils essentially free from water	CXS 19-1981 – Edible fats and oils not covered by individual standards
02.1.2 – Vegetable oils and fats	CXS 33-1981 – Olive oils and olive pomace oils
	CXS 210-1999 – Named vegetable oils
02.1.3 – Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	CXS 211-1999 – Named animal fats
	CXS 329-2017 – Fish oils
02.2.2 – Fats spreads, dairy fat spreads and blended spreads	CXS 256-2007 – Fat spreads and blended spreads

Future alignment work conducted by EWG and drafted for consideration at future CCFA

Food category	Commodity standard
01.1.4 – Flavoured fluid milk drinks	CXS 243 – Fermented milks
01.2.1 – Fermented milks (plain)	
01.7 – Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yogurt)	
01.4.1 – Pasteurised cream (plain)	CXS 288 – Cream and prepared creams

01.4.2 – Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	
01.6.1 – Unripened cheese	CXS 262-2006 – Mozzarella
01.8.2 – Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	CXS 331-2017 – Dairy permeate powders
02.2.2 – Fats spreads, dairy fat spreads and blended spreads	CXS 253-2006 – Dairy fat spreads

Minor note:

No need for note 362 with provision for tartrazine for FC 01.7 aligned with CXS 243 (page 120).

Chile

(i) General comments

Chile appreciates the work done on the documents under study. Specific comments are detailed in the following point (ii).

(ii) Specific comments

Regarding document CX / FA 21/52/7-Add.1, appendix A, for food category FC 04.1.1.2:**Chile accepts the use of all additives for this FC. 04.1.1.2.**

Post-harvest storage and trade in fresh fruits can be threatened by a long time between harvest and consumption, disruption of refrigeration, and long-distance transportation between countries and continents. In addition, fruits are a fresh product that maintains its physiological process, simply slowed down by refrigeration, and therefore undergoes many physiological changes during storage and post-harvest handling.

All these changes mean the danger of loss of nutritional properties, loss of appearance that makes the product unmarketable and increasing the risk of loss of food. To avoid these problems, the industry uses different coatings, which in some cases require additives to maintain their storage stability or to facilitate a homogeneous application of the wax, coating or glaze, or to improve the resistance of the wax, coating or glazing to external conditions such as high or low humidity, for example. In the end, the use of the proposed substances, which are generally food additives, will help reduce food loss.

Regarding document CX / FA 21/52/7-Add.1, APPENDIX A, for food category FC 04.2.1.2:

Chile supports the adoption of the proposed Note. Although until now there is no concrete background of its use at the commercial level or laboratory tests for the horticultural sector, it is of great interest to have these additives to do test vegetables such as: asparagus, brassicaceae, nightshade and cucurbits, among others. and its subsequent commercial use.

Regarding document CX / FA 21/52/7-Add.1, APPENDIX B.

Chile supports all the proposed provisions for saccharin and acesulfame indicated in the food categories of annex B appendix 1, for sodium saccharin it is requested to place a note indicating that this limit is based on total sodium saccharin.

It also supports all the proposed provisions for colorants indicated in the food categories in appendix B annex 2.

CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix C**Annex 2: Draft and proposed draft provisions for Table 3 additives with sweetener function in food category 14.1.5.**

The levels proposed for the provisions are excessively high, Chile considers them GMP, so that the final proposal of the EWG CX / FA 20/52/7 is supported, not the redistribution. In other words, Chile supports the GMP limits for the provisions of Appendix C, except for thaumatin, which is supported by a maximum limit of 30 mg/Kg with the indicated notes.

CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix D

Chile supports the proposals for the provisions for the following FC:

01.1.4, 01.3.2, 01.4.1, 01.5.2, 01.6.2.3, 01.6.3, 01.6.4, 01.6.6, 01.7, 01.8.1, 01.8.2, 02.1, 02.2.1, 02.2. 2, 03.0.

Category No. 02.1.3 (Lard, tallow, fish oil, and other animal fats)

Chile supports the provisions for this FC, except for lycopenes that must be removed from the C.A. 02.1.

Category No. 02.3 (Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions).

Chile supports the proposed provisions for FC 012.3, except for Caramel II which remains without comments.

CX/FA 21/52/7 Appendix 1

Food Category No. 02.1.2 Vegetable oils and fats

Chile does not support the use of these additives in any type of fat or oil, since the winterizing and / or fractionating processes are aimed at delaying crystallization when the product is subjected to low temperatures. In addition, the problem of turbidity is a minor problem that can be noticed by the consumer, or failing that, educate about these characteristics. On the other hand, we believe that it is relevant to adhere to the EU approach of educating the customer about this reversible crystallization, which is a property of fats, not a defect.

Food Category No. 12.2.1 Herbs and spices

Chile supports the proposal for the FC provisions. 12.2.1, as GMP for ground / powder presentation.

CX/FA 21/52/7 Appendix 3

Annex 1. Responses to the General Question Pertaining to the Need for Note 348

Chile supports the elimination of note 348, by grouping the three additives, the note is no necessary "alone or in combination of sucrose esters of fatty acids (INS 473), oligoesters of sucrose type I and II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474).

Annex 2. Food Category No. 01.5.1 (Milk powder and cream powder (plain))

Chile does not support the combined provision, it only supports the emulsifier functional class, the other functional classes are not justified in this food category.

Food Category No. 04.1.1.2 (Surface-treated fresh fruit)

Chile supports the proposal only if note 454 "For use in waxes, coatings or glazes when those surface treatments are allowed for application to the surface of fresh fruit" is added.

Food Category No. 04.2.2.6

Chile apoya en esta CA solo si es permitido como emulsificante o si se justifica el uso con otra clase funcional, se sugiere reevaluar en el GTe.

CX/FA 21/52/7 Appendix 5

Appendix 5: Provisions for nitrates (INS 251, 252) and nitrites (INS 249, 250) in the Step process or adopted (ingoing and residual use levels).

Recommendation 1: Chile supports the recommendation to request support from CCMAS.

Recommendation 2: Chile appreciates the information in Annex 2 and awaits the manifestation of the CCMAS to comment or set limits.

CX / FA 21/52/7 Appendix 6

Chile supports the provisions for INS 962 Aspartame and acesulfame salt in Annex 3.

CX / FA 21/52/7 Appendix 7

Annex 1 – Adopted Provisions in Food Categories 05.2 and 05.3 with Note 161 attached

Chile supports the proposal for the provisions of the FCs. 05.2.1, 05.2.2, 05.3.

Annex 2 – Adopted Provisions with Note 161 attached and Draft and Proposed Draft Provisions in FCs 05.1, 13.6, 14.0 and its subcategories (except 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 and their subcategories)

Chile supports the proposal for the provisions of the FCs. 05.2, 05.3, 05.4.

Chile supports the proposals for the INS: 129, 123, 160b (i), 160b (ii), 122, 151, 104, 110, 102 for the C.A. 14.1.4.

Category No.14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3

Chile supports not examining the provision in the subcategories, examining only in the C.A. 14.1.4.

Category No. 14.1.5 (Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa).

Chile supports both proposals for this FC, since Caramel I does not have a sulfite or ammonium process, so it is purer than Caramel II.

Colombia

Los cambios propuestos se indican con adiciones en **texto subrayado y en negrita** o con supresiones en ~~texto tachado~~.

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO ¹			
			E	S	TE	TR
2. DESCRIPCIÓN 2.1 Definición del producto: CX/FA 21/52/7 Justificación de uso de emulsionantes en la CA 02.1.2 de la NGAA (Grasas y aceites vegetales).	2. DESCRIPCIÓN 2.1 Definición del producto: ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS. Propuesta: Adoptar a 10 000 con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19- 1981)." Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización. ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO. Propuesta: Suspender ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS. Propuesta: Adoptar a 750 con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19- 1981)." Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.	GENERALES Colombia apoya la propuesta de posición.			X	

¹ - "Editorial" (Editorial): Este tipo de comentario aclara o simplifica el texto sin cambiar el significado. Incluye correcciones ortográficas o gramaticales, sugerencias de palabras diferentes pero equivalentes y la simplificación de la estructura de la frase.

- "Substantive" (Sustancial): Este tipo de comentario tiene en cuenta cambios conceptuales y la adición de nuevos aspectos o ideas. Incluye adiciones o ampliaciones así como cambios, reorganización del texto o eliminaciones que dan lugar a la alteración del contenido de una frase, párrafo o sección del proyecto de documento.

- "Technical" (Técnico): Este tipo de comentario tiene en cuenta correcciones científicas y ajustes técnicos. Su objetivo es aclarar y mejorar en mayor medida la norma y, en ocasiones, ajustarla a otras normas desde el punto de vista técnico.

- "Translation" (Traducción): Este tipo de comentario corrige puntos cuya traducción a otra versión lingüística del texto se considera inexacta.

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>ESTEAROIL LACTILATOS.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Aprobar a 300 con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19- 1981)."</p> <p>Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.</p>					
<p>Justificación de uso de antiaglutinantes en la forma en polvo de las hierbas culinarias; uso de estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) y dióxido de silicio amorfo (SIN 551) de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).</p>	<p>ESTEARATO DE MAGNESIO.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Aprobar según BPF con la nueva nota "para el uso en hierbas aromáticas está limitado a las hierbas que han sido molidas - procesadas en polvo solamente".</p> <p>Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.</p> <p>DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Aprobar según BPF con la nueva nota "para el uso en hierbas aromáticas está limitado a las hierbas aromáticas que han sido molidas - procesadas en polvo solamente"</p> <p>Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.</p>	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	
<p>Proyectos y anteproyectos de las disposiciones en el Cuadro III de la NGAA.</p>	<p>LECITINA, PARCIALMENTE HIDROLIZADA.</p> <p>Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) indicada(s)</p> <p>Propuesta: adoptar como se indica.</p> <p>LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA</p> <p>Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) enumerada(s)</p> <p>Propuesta: adoptar como se indica</p> <p>COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO.</p> <p>Propuesta adoptar como se indica</p> <p>Remitir al GT sobre la armonización para debatir la revisión de CXS 117- 1981 para incluir las clases funcionales de "agente de glaseado" y "sustancia inerte".</p> <p>ZEAXANTINA (SINTÉTICA)</p> <p>Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y</p>	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) indicada(s) Propuesta: adoptar como se indica.					
Disposiciones sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474 en las CA 01.0 a 16.0 de la NGAA y la creación de un epígrafe de grupo.	SUCROÉSTERES. Propuesta: Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada como se indica.	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	
Proyectos y anteproyectos de disposiciones de la CA 04.1.1.2 (frutas frescas tratadas en la superficie) y 04.2.1.2 (hortalizas y aloe vera, algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie) para someter a debate la justificación tecnológica del uso de aditivos como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie.	CA 04.1.1.2: frutas frescas tratadas en la superficie. Aditivos: ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL. FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO. AGAR. ÁCIDO ALGÍNICO. ALGINATO DE AMONIO. ALGINATO DE CALCIO. GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO. CARRAGENINA. GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA). HIDROXIPROPIL CELULOSA. HIDROXIPROPILME TILCELULOSA. LECITINA. PECTINAS. SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO. ALGINATO DE SODIO. Propuesta: CX/FA 21/52/7 Add. 1: Adoptar con la nota 454 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca." Aditivos: ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	GLICEROL. GOMA GELLAN. GOMA GUAR. ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO. GOMA KARAYA. HARINA KONJAC. ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL. CLORURO DE MAGNESIO. METILCELULOSA. METILETILCELULOSA. CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA). ALMIDÓN OXIDADO. ALGINATO DE POTASIO. CELULOSA EN POLVO. ALGA EUCHEMA ELABORADA. CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA). GOMA TARA. GOMA TRAGACANTO. GOMA XANTANA. Propuesta: Suspende. CA 04.2.1.2: hortalizas y áloe vera, algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie Aditivos: ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL. FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO. ALGINATO DE AMONIO. CLORURO DE CALCIO SULFATO DE CALCIO. GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO. CARRAGENINA. ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL. GOMA GELLAN. GOMA GUAR.					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>HIDROXIPROPILCE LULOSA. HIDROXIPROPILME TILCELULOSA. ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO. GOMA KARAYA. HARINA KONJAC. ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL. CLORURO DE MAGNESIO. METILCELULOSA. METILETILCELULOSA. CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA). ALMIDÓN OXIDADO. ALGINATO DE POTASIO. CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO. CELULOSA EN POLVO. ALGA EUCHEMA ELABORADA. CARBOXIMETILCEL ULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA). GOMA TARA. GOMA TRAGACANTO. CITRATO TRIPOTÁSICO. GOMA XANTANA. Propuesta: Suspende. Aditivos: AGAR. LECITINA. ALGINATO DE SODIO. Propuesta: Aprobar con las notas “para uso como glaseado donde está permitido aplicar ese tratamiento de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas” y “para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de las hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas.” Aditivos: ÁCIDO ALGÍNICO.</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>ALGINATO DE CALCIO PECTINAS. SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO. Propuesta: Adoptar con la nota "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."</p>					
Disposiciones sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 01.1.2 (Otras leches líquidas).	Aprobar con las notas 407 (excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con minerales o vitaminas) y 438 (para uso como emulsionante o estabilizador solamente).	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	
Disposiciones sobre carbonato de magnesio (SIN 504(i)) en la CA 06.2 (Harinas y almidones).	Adoptar en la NGAA en espera del resultado del GT sobre el SIN, remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 152-1985 para añadir el SIN 516 a la lista de agentes de tratamiento de la harina permitidos.	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	
Disposiciones sobre nitratos (SIIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o aprobadas (dosis de uso que se añade y cantidad residual).	<p>Tema 1 - métodos de ensayo disponibles: se invita a los miembros del GTe a proporcionar información sobre los métodos de ensayo disponibles que se utilizan actualmente para analizar las cantidades residuales de nitratos y nitritos sobre la base de N2 o N3 o la combinación de NO2 y NO3 para compartirla con el CCMAS. Se ruega a los miembros del GTe que proporcionen las menciones de métodos de referencia si están disponibles.</p> <p>Tema 2 - proponer que el CCMAS establezca criterios e indique métodos de ensayo para la detección de iones nitrito y nitrato: se invita al GTe a presentar observaciones sobre la propuesta de solicitar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrito y nitrato, y proporcione información sobre los métodos de detección disponibles. La información sobre métodos de ensayo compilada en respuesta a esta circular, así como las disposiciones aprobadas, proyectos y anteproyectos de disposiciones del anexo 3 de este documento, debe facilitarse al CCMAS para que le sirva de</p>	<p>Tema 1. Actualmente en Colombia no hay determinación de nitratos. Colombia solo determina los nitritos en los productos cárnicos según el método analítico implementado por el Laboratorio Físicoquímico de Alimentos y Bebidas del INVIMA, que se basa en el método de ensayo de la AOAC 973.31 (el Codex adopta el método de la AOAC), en el que también se puede encontrar el método de ensayo AOAC 935.48 para la determinación de nitratos y nitritos en la carne.</p> <p>Tema 2. Colombia apoya la propuesta de solicitar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrito y nitrato, y proporcione información sobre los métodos disponibles de detección.</p>			X	

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	asesoramiento en sus debates.					

<p>Disposiciones sobre alitame (SIN 956) para someter a debate la dosis de uso real y la dosis de uso; acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4 (bebidas a base de agua aromatizadas) y 14.1.5 (café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao); y sacarinas (SIN 954(i) – (iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4.</p>	<p>DISPOSICIONES APROBADAS SOBRE ALITAME. Categorías: 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej. , xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar) 12.5 (Sopas y caldos) Propuesta: Revocar la disposición. Categorías: 05.3 (Goma de mascar) 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas) Propuesta: Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477. Categorías: 11.6 (Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad) 13.5 (Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6) Propuesta: Mantener la disposición actual. DISPOSICIONES APROBADAS SOBRE ACESULFAME DE POTASIO Y SACARINAS. Categoría: CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas) Aditivo: ACESULFAME DE POTASIO Propuesta:</p>	<p>Colombia apoya la propuesta de posición.</p>		<p>X</p>	
--	--	---	--	-----------------	--

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>Mantener la dosis de uso actual de 600 mg/kg. Mantener la nota 188, añadir la nota 127 y sustituir la nota 161 por la nota alternativa de compromiso 478.</p> <p>Aditivo: SACARINAS</p> <p>Propuesta: Debido a la naturaleza jerárquica de la NGAA, las tres disposiciones sobre sacarinas en 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3 recaerán en la categoría general 14.1.4. Este trabajo se consideraría como una revisión de una disposición aprobada vigente.</p> <p>Aprobar con una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, suprimir la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.</p> <p>Categorías: CA 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas), CA 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares) y CA 14.1.4.3 (Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas)</p> <p>Aditivo: SACARINAS</p> <p>Propuesta: Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.</p> <p>Categoría: CA 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)</p> <p>Aditivo: ACESULFAME DE POTASIO</p> <p>Propuesta: Mantener la dosis de uso vigente de 600 mg/kg. Mantener la nota 188, añadir la nota 127 y sustituir la nota 161 por la nota alternativa de compromiso 478.</p>					
Proyectos y anteproyectos	Categoría:	Colombia apoya la propuesta de posición.			X	

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
de disposiciones sobre edulcorantes en la CA de las listas T, U, Y de CX/FA 15/47/13.	<p>CA 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Categoría: CA 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg; eliminar las notas 113 y 161; añadir las notas 119 y 477 (véase la nota anterior de la Presidencia para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio). Categoría: CA 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Categoría: CA 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg; eliminar la nota 113 y añadir las</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>notas 119 y 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso de aspartamo o acesulfame de potasio. Categoría: CA 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco) y CA 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Categoría: CA 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 350 mg/kg; eliminar la nota 113 y añadir la nota 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso de aspartamo o acesulfame de potasio. Categoría: CA 04.1.2.12 (Frutas cocidas o fritas) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478. Aditivo:</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 500 mg/kg; mantener la nota 113 y añadir la nota 477. Categoría: CA 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478 y XS86. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477. Aditivo: GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Propuesta: Aprobar a 350 mg/kg con la nota 26, 477 y XS86. Categoría: CA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 20 mg/kg; añadir las notas 478 y XS87 Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 500 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477. Aditivo: GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Propuesta: Aprobar a 350 mg/kg con las notas 26, 477 y XS87. Categoría: CA 05.2.1 (Caramelos duros) Aditivo:</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 40 mg/kg con las notas 114 y 478. Categoría: CA 05.2.2 (Caramelos blandos) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 30 mg/kg con las notas 114, 478 y XS309R. Categoría: CA 05.2.3 (Turrón y mazapán) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 30 mg/kg con la adición de la nota 478. Categoría: CA 05.3 (Goma de mascar) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 400 mg/kg, añadir la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 5 000 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 68 y añadir la nota 477. Categoría: CA 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 20 mg/kg, añadir la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 500 mg/kg, mantener la nota 113, añadir la nota 477.</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>Aditivo: GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL Propuesta: Aprobar a 330 mg/kg con las notas 26 y 477. Categoría: CA 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg, mantener la nota 119, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477. CA 10.4 (Postres a base de huevo (por ejemplo, flan)) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 350 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477. Categoría: CA 12.5 (Sopas y caldos) Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 12 mg/kg con XS117 y la nota 478. Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 110 mg/kg con las notas 113, 138 y 477. Categoría: CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas,</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)</p> <p>Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.</p> <p>Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 600 mg/kg; mantener la nota 119, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477.</p> <p>Categoría: CA 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)</p> <p>Aditivo: ADVANTAME Propuesta: Aprobar a 6 mg/kg con las notas 160 y 478.</p> <p>Aditivo: SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO Propuesta: Aprobar a 600 mg/kg; eliminar la nota 113, añadir las notas 119 y 477.</p> <p>Aditivo: ERITRITOL Propuesta: Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III) con las notas 160 y 478.</p> <p>Aditivos: ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA) LACTITOL MALTITOL Propuesta: Aprobar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477</p> <p>Categoría: CA 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)</p> <p>Aditivos: JARABE DEL MALTITOL SORBITOL JARABE DE SORBITOL XILITOL</p> <p>Propuesta: Aprobar según BPF (aditivo del Cuadro III); añadir las notas 160 y 477.</p> <p>Aditivo: TAUMATINA</p> <p>Propuesta: Aprobar según BPF (aditivo del Cuadro III); añadir las notas 160 y 478.</p>					
<p>Disposiciones sobre colorantes de las CA 05.2 (dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.) y 05.3 (goma de mascar) que tienen la nota 161.</p>	<p>Categoría: CA 05.2.2 (Caramelos blandos)</p> <p>Aditivo: PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)</p> <p>Propuesta: Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161.</p> <p>Categoría: CA 05.2.3 (Turrón y mazapán)</p> <p>Aditivo: PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)</p> <p>Propuesta: Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 50 mg/kg; eliminar la nota 161.</p> <p>Categoría: CA 05.3 (Goma de mascar)</p> <p>Aditivo: ÓXIDOS DE HIERRO</p> <p>Propuesta: Revisar la disposición aprobada-5 000 mg/kg; eliminar la nota 161.</p>	<p>Categorías: CA 05.2.2 (Caramelos blandos) CA 05.2.3 (Turrón y mazapán)</p> <p>Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para el colorante Rojo Cochinilla A o Punzó 4R, una dosis máxima de uso de 200 mg/kg.</p> <p>De acuerdo con la citada disposición reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 05.3 (Goma de mascar)</p> <p>Colombia apoya la propuesta de posición.</p>			X	

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO													
			E	S	TE	TR										
<p>Disposiciones sobre colorantes que tienen la nota 161; proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes, en las CA 05.1 (productos de cacao y chocolate), 13.6 (complementos alimenticios), 14.0 (bebidas, excluidos los productos lácteos) excepto las categorías 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías.</p>	<p>Categoría: CA 05.1 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) Aditivos: AZORRUBINA (CARMOISINA) AMARILLO DE QUINOLEÍNA Propuesta: Suspende Aditivos: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO CURCUMINA Propuesta: No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141. Aditivos: TARTRAZINA Propuesta: No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1 a 100 mg/kg; añadir las notas XS86, XS105 y XS141 Categoría: CA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) Aditivos: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA Propuesta: Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141. Aditivo: CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS. Propuesta: Revisar la disposición aprobada; eliminar la nota 161. Categoría: CA 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao) Aditivo:</p>	<p>Categoría: CA 05.1 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes referenciados lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AZORRUBINA (CARMOISINA)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>AMARILLO DE QUINOLEÍNA</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición. Con respecto a los aditivos CAMELO II - CAMELO AL SULFITO, CURCUMINA y TARTRAZINA, Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría: CA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes referenciados lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CLOROFILA</td> <td>BPM</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición</p>	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	AZORRUBINA (CARMOISINA)	300	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	50	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	CLOROFILA	BPM			X	
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)															
AZORRUBINA (CARMOISINA)	300															
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	50															
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)															
CLOROFILA	BPM															

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO											
			E	S	TE	TR								
	<p>ROJO ALLURA AC Propuesta: Revisar la disposición aprobada; eliminar la nota 161. Aditivo: AMARANTO Propuesta: Suspende Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA EXTRACTO DE PIMENTÓN Propuesta: Aprobar; añadir la nota XS86. Aditivo: AZUL BRILLANTE FCF CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS Propuesta: Mantener la disposición aprobada en esta CA; eliminar la nota 161 Aditivo: CAROTENOIDES Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA Categoría: CA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA Propuesta: Aprobar a 50 mg/kg Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA Aditivo:</p>	<p>reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición. Con respecto a los aditivos EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA, Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría: CA 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao) Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes referenciados lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ROJO ALLURA AC</td> <td>BPM</td> </tr> <tr> <td>AMARANTO</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>CLOROFILA</td> <td>BPM</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición. Con respecto a los aditivos EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA; EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA; EXTRACTO DE PIMENTÓN, AZUL BRILLANTE FCF y CAROTENOIDES, Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría: CA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes</p>	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	ROJO ALLURA AC	BPM	AMARANTO	300	CLOROFILA	BPM				
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)													
ROJO ALLURA AC	BPM													
AMARANTO	300													
CLOROFILA	BPM													

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO																	
			E	S	TE	TR														
	<p>NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) MARRÓN HT</p> <p>Propuesta: Suspender</p> <p>Aditivo: LICOPENO, TOMATE</p> <p>Propuesta: Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA “no especificada”. Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE PIMENTÓN</p> <p>Propuesta: Aprobar; añadir la Nota 183 “Para uso en decoración de superficie únicamente”.</p> <p>Categoría: CA 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)</p> <p>Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA</p> <p>Propuesta: Aprobar a 50 mg/kg</p> <p>Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA</p> <p>Propuesta: Aprobar</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO</p> <p>Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA</p> <p>Aditivo: NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) MARRÓN HT</p> <p>Propuesta:</p>	<p>referenciados lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>MARRÓN HT</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición.</p> <p>Con respecto a los aditivos EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA; EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO, LICOPENO, TOMATE y EXTRACTO DE PIMENTÓN, Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)</p> <p>Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes referenciados lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>MARRÓN HT</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>AMARILLO OCASO</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición.</p> <p>Con respecto a los aditivos EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA; EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA; EXTRACTO</p>	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	300	MARRÓN HT	50	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	300	MARRÓN HT	50	AMARILLO OCASO	200				
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)																			
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	300																			
MARRÓN HT	50																			
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)																			
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	300																			
MARRÓN HT	50																			
AMARILLO OCASO	200																			

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>Suspender Aditivo: LICOPENO, TOMATE Propuesta: Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA “no especificada”. Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE PIMENTÓN Propuesta: Aprobar Aditivo: AMARILLO OCASO FCF Propuesta: Revocar Categoría: CA 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA</p> <p>Aditivo: LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).</p> <p>Aditivo: ZEAXANTHIN, SINTÉTICO Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta</p>	<p>DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO, LICOPENO, TOMATE y EXTRACTO DE PIMENTÓN, Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría:</p> <p>CA 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría:</p>				

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA). Categoría: CA 05.3 (Goma de mascar) Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA Aditivo: ZEAXANTHIN, SINTÉTICO Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA) Categoría: CA 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA Categoría: CA 13.6 (Complementos alimenticios) Aditivos: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA MARRÓN HT EXTRACTO DE PIMENTÓN Propuesta: Aprobar Aditivo: AZORRUBINA (CARMOISINA) Propuesta: Aprobar a 1 500 mg/kg Aditivo:</p>	<p>CA 05.3 (Goma de mascar) Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría:</p> <p>CA 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría:</p> <p>CA 13.6 (Complementos alimenticios) Colombia apoya la propuesta de posición. Categoría:</p>				

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA</p> <p>Aditivo: NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) Propuesta: Aprobar a 530 mg/kg</p> <p>Aditivo: CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO Propuesta: Aprobar a 7 500 mg/kg</p> <p>Aditivo: CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS Propuesta: Suspender; clorofilas es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA “no especificada”. Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de clorofilas ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.</p> <p>Aditivo: CURCUMINA Propuesta: Aprobar; nueva nota, excepto para uso en comprimidos recubiertos a 3 000 mg/kg</p> <p>Aditivo: LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).</p> <p>Aditivo: LICOPENO, TOMATE Propuesta: Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA “no especificada”. Como esta</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO											
			E	S	TE	TR								
	<p>categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.</p> <p>Aditivo: AMARILLO DE QUINOLEÍNA</p> <p>Propuesta: Aprobar; nueva nota, excepto para uso en cápsulas duras y comprimidos recubiertos a 1 800 mg/kg</p> <p>Aditivo: TARTRAZINA</p> <p>Propuesta: Aprobar; nueva nota, excepto para uso en cápsulas duras a 1 710 mg/kg y comprimidos recubiertos a 3 000 mg/kg</p> <p>Aditivo: ZEAXANTHIN, SINTÉTICO</p> <p>Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).</p> <p>Categoría: CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)</p> <p>Aditivo: ROJO ALLURA AC</p> <p>Propuesta: Modificar la disposición en la categoría general 14.1.4 a una DM de 150 mg/kg; mantener la nota 127 y eliminar la nota 161.</p> <p>Aditivo: AMARANTO</p> <p>Propuesta: Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 50 mg/kg; añadir la nota 127</p> <p>Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA</p> <p>Propuesta:</p>	<p>CA 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)</p> <p>Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes referenciados lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ROJO ALLURA AC</td> <td>BPM</td> </tr> <tr> <td>MARRÓN HT</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>CARAMELO PROCESO SULFITO CÁUSTICO</td> <td>BPM</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición.</p> <p>Con respecto a los aditivos AMARANTO, EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA;</p>	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	ROJO ALLURA AC	BPM	MARRÓN HT	50	CARAMELO PROCESO SULFITO CÁUSTICO	BPM				
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)													
ROJO ALLURA AC	BPM													
MARRÓN HT	50													
CARAMELO PROCESO SULFITO CÁUSTICO	BPM													

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO							
			E	S	TE	TR				
	<p>Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127</p> <p>Aditivo: AZORRUBINA (CARMOISINA)</p> <p>Propuesta: Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 95 mg/kg; añadir la nota 127</p> <p>Aditivo: NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)</p> <p>Propuesta: Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 10 mg/kg; añadir la nota 127</p> <p>Aditivo: MARRÓN HT CAMELO II - CAMELO AL SULFITO</p> <p>Propuesta: Suspender</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO</p> <p>Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA</p> <p>Aditivo: CURCUMINA</p> <p>Propuesta: Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 60 mg/kg; añadir la nota 127.</p> <p>Aditivo: LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA</p> <p>Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE PIMENTÓN</p> <p>Propuesta: Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30</p>	<p>EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA; AZORRUBINA (CARMOISINA), NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN), EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO, CURCUMINA, LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA, EXTRACTO DE PIMENTÓN, AMARILLO OCASO FCF, TARTRAZINA, y ZEAXANTHIN, SINTÉTICO, Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categorías: CA 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas), CA 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas), CA 14.1.4.3 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas) Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao) Colombia cuenta con la Resolución N° 10593 de 1985, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece en materia de uso de colorantes en los alimentos para consumo humano, para los colorantes referenciados lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="1272 1246 1839 1406"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CAMELO PROCESO SULFITO CÁUSTICO</td> <td>BPM</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo con la citada disposición</p>	Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)	CAMELO PROCESO SULFITO CÁUSTICO	BPM				
Aditivo	Dosis máxima (mg/kg)									
CAMELO PROCESO SULFITO CÁUSTICO	BPM									

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>mg/kg; añadir las notas 39 y 127.</p> <p>Aditivo: AMARILLO OCASO FCF</p> <p>Propuesta: Mantener la disposición adoptada en la categoría general 14.1.4; eliminar la nota 161.</p> <p>Aditivo: TARTRAZINA</p> <p>Propuesta: Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 100 mg/kg; añadir la nota 127</p> <p>Aditivo: ZEAXANTHIN, SINTÉTICO</p> <p>Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).</p> <p>Categorías: CA 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas), CA 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas), CA 14.1.4.3 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE PIMENTÓN</p> <p>Propuesta: No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4</p> <p>Categoría: CA 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)</p> <p>Aditivo: CAMELO I-CAMELO PURO</p> <p>Propuesta: Aprobar</p>	<p>reglamentaria nacional, Colombia no apoya la propuesta de posición.</p> <p>Con respecto al aditivo CAMELO I-CAMELO PURO, Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2 (Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol) Normas para productos correspondientes: ninguna Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta) Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2.2 (Sidra y sidra de pera) Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2.4 (Vinos (distintos de los de uva)) Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2.5 (Aguamiel) Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol) Colombia apoya la propuesta de posición.</p> <p>Categoría: CA 14.2.7 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol) Colombia apoya la propuesta de posición.</p>				

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>Aditivo: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO Propuesta: Suspende Categoría: CA 14.2 (Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol) Normas para productos correspondientes: ninguna</p> <p>Aditivo: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO Propuesta: Considerar en las subcategorías. Categoría: CA 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta)</p> <p>Aditivo: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO CURCUMINA TARTRAZINA Propuesta: Aprobar Categoría: CA 14.2.2 (Sidra y sidra de pera)</p> <p>Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA AZORRUBINA (CARMOISINA) NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) AMARILLO DE QUINOLEÍNA Propuesta: Suspende</p> <p>Aditivo: MARRÓN HT CURCUMINA EXTRACTO DE PIMENTÓN TARTRAZINA Propuesta: Aprobar</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA</p> <p>Aditivo: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg</p> <p>Aditivo: LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).</p> <p>Categoría: CA 14.2.4 (Vinos (distintos de los de uva))</p> <p>Aditivo: AMARANTO AZORRUBINA (CARMOISINA) NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) AMARILLO DE QUINOLEÍNA Propuesta: Suspender</p> <p>Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA MARRÓN HT CURCUMINA EXTRACTO DE PIMENTÓN TARTRAZINA Propuesta: Aprobar</p> <p>Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA</p> <p>Aditivo:</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	<p>CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg Aditivo: LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA). Categoría: CA 14.2.5 (Aguamiel) Aditivo: CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO Propuesta: Aprobar a 1 000 mg/kg Categoría: CA 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol) Aditivo: AMARANTO AZORRUBINA (CARMOISINA) NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) AMARILLO DE QUINOLEÍNA Propuesta: Suspender Aditivo: EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA MARRÓN HT CURCUMINA TARTRAZINA Propuesta: Aprobar Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a</p>					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	reunión del JECFA Aditivo: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO Propuesta: Aprobar a 5 000 mg/kg Categoría: CA 14.2.7 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol) Aditivo: AMARANTO EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA MARRÓN HT CURCUMINA EXTRACTO DE PIMENTÓN TARTRAZINA Propuesta: Aprobar Aditivo: AZORRUBINA (CARMOISINA) NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN) AMARILLO DE QUINOLEÍNA Propuesta: Suspender Aditivo: EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO Propuesta: Mantener a la espera del debate del informe de la 87.a reunión del JECFA Aditivo: CAMELO II - CAMELO AL SULFITO Propuesta: Aprobar a 4 000 mg/kg Aditivo: LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA Propuesta: Mantener esta disposición hasta que la incorporación de					

APARTES	PROPUESTA DE POSICIÓN	OBSERVACIONES O COMENTARIOS	CATEGORÍA DE COMENTARIO			
			E	S	TE	TR
	este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).					
CX/FA 21/52/8 RESPUESTAS A LAS CARTAS CIRCULARES CL 2019/40-FA y CL 2020/36-FA	<p>CIRCULAR CL 2019/40-FA invita a presentar propuestas relativas a nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y la revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas en la NGAA.</p> <p>PRIMERA PROPUESTA: Etil-lauroil arginato, SIN 243, conservante Revisar una disposición vigente de los cuadros 1 y 2 de la NGAA La solicitud es que se autorice el uso del ELA en las mismas normas para quesos como muchos otros conservantes, incluidos la lizozima, sorbatos, nisina, natamicina, nitratos y propionato, eliminando las notas en mención. El uso de ELA proporciona una opción eficaz al uso de esos conservantes en productos de estas normas.</p> <p>SEGUNDA PROPUESTA: Azorrubina (carmoisina), SIN 122, colorante Amarillo de quinoleína, SIN 104, colorante Tartrazina, SIN 102, colorante Una nueva disposición Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños".</p> <p>TERCERA PROPUESTA: Sucralosa, SIN 955, edulcorante Revisar una disposición vigente de los cuadros 1 y 2 de la NGAA Añadir una nueva nota "solo para papel oblea".</p> <p>CUARTA PROPUESTA: PRESENTADA POR: Colombia ADITIVO: Azul de jagua, SIN 183, colorante. PROPUESTA: Una nueva disposición</p>	<p>PRIMERA PROPUESTA. Colombia apoya la propuesta.</p> <p>SEGUNDA PROPUESTA. Colombia no apoya la propuesta.</p> <p>TERCERA PROPUESTA. Colombia no apoya la propuesta.</p> <p>CUARTA PROPUESTA. Colombia apoya la propuesta. Colombia remite el documento "Colombia Respuesta a la CL 2020_36-FA_1_Complete"</p>			X	

Costa Rica

Costa Rica appreciates the efforts of the U.S. delegation, as Chair to the Codex Committee on Food Additives (CCFA) General Standard on Food Additives (GSFA) electronic Working Group (eWG), in preparing the electronic working group report (CX/FA 21/52/7 Add.1). We are pleased to submit the below comments in response to CL 2021/25-FA for your consideration.

Costa Rica's comments on GSFA eWG Report (CX-FA 21-52-7 Appendix 6 y 7)

Appendix 6

Food Category	Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
05.1.4 (Cocoa and chocolate products)	STEVIOL GLYCOSIDES	960	350	26	3	Sweetener	Adopt at 350 mg/kg with Notes 26, 477 and XS87	Support
05.3 (Chewing gum)	ADVANTAME	969	100		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 400 mg/kg, add Note 478.	Support
05.3 (Chewing gum)	ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	4540	68 & 113	3	Sweetener	Adopt at 5000 mg/kg; Maintain Note 113, remove Note 68 and Add Note 477.	Support

Appendix 7

Food Category	Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
05.2 (Confectionary including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4)	SUNSET YELLOW FCF	110	300	161, XS309R	2017	Colour	Do not consider in subcategories; Maintain adopted provision in parent category 05.2; Remove Note 161	Support
05.2.1 (Hard candy)	PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colour	Revise adopted provision from parent category 05.2 by adopting in this FC at 100 mg/kg; Remove Note 161	Support
05.2.1 (Hard candy)	SUNSET YELLOW FCF	110	300	161, XS309R	(2017)	Colour	Do not consider in subcategories; Maintain adopted provision in parent category 05.2; Remove Note 161	Support

Food Category	Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
05.2.2 (Soft candy)	PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colour	Revise adopted provision from parent category 05.2 by adopting in this FC at 100 mg/kg; Remove Note 161	Support
05.2.2 (Soft candy)	SUNSET YELLOW FCF	110	300	161, XS309R	(2017)	Colour	Do not consider in subcategories; Maintain adopted provision in parent category 05.2; Remove Note 161	Support
05.3 (Chewing gum)	IRON OXIDES	172(i)-(iii)	10000	161	2009	Colour	Revise adopted provision—5000 mg/kg; Remove Note 161	Support
05.3 (Chewing gum)	B-Carotene-Rich Extract from Dunaliella Salina	160a(iv)	100		2	Colour	Hold pending discussion of 87th JECFA report	Support
05.2	B-Carotene-Rich Extract from Dunaliella Salina	160a(iv)	100		2	Colour	Hold pending discussion of 87th JECFA report	Support
05.2	Lutein from Tagetes Erecta	161b(i)	300		4	Colour	Recommend holding this provision until the additive has been considered for inclusion in Table 3 (proposal included in Appendix 2 of the eWG on the GSFA).	Support
05.2	ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	300		4	Colour	Recommend holding this provision until the additive has been considered for inclusion in Table 3 (proposal included in Appendix 2 of the eWG on the GSFA).	Support
05.3	ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100		4	Colour	Recommend holding this provision until the additive has been considered for inclusion in Table 3 (proposal included in Appendix 2 of the eWG on the GSFA).	Support

Costa Rica’s comments on GSFA eWG Report CX-FA 21-52-7 Add1 Ap B Annexes 1 & 2 and Ap D)

General Comments

Generally, Costa Rica supports the CCFA GSFA eWG report recommendations for both sweeteners and colors in GSFA food category 14.1.4. and for Acesulfame Potassium in 14.1.5. Costa Rica considers that ICBA provided detailed comments throughout the eWG process (from 2019 through to and including 2020), and submitted a conference room document on March 31, 2020, that provided representative photos of certain color additives used in beverages across regions globally at varying levels up to the ICBA reported use levels.

