

LAPORAN SIDANG
CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (CCFA) ke-49
Macao-China, 20-24 Maret 2017

OLEH

1. Deksa Presiana, Apt., M.Kes (Badan POM)
2. Riza Sultoni (Kementerian Kesehatan)
3. Lili Defi S.Pt, MSi (Badan POM)
4. Loise Riani Sirait., Apt (Badan POM)
5. Fajar Ramaditya Putra (Kementerian Kesehatan)
6. Fitri Wulandari (Kementerian Kesehatan)

DIREKTORAT STANDARISASI PRODUK PANGAN
DEPUTI BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
JAKARTA
2017

A PHYSICAL WORKING GRUP (PWG) (17-18 Maret 2017)

Sidang Codex Committee Food Additives didahului dengan Physical Working Grup (PWG) Meeting pada tanggal 17-18 Maret 2017 yang dipimpin oleh Amerika Serikat selaku ketua PWG. Pada PWG dibahas beberapa agenda antara lain yaitu:

- a) Agenda Item 5a Terkait GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA):
CCFA48 OUTSTANDING PROVISIONS; PROVISIONS FOR BENZOATES IN FC 14.1.4; PROVISIONS IN FC 5.0 AND 5.1; PROVISIONS ASSOCIATED WITH NOTE 22; PROVISIONS IN FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 AND 01.1.4.
- b) Agenda Item 5b Terkait GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA):
PROPOSALS FOR NEW AND/OR REVISION OF FOOD ADDITIVE PROVISIONS STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA): USE LEVELS FOR ADIPIC ACID (INS 355) IN VARIOUS FOOD CATEGORIES.
- c) Agenda Item 5c Terkait GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA):
PROPOSALS FOR NEW AND/OR REVISION OF FOOD ADDITIVE PROVISIONS
- d) Agenda Item 5d Terkait DISCUSSION PAPER ON THE USE OF SPECIFIC FOOD ADDITIVES IN THE PRODUCTION OF WINE.
- e) Agenda Item 5e Terkait DISCUSSION PAPER ON THE USE OF NITRATES AND NITRITES

Hampir semua rekomendasi yang dihasilkan pada pembahasan PWG ini disetujui pada pembahasan tanggal 20-24 Maret 2017

B. SIDANG CCFA tanggal 20-24 Maret 2017

1. Sidang CCFA ke-49 dilaksanakan di Macao, RRT pada tanggal 20- 24 Maret 2017.
2. Sidang ini dihadiri oleh 50 (lima puluh) negara anggota, satu organisasi anggota dan organisasi pengamat.

Ketua : Deksa Presiana, Apt., M.Kes (Badan POM)

- Anggota :
1. Riza Sultoni (Kementerian Kesehatan)
 2. Lili Defi S.Pt, MSi (Badan POM)
 3. Loise Riani Sirait., Apt (Badan POM)
 4. Fajar Ramaditya Putra (Kementerian Kesehatan)
 5. Fitri Wulandari (Kementerian Kesehatan)

3. Bertindak sebagai Chair dan vice-Chair pada sidang kali ini adalah Prof. Dr Junshi Chen, dari China National Centre for Food Safety Risk Assessment (CFSA) dan Dr Yongxiang Fan, dari CFSA. Sidang juga dihadiri oleh Mr Jin Xiaotao, Vice-Minister China National Health and Family Planning Commission, Ms Chan Hoi Fan, Secretary for Administration and Justice of Macao SAR, China, dan Mr José Maria da Fonseca Tavares, Chairman of Administration Committee of Civic and Municipal Affairs Bureau of Macao SAR, China.

HASIL SIDANG:

ADOPSI AGENDA (Agenda item 1)

- a) Endorsement and Alignment, yang membahas: usulan dan/atau perubahan batas maksimum bahan tambahan pangan dan bahan penolong pada standar Codex (Agenda Item 4a); penyesuaian persyaratan bahan tambahan pangan pada standar komoditi dengan GSFA (Agenda Item 4b); dan pekerjaan yang akan datang terkait penyesuaian (dipimpin oleh Australia);
- b) International Numbering System (INS) for food additives, yang membahas usulan draft revisi *Class Names and INS for Food Additives (CAC/GL 36-1989)* (Agenda Item 6) (dipimpin oleh Iran); dan
- c) Priority list of substances proposed for evaluation by JECFA, yang membahas proposal penambahan dan perubahan pada Daftar Prioritas (Agenda Item 7) (dipimpin oleh Kanada).

MATTERS REFERRED BY THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION AND OTHER CODEX SUBSIDIARY BODIES (Agenda item 2)

- 1) CCFA meminta CCNFSDU untuk memberikan informasi justifikasi teknologi *gellan gum* (INS 418) pada kategori pangan 13.2
- 2) **CCFA** menyepakati untuk memasukkan emas (INS 175) dan perak (INS 174) dalam Daftar Prioritas evaluasi oleh JECFA, dan senyawa ini akan dihapus jika data tidak dikonfirmasi pada CCFA akan datang.
- 3) CCFA menyepakati bahwa tidak ada hubungan langsung antara penggunaan pewarna dan upaya untuk mengurangi akrilamid.

- 4) CCFA meminta EWG dari GSFA untuk mempertimbangkan jawaban CCPFV dan menyiapkan proposal revisi GSFA terkait:
 - antioksidan dan tokoferol (INS 307a, b, c) dalam kategori pangan 04.1.2 “Processed fruit”
 - tartrat (INS 334, 335(ii), 337) dalam kategori pangan 04.1.2.3 “Fruit in vinegar, oil or brine”
 - propilen glikol alginat (INS 405) dalam kategori pangan 04.1.2.5 “Jams, jellies and marmalades”
- 5) CCFA meminta pada CCPFV untuk memberikan justifikasi teknologi terkait penggunaan:
 - ✓ Pengemulsi, Penstabil, Pengental xantham gum (INS 415) dalam kategori pangan 14.1.2 “Fruit and Vegetable Juices” dan dalam kategori pangan 14.1.3 “Fruit and vegetable nectar”;
 - ✓ Pengatur keasaman tartrat (INS 334, 335(ii), 337) dalam kategori pangan 04.1.2.2 “Dried fruit”;
 - ✓ Asam tartrat (INS 334, 335(ii), 337) dalam kategori pangan 04.1.2.6 “Fruit based spreads (e.g. chutney), kecuali produk dalam kategori pangan 04.1.2.5”.
- 6) CCFA meminta CCPFV untuk menyampaikan justifikasi teknologi penggunaan pewarna untuk mengurangi akrilamid pada kentang goreng dan meminta negara anggota dan pengamat untuk memberikan informasi penggunaan pewarna tersebut.
- 7) CCFA meminta:
 - a. EWG on INS untuk membahas penambahan fungsi asam malat DL- (INS 296) sebagai sekuestran.
 - b. EWG on GSFA untuk membahas jawaban CCFO terkait justifikasi teknologi penggunaan BTP dalam lemak dan minyak (Appendix I of CX/FA 17/49/2 Add.1).
- 8) CCFA meminta pada CCNSFDU agar merujuk pada hasil evaluasi JECFA ke-82 untuk pertimbangan dalam pembahasan penggunaan pektin dan gom xantan dalam kategori 13.2.

PROPOSED DRAFT SPECIFICATION FOR IDENTITY AND PURITY ON FOOD ADDITIVE ARISING FROM THE 82ND JECFA MEETING (Agenda item 3b)

1. JECFA menyatakan bahwa database nomor FLAVIS akan diupdate oleh JECFA jika penyumbang data menyediakan informasi untuk evaluasi. JECFA tidak memasukkan nomor flavis sendiri.
2. CCFA menyetujui dimasukkannya referensi *secondary additives* dalam spesifikasi baru untuk lutein ester dari *Tagetes erecta* (INS 161b (iii)) dan pektin (INS 440) i.e (INS 161b (iii)) dan mempertimbangkan adanya *secondary additives* yang ada dalam spesifikasi BTP pada saat menggunakan BTP. Misalnya dalam spesifikasi pektin (INS 440) terdapat sulfit (dalam hal ini sebagai processing aids). Selanjutnya pektin diizinkan dalam berbagai kategori pangan termasuk kategori pangan 13.1.2 dan 13.2 yang tidak mengizinkan BTP carryover. Dalam hal ini sulfit akan terdapat dalam produk tersebut sebagai carryover.
3. CCFA menyetujui perubahan pada the Introduction of *List of Codex Specifications for Food Additives* (CAC/MISC 6-2005) dan memasukkan catatan bahwa: Penggunaan *secondary additives* (misalnya antioksidan, pembawa, penstabil, pengawet yang digunakan dalam sediaan) jika dirujuk dalam spesifikasi harus memenuhi persyaratan GSFA.
4. CCFA meneruskan ke CAC 40 untuk:
 - ❖ Mengadopsi Spesifikasi BTP di Step 5/8 (Appendix III, Part A);
 - ❖ Mengadopsi perubahan Introduction of the *List of Codex Specifications for Food Additives* (CAC/MISC 6-2005) (Appendix III, Part B).

ENDORSEMENT AND/OR REVISION ON MAXIMUM LEVELS FOR FOOD ADDITIVE AND PROCESSING AIDS IN CODEX STANDARDS (Agenda item 4a)

1. CCFA menyetujui untuk menghapus ketentuan sulphur dioksida (INS 220) dalam draft standar green pepper untuk white, black and green pepper karena dianggap tidak perlu.
2. CCFA setuju untuk mendukung ketentuan BTP seperti yang direkomendasikan oleh WG (Lampiran IV).