Additionally, the tiered intake assessment framework supporting the safety of sweeteners and colors in the beverage category is accessible here:

- Tran, N.T., L.M. Barraj, A. Hearty, M.M. Jack. 2021. [Tiered Intake Assessment for Low- and No-Calorie Sweeteners in Beverages](https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717). Food Additives & Contaminants, Part A. 38(2): 208-222, <https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717>;

Tran,N.T., L.M. Barraj, A.P. Hearty, M.M. Jack. 2020. [Tiered Intake Assessment for Food colours](https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1736341). Food Additives & Contaminants Part A., 37:7, 1118-1134, DOI: 10.1080/19440049.2020.1736341.

Specific Comments:

(I) Sweeteners (pp. 26-28, CCFA GSFA eWG report CX/FA 21/52/7 Add. 1, Appendix B Annex 1)

Below reflects the relevant sweetener beverage recommendations being considered by the virtual physical working group (pWG) to the GSFA:

Table 1. 2021 CCFA GSFA eWG report recommendations on relevant sweetener beverage provisions (see pp. 26-28 in Appendix B Annex 1 of CX/FA 21/52/7 Add.1)

Sweeteners	CCFA GSFA eWG Recommendation - HOLD Use Level (mg/L) until JECFA review	Footnotes
Acesulfame K (14.1.4 + 14.1.5)	600 mg/L	Note 127 Note 188
Saccharin (14.1.4)	230 mg/L*	Note 127

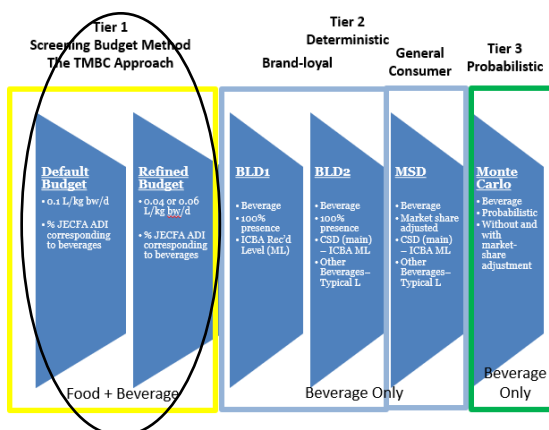
Note 127 = On the served to consumer basis.

Note 188 = If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as acesulfame potassium, should not exceed this level.

* On whole sodium saccharin basis.

The CCFA GSFA eWG has requested JECFA's input on five questions (in addition to requesting that JECFA conduct an exposure assessment for acesulfame potassium and saccharin at these proposed use levels) – see p.26 in Appendix B Annex 1 of CX/FA 21/52/7 Add.1. The key questions primarily focus on Tier 1 (budget method) of Tran et al. (2021) tiered intake assessment framework – see Figure 1. It is important to recognize that the Tran et al. (2020; 2021) tiered intake assessment framework has multiple tiers beyond Tier 1: Tier1 (Budget Method), Tier 2 (Deterministic Assessments) and Tier 3 (Probabilistic Assessments).

Figure 1. Tiered Intake Assessment Framework (as leveraged in ICBA comments). Tier 1 is a key focus area in CCFA questions to JECFA.



ICBA provided detailed comments in response to each of the five CCFA GSFA eWG questions in its formal submission to [CL 2021/25-FA](#). Costa Rica summarizes key points for consideration.

Request for JECFA Input on the Five (5) Key Questions:

1. **Is the refined Budget Method methodology proposed by the ICBA scientifically sound? How conservative is the dietary exposure assessment presented when applied to the sweeteners Acesulfame potassium and Saccharin?**

Costa Rica's Comment: For the full analysis, please see: Tran, N.T., L.M. Barraj, A. Hearty, M.M. Jack. 2021. [Tiered Intake Assessment for Low- and No- Calorie Sweeteners in Beverages](#). Food Additives & Contaminants, Part A. 38(2): 208-222, <https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717>. Relevant budget method assumptions for beverages have been addressed in this publication and elsewhere.^{2/3/4/5/} Relevant assumptions include: (i) anticipated physiological amounts of beverages consumed per body weight; (ii) percentage of the beverage category containing the additive; and (iii) fraction of the JECFA ADI assigned to beverages.

On physiological amounts of beverages consumed per body weight, the 2020 update to 'Chapter 6: Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Foods' (p. 6-108, EHC 240) acknowledges that a refinement to the assumption from 0.1 L kg-bw⁻¹day⁻¹ (default) to 0.05 L kg-bw⁻¹day⁻¹ (refined) is appropriate.^{1/} The suggested refinement aligns not only with those assumptions used in the Tran et al. (2020; 2021) tiered intake assessment framework but also with others' investigation emphasizing 0.05 L kg-bw⁻¹day⁻¹ to be conservative as it still covers the needs 'under extreme conditions'.

On percentage of the beverage category containing the additive, the standard budget method assumption of 25% of non-milk beverages remains conservative for all populations and age groups,^{6/7/8/} including toddlers and young children. By leveraging 2015-2016 U.S. beverage marketing data, ICBA shows that LNCS-sweetened beverages make up less than 25% of all non-milk beverages. This percentage is lower when individual LNCS are considered separately in the context of total non-milk beverage volume, further substantiating the conservative application of the 25% assumption to all age groups, including infants and young children.

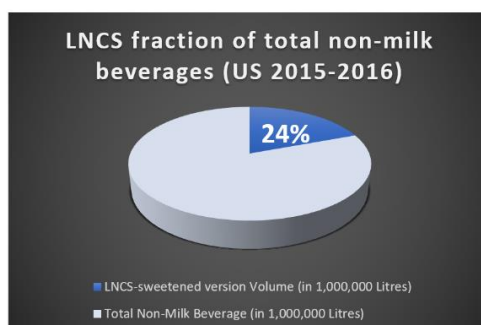


Figure 2. Fraction of non-milk beverage category containing low/no calorie sweeteners (leveraging 2015-2016

^{2/} Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. 2020 updated Chapter 6 'Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food' (p. 6-108, <https://www.who.int/publications/i/item/9789241572408>) – Specifically, EHC 240 states, "...fresh milk and water will not contain food additives... so a maximum of half of the total amount of the daily consumption of beverages is generally assumed likely to contain a food additive... **equivalent to 0.05 litre of beverages per kilogram of body weight...** the **reverse budget method** can ... be used to calculate a theoretical maximum allowable level of the chemical in a food that would result in dietary exposure reaching the health-based guidance value, assuming a high-percentile amount of the food is consumed (e.g. **Tran et al., 2020**)."**(emphasis added, p. 6-108)**

^{3/} Bär A, Würtzen G. 1990. Assessing the use of additives in food: a reappraisal of the Danish budget method. LebensmittelWissenschaft und-Technologie. 23:193–202. (as cited in Douglass et al 1997) – "[A] **daily liquid** consumption of 100 mL/kg body weight is not a reasonable starting point for budget calculations. Instead it appears that **a daily liquid intake of 50 mL/kg will cover the needs under extreme conditions, and of heavy consumers.**" (Bär and Würtzen, 1990, as referenced in Douglass et al., 1997)

^{4/} Douglass JS, Barraj LM, Tennant DR, Long WR, Chaisson CF. 1997. Evaluation of the budget method for screening food additive intakes. Food Addit Contam. 14(8):791–802. doi:10.1080/02652039709374590.

^{5/} [JECFA] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2001. Guidelines for the preparation of working papers on intake of food additives for the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. accessed 2021 April 5. https://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/en/intake_guidelines.pdf

^{6/} [EC] European Commission. 1998. Report on methodologies for the monitoring of food additive intake across the European union. Report of a working group on scientific cooperation on questions relating to food. Task 4.2. Luxembourg (Germany): Office of Publications of the European Communities. SCOOP/INT/REPORT/2.

^{7/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2009a. Scientific opinion on the re-evaluation tartrazine (E 102) on request from the European commission. Efsa J. 7:1331.

^{8/} [JECFA] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2012. WHO Food additive series 67: safety evaluation of certain food additives; prepared by the 76th meeting of joint FAO/WHO expert committee on food additives. Geneva (Switzerland):World Health Organization.

U.S. Beverage Marketing Corporation BMC market data)

Finally, relative to the JECFA ADI apportionment for beverages, JECFA (2001) recommends allocating 50% of the ADI to foods and 50% to beverages when the proportion of the food additive in each category is unknown.^{4/} Consequently, 50% of the JECFA ADI was allocated to beverages in most cases, and, where specified, a lower percentage (40%) (based on EFSA's opinion on aspartame).^{9/}

2. How appropriate is it to apply multiple refinement parameters (such as market share, the percentage of products containing the substance etc.) into a Budget Method calculation?

Costa Rica's Comment: The refinements as suggested in Tran et al. (2020; 2021) are consistent with others' opinions for relevant budget method assumptions collectively (see answer to Q1). Assumptions noted are already part of the budget method formula, and refinements were only made to relevant assumptions as described above.

3. Are there any limitations, uncertainties and applicability of the refined Budget Method that CCFA should be made aware of?

Costa Rica's Comment: All considerations pertaining to limitations, uncertainties and applicability of the refined budget method can be found in Tran et al. (2020; 2021). The refined budget method approach is a screening level approach and remains quite conservative. This Tier 1 screening level approach allows to maximize limited resources by streamlining the process to identify true priorities that require further in-depth and careful consideration.

4. Are the refined Budget Method and the tiered exposure estimates presented by ICBA suitable methods for determining dietary exposure to colours and sweeteners in non-milk beverages for the purpose of comparing against the JECFA ADI to determine if a proposed maximum use level is safe?

Costa Rica's Comment: Please see ICBA comments for the full analysis. As acknowledged in Chapter 6 of the Principles and Methods for Risk Assessment of chemicals in foods (EHC 240), a **tiered approach** in which the initial steps rely on highly conservative screening methods may be the most appropriate to maximize limited resources by identifying true priorities that may require further in-depth review.

As noted in Tran et al. (2020;2021), the refined budget method 'reverse' assessment (Tier 1) accounts for food contributions by virtue of assigning only a fraction of the JECFA ADI to non-milk beverages.

Relative to the Tier 2 deterministic assessments, brand-loyal 'beverage consumer only' estimates were derived at the 95th and 90th percentiles (considered high consumers) using the maximum reported use level, and assessed against the JECFA ADI. Counterintuitively, focusing strictly on 'beverages' is likely to generate higher intake estimates than those for 'foods+beverages' as the latter would have both a larger consumer base (as compared to beverages alone) and a broader range of consumption patterns of the ingredients in question; in other words, including foods (in addition to beverages) as part of the Tier 2 assessment could dilute the overall estimate when comparing to the JECFA ADI. Thus, focusing on the 'beverage' category in Tier 2 potentially adds more conservatism to the assessment. Tran et al. (2020; 2021) also validate their Tier 2 'beverage consumer only' approach by comparing the output against relevant USFDA and EFSA 'food+beverage' assessments (see Supplemental Material Appendices IV Tables 1 and 2 in [Tran et al., 2020](#); and Appendix VI in [Tran et al., 2021](#)).

Further, Tran et al. (2020; 2021) found that the refined budget method reverse assessments were good predictors of non-priorities when compared to the BLD-1 (most conservative) estimates for respective ingredients.

5. Is it appropriate for CCFA to use dietary exposure estimates provided for non-milk beverages from the refined Budget Method as presented by ICBA to determine maximum use levels for sweeteners in GSFA Food Category 14.1.4 and 14.1.5 that would be below the established JECFA ADI?

Costa Rica's Comment: Instead of using the budget method to determine what the estimated exposure might be (i.e., Theoretical Maximum Dietary Exposure, TMDE) when assuming use

^{9/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2013. Scientific Opinion on the re-evaluation of aspartame (E 951) as a food additive. Efsa J. 11(12):3496

levels of a particular food additive for both foods and beverages, the refined budget method was implemented in reverse to estimate the Theoretical Maximum Beverage Concentration (TMBC) based on the fraction of the ADI reserved for beverages (Hansen 1979;^{10/} JECFA 2001;^{4/} Tran et al., 2020, 2021). Focusing on non-milk beverages is appropriate for the GSFA 14.1.4. and 14.1.5 food categories, which do not cover plain water or plain milk (neither of which would have food additives added). The Tran et al. (2020; 2021) refined budget method (Tier 1) provides a streamlined approach to determine the Theoretical Maximum Beverage Concentration of a given additive in non-milk beverages, above which any recommended use level would be appropriately and effectively identified as a true priority for further investigation.

(II) Colors (pp. 29-31, CCFA GSFA eWG CX/FA 21/52/7 Add.1, Appendix B Annex 2)

Costa Rica's supports the current CCFA GSFA eWG report color beverage provision recommendations to be considered by the virtual GSFA pWG. See Table 2.

Table 2. CCFA GSFA eWG recommendations for relevant colors in GSFA food category 14.1.4. (see pp. 29-31 in Appendix B Annex 2 of CX/FA 21/52/7 Add.1)

Colors	GSFA eWG Recommendation (mg/L)	Footnotes
Allura Red	150 mg/L	Note 127
Amaranth	50 mg/L	Note 127
Annatto norbixin	30 mg/L	Note 127 Note 185
Azorubine (Carmoisine)	95 mg/L	Note 127
Brilliant Black	10 mg/L	Note 127
Curcumin	60 mg/L	Note 127
Paprika Extract	30 mg/L	Note 39 Note 127
Quinoline Yellow	70 mg/L	Note 127
Sunset Yellow	100 mg/L	Note 127
Tartrazine	100 mg/L	Note 127

Note 39 = On a total carotenoid basis.

Note 185 = As norbixin.

Note 127 = On the served to consumer basis.

^{10/} HansenSC. 1979. Conditions for use of food additives based on a budget for an acceptable daily intake. J Food Prot. 42 (5):429-434.

(III) Colors pp. 108-120, CCFA GSFA eWG CX/FA 21/52/7 Add.1, Appendix D**Table 3.** CCFA GSFA eWG recommendations for relevant colors in GSFA **food category 01.7**. (see pp. 108-120 in Appendix D, CX/FA 21/52/7 Add.1)

Color	INS	FC #	FC	Step	GSFA ML (mg/kg)	Final EWG Proposal	Comment
ALLURA RED AC	129	01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	Adopted	300	Revise Adopted. Adopt at 300 to align with CXS 243-2003. Remove Note 161.	Support
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	4	500	Adopt at 100 mg/kg with Note 8 new note " Except for use in non-plain products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243- 2003) at 20 mg/kg"	Support
ANNATTO EXTRACTS,NORBIX IN-BASED	160b(ii)	01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	4	20	Adopt at 100 with Note 185 and new note " Except for use in non-plain products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243- 2003) at 20 mg/kg"	Support
CURCUMIN	100(i)	01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	7	150	Adopt with note 402 ("For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) at 100 mg/kg")	Support
SUNSET YELLOW FCF	110	01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	Adopted	300	Remove Note 161 - proposal aligns with CXS 243-2003	Support
TARTRAZINE	102	01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	7	300	Adopt with note 362 - proposal aligns with CXS 243-2003	Support

Ecuador

Los documentos CX/FA 21/52/7, CX/FA 21/52/7-Add.1 y CX/FA 21/52/8, donde se solicita a dar observaciones sobre los Apéndices excepto el 4, 6 y 7. Como Ecuador tenemos a bien mencionar que no tenemos observaciones ni comentarios.

Egypt

General Comments

Egypt agrees with the CCFA GSFA eWG recommendations for both sweeteners and colors in GSFA food category 14.1.4. and for Acesulfame Potassium in 14.1.5.

Specific Comments:

(I) Sweeteners (pp. 26-28, CCFA GSFA eWG report CX/FA 21/52/7 Add. 1, Appendix B Annex 1)

Egypt supports the sweetener beverage recommendations that are being considered by the (EWG) to the GSFA to be as listed in Table 1 below:

Table 1. CCFA GSFA eWG report recommendations on relevant sweetener beverage provisions (see pp. 26-28 in Appendix B Annex 1 of CX/FA 21/52/7 Add.1)

Sweeteners	CCFA GSFA eWG Recommendation - HOLD Use Level (mg/L) until JECFA review	Footnotes
Acesulfame K (14.1.4 and 14.1.5)	600 mg/L	Note 127 Note 188
Saccharin (14.1.4)	230 mg/L*	Note 127

Note 127 = On the served to consumer basis.

Note 188 = If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as acesulfame potassium, should not exceed this level.

* On whole sodium saccharin basis.

(II) Colors (pp. 29-31, CCFA GSFA eWG CX/FA 21/52/7 Add.1, Appendix B Annex 2)

Egypt supports the current CCFA GSFA eWG recommendation on provision of color additives in beverage category 14.1.4 to be considered by the GSFA.

See Table 2.

Table 2. CCFA GSFA eWG recommendations for relevant colors in GSFA food category 14.1.4. (see pp. 29-31 in Appendix B Annex 2 of CX/FA 21/52/7 Add.1)

Colors	GSFA eWG Recommendation (mg/L)	Footnotes
Allura Red	150 mg/L	Note 127
Amaranth	50 mg/L	Note 127
Annatto norbixin	30 mg/L	Note 127 Note 185
Azorubine (Carmoisine)	95 mg/L	Note 127
Brilliant Black	10 mg/L	Note 127
Curcumin	60 mg/L	Note 127
Paprika Extract	30 mg/L	Note 39 Note 127
Quinoline Yellow	70 mg/L	Note 127
Sunset Yellow	100 mg/L	Note 127
Tartrazine	100 mg/L	Note 127

Response to CL 2021/25-FA (CX/FA 21/52/7) Appendix 3: Creation of a group header in the GSFA for INS 473, 473a, and 474:

Egypt supports proposed combined provision for new group header sucrose esters for food category No.

14.2.6 (Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol) and food category No. 14.2.7 (Aromatized alcoholic beverages (e.g. beer, wine and spirituous cooler-type beverages and low alcoholic refreshers).

European Union

European Union Competence

European Union Vote

The European Union (EU) would like to provide the following comments:

CX/FA 21/52/7

Use of emulsifiers in FC 2.1.2

The EU takes note of the feedback provided by the CCFO as regards the technological justification for the use of emulsifiers in FC 2.1.2 (paras 108-111, REP19/FO). Nevertheless, the EU would like to note that it does not recognise the technological need for the use of emulsifiers in this food category.

Creation of a group header in the GSFA for INS 473, 473a, and 474

The EU supports putting INS 473, 473a, and 474 under one group header as outlined for several food categories in Appendix 3. However, for the food categories where INS 474 is permitted only, which is associated with the sole functional class 'emulsifier', the EU suggests adding a note 'For use as emulsifier only' to respect the technological need and justification appraised by the Committee in the past. This note has already been suggested in FC 4.1.1.2, however, in FCs 1.5.1, 4.2.2.6 and 14.2.7 is missing.

Provisions for nitrates (INS 251, 252) and nitrites (INS 249, 250)

The EU supports both recommendations as formulated in Appendix 5. The EU, however, takes note of the comment made by Japan (page 147, CX/FA 21/52/7) as regards "Working instructions for the implementation of the criteria approach in Codex" laid down in the Procedural Manual. The EU suggests that it is clarified, with the help of the Codex Secretariat, whether the Committee, in line with the Procedural Manual, can request CCMAS to establish criteria for the detection of nitrate and nitrite ions and provide information on available methods for detection that meet those criteria.

Provisions for alitame (INS 956)

The EU expressed its concern over the adopted provisions for alitame due to very high MLs in many food categories, which in the EU's view, do not ensure that the intake of alitame from all its uses does not exceed its low JECFA ADI (1 mg/kg bw/day). Similar concerns are spelled out in the JECFA assessment of alitame¹¹. Therefore, the EU welcomes that the final EWG proposal recommends revocation of many provisions. Nevertheless, the EU still has a concern over the remaining provisions recommended for adoption as they are at or above the ML of 40 mg/kg, i.e. the theoretical maximum level of alitame calculated by JECFA. There is also no numerical use level for table-top sweeteners, which is not appropriate for a sweetener with such a low ADI.

Appendix 7 – provisions for colours

The EU does not support the use of colours in the parental FC 05.1 as the use of colours in some of its subcategories (FC 5.1.1 and 5.1.2) is not technologically justified and it may mislead the consumer as regards the quality of products. For example, no colours are currently authorised for use in FC 5.1.1 or in its corresponding commodity standards (CXS 105 and CXS 141). This FC includes a variety of products further used in the manufacture of other chocolate products or in the preparation of cocoa-based beverages. The use of colours in FC 5.1.1 would mislead the consumer as regards the content of cocoa constituents. In addition, some products produced from ingredients falling within FC 5.1.1 do not allow the use of colours (e.g. chocolate milk, FC 1.1.4, Note 52). Similar comments also apply to FC 5.1.2.

Further discussion at the GSFA working group is needed on the use of colours in food supplements (FC 13.6) as many of the proposed use levels are, in the EU's view, excessive and thus not justified and too high vis-à-vis the JECFA ADIs.

The EU does not support the use of colours in FC 14.2.1 'Beer and malt beverages' due to the lack of the

¹¹http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42601/WHO_TRS_913.pdf;jsessionid=2254CDE2694568276D5A82F2B5DF24DA?sequence=1

technological justification except for caramel colours used to standardise the colour of beer and to compensate for losses during the production process.

Whilst the EU informed, based on the data reported by the industry to EFSA, on the use of certain colours in FC 14.2.6 and 14.2.7, it is recommended to discontinue those provisions. The EU will reiterate this information in support of the adoption of those provisions for which the use was reported in the EU.

Further comments on CX/FA 21/52/7 will be presented orally during the working group on the GSFA.

CX/FA 21/52/7 Add.1

Draft and proposed draft provisions in the GSFA in FCs 04.1.1.2 "Surface-treated fresh fruit" and 04.2.1.2 "Surface-treated fresh vegetables"

The EU appreciated further discussion on the use of food additives in the food categories 4.1.1.2 and 4.2.1.2. The EU observes that the document CX/FA 21/52/7 Add.1 recommends the adoption to all additive provisions discussed under the mentioned categories. The EU would like to note that a justification and information on the use specific to the additives under consideration was provided only for some of them. The EU, therefore, does not support the adoption of the provisions for which no specific justification and information on the use has been provided. In case appropriate justification is provided, any provisions for adoption shall be accompanied with the relevant Note 453¹², 454¹³, 455¹⁴ or 456¹⁵.

Provisions for acesulfame potassium (INS 950) in food categories 14.1.4 and 14.1.5 and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in subcategories of food categories 14.1.4

The EU, in line with Section 1.4 of the Preamble to the GSFA and with the Procedural Manual¹⁶, supports requesting JECFA to verify whether the Maximum Use Levels under consideration ensure that the intake of an additive from all its GSFA uses does not exceed its ADI.

Proposals for additives with the functional class of colour in FCs 14.1.4 and its subcategories

The EU takes note of the final proposal in CX/FA 21/52/7 Add.1. as regards the use of colours in FC 14.1.4. The EU could accept the majority of the final recirculation proposals. However, the EU does not support the proposed provisions for amaranth (INS 123) and annatto extracts, norbixin based (INS 160b(ii)) as those additives have very low ADIs, which could raise potential exposure concerns even at low MLs when used in FC 14.1.4. Colours with higher ADIs (or ADIs not specified) should be used instead.

Use of Table 3 additives with sweetener function in FC 14.1.5 (polyols)

The EU expressed its concern over the use of polyols in beverages. Such uses are not authorised in the EU (with the exception of erythritol in FC 14.1.4) as a particular attention should be given to potential laxative effects linked with polyols. The EU believes that some further explanation from JECFA would be desirable as regards the applicability of 'the ADI not specified' when polyols are used (for different purposes) in beverages. The EU welcomes that the final recirculation proposals suggest numerical Maximum Use Levels for the use of polyols in FC 14.1.5. However, the EU believes that some of the proposed MLs are excessive, in the light of potential laxative effects and therefore a further discussion is necessary.

Further comments on CX/FA 21/52/7 Add.1, including comments on the provisions related to the use of colours in FCs 01.0 through 03.0, will be presented orally during the working group on the GSFA.

Guatemala

Guatemala agradece los esfuerzos de la delegación de los EE. UU., como presidente del grupo de trabajo electrónico (electronic Working Group, eWG) sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (General Standard on Food Additives, GSFA) del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Codex Committee on Food Additives, CCFA), en la preparación del informe del grupo de trabajo electrónico (CX/FA 21/52/7 Add.1). Presentamos los siguientes comentarios generales y específicos en respuesta a CL 2021/25-FA en relación con: (i) edulcorantes (Apéndice B Anexo 1, CX/FA 21/52/7 Add.1) y (ii) colores (Apéndice B Anexo 2, CX/FA

¹² Note 453: "For use as a glaze where such surface treatment is allowed for application to the surface of fresh fruit."

¹³ Note 454: "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for application to the surface of fresh fruit."

¹⁴ Note 455: "For use as a glaze where such surface treatment is allowed for application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts and seeds."

¹⁵ Note 456: "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds, or nuts and seeds."

¹⁶ "To resolve questions related to dietary exposure of food additives, the Committee on Food Additives may request JECFA to perform exposure assessments for the additives based on the acceptable maximum use levels under consideration by the Committee on Food Additives.", 27th edition Procedural Manual, page 66.

21/52/7 Add.1).

Comentarios generales

En general, Guatemala respalda las recomendaciones del informe del eWG de la GSFA del CCFA para edulcorantes y colores en la categoría alimentaria 14.1.4. de la GSFA y para acesulfamo de potasio en 14.1.5. en el cual, ICBA proporcionó comentarios detallados a lo largo del proceso del eWG (desde 2019 hasta 2020 inclusive), y presentó un documento de sala de conferencias el 31 de marzo de 2020, quien brindó fotos representativas de ciertos colorantes utilizados en bebidas en todas las regiones a nivel mundial, en diversos niveles, hasta los niveles de uso informados por el ICBA.

Además, el marco de evaluación de ingesta por niveles que respalda la seguridad de los edulcorantes y los colores en la categoría de bebidas está disponible aquí:

- Tran, N.T., L.M. Barraj, A. Hearty, M.M. Jack. 2021. [Error! Hyperlink reference not valid.](#) Food Additives & Contaminants, Part A. 38(2): 208-222, [Error! Hyperlink reference not valid.](#);
- Tran,N.T., L.M. Barraj, A.P. Hearty, M.M. Jack. 2020. [Error! Hyperlink reference not valid.](#) Food Additives & Contaminants Part A., 37:7, 1118-1134, DOI: 10.1080/19440049.2020.1736341.

Comentarios específicos:

(I) Edulcorantes (pp. 26-28) CCFA GSFA eWG documento CX/FA 21/52/7 Add. 1, Apéndice B Anexo 1)

A continuación, se reflejan las recomendaciones de disposiciones de edulcorantes en bebidas que el grupo de trabajo físico virtual (physical working group, pWG) está considerando para la GSFA:

Tabla 1. Informe del eWG de la GSFA del CCFA de 2021 con recomendaciones sobre disposiciones de edulcorantes en bebidas (*consulte* las páginas 26-28 en el Apéndice B Anexo 1 de CX/FA 21/52/7 Add.1)

Edulcorantes	Recomendación del eWG de la GSFA del CCFA: MANTENER el nivel de uso (mg/l) hasta la revisión del JECFA	Notas al pie
Acesulfamo K (14.1.4 + 14.1.5)	600 mg/l	Nota 127 Nota 188
Sacarina (14.1.4)	230 mg/l*	Nota 127

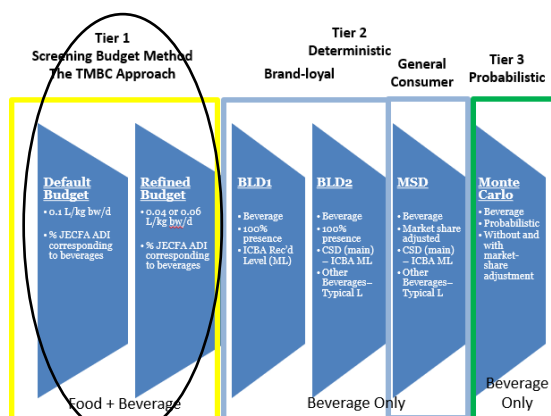
Nota 127 = Según la base de lo que se sirve al consumidor.

Nota 188 = Si se utiliza en combinación con sal de aspartamo-acesulfamo (INS 962), el nivel de uso máximo combinado, expresado como acesulfamo de potasio, no debe superar este nivel.

* Según la base de sacarina de sodio entera.

El eWG de la GSFA del CCFA ha solicitado la opinión del JECFA sobre cinco preguntas (además de solicitar que el JECFA lleve a cabo una evaluación de exposición para acesulfamo de potasio y sacarina en estos niveles de uso propuestos); *consulte* la pág. 26 en el Apéndice B Anexo 1 de CX/FA 21/52/7 Add.1. Las preguntas clave se centran principalmente en el Nivel 1 (método de presupuesto) del marco de evaluación de ingesta por niveles de Tran et al. (2021); *consulte* la Figura 1. Es importante reconocer que el marco de evaluación de ingesta por niveles de Tran et al. (2020; 2021) tiene múltiples niveles más allá del Nivel 1: Nivel 1 (Método de presupuesto), Nivel 2 (Evaluaciones deterministas) y Nivel 3 (Evaluaciones probabilísticas).

Figura 1. Marco de evaluación de ingesta por niveles (según se muestra en los comentarios del ICBA). El nivel 1 es un área de enfoque clave en las preguntas del CCFA para JECFA.



El ICBA brindó comentarios detallados en respuesta a cada una de las cinco preguntas del eWG de la GSFA del CCFA en su presentación formal a [CL 2021/25-FA](#). Guatemala resume los puntos clave para la consideración de presentación de comentarios.

Solicitud de aportes del JECFA sobre las cinco (5) preguntas clave:

6. ¿La metodología del método de presupuesto refinado propuesta por el ICBA es científicamente sólida? ¿Qué tan conservadora se presenta la evaluación de la exposición alimentaria cuando se aplica a los edulcorantes acesulfamo de potasio y sacarina?

Comentario de Guatemala: Para ver el análisis completo, consulte: Tran, N.T., L.M. Barraj, A. Hearty, M.M. Jack. 2021. [Evaluación de ingesta por niveles de edulcorantes bajos en calorías y sin calorías en bebidas](#). Aditivos y contaminantes alimentarios, Parte A. 38(2): 208-222, <https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717>. En esta publicación y en otros lugares, se han abordado las suposiciones del método presupuestario pertinente para las bebidas.^{17/18/19/20/} Las suposiciones pertinentes incluyen: (i) cantidades fisiológicas previstas de bebidas consumidas por peso corporal; (ii) porcentaje de la categoría de bebidas que contiene el aditivo; y (iii) fracción de la ADI del JECFA asignada a las bebidas.

En cuanto a las cantidades fisiológicas de bebidas consumidas por peso corporal, la actualización de 2020 al “Capítulo 6: Evaluación de la exposición alimentaria de sustancias químicas en alimentos” (pág. 6-108, EHC 240) reconoce que un refinamiento de la suposición de 0,1 l kg-peso corporal⁻¹día⁻¹ (estándar) a 0,05 l kg-peso corporal⁻¹día⁻¹ (refinado) es apropiado.^{1/} El refinamiento sugerido se alinea no solo con las suposiciones utilizadas en el marco de evaluación de ingesta por niveles de Tran et al. (2020; 2021), pero también con la investigación de otros que enfatiza que 0,05 l kg-peso corporal⁻¹día⁻¹ para ser conservador, ya que todavía cubre las necesidades “en condiciones extremas”.

En el porcentaje de la categoría de bebidas que contiene el aditivo, la suposición del método presupuestario estándar del 25 % de las bebidas no lácteas sigue siendo conservadora para todas las poblaciones y grupos etarios,^{21/22/23/} lo que incluye a los niños pequeños. Al aprovechar los datos de marketing de bebidas de los EE. UU. 2015-2016, el ICBA muestra que las bebidas endulzadas con LNCS constituyen menos del 25 % de todas las bebidas no lácteas. Este porcentaje es menor cuando los LNCS individuales se consideran por separado en el contexto del volumen total de bebidas no lácteas, lo que respalda aún más la aplicación conservadora de la suposición del 25 % a todos los grupos etarios, incluidos los bebés y los niños pequeños.

Figura 2. Fracción de la categoría de bebidas no lácteas que contiene edulcorantes bajos en calorías/sin calorías (aprovechando los datos del mercado de la Corporación de Marketing de

^{17/} Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. 2020 updated Chapter 6 ‘Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food’ (p. 6-108, [Error! Hyperlink reference not valid.](#)) – Specifically, EHC 240 states, “...fresh milk and water will not contain food additives... so a maximum of half of the total amount of the daily consumption of beverages is generally assumed likely to contain a food additive... **equivalent to 0.05 litre of beverages per kilogram of body weight...** the **reverse budget method** can ... be used to calculate a theoretical maximum allowable level of the chemical in a food that would result in dietary exposure reaching the health-based guidance value, assuming a high-percentile amount of the food is consumed (e.g. **Tran et al., 2020**).” (emphasis added, p. 6-108)

^{18/} Bär A, Würtzen G. 1990. Assessing the use of additives in food: a reappraisal of the Danish budget method. *LebensmittelWissenschaft und-Technologie*. 23:193–202. (as cited in Douglass et al 1997) – “[A] **daily liquid** consumption of **100 mL/kg** body weight is not a reasonable starting point for budget calculations. Instead it appears that **a daily liquid intake of 50 mL/kg will cover the needs under extreme conditions, and of heavy consumers.**” (Bär and Würtzen, 1990, as referenced in Douglass et al., 1997)

^{19/} Douglass JS, Barraj LM, Tennant DR, Long WR, Chaisson CF. 1997. Evaluation of the budget method for screening food additive intakes. *Food Addit Contam*. 14(8):791–802. doi:10.1080/02652039709374590.

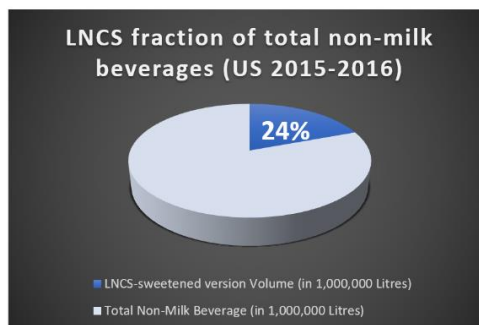
^{20/} [JECFA] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2001. Guidelines for the preparation of working papers on intake of food additives for the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. accessed 2021 April 5. [Error! Hyperlink reference not valid.](#) ^{21/} [EC] European Commission. 1998. Report on methodologies for the monitoring of food additive intake across the European union. Report of a working group on scientific cooperation on questions relating to food. Task 4.2. Luxembourg (Germany): Office of Publications of the European Communities. SCOOP/INT/REPORT/2.

^{21/} [EC] European Commission. 1998. Report on methodologies for the monitoring of food additive intake across the European union. Report of a working group on scientific cooperation on questions relating to food. Task 4.2. Luxembourg (Germany): Office of Publications of the European Communities. SCOOP/INT/REPORT/2.

^{22/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2009a. Scientific opinion on the re-evaluation tartrazine (E 102) on request from the European commission. *Efsa J*. 7:1331.

^{23/} [JECFA] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2012. WHO Food additive series 67: safety evaluation of certain food additives; prepared by the 76th meeting of joint FAO/WHO expert committee on food additives. Geneva (Switzerland):World Health Organization.

Bebidas BMC de los EE. UU. 2015-2016)



Por último, en relación con la distribución de bebidas de la ADI del JECFA, el JECFA (2001) recomienda asignar el 50 % de la ADI a alimentos, y el 50 % a bebidas cuando se desconoce la proporción del aditivo alimenticio en cada categoría.^{4/} En consecuencia, el 50 % de la ADI del JECFA se asignó a bebidas en la mayoría de los casos y, donde se especifica, un porcentaje más bajo (40 %) (basado en la opinión de la EFSA sobre el aspartamo).^{24/}

7. **¿Cuán apropiado es aplicar varios parámetros de refinamiento (como la participación en el mercado, el porcentaje de productos que contienen la sustancia, etc.) en un cálculo del método de presupuesto?**

Comentario de Guatemala: Las mejoras sugeridas en Tran et al. (2020; 2021) son coherentes con las opiniones de otros para las suposiciones del método presupuestario pertinente en conjunto (consultar respuesta a la pregunta 1). Las suposiciones indicadas ya son parte de la fórmula del método presupuestario, y los refinamientos solo se realizaron a las suposiciones relevantes como se describió anteriormente.

8. **¿Existen limitaciones, incertidumbres y relevancias del método de presupuesto refinado que CCFA debería conocer?**

Comentario de Guatemala: Todas las consideraciones pertinentes a las limitaciones, incertidumbres y relevancias del método de presupuesto refinado pueden encontrarse en Tran et al. (2020; 2021). El método de presupuesto refinado es un enfoque de nivel de detección y sigue siendo bastante conservador. Este enfoque de nivel de detección de Nivel 1 permite maximizar los recursos limitados al agilizar el proceso para identificar las verdaderas prioridades que requieran una consideración más profunda y cuidadosa.

9. **¿Los métodos de presupuesto refinados y las estimaciones de exposición por niveles presentados por el ICBA son métodos adecuados para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en bebidas no lácteas con el fin de compararlos con la ADI del JECFA para determinar si un nivel de uso máximo propuesto es seguro?**

Comentario de Guatemala: Consulte los comentarios del ICBA para conocer el análisis completo. Como se reconoce en el Capítulo 6 de los Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en alimentos (EHC 240), un **enfoque por niveles** en el que los pasos iniciales se basan en métodos de detección altamente conservadores puede ser el más apropiado para maximizar los recursos limitados mediante la identificación de prioridades verdaderas que pueden requerir una revisión más profunda.

Como se señaló en Tran et al. (2020; 2021), la evaluación “inversa” del método presupuestario refinado (Nivel 1) representa las contribuciones de alimentos en virtud de la asignación de solo una fracción de la ADI del JECFA a bebidas no lácteas.

En relación con las evaluaciones deterministas de Nivel 2, las estimaciones de “solo consumidores de bebidas” leales a la marca se obtuvieron en los percentiles 95 y 90 (considerados consumidores altos) al utilizar el nivel de uso máximo informado, y se evaluaron con respecto a la ADI del JECFA. De manera contradictoria, es probable que enfocarse estrictamente en las “bebidas” genere estimaciones de consumo más altas que las de los “alimentos + bebidas”, ya que estas últimas tendrían una base de consumidores más grande (en comparación con las bebidas solamente), y un rango más amplio de

^{24/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2013. Scientific Opinion on the re-evaluation of aspartame (E 951) as a food additive. Efsa J. 11(12):3496^{25/} HansenSC. 1979. Conditions for use of food additives based on a budget for an acceptable daily intake. J Food Prot. 42 (5):429–434.

patrones de consumo de los ingredientes en cuestión; en otras palabras, incluidos los alimentos (además de las bebidas) como parte de la evaluación de Nivel 2 podría diluir la estimación general al compararla con la ADI del JECFA. Por lo tanto, enfocarse en la categoría de “bebidas” en el Nivel 2 potencialmente agrega más conservadurismo a la evaluación. Tran et al. (2020; 2021) también valida su enfoque de “consumidor de bebidas solamente” de Nivel 2 al comparar el resultado con las evaluaciones de “alimentos + bebidas” pertinentes de la USFDA y la EFSA (*consulte* los Apéndices de material complementario IV Tablas 1 y 2 en [Tran et al., 2020](#); y el Apéndice VI en [Tran et al., 2021](#)).