ALIGNMENT OF THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF COMMODITY STANDARDS AND RELEVANT PROVISIONS OF THE GSFA (Agenda Item 4b)

1. Working Group menyampaikan rekomendasi pada : (i) laporan EWG on Alignment (CX/FA 17/49/6); (ii) permintaan CCPFV28 terkait penyesuaian persyaratan BTP untuk *polydimethylsiloxane* (INS 900a) dan asam askorbat-L (INS 300) dalam nanas kaleng; (iii) perkembangan pedoman CCFA untuk melakukan penyesuaian;
2. CCFA setuju untuk mendukung ketentuan BTP seperti yang direkomendasikan oleh WG (Lampiran IV).
3. CCFA menyetujui rekomendasi untuk mengubah GSFA dan standar komoditi yang relevan terkait dengan kesesuaian standar komoditi yang diidentifikasi oleh Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables ke- 26 (CCPFV 26) sebagaimana tercantum dalam CRD3, Annex 1.
4. CCFA mencatat bahwa *acidity regulator* yang terdaftar sebagai bahan tambahan pangan untuk buah kaleng (*certain canned fruit*) (CODEX STAN 319- 2015) dan pewarna hanya diizinkan untuk *canned pears in special holiday pack* yang terdapat pada Annex on Canned Pears. Oleh karena itu CCFA sepakat meminta EWG mempersiapkan usulan untuk mengatasi: (i) penggunaan *acidity regulator* pada produk-produk yang ada dalam standar *certain canned fruit* dan penggunaan pewarna pada *canned pears in special holiday packs*; (ii) Kesesuaian Annex on Canned Pineapples terkait *polydimethylsiloxane* (INS 900a) and *ascorbic acid* (INS 300) untuk dipertimbangkan pada sidang Codex berikutnya.
5. CCFA menyetujui rekomendasi untuk mengubah ketentuan bahan tambahan pangan pada standar produk ikan yang dibekukan (*standards for frozen fish products*)
6. CCFA menyetujui rekomendasi untuk mengubah GSFA terkait kesesuaian standar produk ikan yang dibekukan (*standards for frozen fish products*) dan menghapus Note 332 “For general use as a glazing agent” berkaitan dengan ketentuan natrium alginat (*sodium alginate*) (INS 401) nomor kategori pangan 09.2.1, karena pada kedua standar yaitu standar untuk Quick frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) dan standar untuk Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995) memungkinkan penggunaan natrium alginat (*sodium alginate*) sebagai “humektan” (*humectant*).
7. CCFA menyetujui rekomendasi untuk mengubah GSFA untuk menyesuaikan ketentuan *ethylene diamine tetra acetates* (INS 385, 386) (EDTA) pada Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1981).

8. CCFA menyetujui rekomendasi untuk meminta EWG mengembangkan pedoman untuk CCFA komoditi untuk dipertimbangkan pada sidang Codex berikutnya.
9. CCFA menyetujui rekomendasi untuk (i) menyelesaikan alignment work untuk CODEX STAN 37-1991, CODEX STAN 70-1981, CODEX STAN 90-1991, CODEX STAN 94-1981, CODEX STAN 167-1989, CODEX STAN 222-2001, CODEX STAB 244-2004, CODEX STAN 291-2010, dan CODEX STAN 302-2011; dan (ii) mempertimbangkan pendekatan revisi terhadap daftar standar komoditi yang sesuai dalam tabel 3 GSFA.
10. CCFA sepakat untuk:
 - (i) Meneruskan kepada CAC ke-40 untuk mengadopsi:
 - a) Revisi bagian (section) BTP pada Standards for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981) dan Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981) (Appendix V, Part A);
 - b) Revisi bagian (section) BTP pada standar Standards for Quick Frozen Fin-Fish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981), Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92- 1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Filets (CODEX STAN 165-1989), Quick Frozen Fish Fillet (CODEX STAN 190-1995); Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded and in Batter (CODEX STAN 166-1989), and Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315- 2014) (Appendix V, Part B);
 - c) Revisi ketentuan BTP dalam GSFA terkait dengan sepuluh standar produk ikan yang dibekukan (standard for frozen fish products) (Appendix VI, Part *);
 - d) Revisi ketentuan BTP dalam GSFA terkait dengan Standards for Certain Canned Citrus Fruits (CODEX STAN 254- 2007), *Preserved Tomatoes* (CODEX STAN 13-1981), *Processed Tomato Concentrates* (CODEX STAN 57-1981) and Table Olives (CODEX STAN 66-1981) (Appendix VI, Part *);
 - e) Revisi ketentuan BTP dalam GSFA oleh karena adanya penyesuaian ketentuan EDTA dari *Standard for Canned Shrimps or Prawns* (CODEX STAN 37-1981) (Appendix VI, Part *).
 - (ii) Membentuk EWG, yang diketuai oleh Australia dan wakil ketua Amerika, untuk: menyelesaikan alignment untuk standar fish and fish products, yaitu:

Standards for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991), Canned Tuna and Bonito (CODEX STAN 70-1981), Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981), Canned Sardines and Sardine Type Products (CODEX STAN 94-1981), Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989), Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CODEX STAN 244-2004), Sturgeon Caviar (CODEX STAN 291-2010) and Fish Sauce (CODEX STAN 302-2011)

- (iii) Mempertimbangkan pendekatan revisi untuk daftar standar komoditi yang sesuai pada Tabel 3 GSFA;
- (iv) Menyelesaikan kesesuaian Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015) (annexes on canned pears and canned pineapples) (para.xx); dan
- (v) Menyelesaikan pedoman untuk CCFA komoditi terkait kesesuaian BTP pada standar komoditi dengan GSFA.

11. Laporan EWG harus dapat diperoleh Sekretariat Codex paling lambat 3 bulan sebelum pelaksanaan CCFA ke-50.

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (Agenda Item 5)

- 1) CCFA mencatat bahwa Physical Working Group (PWG) di GSFA dilaksanakan segera sebelum plenary session, dipimpin oleh Amerika, telah membuat rekomendasi lebih dari 400 ketentuan (dalam langkah proses dan/atau sudah diadopsi), diskusi ketentuan untuk asam adipat (INS 355), dan usulan baru dan/atau revisi ketentuan untuk masuk ke langkah proses. Hal ini terkait dengan Agenda Item 5a, 5b dan 5c.
- 2) CCFA mempertimbangkan rekomendasi dari PWG, membuat keputusan dan komentar sebagai berikut:

CCFA48 OUTSTANDING PROVISIONS; PROVISIONS FOR BENZOATES IN FC 14.1.4; PROVISIONS IN FC 5.0 AND 5.1; PROVISIONS ASSOCIATED WITH NOTE 22; PROVISIONS IN FC 01.1, 01.1.1, 01.1.3 AND 01.1.4 (REPORT OF THE EWG ON THE GSFA) (Agenda Item 5a)

- 1) CCFA menyetujui rekomendasi mengenai adopsi di Step 8 atau Step 5/8 dari draf, usulan draf dan revisi ketentuan yang diadopsi dalam Tabel 1 dan 2 terkait FC 01.2 (tidak termasuk FC 01.1.2) melalui FC 08,4, yang terdapat dalam CRD2 Annex 1 Part A, dan setuju untuk perubahan berikut:
 - a. Memasukan ketentuan untuk tartrates (INS 334, 335 (ii), 337) dalam FC 07.2.1 “cakes, cookies and pies (e.g. fruit-filled or custard types)” pada batas maksimum 5000 mg/kg dengan note 45 “As tartaric acid”;
 - b. Revisi ketentuan untuk tartrates (INS 334, 335(ii), 337) dalam FC 07.2.2 “Other fine bakery products (e.g. doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)” menjadi 500 mg/kg
- 2) CCFA menyetujui rekomendasi mengenai penghentian kerja (discontinuation of work) pada draf dan usulan draft ketentuan yang tercantum dalam CRD 2 Part A.
- 3) CCFA menyetujui rekomendasi bahwa Sekretariat Codex mengeluarkan CL meminta usulan untuk ketentuan BTP yang baru atau revisi BTP dalam GSFA pada penggunaan: (i) tocopherols (INS 307a, b, c) sebagai antioxidant dalam FC 01.3.1 “Condensed milk (plain)”;
- and (ii) propylene glycol alginate (INS 405) dan sucrose esters of fatty acids (INS 473) sebagai emulsifier dalam FC 05.1.4 “Cocoa and chocolate products”.
- 4) CCFA selanjutnya sepakat meminta Sekretariat Codex untuk memasukan dua pertanyaan dalam template attached pada CL (i) apakah usulan berkaitan dengan FC meliputi standar komoditi; dan (ii) apakah usulan tersebut juga dimaksudkan untuk merevisi produk yang dicakup oleh standar komoditas.
- 5) CCFA menyetujui rekomendasi mengenai dimasukkannya rekomendasi pada draf dan draf usulan ketentuan BTP dalam FC 01.6.4 “Processed cheese”, yang terdapat pada CRD 2 Annex 6 Part A, dalam mandat PWG berikutnya pada GSFA
- 6) CCFA menyetujui rekomendasi mengenai adopsi revisi ketentuan-ketentuan yang diadopsi dalam Tabel 1, 2, dan 3 pada FC 05.0 “Confectionery” dan sub kategori terkait untuk kesesuaian dengan penggunaan BTP sesuai standar komoditi, sebagaimana tercantum dalam CRD2 Annex 1 Bagian B.