Además, Tran et al. (2020; 2021) descubrió que las evaluaciones inversas del método presupuestario refinado eran buenos indicadores de no prioridades en comparación con las estimaciones de BLD-1 (más conservadoras) para los ingredientes respectivos.

10. ¿Es apropiado que el CCFA use estimaciones de exposición alimentaria proporcionadas para las bebidas no lácteas del método presupuestario refinado según lo presentado por el ICBA para determinar los niveles máximos de uso de edulcorantes en la categoría alimentaria 14.1.4 y 14.1.5 de la GSFA que estarían por debajo de la ADI establecida del JECFA?

Comentario de Guatemala: En lugar de usar el método presupuestario para determinar cuál podría ser la exposición estimada (es decir, la exposición alimentaria máxima teórica, [Theoretical Maximum Dietary Exposure, TMDE]) al asumir los niveles de uso de un aditivo alimentario en particular para alimentos y bebidas, el método presupuestario refinado se implementó inversamente para estimar la concentración máxima teórica de bebidas (Theoretical Maximum Beverage Concentration, TMBC) en función de la fracción de la ADI reservada para bebidas (Hansen 1979;^{25/} JECFA 2001;^{4/} Tran et al., 2020, 2021). El enfoque en las bebidas no lácteas es adecuado para las categorías de alimentos GSFA 14.1.4. y 14.1.5, que no incluyen el agua o la leche común (ninguna de las cuales tendría aditivos alimenticios agregados). El método de presupuesto refinado de Tran et al. (2020; 2021) (Nivel 1) brinda un enfoque simplificado para determinar la concentración máxima teórica de bebidas de un aditivo dado en bebidas no lácteas, por encima del cual cualquier nivel de uso recomendado se identificaría de manera adecuada y eficaz como una verdadera prioridad para una investigación adicional.

(II) Colores (pp. 29-31, CCFA GSFA eWG CX/FA 21/52/7 Add.1, Apéndice B Anexo 2)

Guatemala respalda las recomendaciones actuales de disposiciones de color en bebidas del informe del eWG de la GSFA del CCFA, para ser considerado por el pWG de la GSFA virtual. *Consulte* la Tabla 2.

Tabla 2. Recomendaciones del eWG de la GSFA del CCFA en cuanto a los colores pertinentes en la categoría alimentaria 14.1.4 de la GSFA (*consulte* las páginas 29-31 en el Apéndice B Anexo 2 de CX/FA 21/52/7 Add.1)

Colores	Recomendación del eWG de la GSFA (mg/l)	Notas al pie
Rojo allura	150 mg/l	Nota 127
Amaranto	50 mg/l	Nota 127
Norbixina de achiote	30 mg/l	Nota 127 Nota 185
Azorrubina (Carmoisina)	95 mg/l	Nota 127
Negro brillante	10 mg/l	Nota 127
Curcumina	60 mg/l	Nota 127
Extracto de paprika	30 mg/l	Nota 39 Nota 127
Amarillo de quinoleína	70 mg/l	Nota 127
Amarillo crepúsculo	100 mg/l	Nota 127
Tartrazina	100 mg/l	Nota 127

Nota 39 = Sobre la base del total de carotenoides.

Nota 185 = Como norbixina.

Nota 127 = Según la base de lo que se sirve al consumidor.

Conclusión

En conclusión, Guatemala respalda las recomendaciones de informes del eWG de la GSFA del CCFA sobre edulcorantes y colores. Guatemala también proporciona información resumida (basada en la presentación del ICBA) en respuesta a preguntas clave para las cuales CCFA solicita asesoramiento del JECFA. Guatemala

^{25/} HansenSC. 1979. Conditions for use of food additives based on a budget for an acceptable daily intake. J Food Prot. 42 (5):429–434.

agradece considerar estos comentarios.

Indonesia

Indonesia would like to provide the following comments:

Agenda Item 5(a) CX/FA 21/52/7

Appendix 1: Replies of Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) and Codex Committee on Fats and Oils (CCFO)

Food Category No. 02.1.2 Vegetable oils and fats

Corresponding commodity standards: 019-1981, 210-1999: Allows specific antioxidants, antioxidant synergists, and anti-foaming agent; **033-1981:** Does not allow food additives (except tocopherols); **325R-2017:** Does not allow food additives

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	10000		7	Emulsifier, (Stabilizer - INS 493 and 494 only)	Adopt at 750 with Notes 356, XS33, XS325R and a new note "For use as an emulsifier in cooking or solid oils conforming to the Standard for Named Vegetable Oils (CXS210-1999) and the Standard for edible fats and oils not covered by individual standards (CXS19-1981) only" Inform Alignment PWG of this decision.	Indonesia supports final eWG proposal

Food Category No. 12.2.1 Herbs and spices

Corresponding commodity standards: 326-2017: Preservatives used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) in food category 12.2.1 (Herbs and spices) are acceptable for use in green peppers only conforming to this standard; **CXS 327-2017:** Anticaking agents listed in Table 3 of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are permitted for use in ground cumin only; and **CXS 328-2017:** Anticaking agents listed in Tables 1 and 2 of food category 12.2.1 (Herbs and Spices) of the General Standard for Food Additives (CXS 192-1995) are acceptable for use in powdered thyme.

Chair's Note: Corresponding commodity standards 326-2017, 327-2017, 328-2017 are currently being aligned with the GSFA.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
MAGNESIUM STEARATE	470(iii)	10000		2	Anticaking agent, Emulsifier, Thickener	Adopt at GMP with the new note "for herbs use is limited to herbs that have been ground – processed into powder only." Inform Alignment PWG of this decision	Indonesia supports final eWG proposal
SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS	551	GMP	51	4	Anticaking agent, Antifoaming agent, Carrier	Adopt at GMP with the new note "for herbs use is limited to herbs that have been ground – processed into powder only" Inform Alignment PWG of this decision	Indonesia supports final eWG proposal

Appendix 2: Draft and Proposed draft provisions for Table 3

Chair's Note: Propose inclusion of CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 only until resolution of issues with online database, at which point these CS should be removed from provision.							
161b(i)	LUTEIN FROM <i>TAGETES ERECTA</i>	Colour	3		CS 117-1981, CS 319-2015 (for use in special holiday pack canned pears)	<p>Chair's Note: The 1st circular requested proposals for the use of INS 161b(i) in commodity standards. The 1st Circular included in the original proposal all commodity standards which had been aligned and permits use of specific Table 3 additives as listed in the References to Commodity Standards for GSFA Table 3 additives. In preparing the second circular the EWG Chair observed that the proposed commodity standards can be categorized into 2 groups based on the following criteria: does the commodity standard permit use of all Table 3 additives or only specific Table 3 additives. The second circular grouped the proposals for inclusion of INS 161b(i) in commodity standards based upon the above criteria, and put forward proposals or requests for information for each group</p> <p>Comments are requested on each proposal below.</p>	

					<p>Group 1. CODEX STAN has been aligned and permits use of any Table 3 additives with the specific functional class(es) listed</p> <p>Proposal: Adopt as listed</p>	<p>2nd CL Proposal: Adopt as listed Chile, India, IACM, NATCOL, IADSA, FoodDrinkEurope, EU Specialty Foods: Supports proposal RU: does not agree with the proposal. According legislation of Eurasian Trade union colour could not be used in: 1) unprocessed food products; 2) pasteurized or sterilized milk, chocolate milk unscented; 3) fermented milk products, buttermilk not flavored; 4) milk, cream, canned, concentrated, condensed not scented;</p>	<p>Indonesia supports adoption</p>
--	--	--	--	--	---	--	------------------------------------

						<p>5) vegetables (except olives), fruits, mushrooms fresh, dried, canned, including mashed potatoes and pastes;</p> <p>6) eggs and egg products (for coloring Easter egg shells the dyes specified in Annex 11 to this Technical regulation);</p> <p>7) meat, poultry, game, fish, crustaceans, shellfish whole or piece or ground, including ground beef, without the addition of other ingredients, crude;</p> <p>8) flour, cereals, starches;</p> <p>9) fruits, vegetables, mushrooms, fresh, dried, canned (incl. pastes and purees); juice products (except juice-containing drinks), pasta, mashed potatoes;</p> <p>10) tomato paste and sauce, canned tomatoes;</p> <p>11) sugar, glucose, fructose, lactose;</p> <p>12) honey;</p> <p>13) cocoa products, chocolate ingredients in confectionery and other products;</p> <p>14) pasta;</p> <p>15) roasted coffee, chicory, tea, extracts thereof; tea, vegetable, fruit preparations for infusions and their soluble mixtures;</p> <p>16) malt and malt beverages;</p> <p>17) spices and mixtures thereof;</p> <p>18) salt, salt substitutes;</p> <p>19) bottled drinking water;</p> <p>20) wine, fruit alcohol, fruit spirits and wine vinegar;</p> <p>Sixty one</p> <p>21) oil and fat of animal origin, vegetable oils and cold pressed;</p> <p>22) Mature and unripe cheeses, non-aromatized;</p> <p>23) bread;</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>24) specialized food products for the nutrition of healthy and sick children up to three years. Because use colours in these FC could mislead consumers.</p> <p>Note: 1 - with the exception of the cases referred to in annexes 10 and 11 of TR TU 029/2012</p>	
					<p>Group 2. CODEX STAN aligned, specific additives committee (commodity committee adjourned sine die)</p> <p><u>CS 87-1981</u></p> <p>Proposal: Adopt in GSFA, and add to the column "Acceptable including foods conforming to commodity standard column" CS 87-1981 (for surface decoration purposes only)</p>	<p>2nd CL Proposal: Adopt in GSFA, and add to the column "Acceptable including foods conforming to commodity standard column" CS 87-1981</p> <p>EU: the note "CS 87-1981 (for use in surface decoration only)" is necessary as colours in chocolate may otherwise mislead the consumer as regards the quality and quantity of the cocoa mass</p> <p>India, IACM, NATCOL, FoodDrinkEurope, EU Specialty Foods: Supports proposal</p> <p>RU: RU: does not agree with the proposal. According legislation of Eurasian Trade union colour could not be used in: cocoa products, chocolate ingredients in confectionery and other chocolate products; Because use colours in these FC could mislead consumers.</p>	<p>Indonesia supports adoption</p>

Appendix 3: Creation of a group header in the GSFA for INS 473, 473a, and 474**Annex 1. Responses to the General Question Pertaining to the Need for Note 348 Final Recommendation on the need for Note 348**

While some countries supported retaining Note 348 for the combined provisions for Sucrose Esters, the majority of responders believed that Note 348 was no longer necessary as the three additives are now grouped under one heading. As a result, it is proposed that Note 348 is no longer necessary for the provisions for Sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474) when listed together under the header of "Sucrose esters".

Annex 2: Adopted provisions and provisions in the step process for sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474) in FCs 01.0 to 16.0 in the GSFA as a result of their group ADI and create a group heading accordingly**Food Category No. 01.1.2 (Other Fluid Milk (plain))****Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	1000	410		Revoke existing provisions and adopt combined provision with Note 410.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 01.3.2 (Beverage whiteners)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	20000	XS250 & XS252		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 01.4.2 (Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 01.4.4 (Cream analogues)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 01.5.1 (Milk powder and cream powder (plain))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
aUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10,000	XS207, XS290		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 01.5.2 (Milk and cream powder analogues)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	350 & XS251		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 01.6.4 (Processed Cheese)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	3000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 01.6.5 (Cheese analogues)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 01.7 (Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	362		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 02.2.2 (Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000	360		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 02.3 (Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	102 & 363		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 02.4 (Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 03.0 (Edible ices, including sherbet and sorbet)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 04.1.1.2 (Surface-treated fresh fruit)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	1500			Revoke existing provision and adopt combined provision at a use level of 1500 mg/kg based on use level put forward by China with new note "For use as emulsifier only."	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 04.1.2.8 (Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	1500	XS314R		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 04.1.2.9 (Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

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) Existing provisions for Sucroglycerides**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 05.1.1 (Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000	97 & XS141		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 05.1.2 (Cocoa mixes (syrups))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters indo**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 05.1.3 (Cocoa-based spreads, including fillings)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000	XS86		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	6000			Discontinue the three individual provisions, consolidate as new Sucrose esters provision, and maintain provision at Step 2.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 05.1.5 (Imitation chocolate, chocolate substitute products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	6000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 05.2 (Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	XS309R		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 05.3 (Chewing gum)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	12000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 05.4 (Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	387		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.3 (Breakfast cereals, including rolled oats)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 06.4.1 (Fresh pastas and noodles and like products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2000	370		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.4.2 (Dried pastas and noodles and like products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	4000	211		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.4.3 (Pre-cooked pastas and noodles and like products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2000	194		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.5 (Cereal and starch based desserts (e.g. rice pudding, tapioca pudding))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.6 (Batters (e.g. for breading or batters for fish or poultry))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.7 (Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 06.8.1 (Soybean-based beverages)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	20000	348		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 07.1 (Bread and ordinary bakery wares)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	3000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 07.2 (Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 08.2.2 (Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	15, XS96 & XS97		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 08.3.2 (Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	15, 373, XS88, XS89 & XS98		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 09.2.4.1 (Cooked fish and fish products)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	4500	241		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 10.4 (Egg-based desserts (e.g. custard))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 12.2.1 (Herbs and spices)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2000	422, XS326, XS327 & XS328		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 12.2.2 (Seasonings and condiments)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	20000	423, 424, 425		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed along with New Note: "Excluding Sucroglycerides (INS 474)" because Sucroglycerides do not have the functional effect of glazing agent.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 12.5 (Soups and broths)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 12.6.1 (Emulsified sauces and dips (e.g. mayonnaise, salad dressing, onion dip))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	2000	426		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 12.6.2 (Non-emulsified sauces (e.g. ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000			<p>1. Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed with inclusion of New Note "For products conforming to the Regional Standard for Chilli Sauce (CXS 306R-2011): only sucrose esters of fatty acids (INS 473) for use as an emulsifier, at up to 5000 mg/kg (excludes use of Sucroglycerides (INS 474) and Sucrose oligoesters type I and type II (INS 473a))"</p> <p>2. Request CCASIA to consider if INS 473a and 474 are justified in this food, as emulsifiers at up to 5000 mg/kg.</p>	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 12.6.3 (Mixes for sauces and gravies)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000	127		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 12.6.4 (Clear sauces (e.g. fish sauce))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	10000	XS302		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 13.3 (Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 13.4 (Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 13.6 (Food supplements)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	20000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	200	219		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 14.1.5 (Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	1000	176		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 14.2.6 (Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol)**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	431		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Food Category No. 14.2.7 (Aromatized alcoholic beverages (e.g. beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000			Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision.

Food Category No. 15.1 (Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes))**Proposed Combined Provision for new group header Sucrose esters**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	Final EWG Proposal	Comment
SUCROSE ESTERS	473, 473a, 474	5000	433		Revoke existing provisions and adopt combined provision as listed.	Indonesia agrees with proposed combined provision and removal of Note 348.

Appendix 4: Draft and proposed draft provisions in the GSFA: for propylene glycol alginate (INS 405) in

FC 01.1.2; in food categories 04.1.1.2 and 04.2.1.2 for additives intended for use as a glaze or in a glaze/coating or wax for surface treatment; for magnesium carbonate (INS 504(i)) as a flour treatment

agent in FC 06.2; entered into the step process as a result of CX/FA 19/51/8 (with the exception of additives with the technological function of colour)

Draft and proposed draft provisions in the GSFA in FC 01.0 to FC 16.0, except for those additives with technological functions of colour (excluding those provisions discussed in point (i)) or sweetener, adipates, nitrites and nitrates, the provisions in food category 14.2.3 and its subcategories, and provisions

awaiting a reply from CCSCH, CCPFV or CCFO

Food Category No. 04.1.1.2 (Surface treated fresh fruit)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comments by EWG members on 2 nd Circular Proposal/ Technological Justification	Comment
CAROB BEAN GUM	410	GMP		7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive	Indonesia supports to discontinue
							EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at 0.5% as a stabilizer or thickener	Comment
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	GMP	16	7	Antioxidant, Emulsifier, treatment Flour agent, Sequestrant, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, Indonesia, RU: Supports discontinuation Nigeria: used as an antioxidants used to protect food from deterioration caused by oxidation	Indonesia supports to discontinue
GELLAN GUM	418	GMP		7	Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as a stabilizer or thickener	Indonesia supports to discontinue_
GUAR GUM	412	GMP		7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue EU, RU: Supports discontinuation Nigeria: used to thicken and bind food products. It is high in soluble fiber and low in calories. Because of It's high fiber, it may support the digestive system	Indonesia supports to discontinue_
HYDROXYPROPYL STARCH	1440	GMP	16	7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation Nigeria: used as an emulsifier, stabilizer and thickening agent. USA: Authorized for use at GMP in Foods in General as a food starch	Indonesia supports to discontinue_
KARAYA GUM	416	GMP		7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at 0.002% as a stabilizer or thickener	Indonesia supports to discontinue_

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comments by EWG members on 2 nd Circular Proposal/ Technological Justification	Comment
KONJAC FLOUR	425	GMP		7	Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: No permission RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue_
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472b	GMP	16	7	Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, Indonesia, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as an emulsifier	Indonesia supports to discontinue_
MAGNESIUM CHLORIDE	511	GMP	16	7	Colour retention agent, Firming agent, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation Nigeria: Magnesium is a mineral that is good for the health. It's important for many functions in the body including, regulating muscle and nerve function, blood sugar levels and blood pressure, as well as energy production and bone health. In addition to its role in several bodily functions, magnesium has	Indonesia supports to discontinue
METHYL CELLULOSE	461	GMP	16	7	Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at GMP	Indonesia supports to discontinue
METHYL ETHYL CELLULOSE	465	GMP	16	7	Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation Nigeria: used as a thickener and emulsifier and there has not been any toxic effect found. USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as an emulsifier and foaming agent	Indonesia supports to discontinue
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)	GMP	16	7	Anticaking agent, Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comments by EWG members on 2 nd Circular Proposal/ Technological Justification	Comment
OXIDIZED STARCH	1404	GMP	16	7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as a food starch	Indonesia supports to discontinue
POWDERED CELLULOSE	460(ii)	GMP	16	7	Anticaking agent, Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, Indonesia, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)	466	GMP	16	7	Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at GMP Zimbabwe: supports use at GMP to preserve the freshness of commodity especially those that have to be transported long distances to the destination market.	Indonesia supports to discontinue

Food Category No. 04.2.1.2 (Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds)

Descriptor: The surfaces of certain fresh vegetables are coated with glazes or waxes or are treated with other food additives that act as protective coatings and/or help to preserve the freshness and quality of the vegetable. Examples include: avocados, cucumbers, green peppers and pistachio nuts.

Horizontal approach (FA/45 CRD2 Appendix FA/46 CRD 2 Appendix V): acidity regulators not horizontally justified, ES&T hold until secondary additives

Corresponding commodity standards: 330-2018: Does not address surface treatment

General Note: CCFA45 discussed the horizontal approach to Table 3 ES&T and initially proposed that ES&T are horizontally justified in this FC with a note “for use in glaze, coating, and decoration only”. However, during discussion on FC 04.2.1.2 the Committee noted that the use of additives in coatings may be a secondary additive use and held the provisions for discussion at CCFA46 (REP13/FA paras 82-85). The PWG on the GSFA to CCFA46 held these provisions for further discussion on secondary additives (CCFA46 CRD2). CCFA49 discussed that secondary additives could be addressed by using notes within the current GSFA food category system (REP 16/FA). CCFA51 discussed the horizontal approach to Table 3 ES&T. The Committee agreed to the horizontal application of a note that reads, as appropriate, either “For use as a glaze where such surface treatment is allowed for application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts and seeds” or “For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds, or nuts and seeds” but noted that technological justification had not been provided for the draft and proposed draft provisions. The Committee agreed to recirculate the provisions to seek information

on technological justification.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comments by EWG members on Proposal/ Request for Technological Justification	Comment
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	GMP	16	7	Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, Indonesia, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP	Indonesia supports to discontinue
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	GMP	16	7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, Indonesia, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as a food starch	Indonesia supports to discontinue
AMMONIUM ALGINATE	403	GMP		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at 0.1% as a humectant, stabilizer or thickener	Indonesia supports to discontinue
CAROB BEAN GUM	410	GMP		7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at 0.5% as a stabilizer or thickener	Indonesia supports to discontinue
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	GMP	16	7	Antioxidant, Emulsifier, Flour treatment agent, Sequestrant, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, Indonesia, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue_
HYDROXYPROPYL CELLULOSE	463	GMP	16	7	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	Australia: GMP Food Additive RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as a Film Former, Protective Colloid, emulsifier, stabilizer, thickener	Indonesia supports to discontinue_
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	GMP	16	7	Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as a Film Former, Protective Colloid,	Indonesia supports to discontinue_

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comments by EWG members on Proposal/ Request for Technological Justification	Comment
							emulsifier, stabilizer, thickener	
HYDROXYPROPYL STARCH	1440	GMP	16	7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use at GMP in Foods in General as a food starch	Indonesia supports to discontinue_
KONJAC FLOUR	425	GMP		7	Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: No permission EU: Supports discontinue Russian Federation: INS could be used in this FC in TF Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Indonesia supports to discontinue
MAGNESIUM CHLORIDE	511	GMP	16	7	Colour retention agent, Firming agent, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue_
METHYL CELLULOSE	461	GMP	16	7	Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at GMP	Indonesia supports to discontinue_
METHYL ETHYL CELLULOSE	465	GMP	16	7	Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue_
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)	GMP	16	7	Anticaking agent, Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue_
OXIDIZED STARCH	1404	GMP	16	7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: Authorized for use in Foods in General at GMP as a food starch	Indonesia supports to discontinue_
POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE	332(i)	GMP	16	7	Acidity regulator, Emulsifying salt,	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comments by EWG members on Proposal/ Request for Technological Justification	Comment
					Sequestrant, Stabilizer			
POWDERED CELLULOSE	460(ii)	GMP	16	7	Anticaking agent, Bulking agent, Emulsifier, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue
TARA GUM	417	GMP		7	Gelling agent, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue
TRAGACANTH GUM	413	GMP	16	7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation USA: GRAS for use in Foods in General at 0.1% as an emulsifier, stabilizer, thickener	Indonesia supports to discontinue
TRIPOTASSIUM CITRATE	332(ii)	GMP	16	7	Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	Discontinue	2nd CL Proposal: Discontinue Australia: GMP Food Additive EU, RU: Supports discontinuation	Indonesia supports to discontinue

Appendix 7: Provisions for colours in FCs 05.0 and its subcategories, 13.6, and 14.0 and its subcategories (except FCs 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 and their subcategories): adopted provisions for colours with Note 161 associated with them, and draft and proposed draft provisions for colours

Annex 2 – Adopted Provisions with Note 161 attached and Draft and Proposed Draft Provisions in FCs 05.1, 13.6, 14.0 and its subcategories

(except 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 and their subcategories)

Category No. 05.1 (Confectionary including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4) Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
CURCUMIN	100(i)	300	183	7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt in parent category 05.1; Add Notes XS86, XS105 and XS141	Indonesia supports final eWG proposal
QUINOLINE YELLOW	104	300	183	7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
TARTRAZINE	102	300	183	7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt in parent category 05.1 at 100 mg/kg; Add Notes XS86, XS105 and XS141	Indonesia does not support for adoption in parent category 05.1. its not technogically justified for 05.1.1

Category No. 05.1.3 (Cocoa-based spreads, including fillings)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN- 86-1981 (No food additives permitted)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
AMARANTH	123	100		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
BRILLIANT BLUE FCF	133	100	161, XS86	2016	Colour	Maintain adopted provision in this FC; Remove Note 161	Indonesia supports Final eWG Proposal

Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 87-1981 (permits colours for surface decoration purposes only)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN BASED	160b(i)	25	8, 183	4	Colour	Adopt at 50 mg/kg	Indonesia supports Final eWG Proposal
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	300	183	7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	6000		3	Colour	Discontinue; Lycopene, Tomato is a Table 3 additive with a JECFA ADI of "not specified." As this food category is not in the Annex to Table 3, Lycopene, tomato is already permitted for use in this food category at GMP.	Indonesia supports to discontinue

Category No. 05.1.5 (Imitation chocolate, chocolate substitute product)

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	300		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	6000		3	Colour	Discontinue; Lycopene, Tomato is a Table 3 additive with a JECFA ADI of "not specified." As this food category is not in the Annex to Table 3, Lycopene, tomato is already permitted for use in this food category at GMP.	Indonesia supports to discontinue

Category No. 14.2.2 (Cider and perry)

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN BASED	160b(ii)	10	185	4	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	200		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
BROWN HT	155	200		7	Colour	Adopt	Indonesia supports final eWG proposal
QUINOLINE YELLOW	104	200		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue

Category No. 14.2.4 (Wines (other than grape))

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
AMARANTH	123	30		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue

Category No. 14.2.6 (Distilled spiritous beverages containing more than 15% alcohol)

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
AMARANTH	123	300		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	200		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue

Category No. 14.2.7 (Distilled spiritous beverages containing more than 15% alcohol)

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	200		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports to discontinue
CARAMEL II-SULFITE CARAMEL	150b	50000			Colour	Adopt at 4,000 mg/kg	Indonesia supports final eWG proposal

Indonesia would like to thank eWG chaired by United States of America for preparing working document on general standard for food additives (GSFA): additives intended for use as a glaze or in a glaze/coating or wax for surface treatment in food categories 04.1.1.2 and 04.2.1.2; acesulfame potassium (INS 950) in food categories 14.1.4 and 14.1.5 and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in subcategories of food categories 14.1.4, and additives with the functional class of colour in food FCS 14.1.4 and its subcategories; provisions in the step process for table 3 additives with sweetener function in food category 14.1.5; and provisions for colours in food categories 01.0 through 03.0 and their subcategories including adopted provisions for colours with note 161 associated with them and draft and proposed draft provisions.

Indonesia would like to provide the following comment:

CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix A

Appendix A: Recirculation of specific draft and proposed draft provisions from Appendix 4 of CX/FA 20/52/7: additives intended for use as a glaze or in a glaze/coating or wax for surface treatment in food categories 04.1.1.2 and 04.2.1.2

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ALGINIC ACID	400	GMP		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 454 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh fruits."	Indonesia supports eWG proposal
CALCIUM ALGINATE	404	GMP		7	Antifoaming agent, Bulking agent, Carrier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 454 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh fruits."	Indonesia supports eWG proposal
CARRAGEENAN	407	GMP		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 454 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh fruits."	Indonesia supports eWG proposal
PECTINS	440	GMP		7	Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 454 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh fruits."	Indonesia supports eWG proposal

Food Category No. 04.2.1.2 (Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt.	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ALGINIC ACID	400	GMP		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 456 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts and seeds."	Indonesia supports eWG proposal
CALCIUM ALGINATE	404	GMP		7	Antifoaming agent, Bulking agent, Carrier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 456 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts and seeds." Adopt with Note 456 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts and seeds."	Indonesia supports eWG proposal
PECTINS	440	GMP		7	Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	Adopt with Note 456 "For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts and seeds."	Indonesia supports eWG proposal

CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix B**Annex 1: Provisions for acesulfame potassium (INS 950) in food categories 14.1.4 and 14.1.5 and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in subcategories of food categories 14.1.4****Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)**

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	CX/FA 20/52/7 Final EWG Proposal	Final Recirculation Proposal	Comment
ACESULFAME POTASSIUM	950	600	161 & 188	2007	Flavour enhancer, Sweetener	Maintain current use level of 600 mg/kg. Maintain Note 188, add Note 127, and replace Note 161 with the compromise alternative Note 478.	See questions posed by CCFA for consideration by JECFA in summary comment box, above.	Indonesia supports final recirculation proposal

Category No. 14.1.5 (Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa)

Corresponding commodity standards: None

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	CX/FA 20/52/7 Final EWG Proposal	Final Recirculation Proposal	Comment
ACESULFAME POTASSIUM	950	600	161 & 188	2007	Flavour enhancer, Sweetener	Maintain existing use level of 600 mg/kg. Maintain Note 188, add Note 127, and replace Note 161 with compromise alternative Note 478.	See questions posed by CCFA for consideration by JECFA in summary commentbox, above.	Indonesia supports final recirculation proposal

Annex 2: Proposals for additives with the functional class of colour in FCs 14.1.4 and its subcategories

Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks) Corresponding commodity standards: None

Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)								
Additive	INS	MaxLevel (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	CX/FA 20/52/7 Final EWG Proposal	Final Recirculation Proposal	Comment
ALLURA RED AC	129	300	127, 161	2009	Colour	Do not consider in subcategories; Revise adopted provision in parent category 14.1.4—250 mg/kg; Remove Note 161	Revise provision in parent category 14.1.4 to a ML of 150 mg/kg; Maintain Note 127 and remove Note 161.	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg as consumed basis. Allura Red AC with maximum level at 70 mg/kg is technology justified in Food Category 14.1.4.
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	100		7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt provision in parent category 14.1.4 at 95 mg/kg; Add Note 127	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 95 mg/kg; Add Note 127	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg as consumed basis. Azorubin (Carmoisine) with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 14.1.4.
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	100		7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt provision in parent category 14.1.4 at 10 mg/kg; Add Note 127	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 10 mg/kg; Add Note 127	Currently, Brilliant Black (Black PN) is not permitted in Indonesia.
CURCUMIN	100(i)	100		7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt provision in parent category 14.1.4 at 60 mg/kg; Add Note 127	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 60 mg/kg; Add Note 127	Curcumin is permitted for use in FC 14.1.4 at GMP.
QUINOLINE YELLOW	104	100		7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt provision in parent category 14.1.4 at 120 mg/kg; Add Note 127	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 70 mg/kg; Add Note 127	Indonesia supports final Recirculation Proposal

Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)								
Additive	INS	MaxLevel (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	CX/FA 20/52/7 Final EWG Proposal	Final Recirculation Proposal	Comment
SUNSET YELLOW FCF	110	100	127, 161	2008	Colour	Do not consider in subcategories; Maintain adopted provision in parentcategory 14.1.4; Remove Note 161	Maintain adopted provision in parent category 14.1.4; Remove Note 161	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg as consumed basis. Sunset Yellow FCF with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 14.1.4.
TARTRAZIN E	102	300		7	Colour	Do not consider in subcategories; Adopt provision in parent category 14.1.4 at 100 mg/kg; Add Note 127	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 100 mg/kg; Add Note 127	Indonesia does not support the proposal. Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg as consumed basis. Tartrazine with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 14.1.4.

CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix D**Adopted Provisions with Note 161 attached and Draft and Proposed Draft Provisions in FCs 01.0, 02.0, and 03.0 and their subcategories with the functional class of colour****Category No. 01.1.2 (Other fluid milk (plain))**

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
LUTEIN ESTERS FROM TAGETES ERECTA	160b(i)	GMP		2	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
PAPRIKA EXTRACT	160c(ii)	30	39	2	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 243-2003 (colours are permitted in flavoured fermented milks and drinks based on fermented milk, including in those heat treated after fermentation), 332R-2017 (all food additives are still under discussions)

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC.

GENERAL COMMENT on 1st CIRCULAR:

Australia: The Alignment eWG is currently (additional circulars for 2021 meeting) considering CXS 243-2003, to align provisions into the GSFA. Australia is the chair of the eWG and so provides the comments below noting this work to date reflecting the 1st circular (September 2020).

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ALLURA RED AC	129	300	52, 161	2009	Colour	Revise Adopted to a ML of 100 mg/kg with a new note "except for use at 300 mg/kg in products conforming to CODEX STAN 243-2003" Remove Note 161, Retain note 52	Indonesia does not support the proposal. Currently, Allura Rec AC is permitted with maximum level at 70 mg/kg as consumed basis. The maximum level is technologically justified in Food Category 01.1.4.
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150	52, XS243	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
PONCEAU 4R (COCHINEAL RED A)	124	150	52, 161	2008	Colour	Retain use level of 150 mg/kg to align with CODEX STAN 243-2003. Retain Note 52, Remove Note 161	Indonesia does not support the proposal. Currently, Ponceau 4R (Cochineal Red A) is permitted with maximum level at 70 mg/kg. the maximum level is technologically justified in Food Category 01.1.4.

Category No. 01.2 (Fermented and renneted milk products (plain))

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC but have been adopted in the subcategories.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
LYCOPENE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	100		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, SYNTHETIC	160d(i)	100		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	100		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.3.2 (Beverage whiteners)**Corresponding commodity standards:** CODEX STAN 250-2006, 252-2006 (neither CODEX STAN permits the use of colours)**GSFA:** FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC**GENERAL COMMENTS on 1st CIRCULAR:****Australia:** The Alignment eWG aligned the food additives for CXS 250-2006 and CXS 252-2006 as part of CX/FA 20/52/6. The comments below relate to the alignment work.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS250, XS252	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	5000		3	Colour	Discontinue Use is already permitted in this FC under provision adopted in Table 3	Indonesia supports final eWG proposal
TARTRAZINE	102	300		7	Colour	Adopt at 300 with Notes XS250, XS252	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.4.1 (Pasteurized cream (plain))**Corresponding commodity standards:** CODEX STAN 288-1976 (colours are not permitted)**GSFA:** FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
BEET RED	162	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
CARAMEL I- PLAIN	150a	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
CHLOROPHYLLS	140	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
TITANIUM DIOXIDE	171	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.4.2 (Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain))**Corresponding commodity standards:** CODEX STAN 288-1976 (colours are not permitted)**GSFA:** FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
BEET RED	162	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
CARAMEL I- PLAIN	150a	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

CARAMEL							
CHLOROPHYLLS	140	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	5000		3	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
TITANIUM DIOXIDE	171	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.4.4 (Cream analogues)**Corresponding commodity standards:** None**GSFA:** FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	20		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	5000		3	Colour	Discontinue Use is already permitted in this FC under provision adopted in Table 3	Supports final ewg proposal
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	100	8	4	Colour	Adopt at 100 with Note 8	Supports final ewg proposal

Category No. 01.5.2 (Milk and cream powder analogues)**Corresponding commodity standards:** CODEX STAN 251-5006 (colours are not permitted)**GSFA:** FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Indonesia Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS251	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Supports final ewg proposal

Category No. 01.6.1 (Unripened cheese)**Corresponding commodity standards:** CODEX STAN 221-2001 (permits the use of specific colours); 283-1978 (refers to additives allowed in CODEX STAN 221-2001 for this FC), 262-2007 (permits the use of specific colours for specific purposes), 273-1968 (colours are not permitted), 275-1972 (permits the use of specific colours)**GSFA:** FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC. This FC includes both standardized and non-standardized (Flavoured unripened cheese) products

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG proposal	Indonesia Comment
QUINOLINE YELLOW	104	GMP	3	7	Colour	Discontinue	Supports final ewg proposal

Category No. 01.6.2.1 (Ripened cheese, includes rind)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 208-1999, 278-1978 (colours are not permitted); 263-1966, 264-1966, 265-1966, 266-1966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 272-1968, 274-1969, 276-1973, 277-1973 (colours in Tables 1 and 2 are permitted in the cheese mass for specific purposes), 278-1978 (does not discuss food additives), 283-1978 (Permits use of specific colours)

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β -CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	GMP			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.6.2.2 (Rind of ripened cheese) Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG proposal	Comment
AMARANTH	123	100		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
AZORUBINE (CARMOSINE)	122	GMP		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
β -CAROTENE-RICH EXTRACT FROM	160(a)(iv)	500		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA	Indonesia supports final eWG proposal

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG proposal	Comment
DUNALIELLA SALINA						20/52/3 Rev.1)	
BRILLIANT BLACK (BLACK PN)	151	GMP		7	Colour	Discontinue. No information on use specific to this FC provided.	Indonesia supports final eWG proposal
BROWN HT	155	GMP		7	Colour	Discontinue. No information on use specific to this FC provided.	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	GMP			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Do not move from Parent FC if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal
QUINOLINE YELLOW	104	GMP		7	Colour	Discontinue. No information on use specific to this FC provided	Indonesia supports final eWG proposal
TARTRAZINE	102	100		7	Colour	Adopt	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Do not move from Parent FC if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.6.2.3 (Cheese powder (for reconstitution; e.g. for cheese sauces))Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β -CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (seeCX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	GMP			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA20/52/7). Do not move from Parent FC if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA20/52/7). Do not move from Parent FC if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.6.3 (Whey cheese)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 284-1981 (contains general reference to food additives included in Tables 1 and 2)

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC therefore Australia has provided no comments.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN BASED	160b(i)	50	8	4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN BASED	160b(ii)	10	185	4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.6.4 (Processed cheese)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
CURCUMIN	100(i)	200		4	Colour	Discuss in subcategories	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	1500		3	Colour	Discontinue Use is already permitted in this FC under provision adopted in Table 3	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.6.4.1 (Plain processed cheese)

Descriptor: Processed cheese product that does not contain added flavours, seasonings, fruit, vegetables and/or meat. Examples include: American cheese, requeson.