- 7) CCFA mencatat bahwa ketentuan untuk ascorbyl esters (INS 304, 305) dan untuk mineral oil, medium viscosity (INS 905e) terkait dengan Note XS309R (tidak termasuk products conforming to the Codex Regional Standard for Halwa tehenia (CODEX STAN 309R-2011)) secara tidak sengaja hilang. Oleh karena itu, CCFA menambah dua ketentuan yang sesuai dengan itu.
- 8) CCFA menyetujui rekomendasi untuk meminta WG mempertimbangkan usulan untuk pendekatan revisi terhadap daftar standar komoditi dalam Tabel 3, sebagaimana tercantum dalam CRD 2 Annex 7. CCFA sepakat untuk perubahan berikut:
 - a) Menambahkan *term of reference* lain untuk mandat EWG; untuk mempertimbangkan kelayakan dan dampak yang mungkin timbul sehubungan dengan *database online* GSFA;
 - b) Pada bullet 2 dan 3, menggantikan kata "*sixth column*" dengan "*Acceptable, including food conforming to the following commodity standard*".
9. CCFA mencatat bahwa PWG tidak mampu mencapai konsensus batas maksimum yang sesuai dan justifikasi teknologi untuk penggunaan benzoat (INS 210-213) dalam kategori pangan 14.1.4 "Water-based flavoured drinks, including "sport", "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks" dan telah diusulkan untuk membahas dua opsi:
 - (i) Opsi A: batas maksimum 250 mg/kg dengan Note 13 (as benzoic acid) dan note "Except for use in cream sodas, root beers and similar types of products and concentrates used in frozen beverage at 500 mg/kg sebagaimana dikonsumsi.
 - (ii) Opsi B: batas maksimum 150 mg/kg dengan Note 13 (as benzoic acid)
10. Sekretariat JECFA menjelaskan bahwa batas maksimum 250 mg/kg sudah sesuai dengan kajian JECFA. Namun, level 500 mg/kg menjadi perhatian jika diizinkan untuk semua jenis minuman pada kategori ini. Sekretariat JECFA mengklarifikasi bahwa sekretariat sedang dalam dialog dengan sektor industri untuk memberikan masukan umum pada pengujian additional toxicological, mempertimbangkan kesehatan dan kesejahteraan binatang, dan isu-isu relevan lainnya.
11. Para delegasi mendukung opsi A dengan pandangan berikut: penggunaan batas maksimum 250 mg/kg diperlukan untuk mencegah pembusukan dan teknologi dibenarkan dalam perdagangan internasional; bahwa penggunaan batas maksimum tersebut tidak menimbulkan masalah keamanan dan didukung oleh evaluasi JECFA.

12. Para delegasi mendukung opsi B dengan pandangan berikut: menurunkan batas maksimum menjadi 150 mg/kg akan cukup dan layak sekalipun di negara dengan iklim panas. Batas maksimum 250 mg/kg bukan merupakan pilihan untuk melebihi ADI pada beberapa populasi khususnya anak kecil.
13. CCFA menyetujui untuk mempertahankan batas maksimum benzoat 250 mg/kg pada katpang 14.1.4 sebagai batas maksimum sementara dan menambahkan note 13 dan merevisi note 301 “ untuk batas maksimum sementara sampai CCFA 50. Dan industri diminta untuk mengkonfirmasi BM tersebut ke JECFA sebelum sidang CCFA 50.
14. CCFA mendukung rekomendasi mengenai:
- i. Revisi Catatan 22 untuk **dibaca** “Hanya untuk penggunaan di pasta ikan asap ”; dan (ii) menghapus usulan dalam kategori pangan 09.2.5, sebagaimana tercantum dalam Lampiran 2 CRD2 Bagian B.
 - ii. mempertahankan draft dan mengusulkan rancangan ketentuan bahan tambahan pangan di katpang 09.2.5 pada saat ini, sebagaimana tercantum dalam Lampiran CRD2 3 Bagian A dan diedarkan untuk dikomentari penggunaan bahan tambahan pangan dalam pasta ikan asap.
 - iii. Mencabut ketentuan untuk Indigotin (Indigo carmine) (INS 132) di kategori pangan 09.2.5.
 - iv. CCFA menyetujui untuk menambahkan New Note (untuk digunakan hanya dalam ikan asap dan produk asap berperisa sesuai dengan Standar untuk Ikan Asap, ikan asap berperisa, dan ikan asap kering (CODEX STAN 311-2013)
 - v. CCFA menyetujui untuk menghilangkan merah alura AC (INS 129) di kategori pangan 09.2.5 “Produk Ikan diasapkan, dikeringkan, difermentasi, dan/atau diasinkan, termasuk moluska, krustasea, dan echinodermata”.
15. CCFA memutuskan mengadopsi ketentuan bahan tambahan pangan pada Tabel 1 dan 2 pada perubahan kategori pangan 01,1, 01.1.1, 01.1.3 dan 01.1.4.
16. CCFA menyetujui rekomendasi PWG untuk meminta komentar untuk penggunaan trisodium sitrat (INS 331 (iii)) pada kategori pangan 01.1.1 sebesar CPPB.
17. CCFA menyetujui amandemen berikut:
- i. mengganti Note 10 terkait ketentuan aspartam (INS 951) di kategori pangan 01.1.4 dengan New Note 16 “Penggunaan dalam produk rendah kalori ata produk tanpa

penambahan gula sesuai dengan Standar Susu Fermentasi (CODEX STAN 243-2003) sebesar 1000 mg/kg”;

- ii. mengganti Note 13 terkait ketentuan sakarin (INS 954 (i) - (iv)) pada katpang 01.1.4 dengan New Note 17 “Penggunaan dalam produk rendah kalori atau produk tanpa penambahan gula sesuai dengan Standar Susu fermentasi CODEX STAN 243-2003) pada 100 mg/kg”;
- iii. Merevisi Note 9 menjadi “Penggunaan pada 1000 mg/kg di non-UHT dan buttermilk tidak steril”;
- (iv) Merevisi Note 15 menjadi “Penggunaan dalam produk rendah kalori atau produk tanpa penambahan gula ditambahkan sesuai dengan Standar untuk Susu Fermentasi (CODEX STAN 243-2003) pada 400 mg/kg;
- (v) menambahkan ketentuan batas maksimum sukrosa oligoesters, tipe I dan tipe II (INS 473a) pada katpang 01.1.4 sebesar 5000mg/kg.

18. CCFA mendukung ketentuan BTP di katpang 01.1.1, seperti yang tercantum dalam CRD2 Lampiran 3 Bagian B, dan meminta justifikasi teknologi dan data spesifik produk yang akan menggunakan serta jumlah penggunaan untuk mencapai fungsi teknologi sebagai stabilizer. CCFA sepakat untuk menghilangkan mikrokristalin selulosa (selulosa gel) (INS 460 (ii)).

19. CCFA mempertahankan advantam (INS 969) pada katpang 01.1.4.

USE LEVELS FOR ADIPIC ACID (INS 355) IN VARIOUS FOOD CATEGORIES (REPLIES TO CL 2016/9-FA) (Agenda Item 5b)

CCFA menyetujui: memindahkan ketentuan asam adipat (INS 355) dari induk kategori ke sub kategori.

PROPOSAL BTP BARU DAN / ATAU REVISI (menindaklanjuti CL 2016/8-FA A, POINT 4 (A), 4 (B) & 4 (C)) (Agenda bagian 5c)

1. CCFA menyetujui bahwa tanggapan yang disampaikan setelah batas waktu tidak akan diterima di sesi berikutnya. Batas waktu dari CL akan diperpanjang sekitar satu bulan (dari pertengahan Januari sampai pertengahan Februari).
2. CCFA menyepakati untuk membahas istilah “tidak diproses” dan “*plain*” di GSFA pada sidang berikutnya.

DISKUSI PAPER TENTANG PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN KHUSUS DALAM PRODUKSI ANGGUR (Agenda bagian 5d) ¹²

CCFA memutuskan bahwa mengingat tidak adanya konsensus pada sidang ini maka rancangan ketentuan yang diusulkan untuk anggur tetap pada step 7/4 dan memungkinkan untuk membuka kembali diskusi pada sidang berikutnya.

PENGGUNAAN nitrat (INS 251, 252) dan nitrit (INS 249, 250) (agenda item 5e)

- 1) Belanda menjelaskan ada tiga masalah utama pada penggunaan nitrat (INS 251, 252) dan nitrit (INS 249, 250) yaitu tingkat maksimum penggunaan sebagai penambahan langsung dan / atau sebagai residu; kebutuhan teknologi yang memperhitungkan manfaat dan risiko; dan penggunaan yang tepat dengan memperhitungkan ADI.
- 2) CCFA sepakat untuk membentuk sebuah EWG, diketuai oleh Belanda untuk membahas penggunaan nitrat dan nitrit dan memperjelas lingkup kekhawatiran penggunaan BTP tersebut dan dukungan kelayakan dan ketersediaan data untuk dievaluasi oleh JECFA.
- 3) CCFA menyetujui untuk meneruskan ke CAC 40 untuk mengadopsi ketentuan penggunaan BTP di GSFA pada step 8 dan step 5/8 (lampiran VI bagian A) dan mencabut ketentaun penggunaan BTP (Lampiran VII).
- 4) CCFA sepakat untuk membentuk EWG, dipimpin oleh Amerika Serikat, untuk membahas usulan ester lutein dari *Tagetes erecta* (INS 161b (iii)) dan oktenil suksinat acid (OSA) -modified gum arabic (INS 423) pada Tabel 3, dan membahas ketentuan untuk BTP dengan note 22 pada katpang 09.2.5 (“komentar untuk digunakan dalam pasta ikan asap”).