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in the parent FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β -CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100			Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	50000			Colour	Request information on actual use and use level. Provisions for INS150c and 150d are adopted in FC 01.6.4.2, not 01.6.4.1	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	GMP		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal

ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Do not move from Parent FC if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal
------------------------------	----------------	------------	--	--	---------------	---	---------------------------------------

Category No. 01.6.4.2 (Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC and in the parent FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100			Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	100		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100			Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Do not move from Parent FC if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.6.5 (Cheese analogues)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

GENERAL COMMENT on 1st CIRCULAR

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	GMP		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal
QUINOLINE YELLOW	104	GMP	3	7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3	Indonesia supports final eWG proposal

						provision is adopted.	
--	--	--	--	--	--	-----------------------	--

Category No. 01.6.6 (Whey protein cheese)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 284-1971 (contains general reference to food additives in Tables 1 and 2 of the GSFA)

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	10	185	4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.7 (Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt))

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 243-2003 (colours are permitted in flavoured fermented milks and drinks based on fermented milk, including in those heat treated after fermentation)

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final ewg proposal	Comment
AMARANTH	123	300		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
AZORUBINE (CARMOSINE)	122	150		7	Colour	Adopt – proposal aligns with CXS 243-2003	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg. Azorubin with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 01.7
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	XS243	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
BROWN HT	155	150		7	Colour	Adopt– proposal aligns with CXS 243-2003	Indonesia proposes maximum level at 30 mg/kg. Brown HT with maximum level at 30 mg/kg is technologically justified in Food Category 01.7
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal

LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	5000		3	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
QUINOLINE YELLOW	104	150		7	Colour	Adopt – proposal aligns with CXS 243-2003	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg. Quinoline yellow with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 01.7
TARTRAZINE	102	300		7	Colour	Adopt with note 362 - proposal aligns with CXS 243-2003	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg. Tartrazine with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 01.7
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	150		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.8.1 (Liquid whey and whey products, excluding whey cheeses)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	20	185	4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 01.8.2 (Dried whey and whey products, excluding whey cheeses)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 289-1995 (contains general reference to food additives contained in Tables 1 and 2 of the GSFA), 331-2017 (does not permit any food additives)

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b(ii)	20	185	4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 02.1 (Fats and oils essentially free from water)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 19-1981 (colours are not permitted)

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have not previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
LYCOPENE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	25		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, SYNTHETIC	160d(i)	25		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	25		3	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 02.1.2 (Vegetable oils and fats)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 19-1981 (Section 3.1 states colours are not permitted in vegetable oils but then specific colours are permitted for the purpose of restoring natural colour lost in processing or for the purpose of standardizing colour – unclear if this use is allowed in vegetable oils), 33-1981, 210-1999, 325R-2017 (colours are not permitted)

GSFA: Parent FC is in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	25	232, XS33, XS210, XS325R	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
CARAMEL II - SULFITE CARAMEL	150b	20000		4	Colour	Discontinue. One to one correlation between commodity standard and Food Category. Colours not permitted in corresponding CXS	Indonesia supports final eWG proposal
CHLOROPHYLLS	140	GMP		7	Colour	Request clarification from CCFO on the use of INS 140 in vegetable oils to restore natural colour lost in processing or for the purpose of standardizing colour, including in virgin, cold pressed, and other oils covered by CXS 19-1981, and specifically for that purpose in vegetable oils for deep frying	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, SYNTHETIC	160d(i)	25			Colour	Discontinue. One to one correlation between commodity standard and Food Category. Colours not permitted in corresponding CXS	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	50000		3	Colour	Discontinue. One to one correlation between commodity standard and Food Category. Colours not permitted in corresponding CXS	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 02.1.3 (Lard, tallow, fish oil, and other animal fats)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 329-2017 (colours are not permitted), 19-1981, 211-1999 (permits use of specific color additives to restore color)

GSFA: Parent FC is in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Category No. 02.2.1 (Butter)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	25	XS211, XS239	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
CAMEL II - SULFITE CAMEL	150b	20000		4	Colour	Discontinue. One to one correlation between commodity standard and Food Category. Colours not permitted in corresponding CXS	Indonesia supports final eWG proposal
SUNSET YELLOW FCF	110	300	161	2008	Colour	Revoke. One to one correlation between commodity standard and Food Category. Colours not permitted in corresponding CXS	Indonesia supports final eWG proposal
TARTRAZINE	102	300		4	Colour	Discontinue. One to one correlation between commodity standard and Food Category. Colours not permitted in corresponding CXS	Indonesia supports final eWG proposal

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 279-1971 (Contains general reference to food additives permitted in Tables 1 and 2 of the GSFA)

GSFA: FC is in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final ewg proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	25	146, 291, XS279	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	25		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, SYNTHETIC	160d(i)	25		4	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	25		3	Colour	Discontinue	Indonesia supports

							final eWG proposal
--	--	--	--	--	--	--	--------------------

Category No. 02.2.2 (Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)

Corresponding commodity standards: CODEX STAN 253-2006 (colours are permitted in accordance with GSFA), 256-2007 (permits use of specific colours)

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	35	XS253, XS256	2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	10000		3	Colour	Discontinue Use is already permitted in this FC under provision adopted in Table 3	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted.	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 02.3 (Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN BASED	160b(i)	10	8	4	Colour	Adopt	Indonesia supports final eWG proposal
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
INDIGOTINE (INDIGO CARMINE)	132	300	161	2009	Colour	Further discussion on actual use and use level	Indonesia supports final eWG proposal
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	5000		3	Colour	Discontinue Use is already permitted in this FC under provision adopted in Table 3	Indonesia supports final eWG proposal
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	100		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of	Indonesia supports final eWG proposal

						CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	
--	--	--	--	--	--	---	--

Category No. 02.4 (Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final ewg proposal	Comment
AMARANTH	123	300		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
AZORUBINE (CARMOSINE)	122	150		7	Colour	Adopt	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg. Azorubine with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 02.4
β-CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	150		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal
TARTRAZINE	102	300		7	Colour	Adopt at 150 mg/kg	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg. Tartarazine with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 02.4
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	150		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal

Category No. 03.0 (Edible ices, including sherbet and sorbet)

Corresponding commodity standards: None

GSFA: FC is not in the Annex to Table 3. Colours have previously been adopted in this FC

List of Notes:

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal	Comment
AMARANTH	123	300		7	Colour	Discontinue	Indonesia supports final eWG proposal
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN BASED	160b(i)	20	8	4	Colour	Adopt	Indonesia supports final eWG proposal
β -CAROTENE-RICH EXTRACT FROM DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colour	Hold pending discussion of Carotenoids under Agenda Item 3(a) (see CX/FA 20/52/3 Rev.1)	Indonesia supports final eWG proposal
LUTEIN FROM TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal
TARTRAZINE	102	300		7	Colour	Adopt at 40	Indonesia proposes maximum level at 70 mg/kg. Tartrazine with maximum level at 70 mg/kg is technologically justified in Food Category 03.0
ZEAXANTHIN, SYNTHETIC	161h(i)	150		4	Colour	Hold pending discussion of inclusion in Table 3 (see Appendix 2 of CX/FA 20/52/7). Discontinue if Table 3 provision is adopted	Indonesia supports final eWG proposal

Note 3: For use in surface treatment only.

Note 8: As bixin.

Note 39: On a total carotenoid basis.

Note 52: Excluding chocolate milk

Note 146: Beta-carotene (synthetic) (INS 160a(i)) only

Note 161: Subject to national legislation of the importing country aimed, in particular, at consistency with Section 3.2 of the Preamble.

Note 178: As carminic acid

Note 185: As norbixin.

Note 291: Except for use of beta-apo-8'-carotenal (INS 160e) and beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester (INS 160f) at 35 mg/kg.

Note 362: Excluding plain products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)

Note XS208 Excluding products conforming to the Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999).

Note XS211: Excluding products conforming to the Standard for Named Animal Fat (CODEX STAN 211- 1999).

Note XS253: Excluding products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006).

Note XS256: Excluding products conforming to the Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CXS 256-2007)

Note XS263: Excluding products conforming to the Standard for Cheddar (CXS 263-1966).

Note XS264: Excluding products conforming to the Standard for Danbo (CXS 264-1966)

Note XS265: Excluding products conforming to the Standard for Edam (CXS 265-1966)

Note XS266: Excluding products conforming to the Standard for Gouda (CXS 266-1966)

- Note XS267: Excluding products conforming to the Standard for Havarti (CXS 267-1966).
Note XS268: Excluding products conforming to the Standard for Samsø (CXS 268-1966).
Note XS269: Excluding products conforming to the Standard for Emmental (CXS 269-1967).
Note XS270: Excluding products conforming to the Standard for Tilsiter (CXS 270-1968).
Note XS271: Excluding products conforming to the Standard for Saint-Paulin (CXS 271-1968).
Note XS272: Excluding products conforming to the Standard for Provolone (CXS 272-1968).
Note XS274: Excluding products conforming to the Standard for Coulommiers (CXS 274-1969).
Note XS276: Excluding products conforming to the Standard for Camembert (CXS 276-1973).
Note XS277: Excluding products conforming to the Standard for Brie (CXS 277-1973).
Note XS278: Excluding products conforming to the Standard for Extra Hard Grating Cheese (CXS 278-1978).
Note XS279: Excluding products conforming to the Standard for Butter (CXS 279-1971).
Note XS283: Excluding products conforming to the General Standard for Cheese (CXS 283-1978).
Note XS329: Excluding products conforming to the Standard for Fish Oils (CXS 329-2017).

Japan

Japan appreciates the USA for chairing the eWG on GSFA and the Codex secretariat for the opportunity to submit comment on the food additive provisions for the GSFA. Japan would like to submit the following comments.

(II) Specific comments

1. CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix D Page. 40

Category No. 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks)

PAPRIKA EXTRACT 160c(ii)

Japan's comment:

INS 160c(ii) is used in fruit-flavoured yoghurt drinks and lactic acid bacteria drinks covered by CXS243. Maximum use level is 3 mg/kg on a total carotenoid basis as we mentioned in the comments on 2nd circular.

The alignment of CXS 243 was undertaken in 2020 and it will be discussed in the future session of the Committee. CCMP which is adjourned sine die has established CXS 243-2003. Therefore, CCFA considers any provisions in CXS 243 in the light of the principles of technological justification. If CCFA agrees to establish maximum level for INS 160c(ii) in GSFA, there is no need to discuss the revision of CXS 243 since CXS 243 has already permitted any colours and colours would be included in the general reference.

(Rationale)

The 27th edition of the procedural manual in page 65 states as follows;

If the Codex commodity committee has been adjourned, the Committee on Food Additives may revise the food additive provisions in commodity standards under the purview of the adjourned committee, as necessary.

The Committee on Food Additives would consider any proposed revision in light of the principles of technological justification for the use of additives as indicated in Section 3.2 of the Preamble of the General Standard for Food Additives. These revisions, once adopted by the Commission, would be incorporated in the General Standard for Food Additives.

Kenya

Agenda Item 5 (a): CXFA 21/52/7 add1

Issue 1: Appendix A: Recirculation of specific draft and proposed draft provisions from Appendix 4 of CX/FA 20/52/7: additives intended for use as a glaze or in a glaze/coating or wax for surface treatment in food categories 04.1.1.2 and 04.2.1.2

Comment: Kenya supports the adoption of the final working group recommendation as provided for the various food additives provided in appendix A of this document.

Justification: Kenya has considered the advantage of reducing post-harvest food waste associated with spoilage of fruits and vegetables. Application of approved glazing agents will significantly contribute to mitigation of food loss thus improving global food security. We also note that the safety of additives in question have fully been evaluated by JECFA and declared safe for use.

Issue 2: Appendix B: Recirculation of draft and proposed draft provisions from Annex 2 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7 and Annex 2 of Appendix 7 of CX/FA 20/52/7: acesulfame potassium (INS 950) in food categories 14.1.4 and 14.1.5 and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in subcategories of food categories 14.1.4, and additives with the functional class of colour in FCs 14.1.4 and its subcategories

Comment: Having carefully considered both annex1 (sweeteners) and annex 2 (colours), Kenya supports the adoption of final recommendation of working group as provided in annexes 1 and 2 of this appendix.

Justification: Considering the approach adopted during CCFA51 and recognizing that the use of sweeteners either as sweetening agents or flavour enhancers as well as colours is an expected in this food categories, there is need to have the levels of use adopted in the Codex Standard for harmonization purposes. We particularly support the proposed replacements of Note 161 with either of the alternative Note 477 or 478.

Issue 3: Appendix C: Recirculation of adopted provisions from Annex 3 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7: provisions in the step process for Table 3 additives with sweetener function in food category 14.1.5

Comment: Kenya supports adoption of the food additives as provided in annex 2 of this appendix.

Justification: The replacement of note 161 with alternative notes 477 and 478 is consistent with resolution of this committee in CCFA51 for this particular food category.

Issue 4: Appendix D: Provisions for colours in FCs 01.0 through 03.0 and their subcategories including adopted provisions for colours with Note 161 and draft and proposed draft provisions

Comment: Kenya Supports the final recommendation of the working group including discontinuation of work as proposed. We also support consideration of the food additives in sub categories rather than parent categories for this Food Categories. We strongly support the discontinuation of use of colours in whey cheeses as this may be used to mislead the consumers on the true nature of the product.

We also support the proposed discontinuation in FC 02.1 as use of additives in this category is not justifiable.

Justification: Milk and milk category is a sensitive food category and thus it will be very important to discuss use of additives in sub category rather than parent category. In some cases, additives may be used in a misleading manner inconsistent to the preamble of GSFA in this particular category.

Peru

- I. **CX/FA 21/52/7. NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USO DE ANTIAGLUTINANTES EN LAS FORMAS EN POLVO DE LAS HIERBAS CULINARIAS Y EMULSIONANTES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS (CA) 02.1.2; ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES EN EL CUADRO 3 SOBRE LECITINA, PARCIALMENTE HIDROLIZADA (SIN 332(II)), LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA (SIN 161B(I)), COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO (SIN 1205) Y ZEAXANTINA (SINTÉTICA) (SIN 161H(I)); LA CREACIÓN DE UN EPÍGRAFE DE GRUPO PARA DISPOSICIONES APROBADAS Y DISPOSICIONES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES SOBRE SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS (SIN 473), OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y II (SIN 473A) Y SUCROGLICÉRIDOS (SIN 474) EN LAS CA 01.0 A 16.0; JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA LA UTILIZACIÓN DE ADITIVOS EN LAS CA 04.1.1.2 Y 04.2.1.2 COMO GLASEADO O EN GLASEADO/REVESTIMIENTO O CERA PARA EL TRATAMIENTO DE SUPERFICIE; DISPOSICIONES EN LOS CUADROS I Y II DE LA NGAA EN LAS CA 01.0 A 16.0; DISPOSICIONES SOBRE NITRATOS (SIN 251, 252) Y NITRITOS (SIN 249, 250) EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES O APROBADAS; DISPOSICIONES APROBADAS SOBRE: ALITAME (SIN 956) PARA EL DEBATE SOBRE LA DOSIS REAL Y LA DOSIS DE USO; ACESULFAME DE POTASIO (SIN 950) EN LAS CA 14.1.4 Y 14.1.5, Y SACARINAS (SIN 954(I)-(IV)) EN LAS SUBCATEGORÍAS DE LA CA 14.1.4; DISPOSICIONES SOBRE EDULCORANTES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS EN LAS LISTAS T, U E Y DE CX/FA 15/47/13 CON EXCEPCIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE LAS CA 07.1, 12.2.2, Y 12.3; DISPOSICIONES APROBADAS SOBRE COLORANTES EN LAS CA 05.1, 05.2, 05.3, 13.6, 14.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS (EXCEPTO LAS CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 Y SUS SUBCATEGORÍAS CON LA NOTA 161, DISPOSICIONES SOBRE COLORANTES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES EN LAS CA 05.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS, 13.6, 14.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS (EXCEPTO LAS CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 Y SUS SUBCATEGORÍAS). (INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA)**

1.1. Apéndice 1: respuestas del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

N ^a	Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
1	<p>Propuesta final del GTE_ <u>En la categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales (sobre el uso de emulsionantes)</u> 1.- <u>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (SIN 475)</u> <u>Adoptar</u> a 10 000 mg/kg con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19-1981)." Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización 2.- <u>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO (SIN 476)</u> <u>Suspender</u> 3.- <u>ALGINATO DE PROPILENGLICOL (SIN 405)</u></p>	<p>Posición país Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico, respecto a las disposiciones (procedimiento de trámites) de los siguientes emulsionante: <u>Adoptar</u> – Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), – Ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y <u>Aprobar</u> – Éstearoil lactilatos (SIN 481 (i), 482 (ii)),</p>	<p>La propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico se basa en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la justificación tecnológica proporcionada por el CCFO²⁶ y las observaciones (con contundencia de pruebas) presentadas por los miembros del GTE a la primera y segunda circular</p>

²⁶ **CCFO:** REP19/FO, párr. 111: "El Comité estuvo de acuerdo con el uso propuesto de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) con una DM de 10 000 mg/kg como emulsionantes." Véase también REP19/FO, apéndice III (parte D)

CCFO: Para el SIN 476 y SIN 405 no se proporcionó observaciones concretas en REP19/FO

CCFO: REP19/FO, párr. 108: el Comité observó que los ésteres de **sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) con DM de 750 mg/kg se usaban como emulsionantes para anticristalización en los aceites para freír, cuando se almacenan en ambientes con aire acondicionado, en países con altas temperaturas ambientales.** Véase también REP19/FO, Apéndice III (Parte D)

N ^a	Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
	<p>Suspender</p> <p>4.- ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS (491-495) Adoptar a 750 mg/kg con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota “Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19-1981).” Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.</p> <p>5.- ESTEAROIL LACTILATOS 481(i), 482(i) Aprobar a 300 mg/kg con las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota “Solo para uso como emulsionante en aceites para cocinar o aceites sólidos regulados por la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y la Norma para grasas y aceites comestibles no contemplados por normas individuales (CXS 19-1981).” Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización</p> <p>Notas: 356: “Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío” XS33 “Excluidos los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).” XS325R “Excluidos los productos correspondientes a la Norma Regional para la Manteca de Karité Sin Refinar (CXS 325R-2017)”</p>	<p>Y respecto a suspender los siguientes aditivos</p> <ul style="list-style-type: none"> – Esteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), – Alginato de propilenglicol (SIN 405), 	
2	<p>En la Categoría de categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (sobre el uso de antiaglutinantes)</p> <p>1.- ESTEARATO DE MAGNESIO 470(iii) Aprobar según BPF con la nueva nota “para el uso en hierbas aromáticas está limitado a las hierbas que han sido molidas - procesadas en polvo solamente”. Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización</p> <p>2.- DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO 551 Aprobar según BPF con la nueva nota “para el uso en hierbas aromáticas está limitado a las hierbas aromáticas que han sido molidas - procesadas en polvo solamente” Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización</p>	<p>Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico, sobre los anteproyectos de disposiciones de los antiaglutinantes</p> <p>Aprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Estearato de magnesio (SIN 470(iii)) según buenas prácticas de fabricación (BPF) – Dióxido de silicio amorfo (SIN 551) según BPF. 	<p>La propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico se basa en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la justificación tecnológica proporcionada por el CCFO y las observaciones (con contundencia de pruebas) presentadas por los miembros del GTe a la primera y segunda circular</p> <p>CCSCH: REP19/SCH, párr. 10: el estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) puede utilizarse en su forma en polvo y según buenas prácticas de fabricación (BPF).</p> <p>CCSCH: REP19/SCH, párr. 10: el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) puede utilizarse en su forma en polvo y</p>

N ^a	Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
			de acuerdo con buenas prácticas de fabricación (BPF).

1.2. Apéndice 2: proyectos y anteproyectos de disposiciones para el Cuadro III

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>Propuesta final del GTE Inclusión en el Cuadro III de la NGAA de los siguientes aditivos alimentarios 1. <u>Lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 332 (ii)) Emulsionante, antioxidante</u> Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) indicada(s) Propuesta: adoptar como se indica Grupo 2. La norma del Codex armonizada permite aditivos específicos del Cuadro III (el comité de productos está aplazado sine die): CS 87-1981, CS 105-1981 CS 141-1983 Propuesta: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983. Grupo 3. Norma del Codex con comité de productos activo: CS 249-2006 Propuesta: remitir al CCCPL para determinar la justificación tecnológica.</p>	<p>Posición país Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico; respecto a la aprobación de esta disposición en el Cuadro III de la NGAA.</p>	<p>La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico está basado en un enfoque consensuado teniendo en cuenta las observaciones de los miembros del GTE a la primera circular. Estas recomendaciones están basadas en la "contundencia de las pruebas".</p> <p>Asimismo, la 86.^a reunión del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evaluó la inocuidad de luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)), copolímero de metacrilato, básico (SIN, 1205) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)). Ese examen dio lugar a una ingesta diaria aceptable "no especificada" para estos aditivos alimentarios. La 87.^a reunión del JECFA evaluó la inocuidad de lecitina, parcialmente hidrolizada (SIN 332(ii)). Ese examen dio lugar a una ingesta diaria aceptable "no limitada" del aditivo alimentario.</p>
<p>2. <u>Luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)). Colorantes</u> Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) enumerada(s) Propuesta: adoptar como se indica Grupo 2. La norma del Codex armonizada permite aditivos específicos del Cuadro III (el comité de productos está aplazado <i>sine die</i>) CS 87-1981 Propuesta: adoptar en la NGAA y añadir a la columna "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas" CS 87-1981 (únicamente con fines de decoración de la superficie)</p>	<p>Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico; respecto a la aprobación de esta disposición en el Cuadro III de la NGAA.</p>	
<p>3. <u>Copolímero de metacrilato, básico (SIN 1205) Agentes de glaseado, sustancias inertes</u> Propuesta adoptar como se indica</p>	<p>Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico; respecto a la aprobación de esta disposición en el Cuadro III</p>	

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
Remitir al GT sobre la armonización para debatir la revisión de CXS 117-1981 para incluir las clases funcionales de “agente de glaseado” y “sustancia inerte”	de la NGAA.	
4. Zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)) Colorantes Grupo 1. La norma del Codex ha sido armonizada y permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro III con la(s) clase(s) funcional(es) específica(s) indicada(s) Propuesta: adoptar como se indica Grupo 2. La norma del Codex armonizada permite aditivos específicos del Cuadro III (el comité de productos está aplazado <i>sine die</i>) CS 87-1981 Propuesta: adoptar en la NGAA y añadir a la columna “Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas” CS 87-1981 (únicamente con fines de decoración de la superficie)	Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico; respecto a la aprobación de esta disposición en el Cuadro III de la NGAA.	

1.3. Apéndice 3: creación de un epígrafe de grupo en la NGAA para el SIN 473, 473a y 474

SUCROÉSTERES		
SIN 474	Sucroglicéridos	Clase funcional: emulsionantes
SIN 473	Sucroésteres de ácidos grasos	Clase funcional: emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores
SIN 473a	Oligoésteres de sucrosa, tipos I y II	Clase funcional: emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores

Anexo 1. Respuestas a la pregunta general con respecto a la necesidad de la nota 348

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
Propuesta final del GTE La nota 348 ya no es necesaria para las disposiciones sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) cuando aparecen juntos bajo el epígrafe de “sucroésteres”.	Apoyar la propuesta final del GTE	Al colocar los 3 aditivos bajo el epígrafe de SUCROÉSTERES se supone que la dosis máxima se aplica a todos los aditivos del grupo solos o en combinación. Por lo que ya no se considera necesaria utilizar la nota 348 “ <u>Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)</u> ”

Anexo 2: disposiciones aprobadas y disposiciones en el procedimiento de trámites sobre sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0 de la NGAA debido a su IDA de grupo y la creación de un

epígrafe de grupo de acuerdo con ello

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>Propuesta final del GTE</p> <p>1. <u>En la categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples))</u> Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 1000 mg/kg) con la nota 410.</p> <p>2. <u>En la categoría de alimentos 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)</u> Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>3. <u>En la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas)</u> Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 20000 mg/kg) como se indica.</p> <p>4. <u>En la categoría de alimentos 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples))</u> Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>5. <u>En la categoría de alimentos 01.4.4 (Productos análogos a la nata (crema))</u> Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>6. <u>En la categoría de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales/simples))</u> Revocar las disposiciones existentes y adoptar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>7. <u>En la categoría de alimentos 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>8. <u>En la categoría de alimentos 01.6.4 (Queso elaborado, fundido)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 3 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>9. <u>En la categoría de alimentos 01.6.5 (Productos análogos al queso)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>10. <u>En la categoría de alimentos 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>11. <u>En la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar)</u></p>	<p>Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico sobre las disposiciones para Sucroèsteres</p>	<p>La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico está basado en un enfoque consensuado teniendo en cuenta las observaciones de los miembros del GTe.</p> <p>Han tenido en consideración que el JECFA (2009) estableció una IDA de grupo entre 0 y 30 mg/kg de PC para sucroglicéridos (SIN 474), sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a),</p>

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>12. <u>En la categoría de alimentos 02.3 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>13. <u>En la categoría de alimentos 02.4 (Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>14. <u>En la categoría de alimentos 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>15. <u>En la categoría de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)</u> Revocar la disposición vigente y aprobar la disposición combinada con una dosis de uso de 1 500 mg/kg sobre la base de la dosis de uso presentada por China con la nueva nota “solo para uso como emulsionante”.</p> <p>16. <u>En la categoría de alimentos 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 1500 mg/kg) como se indica.</p> <p>17. <u>En la categoría de alimentos 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>18. <u>En la categoría de alimentos 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica.</p> <p>19. <u>En la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>20. <u>En la categoría de alimentos 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p>		

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>21. <u>En la categoría de alimentos 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>22. <u>En la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)</u> Suspender las tres disposiciones individuales, consolidar como nueva disposición sobre sucroésteres (6000 mg/kg) y mantener la disposición en el Trámite.</p> <p>23. <u>En la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) 6 000 mg/kg</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 6000 mg/kg) como se indica.</p> <p>24. <u>En la categoría de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5000 mg/kg) como se indica.</p> <p>25. <u>En la categoría de alimentos 05.3 (Goma de mascar)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 12000 mg/kg) como se indica.</p> <p>26. <u>En la categoría de alimentos 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5000 mg/kg) como se indica.</p> <p>27. <u>En la categoría de alimentos 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>28. <u>En la categoría de alimentos 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 2000 mg/kg) como se indica.</p> <p>29. <u>En la categoría de alimentos 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 4000 mg/kg) como se indica.</p> <p>30. <u>En la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 2000 mg/kg) como se indica.</p> <p>31. <u>En la categoría de alimentos 06.5 (Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES</p>		

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>5000 mg/kg) como se indica.</p> <p>32. <u>En la categoría de alimentos 06.6 (Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>33. <u>En la categoría de alimentos 06.7 (Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>28.</p> <p>34. <u>En la categoría de alimentos 06.8.1 (Bebidas a base de soja) 20 000 mg/kg</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 20000 mg/kg) como se indica.</p> <p>35. <u>En la categoría de alimentos 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 3000 mg/kg) como se indica.</p> <p>36. <u>En la categoría de alimentos 07.2 (Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>37. <u>En la categoría de alimentos 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5000 mg/kg) como se indica.</p> <p>38. <u>En la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5000 mg/kg) como se indica.</p> <p>39. <u>En la categoría de alimentos 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros (cocidos))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 4500 mg/kg) como se indica.</p> <p>40. <u>En la categoría de alimentos 10.4 (Postres a base de huevo (por ejemplo, flan))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5000 mg/kg) como se indica.</p> <p>41. <u>En la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 2000 mg/kg) como se indica.</p> <p>42. <u>En la categoría de alimentos 12.2.2 (Aderezos y condimentos)</u></p>		

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada(SUCROÉSTERES 20000 mg/kg) como se indica junto con la nueva nota: “Excluidos sucroglicéridos (SIN 474)” porque los sucroglicéridos no tienen el efecto funcional de agente de glaseado</p> <p>43. <u>En la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 2000 mg/kg) como se indica.</p> <p>44. <u>En la categoría de alimentos 12.6.1 (Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 2000 mg/kg) como se indica.</p> <p>45. <u>En la categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas (p. ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”))</u> 1. Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10 000 mg/kg) como se indica con inclusión de la nueva nota “Para los productos regulados por la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011): solo sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) para uso como emulsionante, hasta 5 000 mg/kg (excluye el uso de sucroglicéridos (SIN 474) y oligoésteres de sucrosa, tipos I y II (SIN 473a))” 2. Solicitar al CCASIA que someta a consideración si el SIN 473a y 474 están justificados en este alimento, como emulsionantes hasta 5 000 mg/kg.</p> <p>46. <u>En la categoría de alimentos 12.6.3 (Mezclas para salsas y “gravies”)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica.</p> <p>47. <u>En la categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras (por ejemplo, salsa de pescado))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 10000 mg/kg) como se indica</p> <p>48. <u>En la categoría de alimentos 13.3 (Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1))</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica</p> <p>49. <u>En la categoría de alimentos 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica</p> <p>50. <u>En la categoría de alimentos 13.6 (Complementos alimenticios)</u> Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 20 000 mg/kg) como se indica</p> <p>51. <u>En la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)</u></p>		

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 200 mg/kg) como se indica</p> <p>52. <u>En la categoría de alimentos 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)</u></p> <p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 1 000 mg/kg) como se indica</p> <p>53. <u>En la categoría de alimentos 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)</u></p> <p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica</p> <p>54. <u>En la categoría de alimentos 14.2.7 (Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol))</u></p> <p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica</p> <p>55. <u>En la categoría de alimentos 15.1 (Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas))</u></p> <p>Revocar las disposiciones vigentes y aprobar la disposición combinada (SUCROÉSTERES 5 000 mg/kg) como se indica</p>		

1.4. Apéndice 4: proyectos y anteproyectos de disposiciones en la NGAA: sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 01.1.2; en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2 para los aditivos utilizados como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie; sobre carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina en la categoría de alimentos 06.2; introducidos en el procedimiento de trámites como resultado de CX/FA 19/51/8 (con la excepción de los aditivos con la función tecnológica de colorante)

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico														
<p align="center">Propuesta final del GTE</p> <p>1. N.o de categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples))</p> <table border="1" data-bbox="163 1161 1155 1369"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>SIN</th> <th>Dosis máx. (mg/kg)</th> <th>Notas</th> <th>Trámite / aprobado</th> <th>Clase funcional del SIN</th> <th>Propuesta final del GTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</td> <td>405</td> <td>4 000</td> <td></td> <td>7</td> <td>Emulsionantes, estabilizadores, espesantes</td> <td>Aprobar con las notas 407 y 438</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. N.o de categoría de alimentos 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación)</p>	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE	ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4 000		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas 407 y 438	<p>Posición país Apoyar la Propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico</p>	<p>La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico se basa en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con la información que presenta las Normas del Codex para productos; la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos indicados; los debates históricos sobre la disposición en sesiones anteriores del CCFA. Asimismo, las recomendaciones están</p>
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE										
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4 000		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Aprobar con las notas 407 y 438										

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	234, 235	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar y remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 243-2003

3. N.o de categoría de alimentos 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	234	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar con la nota XS332R y remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 243-2003

4. N.o de categoría de alimentos 01.4.1 (Nata (crema) pasteurizada (natural/simple))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	236	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar según BPF con la nota XS288

5. N.o de categoría de alimentos 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	236	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar según BPF sin la nota 236.

6. N.o de categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10 000	356, XS33, XS325 R, nueva nota: para aceites y grasas para freír	3	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores, agentes gelificantes	Suspender en el trámite actual y revisar para incluir las notas 356, XS33, XS325R y una nueva nota "para uso como antiespumante en aceites para freír con arreglo a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)." Remitir al CCFO para la justificación tecnológica sobre el uso en aceites y grasas de freír regulados por CXS 19-1981 y 210-1999. Informar de esta decisión al GTP sobre la armonización.

7. N.o de categoría de alimentos 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener en el trámite actual y revisar con la nota XS38 Consultar al (a los) comité(s) de productos respectivo(s) para la justificación tecnológica.

basadas en comentarios realizados por los miembros del GTE con "contundencia de las pruebas", es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas.

8. N.o de categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	1 500		4	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	Adoptar en la NGAA en espera del resultado del GT sobre el SIN, remitir al GT sobre la armonización para examinar la revisión de CODEX STAN 152-1985 para añadir el SIN 516 a la lista de agentes de tratamiento de la harina permitidos
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO	1205	BPF		3	Agentes de glaseado, sustancias inertes	Aprobar

9. N.o de categoría de alimentos 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	211	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar

10. N.o de categoría de alimentos 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	256	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar

11. N.o de categoría de alimentos 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros cocidos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	241, 327	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar

12. N.o de categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	333	3	Conservantes	Aprobar con la nota 333, suprimir las notas XS244, XS311 y XS167

13. N.o de categoría de alimentos 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF	258	3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Aprobar

14. N.o de categoría de alimentos 12.1.1 (Sal)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO	1205	BPF		3	Agentes de glaseado, sustancias inertes	Aprobar y remitir al GTE sobre la armonización para añadir a la lista de sustancias inertes en CS 150-1985

15. N.o de categoría de alimentos 12.6.1 (Salsas emulsionadas y salsas para mojar)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233	3	Conservantes	Aprobar

16. N.o de categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233, XS306R	3	Conservantes	Aprobar

17. N.o de categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233, XS302	3	Conservantes	Aprobar

18. N.o de categoría de alimentos 12.7 (Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
NISINA	234	5,0	233	3	Conservantes	Aprobar

19. N.o de categoría de alimentos 14.1.3.1 (Néctares de frutas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA

20. N.o de categoría de alimentos 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA

21. N.o de categoría de alimentos 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA

22. N.o de categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO	437	BPF		3	Emulsionante, estabilizador, espesante, agente gelificante	Mantener a la espera de los debates sobre las cuestiones remitidas por el CCPFV relativas a la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes gelificantes en esta CA

Proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0, a excepción de los aditivos con las funciones tecnológicas de colorantes (excluidas las disposiciones sometidas a debate en el punto (i)) o edulcorantes, adipatos, nitritos y nitratos, las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, y las disposiciones que están a la espera de una respuesta del CCSCCH, CCPFV o CCFO 1.5. Apéndice 5: disposiciones sobre nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o aprobadas (dosis de uso que se añaden y cantidades residuales)

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p align="center"><u>Propuesta final del GTE</u></p> <p>Recomendación 1 El GTe recomienda que la CCFA52 solicite al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que establezca criterios para la detección de iones nitrato y nitrito en una gran variedad de matrices de alimentos, en concreto productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino. También se pide al CCMAS que proporcione información sobre los métodos de detección disponibles que satisfagan los criterios establecidos, y además si el método puede detectar ambos iones y, en caso afirmativo, si el método detecta cada ion por separado o solo en combinación.</p> <p>Para apoyar el análisis del CCMAS, el GTe recomienda que la CCFA52 proporcione al CCMAS la información sobre los métodos de ensayo proporcionada por los miembros del GTe que figura en el Anexo 1.</p> <p>Recomendación 2 La Presidencia del GTe recomienda que la CCFA52 proporcione al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS):</p> <ul style="list-style-type: none"> - información sobre las disposiciones aprobadas sobre nitratos en las categorías de alimentos 01.6.2 (Queso madurado) y las disposiciones aprobadas sobre nitritos en las categorías de alimentos 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes) y 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados). 	<p>Posición país Apoyar la Recomendación 1 y 2 del Grupo de Trabajo Electrónico.</p>	<p>El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), es un comité de asuntos generales del Codex, y es el indicado para orientar y proporcionar información sobre los métodos de detección de iones nitrato y nitrito, más adecuados y disponibles.</p>

- información sobre las cantidades residuales más bajas propuestas para las disposiciones representantes en los productos lácteos (queso), carne y alimentos de origen marino proporcionadas por los miembros del GTe en respuesta a la solicitud de observaciones a la primera y segunda circular que figura en el Anexo 2.

1.6. Apéndice 6: debate de los proyectos y anteproyectos de disposiciones y disposiciones aprobadas sobre edulcorantes

Anexo 1: disposiciones aprobadas sobre alitame (SIN 956)

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)							Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
Propuesta final del GTe							Posición país Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico.	Las recomendaciones del Grupo de Trabajo Electrónico están basadas en los comentarios remitidos por los países miembros en respuesta a circulares, respecto a la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico y la inocuidad de esa dosis de uso El GTe ha considerado la “contundencia de las pruebas” que se han presentado en los comentarios.
1. N.o de categoría 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)								
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe		
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.		
2. N.o de categoría 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))								
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe		
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.		
3. N.o de categoría 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)								
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe		
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.		
4. N.o de categoría 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)								
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe		
ALITAME	956	100	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.		
5. N.o de categoría 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))								
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe		
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.		
6. N.o de categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)								

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161, XS86	2016	Edulcorante	Revocar la disposición.
7. N.o de categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161, XS87	2017	Edulcorante	Revocar la disposición.
8. N.o de categoría 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.
9. N.o de categoría 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc.)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161, XS309R	2017	Edulcorante	Revocar la disposición.
10. N.o de categoría 05.3 (Goma de mascar)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.
11. N.o de categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300	161	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.
12. N.o de categoría 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej. , xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)						

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	200	159	2007	Edulcorante	Revocar la disposición.
13. N.o de categoría 11.6 (Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	BPF		2007	Edulcorante	Mantener la disposición actual.
14. N.o de categoría 12.5 (Sopas y caldos)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	40	161, XS117	2015	Edulcorante	Revocar la disposición
15. N.o de categoría 13.5 (Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	300		2007	Edulcorante	Mantener la disposición actual.
16. N.o de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ALITAME	956	40	161	2007	Edulcorante	Mantener la dosis de uso de 40 mg/kg. Revisar la disposición aprobada mediante la eliminación de la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.

Anexo 3: Edulcorantes en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos para las que el GTe encargado de la Nota 161, establecido por el CCFA en su 51.ª reunión, había alcanzado el consenso sobre un enfoque horizontal para sustituir la Nota 161 con una nota alternativa

Observaciones Específicas (Referencia a la sección o párrafo)	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p align="center"><u>Propuesta final del GTE</u></p> <p>1. N.o de categoría 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))</p>	<p>Posición país Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico.</p>	Las recomendaciones del Grupo de Trabajo Electrónico están basadas en los comentarios remitidos por los países miembros en respuesta a circulares, respecto a la dosis de uso real

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.

2. N.o de categoría 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 550	113 y 161	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg; eliminar las notas 113 y 161; añadir las notas 119 y 477 (véase la nota anterior de la Presidencia para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio).

3. N.o de categoría 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.

4. N.o de categoría 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con la nota 478.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2 270	113 y 138	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg; eliminar la nota 113 y añadir las notas 119 y 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso de aspartamo o acesulfame de potasio.

5. N.o de categoría 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.

necesaria para lograr el efecto técnico y la inocuidad de esa dosis de uso

El GTE ha considerado la "contundencia de las pruebas" que se han presentado en los comentarios.

6. N.o de categoría 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.

7. N.o de categoría 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	790	113	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg; mantener la nota 113, añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

8. N.o de categoría 04.1.2.12 (Frutas cocidas o fritas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 130	113	3	Edulcorante	Aprobar a 500 mg/kg. Mantener la nota 113 y añadir la nota 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

9. N.o de categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg con las notas 478 y XS86.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	4 540	113 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	350	26	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg con la nota 26, 477 y XS86.

10. N.o de categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 20 mg/kg; añadir las notas 478 y XS87
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2 270	113 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 500 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	350	26	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg con las notas 26, 477 y XS87

11. N.o de categoría 05.2.1 (Caramelos duros)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30	114	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 40 mg/kg con las notas 114 y 478.

12. N.o de categoría 05.2.2 (Caramelos blandos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30	114	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 30 mg/kg con las notas 114, 478 y XS309R

13. N.o de categoría 05.2.3 (Turrón y mazapán)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	30		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 30 mg/kg con la adición de la nota 478.

14. N.o de categoría 05.3 (Goma de mascar)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	100		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 400 mg/kg, añadir la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	4 540	68 y 113	3	Edulcorante	Aprobar a 5 000 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 68 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

15. N.o de categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 20 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 130	113	3	Edulcorante	Aprobar a 500 mg/kg, mantener la nota 113, añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	330	26	3	Edulcorante	Aprobar a 330 mg/kg con las notas 26 y 477.

16. N.o de categoría 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 550	119 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 1 000 mg/kg, mantener la nota 119, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

17. N.o de categoría 10.4 (Postres a base de huevo (por ejemplo, flan))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	10		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	790	113 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 350 mg/kg; mantener la nota 113, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

18. N.o de categoría 12.5 (Sopas y caldos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	12	XS117	2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 12 mg/kg con XS117 y la nota 478.
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	250	113 y 138	3	Edulcorante	Aprobar a 110 mg/kg con las notas 113, 138 y 477. Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

19. N.o de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
ADVANTAME	969	6		2	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar a 10 mg/kg, añadir la nota 478
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	930	119 y 145	3	Edulcorante	Aprobar a 600 mg/kg; mantener la nota 119, eliminar la nota 145 y añadir la nota 477 Véase la nota de la Presidencia para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) en la CA 03.0 para una explicación sobre la necesidad de armonizar la dosis de uso con las dosis máximas de uso aprobadas de aspartamo o acesulfame de potasio.