REVISI CLASS NAME DAN PENOMORAN INS BTP (CAC / GL 36-1989) (Agenda Item 6)

1. CCFA menyetujui memasukkan 5 BTP baru yaitu (iron tartrate sebagai antikempal, hibiscus colour dan elderberry colour sebagai pewarna, hydroxylated lecithin sebagai pengemulsi, sodium polyacrylate sebagai penstabil dan protease dari *Bacillus amyloliquefaciens* dan merubah kelas fungsi/tujuan teknologi untuk 2 jenis BTP (sodium carbonate sebagai garam pengemulsi dan sucralose sebagai penguat rasa)

dan menyetujui bahwa threhalosa tidak dimasukkan kedalam list INS karena dibanyak negara threhalosa diatur sebagai bahan baku.

2. CCFA setuju untuk mengusulkan ke CAC 40 untuk mengadopsi rancangan amandemen INS pada step 5/8 (lampiran X) dan membentuk EWG yang dipimpin oleh Iran untuk membahas CL terkait penambahan dan perubahan INS, membahas fungsi DL asam malat (INS 296) sebagai sekuestran dan masalah penamaan glikosida steviol dan nomor INS nya.

TAMBAHAN DAN PERUBAHAN ATAS DAFTAR PRIORITAS ZAT YANG DIUSULKAN UNTUK EVALUASI JECFA (Agenda item 7)

CCFA memutuskan bahwa:

- a. Menghapus benzoat dalam daftar list prioritas evaluasi JECFA
- b. Tetap mempertahankan *Carob bean Gum* dalam daftar prioritas mengingat pembahasan oleh JECFA dan sponsor sedang berlangsung.
- c. Menghapus Cassia Gum dalam list prioritas evaluasi JECFA karena tidak ada konfirmasi ketersediaan data.
- d. CCFA meminta kepada peserta untuk memberikan saran ilmiah untuk natamisin dan nisin dan CCFA meminta 2 (dua) BTP tersebut tetap dimasukkan kedalam list prioritas evaluasi JECFA sehingga saran ilmiah dapat juga diberikan oleh JECFA atau *scientific advice programme* FAO/WHO.
- e. Menyetujui untuk mempertahankan natrium sorbat pada list prioritas evaluasi JECFA untuk 1 tahun kedepan tapi jika tidak ada konfirmasi data pada saat sidang CCFA50 nanti maka BTP ini akan dihapus dari list prioritas dan ketentuan yang terkait di GSFA serta dicabut pada standar komoditas.
Untuk itu CCFA akan meneruskan ke CAC40 untuk mengesahkan amandemen list prioritas evaluasi oleh JECFA dan di follow up oleh FAO/WHO (lampiran XI)

MANAGEMEN KERJA CCFA (Agenda Item 8)

1. CCFA mendukung berbagai aspek manajemen kerja. Ada beberapa hal yang didiskusikan pada agenda item terkait manajemen kerja CCFA ini antara lain:

Sasaran strategis:

(i) Harus mempertimbangkan strategi prioritas kerja CCFA.

Proposal BTP Baru:

(ii) Penting untuk menetapkan prinsip-prinsip prioritas kerja pada GSFA dan harus ada persyaratan ketat untuk membenarkan suatu proposal yang akan dimasukkan dalam pembahasan GSFA.

(iii) Perlu disediakan template untuk pengajuan proposal baru

(iv) Perlu dibahas kembali terhadap sejumlah besar enzim yang tertunda evaluasi oleh JECFA.

(v) Lingkup kerja CCFA mencakup semua BTP termasuk *processing aids*, dan perlu juga ditetapkan standar umum serta fungsi teknologi untuk *processing aids* sehingga agar ada kejelasan posisinya di INS.

Pewarna

(vi) Evaluasi keamanan pewarna merupakan prioritas tinggi, dan re-evaluasi beberapa pewarna oleh JECFA sudah selesai namun CCFA evaluasi ini tidak diperhitungkan oleh CCFA sehingga diharapkan CCFA dapat memproses hal ini.

(vii) Karena banyaknya permintaan untuk pewarna di seluruh dunia, seperti ekstrak paprika (INS 160c (ii)), ekstrak spirulina (INS 134), sehingga diharapkan CCFA memprioritaskan hal ini;

Lain-lain:

(viii) Ada kebutuhan untuk mengatasi masalah yang berkembang untuk penggunaan zat seperti melamin dan Sudan red

2. Ketua CCFA menjelaskan bahwa komentar tersebut diatas akan diperhitungkan dan akan dirioritaskan dalam menegemen kerja CCFA. Langkah berikutnya adalah menganalisis tantangan dan hambatan pekerjaan CCFA (misalnya keterbatasan SDM, backlog/tumpukan pekerjaan terkait ketentuan GSFA, alignment/keselarasan) dengan menggunakan "satu pendekatan CCFA" yang berdasarkan pada empat pilar agenda CCFA yaitu GSFA, Alignment, INS dan List Prioritas evaluasi JECFA. Makalah tentang tantangan dan hambatan tersebut akan dituangkan dala suatu makalah "Strategi Masa Depan untuk CCFA" yang akan diselesaikan pada bula Oktober 2017 dan akan disirkuler pada negara anggota sebagai bahan persiapan sidang CCFA 50.