1.7. Apéndice 7: disposiciones sobre colorantes en las CA 05.0 y sus subcategorías, 13.6 y 14.0 y sus subcategorías (excepto las CA 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías): disposiciones aprobadas sobre colorantes con la nota 161, y proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre colorantes
Anexo 1 - disposiciones aprobadas en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3 con la nota 161

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico																																																	
<p>Propuesta final del GTE</p> <p>1. N.o de categoría 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>SIN</th> <th>Dosis máx. (mg/kg)</th> <th>Notas</th> <th>Trámite / aprobado</th> <th>Clase funcional del SIN</th> <th>Propuesta final del GTe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)</td> <td>124</td> <td>300</td> <td>161, XS309R</td> <td>2017</td> <td>Colorantes</td> <td>Revocar en la categoría general; someter a consideración en las subcategorías</td> </tr> <tr> <td>AMARILLO OCASO FCF</td> <td>110</td> <td>300</td> <td>161, XS309R</td> <td>2017</td> <td>Colorantes</td> <td>No examinar en las subcategorías; mantener la disposición aprobada en la categoría general 05.2; eliminar la nota 161</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. N.o de categoría 05.2.1 (Caramelos duros)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>SIN</th> <th>Dosis máx. (mg/kg)</th> <th>Notas</th> <th>Trámite / aprobado</th> <th>Clase funcional del SIN</th> <th>Propuesta final del GTe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)</td> <td>124</td> <td>300</td> <td>161, XS309R</td> <td>(2017)</td> <td>Colorantes</td> <td>Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. N.o de categoría 05.2.2 (Caramelos blandos)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>SIN</th> <th>Dosis máx. (mg/kg)</th> <th>Notas</th> <th>Trámite / aprobado</th> <th>Clase funcional del SIN</th> <th>Propuesta final del GTe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)</td> <td>124</td> <td>300</td> <td>161, XS309R</td> <td>(2017)</td> <td>Colorantes</td> <td>Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161</td> </tr> </tbody> </table>	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	2017	Colorantes	Revocar en la categoría general; someter a consideración en las subcategorías	AMARILLO OCASO FCF	110	300	161, XS309R	2017	Colorantes	No examinar en las subcategorías; mantener la disposición aprobada en la categoría general 05.2; eliminar la nota 161	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe	PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161	<p>Posición país</p> <p>Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico.</p>	<p>Las recomendaciones del Grupo de Trabajo Electrónico están basadas en los comentarios remitidos por los países miembros en respuesta a circulares, respecto a la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico y la inocuidad de esa dosis de uso</p> <p>El GTE ha considerado la “contundencia de las pruebas” que se han presentado en los comentarios.</p>
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe																																													
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	2017	Colorantes	Revocar en la categoría general; someter a consideración en las subcategorías																																													
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161, XS309R	2017	Colorantes	No examinar en las subcategorías; mantener la disposición aprobada en la categoría general 05.2; eliminar la nota 161																																													
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe																																													
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161																																													
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe																																													
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 100 mg/kg; eliminar la nota 161																																													

4. N.o de categoría 05.2.3 (Turrón y mazapán)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorantes	Revisar la disposición aprobada de la categoría general 05.2 mediante la adopción en esta CA a 50 mg/kg; eliminar la nota 161
5. N.o de categoría 05.3 (Goma de mascar)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	10 000	161	2009	Colorantes	Revisar la disposición aprobada-5 000 mg/kg; eliminar la nota 161

Anexo 2 - disposiciones aprobadas con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las CA 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías)

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico																																																								
<p align="center">Propuesta final del GTE</p> <p>1. N.o de categoría 05.1 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aditivo</th> <th>SIN</th> <th>Dosis máx. (mg/kg)</th> <th>Notas</th> <th>Trámite / aprobado</th> <th>Clase funcional del SIN</th> <th>Propuesta final del GTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AZORRUBINA (CARMOISINA)</td> <td>122</td> <td>50</td> <td></td> <td>7</td> <td>Colorantes</td> <td>Suspender</td> </tr> <tr> <td>CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO</td> <td>150b</td> <td>50 000</td> <td></td> <td>4</td> <td>Colorantes</td> <td>No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141</td> </tr> <tr> <td>CURCUMINA</td> <td>100(i)</td> <td>300</td> <td>183</td> <td>7</td> <td>Colorantes</td> <td>No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141</td> </tr> <tr> <td>AMARILLO DE QUINOLEÍNA</td> <td>104</td> <td>300</td> <td>183</td> <td>7</td> <td>Colorantes</td> <td>Suspender</td> </tr> <tr> <td>TARTRAZINA</td> <td>102</td> <td>300</td> <td>183</td> <td>7</td> <td>Colorantes</td> <td>No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1 a 100 mg/kg; añadir las notas XS86, XS105 y XS141</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. N.o de categoría 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao)</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA</td> <td>160b(i)</td> <td>50</td> <td>8</td> <td>4</td> <td>Colorantes</td> <td>Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141</td> </tr> <tr> <td>EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA</td> <td>160b(ii)</td> <td>50</td> <td>185</td> <td>4</td> <td>Colorantes</td> <td>Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. N.o de categoría 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))</p>	Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE	AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50		7	Colorantes	Suspender	CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141	CURCUMINA	100(i)	300	183	7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141	AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300	183	7	Colorantes	Suspender	TARTRAZINA	102	300	183	7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1 a 100 mg/kg; añadir las notas XS86, XS105 y XS141	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141	EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141	<p>Posición país</p> <p>Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico.</p>	<p>Las recomendaciones del Grupo de Trabajo Electrónico están basadas en los comentarios remitidos por los países miembros en respuesta a circulares, respecto a la dosis de uso real necesaria para lograr el efecto técnico y la inocuidad de esa dosis de uso</p> <p>El GTE ha considerado la “contundencia de las pruebas” que se han presentado en los comentarios.</p>
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE																																																				
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50		7	Colorantes	Suspender																																																				
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141																																																				
CURCUMINA	100(i)	300	183	7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1; añadir las notas XS86, XS105 y XS141																																																				
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300	183	7	Colorantes	Suspender																																																				
TARTRAZINA	102	300	183	7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; aprobar en la categoría general 05.1 a 100 mg/kg; añadir las notas XS86, XS105 y XS141																																																				
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141																																																				
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar; añadir las notas XS105 y XS141																																																				

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (iii)	6,4	62, 161	2009	Colorantes	Revisar la disposición aprobada; eliminar la nota 161

4. N.o de categoría 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

ROJO ALLURA AC	129	300	161, XS86	2016	Colorantes	Revisar la disposición aprobada; eliminar la nota 161
AMARANTO	123	100		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Aprobar; añadir la nota XS86
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Aprobar; añadir la nota XS86
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	161, XS86	2016	Colorantes	Mantener la disposición aprobada en esta CA; eliminar la nota 161
CAROTENOIDES	160a(i), a(ii), e, f	100	161, XS86	2016	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	6,4	62, 161, XS86	2016	Colorantes	Mantener la disposición aprobada en esta CA; eliminar la nota 161
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	95	39	2	Colorantes	Aprobar; añadir la nota XS86

5. N.o de categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	25	8, 183	4	Colorantes	Aprobar a 50 mg/kg
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	300	183	7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	80	183	7	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	6 000		3	Colorantes	Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	95	39	2	Colorantes	Aprobar; añadir la Nota 183 "Para uso en decoración de superficie únicamente"

6. N.o de categoría 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	25	8	4	Colorantes	Aprobar a 50 mg/kg
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA	160(a)(iv)	100		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
SALINA RICO EN BETA-CAROTENO						
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	300		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	80		7	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	6 000		3	Colorantes	Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	95	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161	2008	Colorantes	Revocar

7. N.o de categoría 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

8. N.o de categoría 05.3 (Goma de mascar)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

9. N.o de categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA

10. N.o de categoría 13.6 (Complementos alimenticios)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	60	8	4	Colorantes	Aprobar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	100	185	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	300		7	Colorantes	Aprobar a 1 500 mg/kg
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	300		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	300		7	Colorantes	Aprobar a 530 mg/kg
MARRÓN HT	155	300		7	Colorantes	Aprobar

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	35 000		4	Colorantes	Aprobar a 7 500 mg/kg
CLOROFILAS	140	25 000		4	Colorantes	Suspender; clorofilas es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de clorofilas ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
CURCUMINA	100(i)	300		7	Colorantes	Aprobar, nueva nota, excepto para uso en comprimidos recubiertos a 3 000 mg/kg
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	50 000		3	Colorantes	Suspender; licopeno, tomate es un aditivo del Cuadro III con una IDA del JECFA "no especificada". Como esta categoría de alimentos no está en el anexo del Cuadro III, el uso de licopeno, tomate ya está permitido en esta categoría de alimentos según BPF.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	20	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300		7	Colorantes	Aprobar; nueva nota, excepto para uso en cápsulas duras y comprimidos recubiertos a 1 800 mg/kg
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	Aprobar; nueva nota, excepto para uso en cápsulas duras a 1 710 mg/kg y comprimidos recubiertos a 3 000 mg/kg
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	300		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).

11. N.o de categoría 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	160	4	Colorantes	Aprobar
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000	160	4	Colorantes	Suspender

12. N.o de categoría 14.2 (Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol) N.o de categoría 14.2 (Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones / propuesta
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Considerar en las subcategorías

13. N.o de categoría 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar
CURCUMINA	100(i)	200		4	Colorantes	Aprobar
TARTRAZINA	102	500		4	Colorantes	Aprobar

14. N.o de categoría 14.2.2 (Sidra y sidra de pera)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Suspender
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 1 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorantes	Aprobar
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar

15. N.o de categoría 14.2.4 (Vinos (distintos de los de uva))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	30		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 1 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorantes	Aprobar
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado

16. N.o de categoría 14.2.5 (Aguamiel)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	30		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 1 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	200		7	Colorantes	Aprobar
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado
						(propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar

17. N.o de categoría 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	300		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorantes	Aprobar

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Aprobar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 5 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	100		7	Colorantes	Aprobar
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar

18. N.o de categoría 14.2.7 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	100		7	Colorantes	Aprobar

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorantes	Aprobar		
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Aprobar		
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Suspender		
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Suspender		
MARRÓN HT	155	200		7	Colorantes	Aprobar		
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN BETA-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate del informe de la 87.ª reunión del JECFA		
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Aprobar a 4 000 mg/kg		
CURCUMINA	100(i)	100		7	Colorantes	Aprobar		
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorantes	Mantener esta disposición hasta que la incorporación de este aditivo en el Cuadro III se haya examinado (propuesta incluida en el Apéndice 2 del GTe sobre la NGAA).		
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Aprobar		
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	200		7	Colorantes	Suspender		
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Aprobar		
<p>Dice: N.o de categoría 14.2.7 (Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol)</p>							<p>Debe decir : N.o de categoría 14.2.7 (<u>Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)</u>)</p>	<p>Conforme lo establece el Sistema de Clasificación de los Alimentos del CODEX STAN 192-1995.</p>

II. CX/FA 21/52/7 Add. 1 NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): ADITIVOS QUE PUEDEN UTILIZARSE COMO GLASEADO O EN UN GLASEADO/REVESTIMIENTO O CERA PARA EL TRATAMIENTO DE SUPERFICIES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 04.1.1.2 Y 04.2.1.2: ACESULFAME DE POTASIO (SIN 950) EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 14.1.4 Y 14.1.5, Y SACARINAS (SIN 954(I)-(IV)) EN SUBCATEGORÍAS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.4, Y ADITIVOS CON LA CLASE FUNCIONAL DE COLORANTE EN LA CA 14.1.4 Y SUS SUBCATEGORÍAS; DISPOSICIONES EN EL PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES PARA LOS ADITIVOS DEL CUADRO 3 CON FUNCIÓN DE EDULCORANTE EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.5; Y DISPOSICIONES PARA COLORANTES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 01.0 A 03.0 Y SUS SUBCATEGORÍAS, INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES ADOPTADAS PARA COLORANTES ASOCIADAS A LA NOTA 161 Y PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES.

2.1. Apéndice A: Redistribución de los proyectos y anteproyectos de disposiciones específicas del **Apéndice 4 de CX/FA 20/52/7**: aditivos que pueden utilizarse como glaseado o en un glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de superficies en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo							Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
Propuesta final del GTE							Posición país Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico.	La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico se base en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con la información que presenta las Normas del Codex para productos; la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos indicados; los debates históricos sobre la disposición en sesiones anteriores del CCFA. Asimismo, las recomendaciones están basadas en comentarios realizados por los miembros del GTE con “contundencia de las pruebas”, es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas.
1. N.o de categoría de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)								
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE		
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	BPF	16	7	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Adoptar con la nota 454 “Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca.”		
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 “Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca.”		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 “Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca.”		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 “Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca.”		
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar con la nota 454 “Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca.”		
CARRAGENINA	407	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 “Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca.”		

GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."
PECTINAS	440	BPF		7	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 454 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de la fruta fresca."

2. N.o de categoría de alimentos 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, sequestrantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado,	Adoptar con la nota 456 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."
PECTINAS	440	BPF		7	Emulsionantes, gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Adoptar con la nota 456 "Para uso en ceras, revestimientos o glaseados donde está permitido aplicar esos tratamientos de superficie a la superficie de hortalizas frescas, algas marinas o nueces y semillas."

Apéndice B: Redistribución de los proyectos y anteproyectos de disposiciones del **Anexo 2 del Apéndice 6 de CX/FA 20/52/7** y el **Anexo 2 del Apéndice 7 de CX/FA 20/52/7**: acesulfame de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en subcategorías de la categoría de alimentos 14.1.4, y aditivos con la clase funcional de colorante en la CA 14.1.4 y sus subcategorías

Preguntas planteadas por el CCFA para examen por el JECFA

Parte 1: el CCFA solicita que el JECFA realice una estimación de la exposición alimentaria para acesulfame de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en la categoría de alimentos 14.1.4

Pese a que, por lo general, se utilizarán dosis más bajas de aditivos alimentarios, el CCFA observa que actualmente se ha adoptado una dosis máxima de 600 mg/kg de acesulfame de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y una dosis máxima de 300 mg/kg para sacarinas (SIN 954 (i)-(iv)) en las subcategorías de la categoría de alimentos 14.1.4. Se formuló una propuesta para reducir la dosis de uso de sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) a 230 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4. Cualquier observación del JECFA sobre la inocuidad de estas dosis máximas de uso sería de gran ayuda.

Parte 2: el CCFA solicita al JECFA que formule observaciones y examine las siguientes preguntas relacionadas con el método presupuestario más refinado presentado por el ICBA:

- ¿Es válida científicamente la metodología del método presupuestario más refinado propuesta por el ICBA? ¿En qué medida es conservadora la evaluación de la exposición alimentaria presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfame de potasio y sacarina?
- ¿En qué medida es apropiado aplicar múltiples parámetros de refinamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contienen la sustancia etc.) en un cálculo del método presupuestario?
- ¿Hay alguna limitación, incertidumbre y aplicabilidad del método presupuestario más refinado que el CCFA deba conocer?
- ¿Son el método presupuestario más refinado y las estimaciones graduales de la exposición presentados por el ICBA métodos adecuados para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en bebidas no lácteas, con el fin de compararla con la IDA del JECFA para determinar si una dosis máxima de uso propuesta es segura?
- ¿Es apropiado que el CCFA utilice estimaciones de la exposición alimentaria proporcionadas para bebidas no lácteas a partir del método presupuestario más refinado presentado por el ICBA para determinar dosis máximas de uso para edulcorantes en la categoría alimentos de la NGAA 14.1.4 y 14.1.5 que puedan ser inferiores a la IDA establecida por el JECFA?

Anexo 1: disposiciones aprobadas sobre acesulfame de potasio (SIN 950) en las CA 14.1.4, 14.1.5 y sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las subcategorías de la CA 14.1.4

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p style="text-align: center;"><u>Propuesta final del GTE</u></p> <p>1. N.o de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)</p>	<p>Posición país Apoyar la Propuesta final de la redistribución del Grupo de Trabajo Electrónico</p>	<p>La información que el JECFA pueda brindar al CCFA respecto a la idoneidad del método presupuestario más refinado presentado y la reevaluación de la exposición alimentaria del acesulfame de potasio (SIN 950) y sacarinas (SIN 954 (i)-(iv)) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5.; son fundamentales para definir la dosis máxima.</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
ACESULFAME DE POTASIO	950	600	161 y 188	2007	Acentuador del sabor, edulcorante	Mantener la dosis de uso actual de 600 mg/kg. Mantener la nota 188, añadir la nota 127 y sustituir la nota 161 por la nota alternativa de compromiso 478.	Véanse las preguntas planteadas por el CCFA para examen por el JECFA, en la casilla de observaciones resumen, anterior.
SACARINAS	954(i)-(iv)	300 230	464 127 y 477		Edulcorante	Debido a la naturaleza jerárquica de la NGAA, las tres disposiciones sobre sacarinas en 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3 recaerán en la categoría general 14.1.4. Este trabajo se consideraría como una revisión de una disposición vigente adoptada. Adoptar con una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.	Véanse las preguntas planteadas por el CCFA para examen por el JECFA, en la casilla de observaciones resumen, anterior.

2. N.o de categoría 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	LA DISPOSICIÓN SERÁ EXAMINADA EN LA CATEGORÍA GENERAL, CA 14.1.4
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	464	2008	Edulcorante	Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.	

3. N.o de categoría 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	LA DISPOSICIÓN SERÁ EXAMINADA EN LA CATEGORÍA GENERAL, CA 14.1.4
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	464	2008	Edulcorante	Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.	

4. N.o de categoría 14.1.4.3 (Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	LA DISPOSICIÓN SERÁ EXAMINADA EN LA CATEGORÍA GENERAL, CA 14.1.4
SACARINAS	954(i)-(iv)	300	427 y 464	2008	Edulcorante	Incluir esta disposición en la categoría de alimentos general 14.1.4 y modificar a una DM reducida de 230 mg/kg en la CA 14.1.4; añadir la nota 127, eliminar la nota 161 y sustituirla por la nota alternativa de compromiso 477.	

5. N.o de categoría 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
ACESULFAME DE POTASIO	950	600	161 y 188	2007	Acentuador del sabor, edulcorante	Mantener la dosis de uso vigente de 600 mg/kg. Mantener la nota 188, añadir la nota 127 y sustituir la nota 161 por la nota alternativa de compromiso 478.	Véanse las preguntas planteadas por el CCFA para examen por el JECFA, en la casilla de observaciones resumen, anterior.

Anexo 2 - disposiciones aprobadas con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las CA 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías)

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo								Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
Propuesta final del GTE								Posición país Apoyar la Propuesta final de la redistribución del Grupo de Trabajo Electrónico	La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico se basa en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con las Normas del Codex para productos; la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos indicados. Asimismo, las recomendaciones están basadas en los comentarios realizados por los miembros del GTE con "contundencia de las pruebas", es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas.
1. N.º de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)									
N.º de categoría 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)									
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE CX/FA de 20/52/7	Propuesta final de la redistribución		
ROJO ALLURA AC	129	300	127, 161	2009	Colorantes	No examinar en las subcategorías; revisar la disposición adoptada en la	Modificar la disposición en la categoría general 14.1.4 a una DM		
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE CX/FA de 20/52/7	Propuesta final de la redistribución		
						categoría general 14.1.4— 250 mg/kg; eliminar la nota 161	de 150 mg/kg; mantener la nota 127 y eliminar la nota 161.		
AMARANTO	123	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 50 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 50 mg/kg; añadir la nota 127		
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127		
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127		
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 95 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 95 mg/kg; añadir la nota 127		
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 10 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 10 mg/kg; añadir la nota 127		
CURCUMINA	100(i)	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 60 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 60 mg/kg; añadir la nota 127		
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39		Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 30 mg/kg; añadir las notas 39 y 127		

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE CX/FA de 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	100		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 120 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 70 mg/kg; añadir la nota 127
AMARILLO OCASO FCF	110	100	127, 161	2008	Colorantes	No examinar en las subcategorías; mantener la disposición adoptada en la categoría general 14.1.4; eliminar la nota 161	Mantener la disposición adoptada en la categoría general 14.1.4; eliminar la nota 161
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	No examinar en las subcategorías; adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 100 mg/kg; añadir la nota 127	Adoptar la disposición en la categoría general 14.1.4 a 100 mg/kg; añadir la nota 127

2. N.o de categoría 14.1.4.1 (Bebidas a base de agua aromatizadas con gas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorantes	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4

3. N.o de categoría 14.1.4.2 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorantes	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4

4. N.o de categoría 14.1.4.3 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	300	39	2	Colorantes	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4	No examinar en las subcategorías; examinar la disposición en la categoría general 14.1.4

2.2. Apéndice C: Redistribución de las disposiciones adoptadas del Anexo 3 del Apéndice 6 de CX/FA 20/52/7: disposiciones en el procedimiento de trámites para aditivos del Cuadro 3 con función de edulcorante en la categoría de alimentos 14.1.5

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
<p align="center">Propuesta final del GTE</p> <p>1. N.o de categoría 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)</p>	<p>Posición país Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico</p>	<p>La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico se basa en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con las Normas del Codex para productos; la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos indicados. Asimismo, las recomendaciones están basadas en los comentarios realizados por los miembros del GTE con “contundencia de las pruebas”, es</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
ERITRITOL	968	40 000		4	Acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III) con las notas 160 y 476.	Adoptar a 16 000 mg/kg con las notas 160 y 476
ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)	953	300 000		4	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477	Adoptar a 400 000 mg/kg con las notas 160 y 477
LACTITOL	966	30 000		4	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III) con las notas 160 y 477	Adoptar a 40 000 mg/kg con las notas 160 y 477
MALTITOL	965(i)	100 000		4	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477	Adoptar a 2 700 mg/kg con las notas 160 y 477
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	100 000		4	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477	Adoptar a 4 800 mg/kg con las notas 160 y 477

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE de CX/FA 20/52/7	Propuesta final de la redistribución
SORBITOL	420(i)	BPF		4	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477	Adoptar a 400 000 mg/kg con las notas 160 y 477
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF		4	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 477	Adoptar a 400 000 mg/kg con las notas 160 y 477
TAUMATINA	957	BPF		4	Acentuador del sabor, edulcorante	Adoptar según BPF (ADITIVO DEL CUADRO III); añadir las notas 160 y 478	Adoptar a 30 mg/kg con las notas 160 y 478
XILITOL	967	30 000		4	Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	Adoptar según BPF (aditivo del Cuadro III); añadir las notas 160 y 477	Adoptar a 40 000 mg/kg con las notas 160 y 477

decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas.

2.3. Apéndice D: Disposiciones para colorantes en las CA 01.0 a 03.0 y sus subcategorías, incluidas las disposiciones adoptadas para los colorantes con la nota 161

Observaciones Específicas/Referencia a la sección o párrafo	Posición país/ Propuesta de enmienda	Fundamento Técnico
---	--------------------------------------	--------------------

Propuesta final del GTE

1. N.o de categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ESTERES DE LUTEINA DE TAGETES ERECTA	160b(i)	BPF		2	Colorantes	Suspender
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorantes	Suspender

2. N.o de categoría de alimentos 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	52, 161	2009	Colorantes	Revisar la adopción para una DM de 100 mg/kg con una nueva nota "Excepto para uso a 300 mg/kg en los productos correspondientes a CODEX STAN 243-2003". Eliminar la nota 161, mantener la nota 52
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINARICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	150	52, XS243	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	10	39	2	Colorantes	Adoptar a 10 mg/kg con la nota 39 "Sobre la base total de carotenoides" y la nueva nota "Excepto para uso en concentrados a 50 mg/kg". Solicitar observaciones sobre si el SIN 160c(ii) se utiliza en los productos correspondientes a la norma CODEX STAN 243 y si esa norma debe revisarse. El SIN 160c(ii) fue evaluado por el JECFA después de finalizar CODEX STAN 243-2003.
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	150	52, 161	2008	Colorantes	Mantener la dosis de uso de 150 mg/kg para armonizarla con CODEX STAN 243-2003. Mantener la nota 52, eliminar la nota 161

3. N.o de categoría 01.2 (Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales/simples))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	100		4	Colorantes	Suspender
LICOPENO, SINTETICO	160d(i)	100		4	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	100		4	Colorantes	Suspender
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Suspender

4. N.o de categoría 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales/simples))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	100			Colorantes	No eliminar de la CA 01.2

5. N.o de categoría 01.2.2 (Cuajada (natural/simple))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	100			Colorantes	No eliminar de la CA 01.2
LICOPENO, SINTETICO	160d(i)	100			Colorantes	No eliminar de la CA 01.2
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	100			Colorantes	No eliminar de la CA 01.2
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF		7	Colorantes	No eliminar de la CA 01.2
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100			Colorantes	No eliminar de la CA 01.2

Posición país

Apoyar la propuesta final del Grupo de Trabajo Electrónico.

La propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico se basa en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con las Normas del Codex para productos; la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos indicados. Asimismo, las recomendaciones están basadas en los comentarios realizados por los miembros del GTE con "contundencia de las pruebas", es decir, se ha dado más importancia a las observaciones justificadas.

6. N.o de categoría 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Adoptar a 50 con las notas 8, XS250 y XS252
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS250, XS252	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5 000		3	Colorantes	Suspender El uso ya está permitido en esta CA en la disposición adoptada en el Cuadro 3
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5	39	2	Colorantes	Adoptar a 5 con las notas 39, XS250 y XS252
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	Adoptar a 300 con las notas XS250 y XS252

7. N.o de categoría 01.4.1 (Nata (crema) pasteurizada (natural/simple))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF		7	Colorantes	Suspender
CARAMELO I- CARAMELO PURO	150a	BPF		7	Colorantes	Suspender
CLOROFILAS	140	BPF		7	Colorantes	Suspender
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF		7	Colorantes	Suspender

8. N.o de categoría 01.4.2 (Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF		7	Colorantes	Suspender
CARAMELO I- CARAMELO PURO	150a	BPF		7	Colorantes	Suspender
CLOROFILAS	140	BPF		7	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5 000		3	Colorantes	Suspender
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF		7	Colorantes	Suspender

9. N.o de categoría 01.4.4 (Productos análogos a la nata (crema))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	20		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5 000		3	Colorantes	Suspender El uso ya está permitido en esta CA en la disposición adoptada en el Cuadro 3
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 con la nota 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	300	185	4	Colorantes	Analizar más el uso real y las dosis de uso

EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5	39	2	Colorantes	Adoptar a 5 con la nota 39
10. N.o de categoría 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)						
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS251	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 con las notas 8, 72 (en base a listo para el consumo) y XS251
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	55	185	4	Colorantes	Es necesario analizar más el uso en los productos de esta CA. En la información disponible se indica una dosis de uso de 55 mg/kg con las notas 185 y XS251
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5	39	2	Colorantes	Adoptar a 5 con las notas 39, 72 (en base a listo para el consumo) y XS251
11. N.o de categoría 01.6.1 (Queso no madurado)						
Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185	4	Colorantes	Adoptar a 25 con las notas 185, XS262 y XS273 Nota de la presidencia: permitido en CODEX STAN 221 y 275 (en la masa de queso solamente) a 25 mg/kg.
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	BPF	3	7	Colorantes	Adoptar a 150 con las notas XS221, XS262, XS273, XS275 y la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados."
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS221, XS262, XS273, XS275, XS283	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev. 1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	BPF	3	7	Colorantes	Adoptar a 150 con las notas XS221, XS262, XS273, XS275 y la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados."
MARRÓN HT	155	BPF	3	7	Colorantes	Adoptar a 150 con las notas XS221, XS262, XS273, XS275 y la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados."
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Nota de la Presidencia: en esta CA, el SIN 150c se adoptó a 15 000 y 150d a 50 000 mg/kg, ambos con la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados." Adoptar a 50 000 con las notas 201, XS221, XS262, XS273 y XS275
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	50	161	2009	Colorantes	Nota de la Presidencia: la propuesta es coherente con los aditivos alimentarios permitidos en CXS 221 y 262 como se especifica en las nuevas notas propuestas Revisar la adopción para eliminar la nota 161 y añadir las notas XS273, XS275 y las nuevas notas "excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 15 mg/kg" y "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006) a 5 mg/kg, en la masa de queso solamente, para obtener las características de color del producto".
CURCUMINA	100(i)	500		3	Colorantes	Nota de la Presidencia: la propuesta es coherente con los aditivos alimentarios permitidos en CXS 221 como se especifica en la nueva nota propuesta Adoptar a 150 con las notas XS262, XS273, XS275 y la nueva nota "Para uso en los productos correspondientes a la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001), solo para el tratamiento de la corteza comestible del queso"
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	15	39	2	Colorantes	Nota de la Presidencia: la propuesta no incluye las notas XS262, XS221 o XS275 de acuerdo con las observaciones de los observadores (véase a continuación). Se invita a los miembros del GTE a analizar la revisión de estas dos normas sobre productos para incluir el extracto de pimentón (SIN 160c(ii)). Adoptar a 15 con las notas 39 y XS273
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	100	3, 161	2008	Colorantes	Revisar la adopción para eliminar la nota 161, mantener la nota 3 y añadir las notas XS221, XS262, XS273, XS275 y la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados".
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	BPF	3	7	Colorantes	Suspender

TARTRAZINA	102	300	3	4	Colorantes	Adoptar a 150 con las notas 3, XS221, XS262, XS273, XS275 y la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados"
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

12. N.o de categoría 01.6.2 (Queso madurado)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
CURCUMINA	100(i)	500		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías

13. N.o de categoría 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185	4	Colorantes	Nota de la Presidencia: disposición adoptada con las notas 185 y 463 a 25 mg/kg en 2019 como parte de la armonización. Adoptar a 25 con las notas 185, 463, XS208, XS278, y la nueva nota "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 50 mg/kg".
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Nota de la Presidencia: en esta CA, el SIN 150d se adoptó a 50 000 y el SIN 150c a 15 000 mg/kg, ambos con la nota 201 "Solo para uso en productos aromatizados". Adoptar a 50 000 con las notas XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278 y XS283
CURCUMINA	100(i)	500			Colorantes	Adoptar a 500 con las notas XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278 y XS283
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	30	39	2	Colorantes	Nota de la Presidencia: la propuesta no incluye las notas XS de acuerdo con las observaciones de los observadores (véase a continuación). Adoptar a 30 con las notas 39, XS208 y XS278
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

14. N.o de categoría 01.6.2.2 (Corteza de queso madurado)

AMARANTO	123	100		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	1 000	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 con la nota 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Adoptar a 20 con la nota 185 y la nueva nota "excepto para uso en las cortezas de color naranja hasta 50 mg/kg"

AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	BPF		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	500		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	BPF		7	Colorantes	Suspender. No se ha proporcionado información sobre el uso en específico en esta CA.
MARRON HT	155	BPF		7	Colorantes	Suspender. No se ha proporcionado información sobre el uso en específico en esta CA.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c y 150d se han adoptado en esta CA a 50 000 mg/kg sin notas Adoptar
CURCUMINA	100(i)	500			Colorantes	No eliminar de la CA general. No se ha proporcionado información específica sobre el uso en esta CA.
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). No eliminar de la CA general si se adopta la disposición del Cuadro 3.
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPF		7	Colorantes	Suspender. No se ha proporcionado información sobre el uso específico en esta CA.
TARTRAZINA	102	100		7	Colorantes	Adoptar
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). No eliminar de la CA general si se adopta la disposición del Cuadro 3.

15. N.o de categoría.01.6.2.3 (Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Adoptar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	185	4	Colorantes	Adoptar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	100		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Adoptar
CURCUMINA	100(i)	500			Colorantes	Adoptar
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). No eliminar de la CA general si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	600	39	2	Colorantes	Adoptar a 140 mg/kg con la nota 39 siempre que las dosis de uso notificadas confirmadas sean sobre una base del total de carotenoides (véase la nota 39) y no sobre una base de extracto.
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). No eliminar de la CA general si se adopta la disposición del Cuadro 3.

16. N.o de categoría 01.6.3 (Queso de suero)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Suspender

17. N.o de categoría 01.6.4 (Queso elaborado, fundido)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	100	161	2009	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185	4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200		7	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100		2	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200		7	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
MARRON HT	155	200		7	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
CURCUMINA	100(i)	200		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	1 500		3	Colorantes	Suspender El uso ya está permitido en esta CA con arreglo a la disposición adoptada en el Cuadro 3
EXTRACTO DE PIMENTON	160c(ii)	140	39	2	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías

CX/FA 21/52/7 Add.1 Apéndice D

93

AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
TARTRAZINA	102	200		7	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Someter a debate en las subcategorías

18. N.o de categoría 01.6.4.1 (Queso fundido natural)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	100	161		Colorantes	Adoptar a 100 sin la nota 161. Revisar en la CA general 1.6.4 si la nota se elimina en ambas subcategorías.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(i)	60	8	4	Colorantes	Adoptar con la nota 8 y la nueva nota "Excepto para uso a 100 mg/kg en quesos fundidos en lonchas".
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185		Colorantes	Adoptar a 70 mg/kg con la nota 185 "Como norbixina".
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200			Colorantes	No eliminar de la CA general
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β -CAROTENO	160(a)(iv)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev. 1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200			Colorantes	No eliminar de la CA general
MARRON HT	155	200			Colorantes	No eliminar de la CA general
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Solicitar información sobre el uso real y la dosis de uso. Las disposiciones de los SIN 150c y 150d se han adoptado en la CA 01.6.4.2, no en la CA 01.6.4.1.
CURCUMINA	100(i)	200			Colorantes	Adoptar
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTON	160c(ii)	140	39		Colorantes	Adoptar a 70 mg/kg con la nota 39 "Sobre la base total de carotenoides"
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200			Colorantes	No eliminar de la CA general

TARTRAZINA	102	200			Colorantes	adoptar
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). No eliminar de la CA general si se adopta la disposición del Cuadro 3.

19. N.o de categoría 01.6.4.2 (Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	100	161		Colorantes	Adoptar a 100 sin la nota 161. Revisar en la CA general 1.6.4 si la nota se elimina en ambas subcategorías.
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	60	8	4	Colorantes	Adoptar a 15 mg/kg con la nota 8 y la nueva nota "Excepto para uso a 100 mg/kg en quesos fundidos a lonchas".
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	25	185		Colorantes	Adoptar a 70 mg/kg con la nota 185.
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	200			Colorantes	Adoptar a 10 mg/kg.
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	200			Colorantes	No eliminar de la CA general
MARRON HT	155	200			Colorantes	No eliminar de la CA general
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c y 150d se han adoptado en esta CA a 50 000 mg/kg. 150d incluye la nota 72 "Sobre la base del producto listo para el consumo." Adoptar
CURCUMINA	100(i)	200			Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg
LUTEINA DE TAGÉTIS ERECTA	161b(i)	100		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	140	39		Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 39.
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200			Colorantes	No eliminar de la CA general
TARTRAZINA	102	200			Colorantes	Adoptar
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100			Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). No eliminar de la CA general si se adopta la disposición del Cuadro 3.

20. N.o de categoría 01.6.5 (Productos análogos al queso)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8.
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	BPF	3	7	Colorantes	ATENCIÓN: el SIN 122 tiene una IDA numérica de 0 a 4 mg/kg de peso corporal. La dosis de uso de BPF no es apropiada Aprobar a 100 mg/kg con la nota 3 "Para uso en tratamiento superficial solamente".
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	BPF	3	7	Colorantes	ATENCIÓN: el SIN 151 tiene una IDA numérica de 0 a 1 mg/kg de peso corporal. La dosis de uso de BPF no es apropiada Adoptar a 100 mg/kg con la nota 3.
MARRON HT	155	BPF	3	7	Colorantes	ATENCIÓN: el SIN 155 tiene una IDA numérica de 0 a 1,5 mg/kg de peso corporal. La dosis de uso de BPF no es apropiada Adoptar a 100 mg/kg con la nota 3.

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c y 150d se han adoptado en esta CA a 50 000. El SIN150d incluye la nota 201. Adoptar
CURCUMINA	100(i)	500		4	Colorantes	Adoptar
INDIGOTINA (CARMIN DE INDIGO)	132	200	3, 161	2009	Colorantes	Revisar la disposición adoptada para eliminar la nota 161
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorantes	Adoptar a 70 mg/kg con la nota 39 "Sobre la base total de carotenoides"
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPF	3	7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	300	3	4	Colorantes	Adoptar
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

21. N.o de categoría 01.6.6 (Queso de proteínas del suero)

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	8	4	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Suspender

22. N.o de categoría 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161	2009	Colorantes	Revisar la adopción. Adoptar a 300 para armonizarla con CXS 243-2003. Eliminar la nota 161.

fruta))

AMARANTO	123	300		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	500	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8 y la nueva nota "Excepto para uso en los productos no naturales correspondientes a la Norma para las leches fermentadas (CXS 243-2003) a 20 mg/kg"
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorantes	Adoptar a 100 con la nota 185 y la nueva nota "Excepto para uso en los productos no naturales correspondientes a la Norma para las leches fermentadas (CXS 243-2003) a 20 mg/kg"
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150		7	Colorantes	Adoptar, la propuesta concuerda con CXS 243-2003
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN 8-CAROTENO	160(a)(iv)	100	XS243	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev. 1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150		7	Colorantes	Adoptar, la propuesta concuerda con CXS 243-2003
MARRÓN HT	155	150		7	Colorantes	Adoptar, la propuesta concuerda con CXS 243-2003
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000		4	Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c y 150d se han adoptado en esta CA a 2 000 Adoptar a 2 000 con la nota 400 y la nueva nota "excepto para uso en productos de helado con colorante marrón claro a 3 600 mg/kg"
CURCUMINA	100(i)	150		7	Colorantes	Adoptar con la nota 402 ("Para uso en los productos correspondientes a la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) a 100 mg/kg")
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5 000		3	Colorantes	Suspender
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorantes	Adoptar a 60 mg/kg con las notas 39 y XS243
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	150	161	2008	Colorantes	Revisar la disposición adoptada; eliminar la nota 161; la propuesta concuerda con CXS 243-2003

AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150		7	Colorantes	Adoptar, la propuesta concuerda con CXS 243-2003
AMARILLO OCAÑO FCF	110	300	161	2009	Colorantes	Eliminar la nota 161; la propuesta concuerda con CXS 243-2003
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	Adoptar con la nota 362; la propuesta concuerda con CXS 243-2003
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	150		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

23. N.º de categoría 01.8.1 (Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero)

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8		4	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185		4	Colorantes	Suspender
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50 000			4	Colorantes	Suspender

24. N.º de categoría 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	185	4	Colorantes	Suspender

25. N.º de categoría 02.1 (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISFORA	160d(iii)	25		4	Colorantes	Suspender
LICOPENO, SINTETICO	160d(i)	25		4	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	25		3	Colorantes	Suspender

26. N.º de categoría 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee")

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorantes	Suspender
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISFORA	160d(iii)	25			Colorantes	No eliminar de la CA 2.1
LICOPENO, SINTETICO	160d(i)	25			Colorantes	No eliminar de la CA 2.1
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	25			Colorantes	No eliminar de la CA 2.1

27. N.o de categoría 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	25	232, XS33, XS210, XS325R	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF		7	Colorantes	Suspender. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000		4	Colorantes	Suspender. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
CLOROFILAS	140	BPF		7	Colorantes	Solicitar aclaración al CCFO sobre el uso del SIN 140 en los aceites vegetales para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, incluso en el aceite virgen,

CX/FA 21/52/7 Add.1 Apéndice D

140

						prensado en frío y otros aceites correspondientes a CXS 19-1981, y específicamente para ese fin en los aceites vegetales para freír
CURCUMINA	100(i)	5		7	Colorantes	Nota de la Presidencia: la propuesta concuerda con CXS 19-1981 Adoptar con las notas XS33, XS 210 y XS 325R y la nueva nota "Para uso en los productos correspondientes a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) a los efectos de restablecer el color natural perdido durante la elaboración o solo normalizar el color"
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	25			Colorantes	No eliminar de la CA 2.1 Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	50 000		3	Colorantes	No eliminar de la CA 2.1 Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes

28. N.o de categoría 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	25	XS211, XS239	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF		7	Colorantes	Suspender. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000		4	Colorantes	Suspender. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
CLOROFILAS	140	BPF		7	Colorantes	Suspender. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes

CURCUMINA	100(i)	5		7	Colorantes	Nota de la Presidencia: la propuesta concuerda con CXS Adoptar con las notas XS329 y las nuevas notas "Para el uso en los productos correspondientes a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o estandarizar el color solamente" y "Para uso en los productos correspondientes a la Norma para grasas de origen animal"
-----------	--------	---	--	---	------------	--

CX/FA 21/52/7 Add.1 Apéndice D

146

						especificadas (CXS 211-1999) para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o estandarizar el color solamente"
INDIGOTINA (CÁRMIN DE INDIGO)	132	300	161	2009	Colorantes	Revocar. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	25			Colorantes	No eliminar de la CA 2.1 Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
LICOPENO, SINTÉTICO	160d(i)	25			Colorantes	No eliminar de la CA 2.1 Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5 000		3	Colorantes	No eliminar de la CA 2.1 Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
AMARILLO OCASO FCF	110	300	161	2008	Colorantes	Revocar. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes
TÁRTRAZINA	102	300		4	Colorantes	Suspender. Correlación uno a uno entre la norma sobre productos y la categoría de alimentos. Los colorantes no están permitidos en las CXS correspondientes

29. N.o de categoría 02.2.1 (Mantequilla (manteca))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	25	146, 291, XS279	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
LICOPENO DE BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	25		4	Colorantes	Suspender
LICOPENO, SINTÉTICO	160d(i)	25		4	Colorantes	Suspender
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	25		3	Colorantes	Suspender

30. N.o de categoría 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	100	8	4	Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 8 y la nueva nota "Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006) a 20 mg/kg" la propuesta concuerda con las normas sobre productos correspondientes
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	35	XS253, XS256	2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)

CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000		4	Colorantes	Adoptar a 500 mg/kg con XS253 Nota de la Presidencia: la propuesta concuerda con las normas sobre productos correspondientes
CARMINES	120	500	161, 178	2008	Colorantes	Revisar la adopción. Eliminar la nota 161, añadir la nota XS253 Nota de la Presidencia: la propuesta concuerda con las normas sobre productos correspondientes
CURCUMINA	100(i)	10		7	Colorantes	Adoptar con las nuevas notas "Para uso en los productos correspondientes a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), a 5 mg/kg" y "Excepto para uso en productos con sabor a mostaza a 30 mg/kg" Nota de la Presidencia: la propuesta concuerda con las normas sobre productos correspondientes
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	10 000		3	Colorantes	Suspender El uso ya está permitido en esta CA con arreglo a la disposición adoptada en el Cuadro 3
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	40	39	2	Colorantes	Modificar a 50 mg/kg. Consultar al CCFO para orientación sobre el uso y la dosis de uso de extracto de pimentón en los productos correspondientes a CXS 253 y 256. Solicitar información sobre si el uso se limita a las grasas para untar o si se utiliza también en las grasas lácteas para untar
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

31. N.o de categoría 02.3 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	10	8	4	Colorantes	Adoptar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Adoptar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000		4	Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c se ha adoptado en esta CA a 20 000 Adoptar
CARMINES	120	500	161, 178	2008	Colorantes	Revisar la adopción. Adoptar a 150. Eliminar la nota 161, mantener la nota 178
CURCUMINA	100(i)	500		7	Colorantes	Adoptar a 100
INDIGOTINA (CARMIN DE INDIGO)	132	300	161	2009	Colorantes	Analizar más el uso real y las dosis de uso
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	5 000		3	Colorantes	Suspender El uso ya está permitido en esta CA con arreglo a la disposición adoptada en el Cuadro 3
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	35	39	2	Colorantes	Adoptar a 65 con la nota 39
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

32. N.o de categoría 02.4 (Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta final del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	161	2009	Colorantes	Revisar la adopción a 150 mg/kg y eliminar la nota 161
AMARANTO	123	300		7	Colorantes	Suspender

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	30	8	4	Colorantes	Adoptar a 15 con la nota 8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	10	185	4	Colorantes	Adoptar
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150		7	Colorantes	Adoptar
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	150		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150		7	Colorantes	Adoptar
MARRÓN HT	155	150		7	Colorantes	Suspender. No se ha proporcionado información específica para esta CA.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000		4	Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c y 150d se han adoptado en esta CA a 20 000 Adoptar
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	50	39	2	Colorantes	Adoptar
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150		7	Colorantes	Adoptar a 9 mg/kg
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	Adoptar a 150 mg/kg
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	150		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

33. N.o de categoría 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado	Clase funcional del SIN	Informe final del GTE
AMARANTO	123	300		7	Colorantes	Suspender
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8	4	Colorantes	Adoptar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	200	185	4	Colorantes	Adoptar a 20 mg/kg con la nota 185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150		7	Colorantes	Adoptar a 50 mg/kg
EXTRACTO DE DUNALIELLA SALINA RICO EN β-CAROTENO	160(a)(iv)	200		2	Colorantes	Mantener a la espera del debate de los carotenoides en el tema 3(a) del programa (véase CX/FA 20/52/3 Rev.1)
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150		7	Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg
MARRÓN HT	155	150		7	Colorantes	Suspender. No se ha proporcionado información sobre el uso en esta categoría de alimentos.
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	30 000		4	Colorantes	Nota de la Presidencia: el SIN 150c y 150d se han adoptado en esta CA a 1 000 Adoptar a 8 000 mg/kg
CURCUMINA	100(i)	150		7	Colorantes	Adoptar a 100 mg/kg
LUTEINA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	55	39	2	Colorantes	Adoptar
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150		7	Colorantes	Suspender
TARTRAZINA	102	300		7	Colorantes	Adoptar a 40 mg/kg
ZEAXANTHIN, SINTETICO	161h(i)	150		4	Colorantes	Mantener a la espera del debate sobre la inclusión en el Cuadro 3 (véase el Apéndice 2 de CX/FA 20/52/7). Suspender si se adopta la disposición del Cuadro 3.

Thailand

General Standard for Food Additives (GSFA): Reports of the EWG on the GSFA (CX/FA 21/52/7)

Appendix 1: Replies of Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) and Codex Committee on Fats and Oils (CCFO)

Food Category No. 02.1.2 Vegetable oils and fats						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	20,000 10,000		7	Emulsifier	We would like to inform that Thailand does not allow the use of polyglycerol esters of fatty acids (INS 475) in this food category. Thailand conducted dietary exposure assessment to polyglycerol esters of fatty acids (INS 475) by using national food consumption data, at the proposed ML of 10,000 mg/kg, the mean daily intake from food category 02.1.2 of general population (> 3 years old) and young children (3-6 years old) are 5.68% and 15.26% of ADI, respectively.

Appendix 4: Draft and proposed draft provisions in the GSFA: for propylene glycol alginate (INS 405) in FC 01.1.2; in food categories 04.1.1.2 and 04.2.1.2 for additives intended for use as a glaze or in a glaze/coating or wax for surface treatment; for magnesium carbonate (INS 504(ii)) as a flour treatment agent in FC 06.2; entered into the step process as a result of CX/FA 19/51/8 (with the exception of additives with the technological function of colour)

Food Category No. 01.1.2 Other fluid milks (plain)						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	4000		7	Emulsifier, Stabilizer, Thickener	Thailand agrees with the comments submitted by the EU in the second circular of eWG on the GSFA to CCFA52. We are of the opinion that the use of EST (Emulsifier, Stabilizer, Thickener) with the ADI of "not specified" (Table 3 food additives) seems much more acceptable for use in this food category.

Appendix 6: Discussion on Adopted, Draft and Proposed Draft Provisions for Sweeteners

Annex 3: Sweeteners in the step process in food categories where the CCFA51 Note 161 EWG reached consensus on a horizontal approach to replace Note 161 with a specific alternative note

Food Category No. 14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
ASPARTAME-ACESULFAME SALT	962	930 600	119 & 145 <u>477</u>	3	Sweetener	Thailand supports the decrease of the ML of aspartame-acesulfame salt (INS 962) in this food category. However, we would like to

Food Category No. 14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
						inform that Thailand allows the use of aspartame-acesulfame salt (INS 962) at 425 mg/kg in this food category which is sufficient to address the technological need. Regarding the dietary exposure assessment to aspartame-acesulfame salt (INS 962) by using national food consumption data, at the proposed ML of 600 mg/kg, the mean daily intake from food category 14.1.4 of general population (> 3 years old) is 15.95 % of ADI, while the intake in young children (3-6 years old) is 36.34 % of ADI

Appendix 7: Provisions for colours in FCs 05.0 and its subcategories, 13.6, and 14.0 and its subcategories (except FCs 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 and their subcategories): adopted provisions for colours with Note 161 associated with them, and draft and proposed draft provisions for colours

Annex 2: Adopted Provisions with Note 161 attached and Draft and Proposed Draft Provisions in FCs 05.1, 13.6, 14.0 and its subcategories (except 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 and their subcategories)

Food Category No. 05.1.2 Cocoa mixes (syrops)						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141 (i), (iii)	6.4	62, 464	2009	Colour	Thailand allows the use of chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes (INS 141(i), (iii)) at 6.4 mg/kg with note 62 in this food category.

Food Category No. 05.1.3 Cocoa-based spreads, including fillings						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
ALLURA RED AC	129	300	464, XS86	2016	Colour	In Thailand, allura red AC (INS 129) is authorized for use at 300 mg/kg with note XS 86 in this food category.
BRILLIANT BLUE FCF	133	100	464, XS86	2016	Colour	Thailand allows the use of brilliant blue FCF (INS 133) at 100 mg/kg with note XS86 in this food category.
CAROTENOIDS	160a (i), a(iii), e, f	100 pending	464, XS86	2016	Colour	We would like to inform that Thailand allows the use of carotenoids (INS 160a (i), a(iii), e, f) at 100 mg/kg with note XS86 in this food category.
CHLOROPHYLLS AND	141 (i),	6.4	62, 464,	2016	Colour	Thailand allows the use of chlorophylls and

Food Category No. 05.1.3 Cocoa-based spreads, including fillings						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
CHLOROPHYLLIN S, COPPER COMPLEXES	(ii)		XS86			chlorophyllins, copper complexes (INS 141(i), (iii)) at 6.4 mg/kg with note 62 in this food category.

Food Category No. 05.1.4 Cocoa and chocolate products						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
LYCOPENE, TOMATO	160d (ii)	6000		3	Colour	Thailand allows the use of lycopene, tomato (INS 160d (ii)) at GMP in this food category, excluding the use in products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981). We, therefore, support the discontinuation because lycopene, tomato (INS 160d (ii)) is already permitted for use in this food category at GMP in accordance with Table 3 of the GSFA.

Food Category No. 05.1.5 Imitation chocolate, chocolate substitute product						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
LYCOPENE, TOMATO	160d (ii)	6000		3	Colour	Thailand allows the use of lycopene, tomato (INS 160d (ii)) at GMP in this food category, excluding the use in products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981). We, therefore, support the discontinuation because lycopene, tomato (INS 160d (ii)) is already permitted for use in this food category at GMP in accordance with Table 3 of the GSFA.

Food Category No. 13.6 Food supplements						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300 1,500		7	Colour	We would like to inform that, in Thailand, azorubine (INS 122) is permitted to use in this food category at 300 mg/kg.
CHLOROPHYLLS	140	25000		4	Colour	Thailand allows the use of chlorophylls (INS 140) at GMP level in this food category.

Food Category No. 13.6 Food supplements						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
						We, therefore, support the discontinuation because chlorophylls (INS 140) is already permitted for use in this food category at GMP in accordance with Table 3 of the GSFA.
CURCUMIN	100 (i)	300	New Note, <u>Except for use in film coated tablets at 3000 mg/kg</u>	7	Colour	We would like to inform that Thailand allows the use of curcumin (INS 100(i)) at 100 mg/kg in this food category.
LYCOPENE, TOMATO	160d (ii)	50000		3	Colour	Thailand allows the use of lycopene, tomato (INS 160d (ii)) at GMP in this food category. We, therefore, support the discontinuation because lycopene, tomato (INS 160d (ii)) is already permitted for use in this food category at GMP in accordance with Table 3 of the GSFA.
TARTRAZINE	102	300	New Note, <u>Except for use in hard capsules at 1710 mg/kg and film coated tablets at 3000 mg/kg</u>	7	Colour	We would like to inform that, in Thailand, tartrazine (INS 102) is authorized for use at 300 mg/kg in this food category.

Food Category No. 14.2.6 Distilled spiritous beverages containing more than 15% alcohol						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
TARTRAZINE	102	200		7	Colour	In Thailand, tartrazine (INS 102) is permitted to use at 200 mg/kg in this food category.

Food Category No. 14.2.7 Aromatized alcoholic beverages (e.g. beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
TARTRAZINE	102	200		7	Colour	In Thailand, tartrazine (INS 102) is permitted to use at 200 mg/kg in this food category.

General Standard for Food Additives (GSFA): Reports of the EWG on the GSFA (CX/FA 21/52/7 Add.1)
Appendix B: Recirculation of draft and proposed draft provisions from Annex 2 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7 and Annex 2 of Appendix 7 of CX/FA 20/52/7: acesulfame potassium (INS 950) in

food categories 14.1.4 and 14.1.5 and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in subcategories of food categories 14.1.4, and additives with the functional class of colour in FCs 14.1.4 and its subcategories

Annex 2: Proposals for additives with the functional class of colour in FCs 14.1.4 and its subcategories Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)

Food Category No. 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
SUNSET YELLOW FCF	110	100	127, 164	2008	Colour	Thailand supports the adoption at 100 mg/kg in this food category. We also allow the use of sunset yellow FCF in this food category at the same level which is safe and technologically justified.
TARTRAZINE	102	300 100		7, <u>127</u>	Colour	Thailand supports the adoption at 100 mg/kg in this food category. Thailand also allows the use of tartrazine at 100 mg/kg in this food category which is safe and technologically justified.

Appendix D: Provisions in FCs 01.0, 02.0, and 03.0 and their subcategories for additives with the functional class of colour: Draft and Proposed Draft Provisions and Adopted Provisions with Note 161

Food Category No. 3.0 Edible ices, including sherbet and sorbet						
Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/ Adopted	INS Functional Class	Comments of Thailand
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN BASED	160b (i)	20	8	4	Colour	We would like to inform that Thailand allows the use of annatto extracts, bixin-based (INS 160b (i)) at 10 mg/kg in this food category.
ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED	160b (ii)	200 20	185	4	Colour	We would like to inform that Thailand allows the use of annatto extracts, norbixin-based (INS 160b (ii)) at 10 mg/kg in this food category.
AZORUBINE	122	450 50		2	Colour	Thailand allows the use of azorubine at 50 mg/kg in this food category which is sufficient to address the technological need.
CURCUMIN	100 (i)	450 100		7	Colour	We would like to inform that, in Thailand, curcumin (INS 100 (i)) is permitted to use at 10 mg/kg in this food category.
TARTRAZINE	102	300 40		7	Colour	We would like to inform that, Thailand allows the use of tartrazine (INS 102) at 50 mg/kg in this food category.

United KingdomGeneral Comment:

There were several occasions throughout both electronic working groups (EWGs) on the GSFA where participants were asked to provide further technological justification or actual use levels to support a provision. However, despite this, several of the provisions have been proposed for adoption without sufficient technological justification having been provided. Section 3.2 of the preamble to the GSFA outlines that all food additives should be technologically justified for use in the food category/product that it is proposed to be used in. **The UK therefore does not support the adoption of any provision without reasonable technological justification being provided.**

Comments on Document CX/FA 21/52/7 – Specific Comments

Appendix 4 - Draft and proposed draft provisions in the GSFA: for propylene glycol alginate (INS 405) in FC 01.1.2; in food categories 04.1.1.2 and 04.2.1.2 for additives intended for use as a glaze or in a glaze/coating or wax for surface treatment; for magnesium carbonate (INS 504(i)) as a flour treatment agent in FC 06.2; entered into the step process as a result of CX/FA 19/51/8 (with the exception of additives with the technological function of colour)

The UK notes that the provision for propylene glycol alginate (INS 405) in food category 1.1.2 has a proposed maximum limit of 4000mg/kg. The UK can not support such a high level unless sufficient technological justification is provided to explain why the additive is needed in this category with such a high maximum limit and why the same effect could not be achieved with other food additives without a numerical ADI.

Comments on Document CX/FA 21/52/7 Add.1 – Specific Comments

Appendix A – Provisions for Food Category No. 04.1.1.2 (Surface treated fresh fruit) and 04.2.1.2 “Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms, and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera, seaweeds and nuts and seeds):

No comment from UK, at this time.

Appendix B - Recirculation of draft and proposed draft provisions from Annex 2 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7 and Annex 2 of Appendix 7 of CX/FA 20/52/7: acesulfame potassium (INS 950) in food categories 14.1.4 and 14.1.5 and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in subcategories of food categories 14.1.4, and additives with the functional class of colour in FCs 14.1.4 and its subcategories:

The UK does not support the provisions for colours to be adopted in the parent categories rather than the sub-categories. Several of the provisions are for colours with very low ADIs and it would therefore not be appropriate to adopt these colours in the parent categories. The UK has particular concerns around exposure to amaranth (INS 123) and annatto extracts, norbixin based (INS 160b (ii)) and therefore could not support adoption of provisions in parent categories for these additives.

Appendix C - Recirculation of adopted provisions from Annex 3 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7: provisions in the step process for Table 3 additives with sweetener function in food category 14.1.5:

The UK agree with proposal

Appendix D - Provisions for colours in FCs 01.0 through 03.0 and their subcategories including adopted provisions for colours with Note 161 and draft and proposed draft provisions:

The UK would like to note that whilst we have no concerns around exposure, the maximum levels proposed for Caramel II (INS 150b) appear excessively high throughout without technological justification for such levels being consistently provided.

CCC (Calorie Control Council)

The Calorie Control Council (CCC) is responding to [CL 2021/25-FA](#): Request for Comments on the Food Additive Provisions for the General Standard for Food Additives (GSFA). CCC is an international association representing manufacturers and end users of low-, no-, and reduced-calorie ingredients, foods and beverages. CCC holds Non-Governmental Observer status with Codex Alimentarius.

CCC thanks the US Delegation for its continued leadership in chairing the CCFA Working Group on the GSFA. Following are CCC comments on documents referenced in CL 2021/25-FA.

CX/FA 21/52/7 – Report of the EWG on the GSFA**Appendix 6, Annex 1: Adopted provisions for Alitame (INS 956)**

CCC supports the final EWG proposal to revise the adopted provision for alitame in Food Category 05.3 (chewing gum) by removing Note 161 and replacing with the alternative compromise Note 477.

Additionally, CCC opposes the final EWG proposal to apply Note XS87 to sweetener provisions in Food Category 05.1.4 (Cocoa and chocolate products). The Codex Standard for Chocolate and Chocolate Products was amended in 2016, prior to the emergence of these newer sweeteners. Applying Note XS87 to these sweeteners – which would otherwise be able to be used in these products – would limit options for manufacturers looking to provide additional options for consumers looking to reduce sugar intake. Further, it is our understanding there are products that are currently being traded globally that contain some of these sweeteners. To help align with the current marketplace and allow for additional options, CCC recommends that Note XS87 be removed from these sweetener provisions or at a minimum put these provisions on hold and add them to the Terms of Reference for the GSFA EWG for CCFA53.

Appendix 6, Annex 3: Sweeteners in the Step Process in Food Categories where the CCFA51 Note 161 EWG Reached a Consensus on a Horizontal Approach to Replace Note 161 with a Specific Alternative Note

CCC can support the final EWG proposals to replace Note 161 with specific alternative notes for sweeteners in Food Categories 01.7 – 14.4.

CX/FA 21/52/7 Add. 1 – Report of the Continuation of the EWG on the GSFA**Appendix B, Annex 1: Provisions for Acesulfame Potassium (INS 950) in Food Categories 14.1.4 and 14.1.5 and Saccharins (INS 954(i)-(iv)) in Subcategories of Food Categories 14.1.4**

CCC supports the final recirculation proposal to maintain the current maximum level of 600 mg/kg for acesulfame potassium (INS 950) in Food Categories 14.1.4 and 14.1.5. CCC also supports the proposal to maintain Note 188, add Note 127, and replace Note 161 with the compromise alternative Note 478 in both Food Categories.

CCC supports the final recirculation proposal to collapse the three provisions for Saccharins into parent category 14.1.4, adopt the reduced maximum level of 230 mg/kg in Food Category 14.1.4, add Note 127, and replace Note 161 with the compromise alternative Note 478.

Finally, CCC supports the comments from the International Council of Beverage Associations (ICBA) regarding the five CCFA requests for JECFA input on the refined Budget Method.

Appendix C: Recirculation of Adopted Provisions from Annex 3 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7: Provisions the Step Process for Table 3 Additives with Sweetener Function in Food Category 14.1.5

CCC strongly opposes applying alternative notes to polyols in Food Category 14.1.5. Polyols may perform multiple technological functions in food and beverages – including as a bulking agent, emulsifier, flavour enhancer, glazing agent, humectant, stabilizer, sweetener, and thickener. Additionally, there are no provisions for polyols in the GSFA that have Note 161 applied to them. The mandate of the Note 161 EWG was to discuss provisions with Note 161 already attached to them. This was also the final recommendation of the EWG co-Chairs as outlined in advance of CCFA51 ([CX/FA/19/51/10](#)). Applying alternative notes to adopted provisions for polyols is inappropriate and outside the scope of the Note 161 EWG work.

FIA (Food Industry Asia)**General Comments on CX/FA 21/52/7 Add.1:**

We note the questions posed by CCFA for consideration by JECFA, including the refined Budget Method presented by the International Council of Beverage Associations (ICBA). We support the studies undertaken by ICBA to justify the appropriateness of the refined Budget Method as an approach to gauge the estimated intake to determine the maximum use levels of either colours or sweeteners in non-alcoholic beverages. In comparison to the standard budget method, the refined Budget Method allows a better assessment of the exposure through intake from beverages. We also note that the refined Budget Method proposed remains overly conservative.

With regards to the use of colours, FIA notes that regional differences in use levels may occur. However, we believe that this should not be the basis for levels proposed. The objective of CCFA should be to identify the higher level for colours that would meet both safety and technological criteria outlined in Section 3.2 of the Preamble to the Codex General Standard for Food Additives (GSFA) to ensure all markets are represented

and trade is not unnecessarily restricted. A market may use lower levels but this should not suggest that these lower levels should be the recommended level in the GSFA, particularly if a higher level can be demonstrated as safe for the entire category.

FIA supports the proposal for colours in GSFA food category 14.1.4.

Specific Comments on CX/FA 21/52/7:

Appendix 6 – Annex 3

FC No. 05.1.4 Cocoa and chocolate products

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Steviol Glycosides	Adopt at 350 mg/kg with Notes 26, 477 and XS87	Support

FC No. 05.3 Chewing gum

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Advantame	Adopt at 400 mg/kg, add Note 478	Support

FC No. 05.3 Chewing gum

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Aspartame-Acesulfame Salt	Adopt at 5000 mg/kg; Maintain Note 113, remove Note 68 and Add Note 477 See Chair's Note for Aspartame-acesulfame salt (INS 962) in FC 03.0 for explanation on the need to harmonize the use level with adopted maximum use levels for aspartame or acesulfame potassium.	Support

Appendix 7 – Annex 1

FC No. 05.2 Confectionary including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Sunset Yellow FCF	Do not consider in subcategories; Maintain adopted provision in parent category 05.2; Remove Note 161	Support

FC No. 05.2.1 Hard candy

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Ponceau 4R (Conchineal Red A)	Revise adopted provision from parent category 05.2 by adopting in this FC at 100 mg/kg; Remove Note 161	Support

FC No. 05.2.2 Soft candy

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Ponceau 4R (Conchineal Red A)	Revise adopted provision from parent category 05.2 by adopting in this FC at 100 mg/kg; Remove Note 161	Support

FC No. 05.3 Chewing gum

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Iron oxides	Revise adopted provision—5000 mg/kg; Remove Note 161	Support

Appendix 7 – Annex 2

FC No. 05.2 Confectionary including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3

and 05.4

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Beta-carotene-rich extract from Dunaliella Salina	Hold pending discussion of 87 th JECFA report	Support
Lutein from Tagetes Erecta	Hold this provision until the additive has been considered for inclusion in Table 3 (proposal included in Appendix 2 of the eWG on the GSFA).	Support
Zeaxanthin, synthetic	Hold this provision until the additive has been considered for inclusion in Table 3 (proposal included in Appendix 2 of the eWG on the GSFA).	Support

FC No. 05.3 Chewing gum

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Beta-carotene-rich extract from Dunaliella Salina	Hold pending discussion of 87 th JECFA report	Support
Zeaxanthin, synthetic	Hold this provision until the additive has been considered for inclusion in Table 3 (proposal included in Appendix 2 of the eWG on the GSFA).	Support

Specific Comments on CX/FA 21/52/7 Add.1:Appendix B – Annex 1

FC No. 14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Acesulfame Potassium	See questions posed by CCFA for consideration by JECFA in summary comment box, above.	See general comments
Saccharins	See questions posed by CCFA for consideration by JECFA in summary comment box, above.	See general comments

FC No. 14.1.5 Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Acesulfame Potassium	See questions posed by CCFA for consideration by JECFA in summary comment box, above.	See general comments

Appendix B – Annex C

FC No. 14.1.4 Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks

Additive	Proposal to CCFA52	Further Comments from FIA Members
Allura Red AC	Revise provision in parent category 14.1.4 to a ML of 150 mg/kg; Maintain Note 127 and remove Note 161.	Support
Amaranth	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 50 mg/kg; Add Note 127	Support
Annatto Extracts, Bixin Based	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 30 mg/kg; Add Note 127	Support
Annatto Extracts, Norbixin Based	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 30 mg/kg; Add Note 127	Support
Azorubine (Carmoisine)	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 95 mg/kg; Add Note 127	Support

Additive	Proposal to CCFA52	Further Comments from FIA Members
Brilliant Black	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 10 mg/kg; Add Note 127	Support
Curcumin	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 60 mg/kg; Add Note 127	Support
Paprika Extract	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 30 mg/kg; Add Notes 39 and 127	Support
Quinoline Yellow	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 70 mg/kg; Add Note 127	Support
Sunset Yellow	Maintain adopted provision in parent category 14.1.4; Remove Note 161	Support
Tartrazine	Adopt provision in parent category 14.1.4 at 100 mg/kg; Add Note 127	Support

Appendix D

FC No. 01.6.4.1 Plain processed cheese

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Annatto Extracts, Norbixin Based	Adopt at 70 mg/kg with Note 185 "As norbixin".	Support adoption at this level and with these Notes
Paprika Extract	Adopt at 70 mg/kg with Note 39 "on a total carotenoid basis".	Support adoption at this level and with these Notes

FC No. 01.6.4.2 Flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Annatto Extracts, Norbixin Based	Adopt at 70 mg/kg with Note 185.	Support adoption at this level and with these Notes
Paprika Extract	Adopt at 100 mg/kg with Note 39.	Support adoption at this level and with these Notes

FC No. 01.7 Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Allura Red AC	Revise Adopted. Adopt at 300 to align with CXS 243-2003. Remove Note 161.	Support
Annatto Extracts, Bixin Based	Adopt at 100 mg/kg with Note 8 new note "Except for use in non-plain products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) at 20 mg/kg"	Support
Annatto Extracts, Norbixin Based	Adopt at 100 with Note 185 and new note "Except for use in non-plain products conforming to the Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) at 20 mg/kg"	Support
Curcumin	Adopt with note 402 ("For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) at 100 mg/kg")	Support
Sunset Yellow FCF	Remove Note 161 - proposal aligns with CXS 243-2003	Support
Tartrazine	Adopt with note 362 - proposal aligns with CXS 243-2003	Support

FC No. 03.0 Edible ices, including sherbet and sorbet

Additive	Proposal to CCFA52	Comments from FIA
Tartrazine	Adopt at 40 mg/kg	The proposal of maximum level at 40ppm restricts the use of tartrazine in this food category, noting that regulations in the Southeast Asia region allows the use with the following maximum limits: Vietnam, Singapore, Malaysia – GMP; Philippines – 300ppm; Indonesia – 70ppm; Thailand – 50ppm. We support the adoption of level at 50ppm to facilitate the use of tartrazine in this food category in the region.

IACM (International Association of Color Manufacturers)

The International Association of Color Manufacturers (IACM) is pleased to provide the following comments on specific proposed provisions related to colors.

Specific Comments to CX/FA 21/52/7**Food Category No. 13.6 (Food Supplements)**

In further support of the final EWG proposals for the following color provisions, we offer the following detail:

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Azorubine (Carmoisine)	122	300		7	Colour	Adopt at 1500 mg/kg

When used in a food supplement product as a colorant within a coating formulation and if a 1000 mg food supplement is coated with a typical 3% weight gain of a coating, the amount of carmoisine per food supplement is 7.5 mg.

The proposed ML of 1500 ppm on dye basis results in intake of 0.125 mg/kg bw/day for a 60 kg adult (7.5 mg/person/day), corresponding to 3.1% of the ADI for azorubine of 4 mg/kg bw/day.

The 2011-2014 NHANES survey indicated that the 90th% consumption of food supplements is 5 supplements per day. The exposure associated with consumption of 5 food supplements coated with carmoisine is 37.5 mg. This conservative daily consumption is well under the JECFA ADI applied to a 60 kg adult - i.e. 60 kg x 4 mg/kg per day = 240 mg/day. Carmoisine exposure at this conservatively high use level is only 15.6% of the ADI calculated for a 60 kg adult. If exposure were based on carmoisine dye content alone, the daily exposure would only be 7.5 mg of carmoisine dye versus an ADI of 240 mg for a 60 kg adult.

Therefore, the proposed maximum level of 1500 mg/kg for coated tablets can be adopted with negligible impact on the ADI.

Lower use levels of carmoisine offer a more limited color palette with only pale pink shades are achievable versus a full spectrum of reddish colors from pink to maroon to allow for greater tablet color differentiation.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Curcumin	100(i)	300		7	Colour	Adopt; New Note, Except for use in film coated tablets at 3000 mg/kg

When used in a food supplement product as a colorant within a coating formulation, the maximum level of curcumin is 10% of a coating formula. If a 1000 mg food supplement is coated with a typical 3% weight gain of a coating containing 10% curcumin, the amount of curcumin per food supplement is 3 mg.

The 2011-2014 NHANES survey indicated that the 90th% consumption of food supplements is 5 supplements per day. The exposure associated with consumption of 5 food supplements coated with a curcumin containing coating (10% curcumin in coating; 3% weight gain) is 15 mg. This conservative daily consumption is well under the JECFA ADI applied to a 60 kg adult - i.e. 60 kg x 3 mg/kg per day = 180 mg/day. Curcumin exposure at this conservatively high use level is only 8.3% of the ADI calculated for a 60 kg adult.

Therefore, the proposed maximum level of 3000 mg/kg for coated tablets can be adopted with negligible impact on the ADI.

Lower levels offer a more limited color palette. Specifically, only pale-yellow shades are achievable versus a full spectrum of yellowish colors from light yellow to gold.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Quinoline Yellow	104	300		7	Colour	Adopt; New Note, Except for use in hard capsules and film coated tablets at 1800 mg/kg

When used in a food supplement product as a colorant within a coating formulation and if a 1000 mg food supplement is coated with a typical 3% weight gain of a coating, the amount of quinoline yellow per food supplement is 7.5 mg.

The 2011-2014 NHANES survey indicated that the 90th% consumption of food supplements is 5 supplements per day. The exposure associated with consumption of 5 food supplements coated with quinoline yellow is 37.5 mg. This conservative daily consumption is well under the JECFA ADI applied to a 60 kg adult - i.e. 60 kg x 3 mg/kg per day = 180 mg/day. Quinoline exposure at this conservatively high use level is only 20.8% of the ADI calculated for a 60 kg adult. If exposure were based on quinoline yellow dye content alone, the daily exposure would only be 24% of the exposure level or 9 mg of quinoline yellow dye versus an ADI of 180 mg for a 60 kg adult.

Lower use levels of quinoline yellow result in a more limited color palette. Specifically, only pale-yellow shades are achievable versus a full spectrum of yellowish colors from light yellow to gold.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Tartrazine	102	300		7	Colour	Adopt; New Note, Except for use in hard capsules at 1710 mg/kg and film coated tablets at 3000 mg/kg

If a 1000 mg food supplement is coated with a typical 3% weight gain of a coating, the amount of tartrazine per food supplement is 7.5 mg.

The 2011-2014 NHANES survey indicated that the 90th% consumption of food supplements is 5 supplements per day. The exposure associated with consumption of 5 food supplements coated with tartrazine yellow is 37.5 mg. This conservative daily consumption is well under the JECFA ADI applied to a 60 kg adult - i.e. 60 kg x 10 mg/kg per day = 600 mg/day. Tartrazine exposure at this conservatively high use level is only 6.2% of the ADI calculated for a 60 kg adult. If exposure were based on tartrazine dye content alone, the daily exposure would only be 39% of the exposure level or 14.6 mg of tartrazine dye versus an ADI of 600 mg for a 60 kg adult.

Lower use levels of tartrazine offer a more limited color palette of only pale-yellow shades are achievable versus a full spectrum of yellowish colors from light yellow to gold. At 300 mg/kg, the maximum amount of tartrazine in a coating would only be 1% in the coating (again assuming a 1000 mg food supplement and 3% coating weight gain).

Specific Comments to CX/FA 21/52/7 Add. 1

Category No. 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks):

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step/Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Paprika Extract	160c(ii)	10	39	2	Colour	Adopt at 10 mg/kg with note 39 "on a total carotenoid basis" and new note "Except for use in concentrates at 50 mg/kg. Request comments on whether INS 160c(ii) is used in products covered by CODEX STAN 243 and if that CODEX STAN should be revised. INS 160c(ii) was evaluated by JECFA after CODEX STAN 243-2003 was finalized.

IACM recommends a modified proposal: **Adopt at 60 mg/kg with note 39 "on a total carotenoid basis"**

While levels of up to 150 mg/kg can be used to provide a deeper color as illustrated below, to ensure that paprika extract can be used in products currently in global marketplace, a use level of 60 mg/kg is needed to add appropriate color for products such as strawberry or citrus flavored drinks.

A level of 60 mg/kg would also allow for alignment and consistency with the proposed level for adoption in Food Category 1.7 Dairy Based Desserts



Additionally, we would like to confirm that INS 160c(ii) is used in products covered by CODEX STAN 243 and that CODEX STAN should be revised to align with the use levels adopted in food categories 01.1.4 and 01.7.

In JECFA's 2014 intake assessment of paprika extract from all foods and beverages the highest intake at the 95th % of 0.2 mg/kg bw/day as carotenoids, is below the JECFA ADI of 1.5 mg/kg bw as carotenoids (up to 13% of ADI). JECFA concluded that dietary exposure to paprika extract used as a food color does not present a health concern. Additionally, the EFSA usage levels published in 2015 are understood to be overestimates of actual consumption that would result from use of paprika extract in this category. The intake data that were submitted to CCFA 49 in support of the draft GSFA provisions with food label market survey data (also from Mintel) suggest no concern about dietary exposure.

Examples of products currently in the marketplace in countries such as Belarus, South Korea and Morocco include:

Berry Milk Drink

Record ID: 7930227
Company: Molochnyy Mir
Manufacturer: Molochnyy Mir
Brand: Molochnyy Mir
Category: Dairy
Sub-Category: Flavoured Milk
Market: Belarus
Store Name: Korona Siti
Store Type: Mass
 Merchandise/Hypermarket
Store Address: Minsk 220006
Date Published: Jul 2020
Product source: Shopper
Launch Type: New Product
Price in local currency: BYN1.44
Price in US Dollars: 0.60
Price in Euros: 0.54
Bar Code: 4810099033898



Product Description

Molochnyy Mir Napitok Molochnyy Berry Milk (Berry Milk Drink) is now available. This kosher product with 1.3% fat is described as an ultra-pasteurised drink with strawberry filling made from real milk. It is said to provide a source of energy, to be suitable as a light snack and to contain no preservatives. This drink retails in a 280g pack.

Ingredients (On Pack):

Pasteurised normalised milk, strawberry filling (sugar, water, frozen strawberries, stabiliser (contains hydroxypolyphosphated dichromic phosphate (contains corn)), strawberry flavourings, acidity regulator (trisodium citrate), colour (carmine, paprika extract)), sugar

Strawberry Dairy Snack

Record ID: 7094993
Company: Elle & Vire
Manufacturer: Babydrink
Importer: Sofralim
Brand: Elle & Vire Yag Go!
Category: Dairy
Sub-Category: Flavoured Milk
Market: Morocco
Location of Manufacture: France
Production Code: FR 80.001.008 CE
Import Status: Imported product
Store Name: Carrefour
Store Type: Supermarket
Store Address: Marrakech 40000
Date Published: Dec 2019
Product source: Shopper
Launch Type: New Variety/Range
 Extension
Price in local currency: MAD8.95
Price in US Dollars: 0.93
Price in Euros: 0.84
Bar Code: 3451790012488



Product Description

Elle & Vire Yag Go! Boisson Lactée à la Fraise (Strawberry Dairy Snack) has been added to the range. This heat-treated product contains calcium and vitamin D, it is free from preservatives, and retails in an 80g pack.

Ingredients (Standard form): [Full Fat Milk \(Whole\)](#), [White Sugar](#), [Yogurt \(Milk\)](#), [Strawberry Puree \(Puree\)](#), [Hydroxy Propyl Distarch Phosphate \(Food and Drink Additives, Thickeners\)](#), [Pectins](#), [Gellan Gum](#), [Carob Bean Gum](#), [Lactic Acid \(Acidity Regulators, Food Acids\)](#), [Milk Proteins](#), [Glucose Fructose Syrup](#), [Waters](#), [Natural X Flavourings \(Natural\)](#) (Natural Strawberry Flavour (Natural), Natural Yogurt Flavour (Natural) (Milk)), [Milk Calcium](#), [Carrot Concentrate \(Concentrate\)](#), [Paprika Oleoresin](#), [Cholecalciferol](#)

Tangerine Flavoured Milk

Record ID: 6211299
Company: Binggrae
Manufacturer: Binggrae
Brand: Binggrae
Category: Dairy
Sub-Category: Flavoured Milk
Market: South Korea
Store Name: Lotte Mart
Store Type: Supermarket
Store Address: Seoul 04509
Date Published: Dec 2018
Product source: Shopper
Launch Type: New Variety/Range
 Extension
Price in local currency: KRW4250.00
Price in US Dollars: 3.78
Price in Euros: 3.32
Bar Code: 8801104306713



Product Description

Binggrae Tangerine Flavoured Milk is now available for winter 2018. This seasonal edition product is made with Korean raw milk and Jeju tangerine juice concentrate, and retails in a 960ml pack containing 4 x 240ml units.