BISNIS LAIN DAN KERJA MASA DEPAN (Agenda item 9)

CCFA mencatat bahwa tidak ada bisnis lain telah diusulkan sebagai

TANGGAL DAN TEMPAT SIDANG BERIKUTNYA (Agenda item 10)

CCFA ke-50 akan diadakan di China dari 26-30 Maret 2018. Mengenai tempat masih dikonfirmasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

- 1) Pada saat sidang dibahas kembali terkait *secondary additive* (BTP dalam BTP, dalam ingredien, dll). Misal penggunaa pectin, BTP berbasis pati seperti pati fosfat terasetilasi, fosfat dipati fosfat, semua BTP ini menggunakan sulfur dioksida sebagai anti browning pada proses produksinya. Sehingga sulfur dioksida terdapat dalam sediaan BTP tersebut dan diatur sebagai salah satu parameter spesifikasi BTP tersebut.
- 2) Apabila BTP berbasis pati tersebut ditambahkan kedalam pangan maka sulfur dioksida akan terbawa dalam produk akhir sebagai carry over. Hal ini menjadi masalah pada saat BTP berbasis pati tersebut ditambahkan kedalam formula bayi sehingga sulfur dioksida berpotensi terkandung dalam formula bayi sementara didalam list BTP yang diizinkan dalam formula bayi tidak terdapat sulfur dioksida sehingga keberadaan sulfur dioksida dalam produk tersebut tidak diizinkan. Hal ini harus menjadi perhatian oleh evaluator.
- 3) Posisi yang disampaikan melalui EWG harus dilengkapi dengan justifikasi teknologi sehingga pada saat pembahasan di PWG delegasi lebih mudah untuk menyampaikan posisi. Dalam hal ini posisi untuk EWG juga harus dibahas dengan tim ahli untuk mendapatkan justifikasi ilmiah posisi tersebut. Bila memungkinkan tim ahli terkait diikuti sertakan dalam sidang-sidang CCFA berikutnya.
- 4) Melihat jalannya sidang kami merasa Indonesia dapat berposisi dengan baik dan kedepannya diharapkan Indonesai dapat memegang peranan penting dalam sidang ini. Untuk itu delegasi perlu dibekali dengan posisi yang kuat yang didukung dengan justifikasi yang kuat.
- 5) Saat ini sidang CCFA di dominasi komentar dari *European Commission*, Amerika Serikat, Kanada, Australia, New Zealand, Rusia Federation, Jepang, India. Sementara negara-negara Asean masih kurang peranannya. Sehingga dalam hal ini Indonesia seharusnya bisa memegang kendali Asean di sidang ini dengan

merangkul negara Asean lainnya apalagi Indonesia merupakan *Lead Country* untuk harmonisasi regulasi BTP di PFPWG.

- 6) Instansi lain yang ikut serta sebagai anggota delegasi seharusnya ikut serta dalam pembahasan posisi yang akan disampaikan sehingga pada saat sidang dapat berperan dengan baik.
- 7) GSFA yang dihasilkan oleh CCFA adalah acuan utama Indonesia dalam menetapkan kebijakan terkait bahan tambahan pangan, sehingga apabila Indonesia dapat berperan aktif dalam sidang ini tentunya memudahkan dalam penyusunan kebijakan terkait bahan tambahan pangan Indonesia. Dalam hal ini izin khusus untuk pengembangan kategori pangan dapat langsung mengacu ke GSFA, sehingga timeline bisa lebih cepat lagi.
- 8) Atau apabila memungkinkan secara rutin kita bisa meminta kepada industri (GAPMMI) atau pada instansi terkait seperti KKP dan Kementan untuk mengajukan BTP yang akan digunakan dalam pangan agar bisa diajukan sebagai New Work CCFA dan dibahas dalam sidang berikutnya.

RENCANA TINDAK LANJUT

1. Untuk mempermudah penetapan kebijakan terkait penggunaan BTP dan sebagai tindak lanjut hasil sidang, perlu pembahasan lebih mendalam dengan stakeholder terkait. Untuk itu direncanakan akan diadakan *Foccus Grup Discussion* (FGD).
2. Jika diperlukan revisi kebijakan terkait penggunaan BTP maka perlu dilakukan *In-dept discussion*
3. Revisi Anggaran