Ingredients (Standard form): [Milk \(Raw\)](#), [Purified Water \(Purified\)](#), [White Sugar](#), [Tangerine Juice Concentrate \(Concentrate, Jeju\)](#) (solid (60%)), [Paprika Oleoresin \(Extract\)](#), [Artificial Flavouring Substance \(Artificial\)](#)

Category No. 01.6.1 (Unripened cheese):

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step /Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Paprika Extract	160c(ii)	15	39	2	Colour	Chair's Note: Proposal does not include notes XS262, XS221 or XS275 as per comments from observers. EWG members are requested to discuss the revision of these two commodity standards to include paprika extract (INS 160c(ii)). Adopt at 15 with Notes 39, XS273

In response to the final EWG proposal, IACM notes that Paprika extract is primarily used in this category is in flavored, unripened cheeses, including flavored mozzarella cheese sticks.

To ensure that paprika extract can be used in flavored, mozzarella cheese sticks, we request the following revision to the proposal:

Adopt at 15 with Notes 39, XS273 and a note allowing the use in flavored products, such as Note 201 – for flavored products only. Alternatively, we would support or a new note specific for use in flavored mozzarella products.

Category No. 01.6.2.3 (Cheese powder (for reconstitution, e.g. for cheese sauces))

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step /Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Paprika Extract	160c(ii)	600	39	2	Colour	Adopt at 140 mg/kg with Note 39 provided confirmation reported use levels are on a total carotenoid basis (see note 39) and not on an extract basis.

In response to the final EWG proposal, IACM can confirm that 140 mg/kg is on a total carotenoid basis (Note 39).

Category No. 01.6.5 (Cheese analogues)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step /Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
Paprika Extract	160c(ii)	50	39	2	Colour	Adopt at 70 mg/kg with Note 39 "on a total carotenoid basis"

In response to the final EWG proposal, while a level of 70 mg/kg is sufficient to standardize the color of cheese analogues for plain processed cheese products, such as those in which cheddar cheese may be used as an ingredient, levels of up to 140 mg/kg are needed for other types of analogues, including imitation cheese powder and mixes used for macaroni and cheese or cheese dips.

In JECFA's 2014 intake assessment of paprika extract from all foods and beverages the highest intake at the 95th % of 0.2 mg/kg bw/day as carotenoids, is below the JECFA ADI of 1.5 mg/kg bw as carotenoids (up to 13% of ADI). JECFA concluded that dietary exposure to paprika extract used as a food color does not present a health concern.

Therefore, for consistency with proposed levels for FC 1.6.4.1 (plain processed cheese), 1.6.4.2 (flavored processed cheese), and 1.6.2.3 (cheese powder), we request the following modified proposal:

Adopt at 70 mg/kg with Note 39 "on a total carotenoid basis" and with additional notes allowing for 100 mg/kg for flavored processed cheese analogues and 140 mg/kg for cheese powder analogues.

ICBA (International Council of Beverages Associations)

ICBA Comments in response to CL 2021/25-FA (CCFA GSFA eWG Report CX/FA 21/52/7, Add.1., Appendix B – Annexes 1 and 2)

The International Council of Beverages Associations (ICBA) represents the interests of the worldwide non-alcoholic beverage industry. ICBA members include national and regional beverage associations and international beverage companies that operate in more than 200 countries and territories and produce, distribute and sell a variety of non-alcoholic sparkling (carbonated) and still (non-carbonated) beverages including soft drinks, sports drinks, energy drinks, bottled waters, flavored and/or enhanced waters, ready-to-drink teas and coffees, 100% fruit or vegetable juices, nectars and juice drinks, and dairy-based beverages.

ICBA thanks the U.S. delegation, as Chair to the Codex Committee on Food Additives (CCFA) General Standard on Food Additives (GSFA) electronic Working Group (eWG), for preparing the electronic working group report (CX/FA 21/52/7 Add.1). ICBA is pleased to submit the below general comments, and specific comments in response to CL 2021/25-FA relative to: (i) sweeteners (Appendix B Annex 1, CX/FA 21/52/7 Add.1) and (ii) colors (Appendix B Annex 2, CX/FA 21/52/7 Add.1).

General Comments

Generally, ICBA supports the CCFA GSFA eWG report recommendations for both sweeteners and colors in GSFA food category 14.1.4. and for Acesulfame Potassium in 14.1.5. ICBA provided detailed comments throughout the eWG process (from 2019 through to and including 2020), and submitted a conference room document on March 31, 2020, that provided representative photos of certain color additives used in beverages across regions globally at varying levels up to the ICBA reported use levels. Additionally, the tiered intake assessment framework supporting the safety of sweeteners and colors is accessible here:

- Tran, N.T., L.M. Barraj, A. Hearty, M.M. Jack. 2021. [Tiered Intake Assessment for Low- and No-Calorie Sweeteners in Beverages](https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717). *Food Additives & Contaminants, Part A*. 38(2): 208-222, <https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717>;
- Tran, N.T., L.M. Barraj, A.P. Hearty, M.M. Jack. 2020. [Tiered Intake Assessment for Food colours](https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1736341). *Food Additives & Contaminants Part A*, 37:7, 1118-1134, DOI: 10.1080/19440049.2020.1736341.

Specific Comments

(III) Sweeteners (pp. 26-28, CCFA GSFA eWG report CX/FA 21/52/7 Add. 1 Report Appendix B Annex 1)

Below reflects the relevant sweetener beverage recommendations being considered by the virtual physical working group (pWG) to the GSFA.

Table 1. 2021 CCFA GSFA eWG report recommendations on relevant sweetener beverage provisions (see pp. 26-28 in Appendix B Annex 1 of CX/FA 21/52/7 Add.1)

Sweeteners	CCFA GSFA eWG Report Recommendations HOLD Use Level (mg/L) until JECFA review	Footnotes
Acesulfame K (14.1.4 + 14.1.5)	600 mg/L	Note 127 Note 188
Saccharin (14.1.4)	230 mg/L*	Note 127

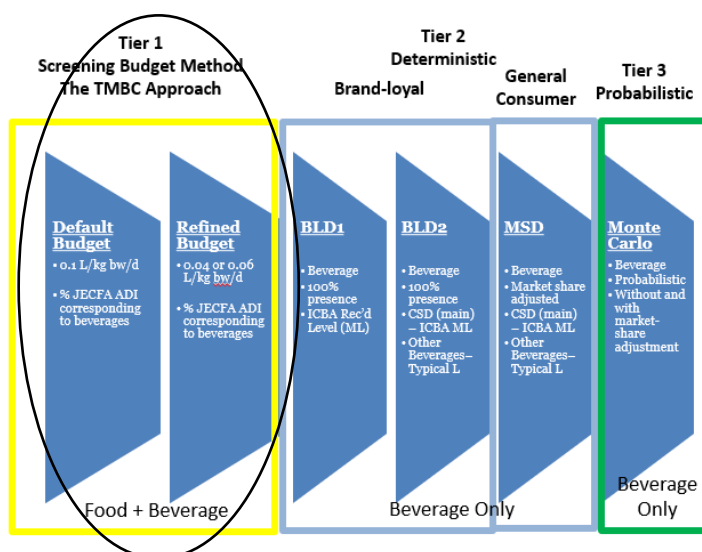
Note 127 = On the served to consumer basis.

Note 188 = If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as acesulfame potassium, should not exceed this level.

* On whole sodium saccharin basis.

The CCFA GSFA eWG requested JECFA's input on five questions (in addition to requesting that JECFA conduct an exposure assessment for acesulfame potassium and saccharin at these proposed use levels) – see p.26 in Appendix B Annex 1 of CX/FA 21/52/7 Add.1. The CCFA GSFA eWG key questions primarily focus on Tier 1 (budget method) of Tran et al. (2021) tiered intake assessment framework – see Figure 1. It is important to recognize that the Tran et al. (2020; 2021) tiered intake assessment framework has multiple tiers beyond Tier 1: Tier1 (Budget Method), Tier 2 (Deterministic Assessments) and Tier 3 (Probabilistic Assessments).

Figure 1. Tiered Intake Assessment Framework (as leveraged in ICBA comments). Tier 1 is a key focus area in CCFA questions to JECFA.



ICBA provides comments in response to each of the five CCFA GSFA eWG questions below.

Request for JECFA Input on the Five (5) Key Questions:

1. Is the refined Budget Method methodology proposed by the ICBA scientifically sound? How conservative is the dietary exposure assessment presented when applied to the sweeteners Acesulfame potassium and Saccharin?

ICBA Comment: For the full analysis, please see: Tran, N.T., L.M. Barraj, A. Hearty, M.M. Jack. 2021. [Tiered Intake Assessment for Low- and No- Calorie Sweeteners in Beverages](https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717). Food Additives & Contaminants, Part A. 38(2): 208-222, <https://doi.org/10.1080/19440049.2020.1843717>. As noted in the Principles and Methods for the risk assessment of chemicals in foods, Chapter 6 'Dietary exposure assessment of chemicals in foods', "... (for) **risk prioritization** purposes, a **tiered approach**, in which the initial steps rely on highly conservative screening methods, may be the most appropriate... **examples** ... in the literature (e.g. **Martyn et al., 2017 for benzoates; Tran et al., 2020 for food colours**)...^{27/} Relevant budget method assumptions for beverages have been addressed in Tran et al. (2020;2021) and elsewhere.^{1/28/29/30/31/} Relevant assumptions within the budget method formula include: (i) the anticipated physiological amounts of beverages consumed per body weight; (ii) the percentage of the beverage category containing the additive; and (iii) the fraction of the JECFA ADI to be assigned to beverages. Refinements to these maintain conservatism. In order:

1.(a) Physiological amounts of beverages consumed per body weight –

The standard budget method assumes 0.1 L kg-bw⁻¹day⁻¹ for beverages amounting to 6L for a 60 kg person, well above the 2 L reference value for chronic daily total liquid intake (milk, tap-water, other beverages) typically assumed for adults (EFSA 2012).^{32/}

In the refined budget method, data from the US and UK as representative for the world and the European Union region, respectively, were leveraged to identify the most conservative amount of beverages consumed per body weight. The US NHANES 2015–16 survey cycle was used to estimate the 95th percentile consumption of all beverages (excluding milk and tap water) for various US subpopulations such that the maximum consumption across the subpopulations was 0.06 L kg-bw⁻¹day⁻¹ in toddlers 12–35 months. UK's

^{27/} Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. 2020 updated Chapter 6 'Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food' (p. 6-81, <https://www.who.int/publications/i/item/9789241572408>)

^{28/} Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. 2020 updated Chapter 6 'Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food' (p. 6-108, <https://www.who.int/publications/i/item/9789241572408>)

^{29/} Bär A, Würtzen G. 1990. Assessing the use of additives in food: a reappraisal of the Danish budget method. LebensmittelWissenschaft und-Technologie. 23:193–202. (as cited in Douglass et al 1997)

^{30/} Douglass JS, Barraj LM, Tennant DR, Long WR, Chaisson CF. 1997. Evaluation of the budget method for screening food additive intakes. Food Addit Contam. 14(8):791–802. doi:10.1080/02652039709374590.

^{31/} [JECFA] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2001. Guidelines for the preparation of working papers on intake of food additives for the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. accessed 2021 April 5. https://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/en/intake_guidelines.pdf

^{32/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2012. Scientific opinion - guidance on selected default values to be used by the EFSA scientific committee, scientific panels and units in the absence of actual measured data. Efsa J. 10:2579

beverage consumption rate was derived based on UK consumption estimates compiled in EFSA summaries; an overall 95th percentile was derived by adding the 95th percentile for the beverage type subcategory with the maximum 95th percentile along with the mean consumption for the remaining beverage type categories. The highest “calculated” 95th percentile UK beverage consumption was for toddlers (0.04 L kg-bw⁻¹day⁻¹).

The US and UK conservative estimates align with the 0.05 L kg-bw⁻¹day⁻¹ assumption noted in Chapter 6 on dietary exposure assessment of chemicals in foods (Chapter 6 in Principles and methods for the risk assessment of chemicals in foods, EHC 240).^{2/} Specifically, EHC 240 states, “...fresh milk and water will not contain food additives... so a maximum of half of the total amount of the daily consumption of beverages is generally assumed likely to contain a food additive... **equivalent to 0.05 litre of beverages per kilogram of body weight...** the **reverse budget method** can ... be used to calculate a theoretical maximum allowable level of the chemical in a food that would result in dietary exposure reaching the health-based guidance value, assuming a high-percentile amount of the food is consumed (e.g. **Tran et al., 2020**).” (**emphasis added, p. 6-108**)

Similarly, other investigators lend support to the 0.05 L kg-bw⁻¹day⁻¹ assumption as well, “[A] daily liquid consumption of 100 mL/kg body weight is not a reasonable starting point for budget calculations. Instead it appears that a daily liquid intake of **50 mL/kg** will cover the needs **under extreme conditions, and of heavy consumers**.” (Bär and Würtzen, 1990, as referenced in Douglass et al., 1997)^{3/4/}

Thus, the refinement to the physiological amounts of beverages consumed per body weight in Tran et al. (2020; 2021) from 0.1 to 0.06 (US) or 0.04 (UK) L kg-bw⁻¹day⁻¹ remains conservative and is consistent with where others have landed.

1.(b) Percentage of the beverage category containing the additive –

The standard budget method assumes 25% of non-milk beverages contains the additive for adolescents, adults, and elderly, and 100% assumed for toddlers and young children (EC 1998;^{33/} EFSA 2009a;^{34/} JECFA 2012^{35/}). In the refined budget method, the assumption of 25% of non-milk beverages containing the low and no calorie sweeteners (LNCS) were applied to all subpopulations. Leveraging Beverage Marketing Corporation (BMC) 2015-2016 U.S. beverage marketing data, we show LNCS-sweetened beverages make up less than 25% of all non-milk beverages. This percentage is lower when individual LNCS are considered separately in the context of total non-milk beverage volume further substantiating the conservative application of the 25% assumption to all age groups, including infants and young children.

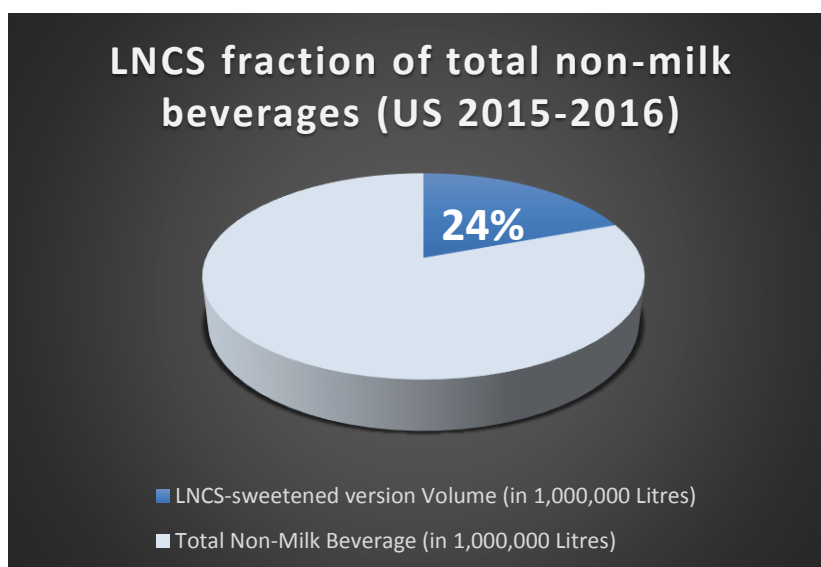


Figure 2. Fraction of non-milk beverage category containing low and no calorie sweeteners (leveraging 2015-2016 U.S. Beverage Marketing Corporation BMC market data)

^{33/} [EC] European Commission. 1998. Report on methodologies for the monitoring of food additive intake across the European union. Report of a working group on scientific cooperation on questions relating to food. Task 4.2. Luxembourg (Germany): Office of Publications of the European Communities. SCOOP/INT/REPORT/2.

^{34/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2009a. Scientific opinion on the re-evaluation tartrazine (E 102) on request from the European commission. Efsa J. 7:1331.

^{35/} [JECFA] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. 2012. WHO Food additive series 67: safety evaluation of certain food additives; prepared by the 76th meeting of joint FAO/WHO expert committee on food additives. Geneva (Switzerland):World Health Organization.

1.(c) The fraction of the JECFA ADI to be assigned to beverages –

Finally, relative to the JECFA ADI apportionment for beverages, JECFA (2001) recommends allocating 50% of the ADI to foods and 50% to beverages when the proportion of the food additive in each category is unknown.^{5/} Consequently, 50% of the JECFA ADI was allocated to beverages for the US representative assessment.

For the UK representative assessment, EFSA's opinion on aspartame was leveraged to determine the average percent contribution of non-milk beverages to the total estimated intakes of these LNCS for various subpopulations (EFSA 2013).^{36/} Non-alcoholic beverages (flavoured drinks with sweeteners and fruit nectars) contributed a total of 49% of the total aspartame intake for toddlers and averaged 40% across all subpopulations (range from 24% to 55%). Consequently, a conservative estimate of 40% of the JECFA ADI was allocated to beverages for the UK representative assessment for acesulfame potassium and saccharin (instead of the 50% noted by JECFA 2001).

2. How appropriate is it to apply multiple refinement parameters (such as market share, the percentage of products containing the substance etc.) into a Budget Method calculation?

ICBA Comment: The refinements as suggested in Tran et al. (2020; 2021) are consistent with others' opinions for relevant budget method assumptions collectively, as noted in 'Q1'. Each assumption noted (and collectively) are already a part of the budget method formula, and refinements were only made to relevant assumptions as described above.

3. Are there any limitations, uncertainties and applicability of the refined Budget Method that CCFA should be made aware of?

ICBA Comment: All considerations pertaining to limitations, uncertainties and applicability of the refined budget method can be found in Tran et al. (2020; 2021). The refined budget method approach is a screening level approach and remains quite conservative. This Tier 1 screening level approach allows to maximize limited resources by streamlining the process to identify true priorities that require further in-depth and careful consideration.

4. Are the refined Budget Method and the tiered exposure estimates presented by ICBA suitable methods for determining dietary exposure to colours and sweeteners in non-milk beverages for the purpose of comparing against the JECFA ADI to determine if a proposed maximum use level is safe?

ICBA Comment: As acknowledged in Chapter 6 of the Principles and Methods for Risk Assessment of chemicals in foods (EHC 240), a **tiered approach** in which the initial steps rely on highly conservative screening methods may be the most appropriate to maximize limited resources by identifying true priorities.

As noted in Tran et al. (2020; 2021), the refined budget method 'reverse' assessment (Tier 1) accounts for food contributions by virtue of assigning only a fraction of the JECFA ADI to non-milk beverages.

Relative to the Tier 2 deterministic assessments, brand-loyal 'beverage consumers only' estimates were derived at the 95th and 90th percentiles (considered high consumers) using the maximum reported use level, and assessed against the JECFA ADI. Counterintuitively, focusing strictly on 'beverages' is likely to generate higher intake estimates than those for 'foods+beverages' as the latter would have both a larger consumer base (as compared to beverages alone) and a broader range of consumption patterns of the ingredients in question; in other words, including foods (in addition to beverages) as part of the Tier 2 assessment could dilute the overall estimate when comparing to the JECFA ADI. Thus, the focus on the 'beverage' category in Tier 2 potentially adds more conservatism to the assessment. Moreover, the Tran et al. (2020; 2021) Tier 2 'beverage consumer only' approach was validated by comparing the output from the most conservative brand-loyal scenario (BLD-1) 'beverage only' estimates (in which the entire non-milk beverage category is assumed to contain the additive at the maximum reported levels) to relevant USFDA and EFSA 'food+beverage' estimates. Excellent concordance was shown in almost all cases (see Supplemental Material Appendix IV Tables 1 and 2 in [Tran et al., 2020](#); see Supplemental Material Appendix VI in [Tran et al., 2021](#)).

Further, Tran et al. (2020; 2021) also found that the refined budget method reverse assessments were good predictors of non-priorities when compared to the BLD-1 (most conservative) estimates for respective ingredients.

5. Is it appropriate for CCFA to use dietary exposure estimates provided for non-milk beverages from the refined Budget Method as presented by ICBA to determine maximum use levels for

^{36/} [EFSA] European Food Safety Authority. 2013. Scientific Opinion on the re-evaluation of aspartame (E 951) as a food additive. Efsa J. 11(12):3496

sweeteners in GSFA Food Category 14.1.4 and 14.1.5 that would be below the established JECFA ADI?

ICBA Comment: As described in Tran et al. (2021), the reverse assessment of the originally described 1979 budget method (Hansen 1979;^{37/} JECFA 2001^{5/}) was conducted to calculate the Theoretical Maximum Beverage Concentration (TMBC) for the LNCS of interest for all water-based non-alcoholic beverages (not including water proper). In other words, instead of using the budget method to determine what the estimated exposure might be (i.e., Theoretical Maximum Dietary Exposure, TMDE) when assuming use levels of a particular food additive for both foods and beverages, the refined budget method was implemented in reverse to estimate the Theoretical Maximum Beverage Concentration (TMBC) based on the fraction of the ADI reserved for beverages as determined by JECFA assumptions or actual data provided by EFSA. Noteworthy is that potential food contributions were accounted for in the TMBC derivation by assigning only a portion of the ADI to beverages. This Tier 1 approach provides a simplistic way of comparing proposed uses in non-milk beverages (relevant for GSFA food categories 14.1.4. and 14.1.5) to what the TMBC might be, for either the default or refined budget method. The reverse application of the budget method allows for quickly screening out those provisions which would no longer raise a potential safety concern if the proposed use levels fall below the estimated TMBC.

As the discussions at CCFA revolve around non-milk non-alcoholic beverages in GSFA food categories 14.1.4. and 14.1.5., the Tran et al. (2020;2021) approach laid out would be appropriate to determine maximum use levels for sweeteners in these GSFA food categories as it too focuses on non-milk beverages (especially when neither plain water or milk would have food additives added and are not considered within scope of GSFA 14.1.4. and 14.1.5 food categories). The relevant section in EHC 240 Chapter 6 states, "...[T]he **reverse budget method** can ... be used to calculate a **theoretical maximum allowable level** of the chemical in a food that would result in dietary exposure reaching the health-based guidance value ... (e.g. Tran et al., 2020)."

(IV) Colors (pp. 29-31, CCFA GSFA eWG Report CX/FA 21/52/7 Add.1 Appendix B Annex 2)

ICBA supports the current color beverage provision CCFA GSFA eWG report recommendations being considered by the virtual GSFA pWG. See below Table 2.

Table 2. CCFA GSFA eWG report recommendations for relevant colors in GSFA food category 14.1.4. (see pp. 29-31 in Appendix B Annex 2 of CX/FA 21/52/7 Add.1)

Colors	CCFA GSFA eWG Report Recommendations (mg/L)	Footnotes
Allura Red	150 mg/L	Note 127
Amaranth	50 mg/L	Note 127
Annatto norbixin	30 mg/L	Note 127 Note 185
Azorubine (Carmoisine)	95 mg/L	Note 127
Brilliant Black	10 mg/L	Note 127
Curcumin	60 mg/L	Note 127
Paprika Extract	30 mg/L	Note 39 Note 127
Quinoline Yellow	70 mg/L	Note 127
Sunset Yellow	100 mg/L	Note 127
Tartrazine	100 mg/L	Note 127

Note 39 = On a total carotenoid basis.

Note 185 = As norbixin.

Note 127 = On the served to consumer basis.

Conclusion

In conclusion, ICBA supports the CCFA GSFA eWG report recommendations on sweeteners and colors. ICBA provided detailed insights in response to key questions for which CCFA is soliciting JECFA advice.

ICBA thanks the CCFA GSFA physical working group for taking these comments into careful consideration.

ICBA Supplemental Comments in response to CL 2021/25-FA (CCFA GSFA eWG Report CX/FA 21/52/7, Add.1., Appendix B – Annex 2)

The International Council of Beverages Associations (ICBA) represents the interests of the worldwide non-

^{37/} HansenSC. 1979. Conditions for use of food additives based on a budget for an acceptable daily intake. J Food Prot. 42 (5):429–434.

alcoholic beverage industry. ICBA members include national and regional beverage associations and international beverage companies that operate in more than 200 countries and territories and produce, distribute and sell a variety of non-alcoholic sparkling (carbonated) and still (non-carbonated) beverages including soft drinks, sports drinks, energy drinks, bottled waters, flavored and/or enhanced waters, ready-to-drink teas and coffees, 100% fruit or vegetable juices, nectars and juice drinks, and dairy-based beverages.

ICBA submits these additional comments supplementing those submitted on April 15, 2021. Below are examples of globally marketed beverages that use amaranth or annatto-norbixin, as noted in CX/FA 21-52-7 Add.1 Appendix B Annex 2. We also include in Appendix A those images illustrating representative color use in beverages as shared on March 31, 2020 (as a conference room document) *before* CCF52 was postponed due to the emergence of the pandemic.

I. Images of annatto-norbixin containing beverages

1. Peru – Passionfruit Juice Drink



Ingredients (Standard form): Tap Water (Treated), Chia Seed, Stevia (Powdered) (Steviol Glycoside), Tartaric Acid (Food Acids), Xanthan Gum, Citric Acid (Food Acids), **Annatto Extracts Norbixin-based (Food Colours)**, Nitrogen, Natural Passionfruit Flavour (Natural)

Ingredients (On Pack): treated water, chia seeds, stevia powder (contains steviol glycosides (E960)), tartaric acid (E334), xanthan gum (E415), citric acid (E330), **coloring (norbixin (E160b))**, nitrogen, natural passionfruit flavor

2. Peru – Passionfruit Juice Drink



Ingredients (Standard form): Tap Water (Treated), Chia Seed (Grain), Steviol Glycoside (Powdered), Tartaric Acid (Food Acids), Xanthan Gum, Citric Acid (Food Acids), **Annatto Extracts Norbixin-based (Food Colours)**, nitrogen gas, Passion Fruit Extract (Extract, Natural)

Ingredients (On Pack): Treated water, chia grain, powdered stevia (steviol glycoside) (E960), tartaric acid (E334), xanthan gum (E415), citric acid (E330), **color norbixin (E160b)**, nitrogen gas, natural passion fruit extract

3. India – Saffron Almond Flavoured Drink Mix



Ingredients (Standard form): Milk Solids (Solid), White Sugar, Peanut Oil, Maltodextrin, Minerals, Almond, Curcumin, **Annatto Extracts Norbixin-based**, Vitamins, Saffron, Inositol, Taurine, Carnitine, permitted natural colours, Flavouring Substances (artificial milk masala flavouring substances, Artificial Saffron Flavour (Artificial))

Ingredients (On Pack): Milk solids (51.9%), sugar, peanut oil, maltodextrin, minerals, almond (0.8%), curcumin (INS 100(i)), **annatto (INS 160b(ii))**, vitamins, saffron (0.05%), inositol, taurine, L-carnitine, permitted natural colours, added flavours (artificial milk masala flavouring substances, artificial saffron flavouring substances)

4. Thailand – A non-carbonated Instant Uji Matcha Green Tea Latte Powder Mix



Ingredients (Standard form): Sugars and Other Carbohydrate Sweeteners, Whole Milk Powder (Powdered), Matcha Green Tea (Uji), creamer (6%), Mono- and Di-glycerides of Fatty Acids (Emulsifiers), Dipotassium Hydrogen Phosphate (Acidity Regulators, Food Acids), Silicon Dioxide (Anti-caking Agents), **natural colour (Annatto Extracts Norbixin-based)**

Ingredients (On Pack): sugar (48.08%), whole milk powder (18%), Uji matcha (7.92%), creamer (6%), emulsifier (INS 471), acidity regulator (INS 340(ii)), anticaking agent (INS 551), **natural colour (including INS160b(ii))**

5. Thailand – A non-carbonated Iced Strawberry Black Tea Latte



Ingredients (Standard form): Sugars and Other Carbohydrate Sweeteners, Non Dairy Creamer (Creamer, Non-Dairy), Milk Powder (Powdered), Tea (Powdered), Iodized Salt, Collagen, Fibres (Source of Dietary Fibre), Carnitine Fumarate, Calcium Lactate, Erythrosine (Artificial, Food Colours, Artificial Colours), Nature Identical Flavouring Substance (Natural Identical), emulsifier (Dipotassium Hydrogen Phosphate, Mono- and Di-glycerides of Fatty Acids), **natural colour (Annatto Extracts Norbixin-based)**, Silicon Dioxide (Anti-caking Agents)

Ingredients (On Pack): sugar (65.7%), non-dairy creamer (19.3%), milk powder (9.5%), tea powder

(3.5%), iodised salt (0.5%), collagen (0.5%), fibre (0.5%), l-carnitine fumarate (0.1%), calcium lactate (INS 327) (0.1%), artificial colour (INS 127), natural identical flavour, emulsifier (INS 340ii, INS 471), **natural colour (INS 160b(ii))**, anticaking agent (INS 551)

II. Images of amaranth-containing beverages

1. Australia – Sicilian Blood Orange Classic Soda



Ingredients (Standard form): Spring Water (Spring, Carbonated), White Sugar, Orange Juice, Citric Acid (Food Acids), Sodium Benzoate (Preservatives), **colour (Tartrazine, Amaranth Red)**, Flavouring Substances

Ingredients (On Pack): carbonated spring water, sugar, orange juice (5%), food acid (330), preservative (211), colour (102, **123**), flavor

2. Australia – Blackcurrant Flavoured Formulated Sports Drink



Ingredients (Standard form): Purified Water (Purified), White Sugar, Maltodextrin, acidity regulators (Citric Acid, Sodium Citrate), Flavouring Substances, Tripotassium Citrate, Magnesium Sulfate, Salt, Potassium Sorbate (Preservatives), Calcium Lactate, Vitamins (Vitamin C, Niacin, Pantothenic Acid, Vitamin B6, Vitamin B12), **colours (Amaranth Red, Brilliant Blue FCF)**

Ingredients (On Pack): purified water, sucrose, maltodextrin, acidity regulators (330, 331), flavours, tripotassium citrate, magnesium sulphate, sodium chloride, preservative (202), calcium lactate, vitamins (vitamin C, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, vitamin B12), **colours (123, 133)**

3. New Zealand – Apple and Blackcurrant Vitamin Enriched Fruit Drink



Ingredients (Standard form): Waters, White Sugar, Fruit Juice (Made From Concentrate) (Apple Juice (Made From Concentrate), Blackcurrant Juice (Made From Concentrate)), acidity regulators (Citric Acid, Sodium Citrate), Flavouring Substances, Pectins (Stabilizers), Potassium Sorbate (Preservatives), sweeteners (Acesulfame Potassium, Sucralose), Vitamins (Vitamin E, Niacin, Pantothenic Acid (Food Acids), Vitamin B6, Vitamin B12), **colours (Amaranth Red, Brilliant Blue FCF)**

Ingredients (On Pack): water, sugar, reconstituted fruit juice (reconstituted apple juice (5.5%), reconstituted blackcurrant juice (2.8%)), acidity regulators (330, 331), flavour, stabiliser (pectin), preservative (202), sweeteners (acesulfame potassium, sucralose), vitamins (vitamin E, niacin, pantothenic acid, vitamin B6, vitamin B12), **colours (123, 133)**

4. Japan – X-Freedom Energy Drink



Ingredients (Standard form): Glucose Fructose Syrup, Malto-oligosaccharides, Carbonic Acid (Food Acids), acidifier, Sodium Benzoate (Preservatives), Flavouring Substances, Caffeine, sweetener (Acesulfame Potassium, Sucralose), Niacin, colouring (Tartrazine, **Amaranth Red**), Vitamin B6, Vitamin B1, emulsifier

Ingredients (On Pack): Fructose glucose syrup, maltooligosaccharide, carbonic acid, acidifier, preservative (sodium benzoate), flavouring, caffeine, sweetener (acesulfame potassium, sucralose), niacin, **colouring (CI 19140, CI 16185)**, vitamin B6, vitamin B1, emulsifier

5. China – Vitality Grape Flavoured Beverage



Ingredients (Standard form): White Sugar (Granules), food additives (Citric Acid (Food Acids), Sodium Carboxymethyl Cellulose, Tricalcium Phosphate, **Amaranth Red**, Titanium Dioxide, **Amaranth**, Brilliant Blue FCF), Vitamins (Vitamin C, Pyridoxine Hydrochloride), Minerals (Ferric Diphosphate, Zinc Oxide), Flavouring Substances

Ingredients (On Pack): white granulated sugar, food additives (citric acid, sodium carboxymethyl cellulose, tri-calcium phosphate, amaranth aluminum lake, titanium dioxide, **amaranth**, brilliant blue), vitamins (L-ascorbate, pyridoxine hydrochloride), minerals (ferric pyrophosphate, zinc oxide), food flavouring

6. Vietnam – Sarsi Flavoured Carbonated Soft Drink



Ingredients (Standard form): Carbonated Water (Carbonated) (Carbon Dioxide), High Fructose Corn Syrup, Citric Acid (Acidity Regulators, Food Acids), **Amaranth Red (Food Colours)**, artificial sarsi flavour, Sodium Benzoate (Preservatives)

Ingredients (On Pack): Carbonated water (contains CO₂), HFCS, acidity regulator (330), **colour (123)**, artificial sarsi flavour, preservative (211)

7. India – Bubblegum Mojito Drink



Ingredients (Standard form): Carbonated Water (Carbonated), White Sugar, Apple Juice Concentrate (Concentrate) (Apple Juice), Lemon Juice Concentrate (Concentrate) (Lemon Juice), Citric Acid (Acidity Regulators, Food Acids), **Amaranth Red (Artificial, Permitted, Artificial Colours)**, Nature Identical Flavouring Substance

Ingredients (On Pack): Carbonated water, sugar, apple juice concentrate (1.7%) (contains equivalent to 12% apple juice), lemon juice concentrate (0.3%) (contains equivalent to 2.5% lemon juice), acidity regulator (INS 330), **permitted synthetic food colour (INS 123)**, added nature identical flavouring substances

8. Indonesia – Sparkling Mineral Water with Orange Jice



Ingredients (Standard form): Mineral Water (Natural, Carbonated), White Sugar, Orange Juice (Made From Concentrate), Citric Acid (Food Acids), flavour preservative (E211), **colours** (Sunset Yellow FCF, **Amaranth Red**)

Ingredients (On Pack): Carbonated natural mineral water, sugar, reconstituted orange juice 5%, food acid (E330), flavour preservative (E211), **colours** (E110, **E123**)

9. Nigeria – D'joni Cocktail de Fruits



Ingredients (Standard form): Citric Acid (Food Acids), Sodium Benzoate (Preservatives), **colourant** (**Amaranth Red**, Tartrazine, Sunset Yellow FCF), Glycerol Ester of Wood Rosin (Emulsifiers)

Ingredients (On Pack): Citric acid E330, preservatives (sodium benzoate (E211)), **colourant** (**E123**, E102, E110), emulsifier (E445)

10. Brazil – Guava Flavoured Drink



Ingredients (Standard form): Waters, White Sugar, Guava Pulp (Pulp), Apple Juice Concentrate (Concentrate), Citric Acid (Food Acids), Xanthan Gum (Stabilizers), Vitamin C (Food Acids, Antioxidants), preservatives (Sodium Benzoate, Potassium Sorbate), Nature Identical Guava Flavor, **artificial coloring** (Sunset Yellow FCF, **Amaranth Red** (**Bordeaux**), Caramel IV), artificial sweetener (Sodium Cyclamate, Acesulfame Potassium, Sodium Saccharin)

Ingredients (On Pack): Water, sugar, guava pulp, concentrated apple juice, acidulant (citric acid), stabilizer (xanthan gum), antioxidant (ascorbic acid), preservatives (sodium benzoate, potassium sorbate), nature identical guava flavor, **artificial coloring** (sunset yellow, **bordeaux red**, caramel IV), artificial sweetener (sodium cyclamate (19.63mg/100ml), acesulfame potassium (6.3mg/100ml), sodium saccharin (3.96mg/100ml))

11. Brazil – Orange and Acerola Flavored Drink



Ingredients (Standard form): Waters, Fructose, White Sugar, Glucose, Natural Orange Flavour (Natural), Natural Acerola Flavour (Natural), Nature Identical Orange Flavour, Nature Identical Acerola Flavor, Vitamins (Vitamin C, Alpha-Tocopherol), Citric Acid (Food Acids), Saccharins (Sweeteners), preservative (Sodium Benzoate, Potassium Sorbate), stabilizers (Xanthan Gum, INS 445ii, Butylated Hydroxyanisole), Modified Corn Starch (Modified), Sunflower Seed Oil, **coloring** (Sunset Yellow FCF, Allura Red AC, **Amaranth Red** (**Bordeaux**), Caramel IV)

Ingredients (On Pack): water, fructose, sucrose, glucose, natural orange flavor, natural acerola flavor, nature identical orange flavor, nature identical acerola flavor, vitamins (INS 300, INS 307), acidulant (INS 330), sweetener (INS 954), preservative (INS 211, INS 202), stabilizers (INS 415, INS 445ii, INS 320), modified cornstarch, sunflower oil, **coloring** (sunset yellow, red 40, **bordeaux S**, caramel IV)

12. Brazil – Red Fruit Flavored Green Tea

Ingredients (Standard form): Waters, Green Tea Extract (Extract, Green), Citric Acid (Food Acids), Trisodium Citrate (Acidity Regulators, Food Acids), Vitamin C (Food Acids, Antioxidants), Polydextrose, Natural Red Fruit Flavour (Natural), **Amaranth Red (Artificial, Artificial Colours)**, preservatives (Sodium Benzoate, Potassium Sorbate), artificial sweeteners (Sucralose, Acesulfame Potassium)



Ingredients (On Pack): Water, green tea (Camellia sinensis) extract, acidulant (citric acid (INS 330)), acidity regulator (sodium citrate (INS 331iii)), antioxidant (ascorbic acid (INS 300)), fiber (polydextrose), natural red fruit flavor, **artificial coloring (red amaranth (INS 123))**, preservatives (sodium benzoate (INS 211), potassium sorbate (INS 202)), artificial sweeteners (sucralose (INS 955) (11.5mg/100ml), acesulfame potassium (INS 950) (9mg/100ml))

13. Argentina – Natural Orange Juice Drink



Ingredients (Standard form): Waters, Orange Juice, Citric Acid (Food Acids), Xanthan Gum (Thickeners), Flavouring Substances, preservative (sodium benzoate (INS 202)), sweetener (Cyclamates, stevia (8mg/100cc)), Vitamin C (Antioxidants), **colors (Amaranth Red, Patent Blue V)**

Ingredients (On Pack): Water, orange juice, acidulant (INS 330), thickener (INS 415), flavor, preservative (sodium benzoate (INS 202)), sweetener (cyclamate (100mg/100cc), stevia (8mg/100cc)), antioxidant (INS 300), **colors (INS 123, INS 131)**

14. Argentina – Orange Flavored Carbonated Soft Drink



Ingredients (Standard form): Carbonated Water (Carbonated), White Sugar, Orange Flavour (Permitted), Citric Acid (Food Acids), Sodium Benzoate (Preservatives), Vitamin C (Food Acids, Antioxidants), **permitted coloring (Tartrazine, Amaranth Red)**

Ingredients (On Pack): Carbonated water, sugar, permitted orange flavoring, acidulant (330), preservatives (sodium benzoate), antioxidant (ascorbic acid), **permitted coloring (tartrazine, red amaranth)**

Conclusion

ICBA thanks the CCFA GSFA physical working group for taking these additional comments and illustrations into careful consideration.

Appendix A. Representative Colors for GSFA 14.1.4. Water-Based Flavored Drink Category (as submitted on March 31, 2020, to CCFA Secretariat as a Conference Room Document)

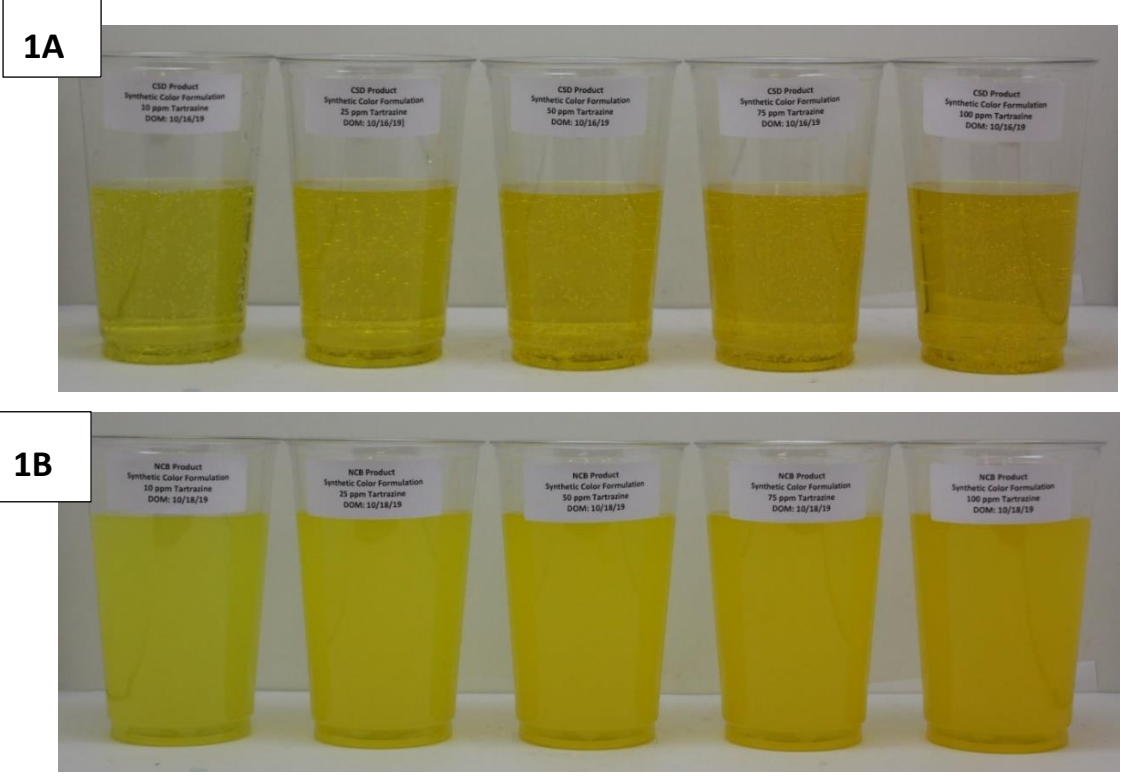
First set of images – Representative colors (tartrazine, quinoline yellow, sunset yellow, allura red, azorubine(carmoisine) or amaranth) of increasing concentration either in carbonated soft drinks or non-carbonated soft drinks.

Second set of images – Representative colors (tartrazine, sunset yellow or allura red) with a sampling of actual products in global markets with various ranges of colors singly or in combination to achieve desired color to meet consumer expectations and preferences across geographies.

IMAGES – SET ONE

TARTRAZINE

Image 1: Increasing Tartrazine (10,25,50,75,100 ppm) in either **A.** Carbonated Soft Drinks OR **B.** Non-Carbonated Soft Drinks.



QUINOLINE YELLOW

Image 2: Increasing Quinoline Yellow (10,25,50,75,100, 120 ppm) in either **A.** Carbonated Soft Drinks OR **B.** Non-Carbonated Soft Drinks.



SUNSET YELLOW

Image 3: Increasing Sunset Yellow (10,25,50,75,100 ppm) in either **A.** Carbonated Soft Drinks OR **B.** Non-Carbonated Soft Drinks.



ALLURA RED

Image 4: Increasing Allura Red (50, 100, 150, 200, 250 ppm) in either **A.** Carbonated Soft Drinks OR **B.** Non-Carbonated Soft Drinks.



4B



AZORUBINE

Image 5: Increasing Azorubine (25,50,75,95 ppm) in either **A.** Carbonated Soft Drinks OR **B.** Non-Carbonated Soft Drinks.

5A

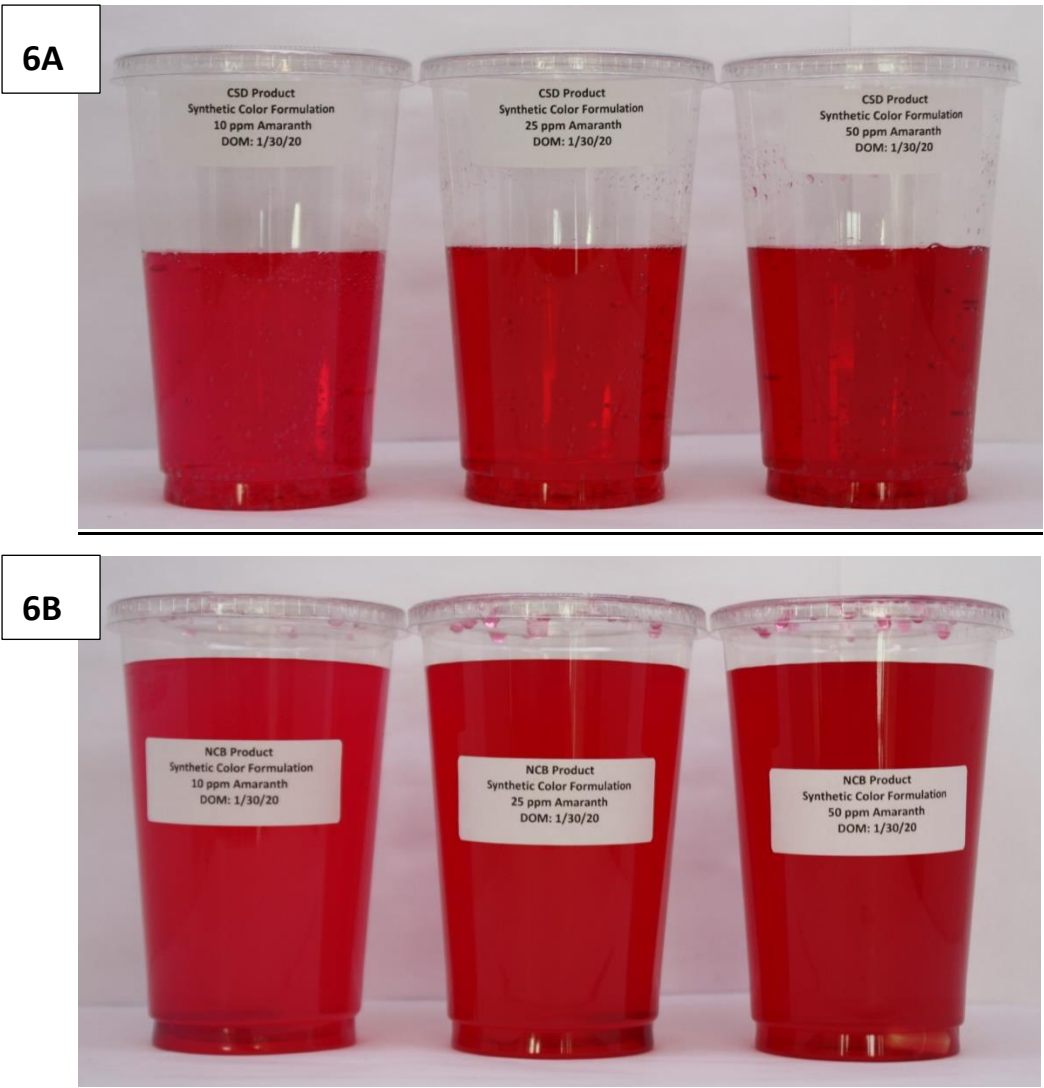


5B



AMARANTH

Image 6: Increasing Amaranth (10,25,50 ppm) in either **A.** Carbonated Soft Drinks OR **B.** Non-Carbonated Soft Drinks.



IMAGES – SET TWO

Sunset Yellow Market Samples

Sunset Yellow Group I – Less than 10 ppm



Plus other colorants, CSD, Mexico



Plus other colorants, CSD, USA



Plus other colorants, CSD, USA

Sunset Yellow Group II – Between 10 and 50 ppm



CSD, Japan



Indonesia



CSD, Malaysia



CSD, Bolivia/Peru



Plus other colorants, CSD, USA



Still Fruit Drink, Malaysia

Sunset Yellow Group III – Between 50 and 100 ppm



CSD Juice Drink, India



CSD, Chile/Bolivia



CSD, Peru
Plus other colorants, CSD, USA



Still Sports Drinks, India

Tartrazine Market Samples

Tartrazine Group I – Less than 10 ppm



Plus colorants, CSD, Japan



Plus colorants, CSD, Thailand



Plus colorants, CSD, Thailand



Plus colorants, CSD, Mexico



Plus colorants, CSD, USA



Still Juice Drink, Argentina

Tartrazine Group II – Between 10 ppm and 50 ppm



Plus colorants, CSD, Vietnam



CSD, Indonesia



Plus colorants, Malaysia



Plus colorants, CSD, USA



Plus colorants, CSD, USA



Juice Drink, Thailand



Plus other colorants, Indonesia



Plus other colorants, Still Fruit Drink, India and Sri Lanka



Still Juice Drink, Argentina/Uruguay

Tartrazine Group III – Between 50 ppm and 100 ppm



CSD, Brazil



CSD (plus other colorants), Pakistan



Sports Drink (plus other colorants), Canada



Fruit Drink (plus other colorants), Pakistan

Allura Red Market Samples

Allura Red Group I – Up to 50 ppm



Plus other colorant, CSD, USA

Allura Red Group II – Between 50 ppm and 100 ppm



CSD, Mexico



Plus other colorants, CSD, Honduras

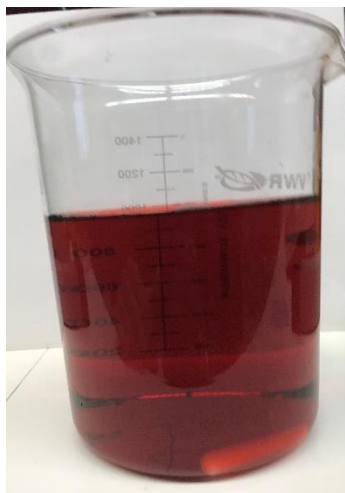


Juice Drink, USA



Plus other colorants, Fruit Punch, Guatemala

Allura Red Group III – Between 100 and 150 ppm



Plus other colorants, still (sport) drink, USA

IFAC (International Food Additives Council)

The International Food Additives Council (IFAC) is responding to [CL 2021/25-FA](#): Request for Comments on the Food Additive Provisions for the General Standard for Food Additives (GSFA). IFAC is a global association representing manufacturers and end-users of food additives and holds non-governmental observer status with Codex Alimentarius. IFAC strives to promote science-based regulations, standards, and specifications for food additives worldwide.

IFAC thanks the US Delegation for its continued leadership in chairing the electronic Working Group (EWG) on the GSFA. Following are IFAC comments on documents referenced in CL 2021/25-FA.

CX/FA 21/52/7 – Report of the EWG on the GSFA

Appendix 1: Replies of Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) and Codex Committee on Fats and Oils)CCFO(

IFAC supports the final EWG proposals for the following food additive provisions in Food Category 02.1. 2 (Vegetable oils and fats):

- **Polyglycerol Esters Of FattyAcids** – Adopt at 10,000 mg/kg with notes 356, XS33, XS325R and a new note For use as an emulsifier in cooking or solid oils conforming to the“Standard for Named Vegetable Oils (CXS 210-1999) and the Standard for edible fats and oils not covered by individual standards (CXS 19-1981) only”.
- **Sorbitan Esters of Fatty Acids** – Adopt at 750 mg/kg with notes 356, XS33, XS325R and a new note “For use as an emulsifier in cooking or solid oils conforming to the Standard for Named Vegetable Oils)CXS210-1999 (and the Standard for edible fats and oils not covered by individual standards (CXS19-1981) only”.
- **Stearoyl Lactylates** – Adopt at 300 mg/kg with notes 356, XS33, XS325R and a new note “For use as an emulsifier in cooking or solid oils conforming to theStandard for Named Vegetable Oils (CXS210-1999) and the Standard for edible fats and oils not covered by individual standards)CXS19-1981 (only”.

Appendix 4: Draft and proposed draft provisions in the GSFA

IFAC supports the final EWG proposals for the following provisions:

- **Propylene Glycol Alginate** – Adopt at 4,000 mg/kg with notes 407and 438 in Food Category 01.1. 2) Other Fluid Milk)plain((.
- **Agar, Lecithin, Salts of Oleic Acid with Calcium, and Sodium Alginate** – Adopt at GMP levels with notes “For use as a glaze where such surface treatment is allowed for application to the surface of ”fresh fruitsand “For use in waxes, coatings or glazes where these surface treatmentsare allowed for the application to the surface of ”fresh fruits in Food Category 04.1.1. 2)Surface treated fresh fruit(.
- **Agar, Lecithin, Salts of Oleic Acid with Calcium, and Sodium Alginate** – Adopt at GMP levels with notes For use as a glaze where“such surface treatment is allowed for application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts andseeds” and “For use in waxes ,coatings or glazes where these surfacetreatments are allowed for the application to the surface of fresh vegetables, seaweeds or nuts andseeds” in Food Category 04.2.1. 2)Surface-treated fresh vegetables,)including mushrooms and fungi ,roots and tubers ,pulses and legumes)including soybeans(, aloe vera and(, seaweeds and nuts and seeds).
- **Nisin** – Adopt at 5 mg/kg as a preservative in Food Categories 12.6. 1)Emulsified sauces and dips(, 12.6.2 (Non-emulsified sauces), 12.6. 4)Clear sauces(, and 12. 7) Salads)e.g. macaroni salad, potato salad(and sandwich spreadsexcluding cocoa- and nut-based spreads of Food Categories 04.2.2.5 and 05.1.3).

CX/FA 21/52/7 Add. 1 – Report of the Continuation of the EWG on the GSFA

Appendix A: Recirculation of specific draft and proposed draft provisions from Appendix 4 of CX/FA 20/52/7

IFAC supports the adoption of the following additives at GMP levels in the Food Categories 04.1.1.2 (Surface treated fresh fruit) and 04.2.1.2 (Surface-treated fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes (including soybeans), and aloe vera), seaweeds and nuts and seeds(.

- **Alginic Acid**
- **Ammonium Alginate**
- **Calcium Alginate**
- **Carrageenan**
- **Pectins**

IDF (International Dairy Federation)

CX/FA 21/52/7

IDF thanks the delegation of the United States for the extensive work in compiling comments and putting forward consensus proposals and welcomes the opportunity to provide additional feedback.

Appendix 3: Creation of a group header in the GSFA for INS 473, 473a, and 474

Annex 2: Adopted provisions and provisions in the step process for sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474) in FCs 01.0 to 16.0 in the GSFA as a result of their group ADI and create a group heading accordingly

For all the dairy categories (1.1.2 to 2.2.2) listed in this document, IDF supports the final proposals from the eWG.

Appendix 5: Provisions for nitrates (INS 251, 252) and nitrites (INS 249, 250) in the Step process or adopted (ingoing and residual use levels).

IDF supports the recommendations 1 & 2 to consult CCMAS. IDF wish also to share a factsheet on Naturally occurring nitrates in cheese for the information of the delegates: [IDF Factsheet 015/2020: Naturally occurring nitrates in cheese - free](#).

CX/FA 21/52/7 Add.1

IDF thanks the delegation of the United States for the extensive work in compiling comments and putting forward consensus proposals and welcomes the opportunity to provide additional feedback on Appendix D - Provisions in FCs 01.0, 02.0, and 03.0 and their subcategories for additives with the functional class of colour: Draft and Proposed Draft Provisions and Adopted Provisions with Note 161.

IDF supports the final proposals from the eWG for the provisions listed under dairy categories (FC 1.1.2 to 2.2.2).

In addition, IDF wishes to provide the following comments.

- **Page 40 - Category No. 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks) – Paprika Extracts - Request comments on whether INS 160c(ii) is used in products covered by CODEX STAN 243 and if that CODEX STAN should be revised**

IDF received use information for fruit yoghurt drink and drinks based on fermented milk which are covered by CODEX STAN 243 (the products in 2.3 and 2.4 respectively). CODEX STAN 243 allows for colours in flavoured products.

IDF would support the use of Paprika extracts for products confirming with CXS 243. IDF wonders whether the revision of the commodity standard is necessary since provisions will be removed from the standard with the alignment exercise.

- **Pages 54 and 55 – category 1.5.2 (Milk and cream powder analogues) – Annatto extracts, bixin-based and paprika extract.**

IDF would request removal of Note 72 for consistency within the category.

Adding Note 72 (on the ready-to-eat basis) would mean that the level is in the reconstituted milk powder rather than the powder.

None of the currently permitted additives for FC 01.5.2 has this note, and inclusion of this note would mean that the reconstitution instructions for the milk powder would need to be considered when determining whether the additive addition rate is within the ML. Given that this product may be produced as an ingredient rather than a final product, this may mean it is difficult for ingredient manufacturers to comply with an ML that is on the ready to eat basis. We would therefore recommend the ML remains on a powder basis.

- **Page 62 - Category No. 01.6.1 (Unripened cheese) – Paprika extract**

IDF wonders whether the revision of the commodity standards CXS 221 (Unripened Cheese) and CXS 262 (Mozzarella) is necessary since the food additives provisions will be removed from the commodity standards with the GSFA alignment exercise (to be discussed at CCFA 2021 for CXS 221, and CCFA 2022 for CXS 262).

- **Page 89 - Category No. 01.6.4.1 (Plain processed cheese) – Caramel II - sulfite caramel INS 150b**

Plain processed cheeses are not necessarily white, even if not flavored, but vary from pale white to dark orange mostly due to consumer preferences. These products are traded internationally.

ISA (International Sweeteners Association)

International Sweeteners Association (ISA) would like to thank you for the opportunity to provide comments on the reports of the electronic Working Group on GSFA. ISA would like to share the below specific comments:

- Specific comments on Annex 3: Sweeteners in the step process in food categories where the CCFA51 Note 161 EWG reached consensus on a horizontal approach to replace Note 161 with a specific alternative note of Appendix 6 of the working document **CX/FA 21/52/7**, and in particular on recommendations referring to provisions for:

Advantame, INS 969 in food categories:

01.7 (Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt))

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg with Note 478.

03.0 (Edible ices, including sherbet and sorbet)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg with Note 478.

04.1.2.5 (Jams, jellies, marmelades)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg with Note 478.

04.1.2.6 (Fruit-based spreads (e.g. chutney) excluding products of food category 04.1.2.5)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg with Note 478.

04.1.2.8 (Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg, add Note 478.

04.1.2.9 (Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg, add Note 478.

04.1.2.10 (Fermented fruit products)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg, add Note 478.

04.1.2.12 (Cooked fruit)

ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg, add Note 478.
-----------	-----	----	--	---	-----------------------------	----------------------------------

05.1.3 (Cocoa-based spreads, including fillings)

ADVANTAME	969	30		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg with Note 478 and XS86.
-----------	-----	----	--	---	-----------------------------	---

05.2.1 (Hard candy)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	30	114	2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 40 mg/kg with Notes 114 and 478.

05.2.2 (Soft candy)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	30	114	2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 30 mg/kg with Notes 114, 478 and XS309R

05.2.3 (Nougats and marzipans)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	30		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 30 mg/kg with addition of Note 478.

05.3 (Chewing gum)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	100		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 400 mg/kg, add Note 478.

05.4 (Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 20 mg/kg, add Note 478

06.3 (Breakfast cereals, including rolled oats) and steviol glycosides:

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg; add Note 478

10.4 (Egg-based desserts (e.g. custard))

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	10		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg, add Note 478

12.5 (Soups and broths)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	12	XS117	2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 12 mg/kg with XS117 and Note 478.

14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	6		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 10 mg/kg, add Note 478

14.1.5 (Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	6	160	2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 6 mg/kg with Notes 160 and 478.

Steviol glycosides, INS 960 in food categories:

05.1.3 (Cocoa-based spreads, including fillings)

STEVIOL GLYCOSIDES	960	350	26	3	Sweetener	Adopt at 350 mg/kg with Note 26, 477 and XS86.
--------------------	-----	-----	----	---	-----------	--

05.4 (Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces)

STEVIOL GLYCOSIDES	960	330	26	3	Sweetener	Adopt at 330 mg/kg with Notes 26 and 477.
--------------------	-----	-----	----	---	-----------	---

ISA would like to support final proposals of the eWG, for the above provisions. However, with regard to the provisions for Advantame, INS 969 and Steviol glycosides, INS 960 in FC 05.1.4 (Cocoa and chocolate products) – as presented below:

05.1.4 (Cocoa and chocolate products)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	Final EWG Proposal
ADVANTAME	969	30		2	Flavour enhancer, Sweetener	Adopt at 20 mg/kg; Add Notes 478 and XS87

05.1.4 (Cocoa and chocolate products)

STEVIOL GLYCOSIDES	960	350	26	3	Sweetener	Adopt at 350 mg/kg with Notes 26, 477 and XS87
--------------------	-----	-----	----	---	-----------	--

ISA would like to oppose the addition of note XS87: *Excluding products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)* to these provisions. It is the ISA understanding that: sweeteners used in accordance with Tables 1 and 2 of the General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995) in food category 05.1.4 (Chocolate and chocolate products) and its parent food categories are acceptable for use in foods conforming to CODEX STAN 87-1981. Accordingly, the note excluding the use of Advantame, INS 969 and Steviol glycosides, INS 960 in products covered by CODEX STAN 87-1981 would be discriminatory for these two sweeteners and would disregard the current use of these two sweeteners in products covered by CODEX STAN 87-1981.

- Specific comments on working document **CX/FA 21/52/7 Add.1** Appendix B - Request further comment on adopted provisions for acesulfame potassium (INS 950) and saccharins (INS 954(i)-(iv)) in specific food categories (Recirculation from Annex 2 of Appendix 6 of CX/FA 20/52/7)

ISA would like to support comments shared by the International Council of Beverage Associations.

We hope these comments could be considered by the Working Group on GSFA at its meeting on 21st – 23rd June 2021 and remain available in case of questions.

ISC (International Stevia Council)

The [International Stevia Council](#) (ISC) wishes to provide its comments on the [CL 2021/25-FA](#): Request for comments on the food additive provisions for the GSFA.

ISC comments are provided separately for each of the documents covered by the circular letter, as follows:

A. Comments on [CX/FA 21/52/7](#)

ISC comments covers [Appendix 6 - Discussion on Adopted, Draft and Proposed Draft Provisions for Sweeteners](#) and more specifically [Annex 3: Sweeteners in the step process](#) in food categories where the CCFA51 Note 161 EWG reached consensus on a horizontal approach to replace Note 161 with a specific alternative note.

I) General Comments:

ISC supports the adoption of steviol glycosides' provisions in Category No. 05.1.3 (Cocoa-based spreads, including fillings); Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products) and Category No. 05.4 (Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces) as proposed in the Report by eWG on GSFA.

II) Specific comments:

ISC requests the removal of Note XS87 from the proposal for steviol glycosides' provision in Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products).

Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products)

Additive	INS	Max level (mg/kg)	Notes	Step Adopted /	INS Functional Class	Final EWG Proposal
STEVIOLE GLYCOSIDES	960	350	26	3	Sweetener	Adopt at 350 mg/kg with Notes 26, 477 and XS87

Note XS87 from the Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate (CCCPC) reads "Excluding products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)". CCCPC is "adjourned *sine die*".

Several sweeteners are permitted for use in products covered by the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981), such as aspartame, acesulfame K and saccharin.

We ask for the support of GSFA to agree on the removal of Note XS87 from the proposal for steviol glycosides' provision in Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products), for the following reasons:

1. Steviol glycosides are very useful tools to formulate and develop chocolate and chocolate products in a similar fashion to those intense sweeteners already allowed to be used in the products covered by the Commodity Standard 87-1981.
2. It is important that innovation continues in the food sector in order for the food industry to meet global demands of safe products that consumers find palatable and to help consumers eat and drink less sugars and calories in food and beverages products.
3. It will be discriminatory that steviol glycosides are excluded from use in the products covered by the Commodity Standard 87-1981 while other sweeteners are allowed.
4. It will be even more confusing that steviol glycosides, a sweetener from botanical source, would not be permitted in such important applications as those covered by the standard, while other sweeteners are allowed.
5. Additionally, the Standard seems to cover almost the entire Category No. 05.1.4 (Cocoa and chocolate products), therefore it would be practically useless to adopt the use of steviol glycosides in this category with the Note XS87, which prohibits the use of the steviol glycosides in such an important category.

There are more than 200 products covered by the Commodity Standard 87 1981 that are already in the markets at worldwide level and that have steviol glycosides in the ingredient list (based on a Mintel GNPD search). In Annex 1, ISC gives some example of products covered by the Standard and with steviol glycosides in the ingredient lists: ISC will be pleased to share more examples, as considered appropriate.

ANNEX 1 – Examples of products covered by the Commodity Standard for Chocolate and Chocolate

Products that have steviol glycosides as an ingredient and that have been placed on several markets at international level in the past 3 years (based on a search on the Mintel GNPD database)

Villars No Added Sugar Swiss Milk Chocolate



Company: Villars Maitre Chocolatier

Market: Brazil

Date Published: Jun 2018

Sub-Category: Chocolate Tablets

Price: BRL17.90 / \$4.80 / €4.14

Pack Size: 100.000 g / 100.000 g

[View it on GNPD](#) [5778679](#)

Villars Chocolate ao Leite sem Adição de Açúcar (Diet) (No Added Sugar Swiss Milk Chocolate) contains Stevia Natura. This diet product is reduced in lactose, and retails in a 100g pack.

Ingredients:

Maltitols, Cocoa Fat, Whole Milk Powder, Cocoa Liquor, Inulin, Butter Fat, Soy Lecithin, Natural Vanilla Flavour, Steviol Glycoside

Claims:

Cobranded, Low/No/Reduced Allergen, Low/No/Reduced Lactose, No Added Sugar



244
External use permitted

Easis Dark Chocolate Sandwich Slices



Company: Easis

Market: Denmark

Date Published: Dec 2020

Sub-Category: Other Chocolate Confectionery

Price: DKK34.95 / \$5.69 / €4.70

Pack Size: 112.000 g / 112.000 g

[View it on GNPD](#) [8369697](#)

Easis Mørk Pålægsschokolade (Dark Chocolate Sandwich Slices), previously available as Isis, have been relaunched under a new brand and in a new pack design. They are said to be suitable for people who like delicious, thick slices of chocolate on bread, but would like to avoid sugar. The product contains 95% less sugar than a traditional dark chocolate sandwich slice, and no added sugar, and is sweetened with calorie-free erythritol and steviol glucoside extracted from the stevia plant. It can be ...

Ingredients:

Cocoa Liquor, dietary fibre (Dextrin, Fructo-oligosaccharides, Inulin), Cocoa Fat, sweetener (Erythritol), Fat Reduced Cocoa Powder, Soy Lecithin, Natural Vanilla Flavour, Steviol Glycoside

Claims:

Low/No/Reduced Calorie, Ethical - Environmentally Friendly Product, Ethical - Human, Ethical - Sustainable (Habitat/Resources), No Added Sugar, Low/Reduced Sugar



5
External use permitted

Sure Taste Dark Chocolate



Company: Sure Taste

Market: Sweden

Date Published: Dec 2020

Sub-Category: Chocolate Tablets

Price: SEK34.90 / \$4.05 / €3.41

Pack Size: 90.000 g / 90.000 g

[View it on GNPD](#) [8310435](#)

Sure Taste Mörk Choklad (Dark Chocolate) is now available. The vegan chocolate contains no added sugar, has a cocoa content of at least 58%, is sweetened with stevia, and is fibre enriched. This product retails in a 90g pack.

Ingredients:

Cocoa Liquor, Polydextrose, Cocoa Fat, Maltitol, Inulin, Sunflower Lecithin, Natural X Flavourings, Steviol Glycoside

Claims:

High/Added Fibre, Vegan/No Animal Ingredients, No Added Sugar



⁷ernal use permitted

Prozis Protein Dark Chocolate Bar



Company: Prozis

Market: Spain

Date Published: Oct 2020

Sub-Category: Chocolate Countlines

Price: €18.16 / \$21.13

Pack Size: 24 x 30.000 g / 24 x 30.000 g

[View it on GNPD](#) [8171977](#)

Prozis Chocolate Negro Proteico (Protein Dark Chocolate Bar) contains whey protein, sweetener and only 1g of sugars per bar. It is high in protein and low in sugars, features 96% less sugars, and is free from aspartame and colourings. This product retails in a 720g containing 24 x 30g units and bearing a micro QR code.

Ingredients:

Cocoa Liquor, Whey Protein Concentrate, sweeteners (Maltitol, Steviol Glycoside), Cocoa Fat, Inulin, emulsifiers (Soy Lecithin, Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid), Flavouring Substances

Claims:

No Additives/Preservatives, High/Added Protein, Low/Reduced Sugar, Free from Added/Artificial Colourings



25

Trapa Stevia Milk Chocolate with Puffed Rice and Stevia



Company: Europraline

Market: UK

Date Published: Sep 2020

Sub-Category: Chocolate Tablets

Price: £1.29 / \$1.69 / €1.43

Pack Size: 75.000 g / 75.000 g

[View it on GNPD](#) [8076411](#)

Trapa Stevia Milk Chocolate with Puffed Rice and Stevia is free from gluten and contains 0% added sugars. The product retails in a 75g pack.

Ingredients:

Steviol Glycoside Maltitols, Cocoa Fat, Whole Milk Powder, Rice (Rice Flour, Cornflours, Salt), Cocoa Liquor, Butter, Soy Lecithin, Flavouring Substances

Claims:

Gluten Free, Low/No/Reduced Allergen, No Added Sugar



41

Food4Fit Sugar Free Chocolate with White Chocolate Filling



Company: F4F Indústria e Comércio

Market: Brazil

Date Published: Aug 2020

Sub-Category: Individually Wrapped Chocolate Pieces

Price: BRL63.90 / \$11.78 / €9.95

Pack Size: 200.000 g / 200.000 g

[View it on GNPD](#) [8059235](#)

Food4Fit Amor em Lata Bombom com Recheio de Chocolate Branco sem Açúcar (Sugar Free Chocolate with White Chocolate Filling) is now available. The product is free preservatives and gluten, and retails in a 200g pack featuring the Instagram logo.

Ingredients:

Chocolate (Palm Kernel Oil, Maltitol, Cocoa Powder, Polydextrose, Cocoa Liquor, Cocoa Fat, emulsifiers (Soy Lecithin, Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid), Nature Identical Vanilla Flavour, Steviol Glycoside), Maltitol, Vegetable Oils (Cotton Seed Oil, Sunflower Seed Oil, Corn Oil), Polydextrose, Whole Milk Powder, Coconut Oil, Rice Flour, Whey Powder, Whey Protein Concentrate, Coconut Oil, Hydrolyzed Collagen, Soy Lecithin, Nature Identical Vanilla Flavour, Steviol Glycoside

Claims:

No Additives/Preservatives, Gluten Free, Low/No/Reduced Allergen, Social Media, Sugar Free, Free from Added/Artificial Preservatives



44

Whitman's No Sugar Added Chocolate Truffle in Milk Chocolate



Company: Whitman's Chocolates

Market: Australia

Date Published: Feb 2019

Sub-Category: Individually Wrapped Chocolate Pieces

Price: AUD3.00 / \$2.18 / €1.90

Pack Size: 85.000 g / 85.000 g

[View it on GNPD](#) [6339199](#)

Whitman's No Sugar Added Chocolate Truffle in Milk Chocolate is now available. This product is sweetened with stevia extract and retails in an 85g pack.

Ingredients:

Milk Chocolate (sweeteners (Maltitols, Steviol Glycoside), Cocoa Fat, Cocoa Liquor, Milk Solids, Soy Lecithin, Flavouring Substances, Salt), Maltitols, Dark Chocolate (sweeteners (Maltitols, Steviol Glycoside), Cocoa Liquor (alkali), Cocoa Fat, Milk Solids, Soy Lecithin, Flavouring Substances, Salt), Butter Flavour, Potassium Sorbate, Soy Lecithin, Salt

Claims:

No Added Sugar



166
external use permitted

Valdélíce Sugar-Free Chocolate Assortment



Company: Fridul

Market: Spain

Date Published: Nov 2018

Sub-Category: Individually Wrapped Chocolate Pieces

Price: €4.70 / \$5.33

Pack Size: 150.000 g / 150.000 g

[View it on GNPD](#) [6139201](#)

Valdélíce Surtido de Chocolates sin Azúcar (Sugar-Free Chocolate Assortment) is now available. This product comprises assorted chocolates with no added sugar, sweetened with stevia and maltitol, and is free from gluten. It contains the following varieties: milk chocolates filled with hazelnut cream; milk chocolates filled with coffee cream; and milk chocolates filled with yogurt cream. The product retails in a 150g pack, containing 15 units, and featuring a QR code.

Ingredients:

Maltitols, Cocoa Fat, Palm Fat, Skimmed Milk Powder, Whole Milk Powder, Cocoa Liquor, Sunflower Seed Oil, Yoghurt Powder (Milk), Fat Reduced Cocoa Powder, Whey, Soy Lecithin (Soy Lecithin), Hazelnut, Natural X Flavourings (Natural Vanilla Flavour, Natural Coffee Flavour, Hazelnut, Natural Yogurt Flavour), sweetener (0,015%) (Steviol Glycoside)

Claims:

Gluten Free, Low/No/Reduced Allergen, No Added Sugar



147

Slim Secrets Choc Love Bites by Sophie Monk Dark Chocolate with Mint Crisps



Company: Slim Secrets

Market: Australia

Date Published: Sep 2018

Sub-Category: Non-Individually Wrapped Chocolate Pieces

Price: AUD2.95 / \$2.12 / €1.83

Pack Size: 36.000 g / 36.000 g

[View it on GNPD](#) [5975541](#)

Slim Secrets Choc Love Bites by Sophie Monk Dark Chocolate with Mint Crisps is low in carbs and provides 150 calories. This vegan product is free from gluten and sugar, and retails in a 36g pack.

Ingredients:

Dark Chocolate (Cocoa Powder (Cocoa Liquor, Cocoa Fat), Polydextrose, Erythritol, emulsifiers (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid, Soy Lecithin), Natural Vanilla Flavour, Steviol Glycoside), Mint (Isomalt, Mint Oil)

Claims:

Low/No/Reduced Carb, Gluten Free, Low/No/Reduced Allergen, Vegan/No Animal Ingredients, Sugar Free, Diet/Light

227



BelArte Milk & Cinnamon Belgian Chocolate with No Sugar Added



Company: Choc and Co

Market: UAE

Date Published: May 2018

Sub-Category: Chocolate Tablets

Price: AED12.60 / \$3.43 / €2.87

Pack Size: 85.000 g / 85.000 g

[View it on GNPD](#) [5678329](#)

BelArte Milk & Cinnamon Belgian Chocolate with No Sugar Added is made with sweeteners from stevia. The product retails in an 85g pack.

Ingredients:

Inulin, Cocoa Fat, Cocoa Liquor, Whole Milk Powder, Maltitol, Skimmed Milk Powder, Cinnamon, Steviol Glycoside (Stevia, Stevioside), Natural Vanilla Flavour, Soy Lecithin

Claims:

No Added Sugar

248
Final use permitted



Torras Dark Chocolate with Mint Sweetened with Stevia



Company: Chocolates Torras

Market: Peru

Date Published: May 2018

Sub-Category: Chocolate Tablets

Price: PEN6.00 / \$1.84 / €1.53

Pack Size: 35.000 g / 35.000 g

View it on GNPD [5673557](#)

Torras Chocolate Negro con Menta Edulcorado con Stevia (Dark Chocolate with Mint and Sweetened with Stevia) has been repackaged in a newly designed pack. The product is free from gluten and added sugars, contains at least 58% of cocoa, and retails in a 35g pack featuring the Facebook and Twitter logos.

Ingredients:

Cocoa Liquor, sweeteners (Erythritol, Steviol Glycoside), Cocoa Fat, Inulin, Fat Reduced Cocoa Powder, Mint, Sunflower Lecithin, Natural Mint Flavour, Natural Vanilla Flavour

Claims:

Gluten Free, Low/No/Reduced Allergen, Social Media, No Added Sugar

MINTEL

252

NATCOL (Natural Food Colours Association)

The Natural Food Colours Association (NATCOL) would like to thank you for giving the eWG another opportunity to comment on the above-mentioned draft that will be discussed during the next CCFA52.

We would like to comment on few provisions in **Appendix D: Provisions for colours in FCs 01.0 through 03.0 and their subcategories including adopted provisions for colours with Note 161 and draft and proposed draft provisions:**

- Category No. 01.1.4 (Flavoured fluid milk drinks)

Additive: Paprika extract INS 160c(ii)

For fluid, flavoured milks (01.1.4), NATCOL still supports the adoption of at least 30 mg/kg with higher levels for specific flavours. We defer to IACM to provide examples of products at higher levels.

Paprika extracts INS 160 c (ii) is currently not included in Codex STAN 243 which allows the use of colours in flavoured fermented milks. This is because paprika INS 160 c (ii) was not included in GSFA at that time. We therefore support IDF position on this Note XS243 for this FC for which they reported usage; there is no reason to exclude paprika when other natural colours are considered safe and suitable. This also applies to flavoured yoghurts that are included in the flavoured dairy desserts category (01.7).

- Category No. 01.3.2 (Beverage whiteners)

Additive: Annatto extracts, bixin-based INS 160b(i)

Beverage whiteners might not be dairy-based but consumers expect a characteristic dairy/milky colour. Furthermore these products may be flavoured, e.g. vanilla, hazelnut, cinnamon. Caramels 150c & 150d, carotenoids, B carotene-vegetable, riboflavin are already allowed in this category therefore the use of yellow/orange colours is already justified.

- Category No. 01.5.2 (Milk and cream powder analogues)

Additive: Paprika extract INS 160c(ii)

NATCOL supports the recommendation level of 5 mg/kg with Note 72. In the absence of Note 72, the dosage should be increased to account for the dilution factor.

- Category No. 02.3 (Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions)

Additive: Annatto extracts, bixin-based INS 160b(i)

With 10 mg/kg, the colour intensity would be light and for very limited applications. The colour intensity is affected by the fat content of the application, with higher fat level giving lighter colours. NATCOL believes that 25 mg/kg is needed for the high fat content in this category. Specific products which would be relevant are red burger spreads (for food service) and Thousand Island like products.

- Category No. 03.0 (Edible ices, including sherbet and sorbet)

Additive: Curcumin INS 100(i)

NATCOL believes that 150 mg/kg is required to achieve the colour shade required for certain flavours in a non-dairy ice cream and submits the attached picture showing the colour obtained by 150mg/kg curcumin

