



Tema 4 del programa

CX/PFV 12/26/4-Add1

Octubre de 2012

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

26° reunión
Montego Bay, Jamaica,
Del 15 al 19 de octubre 2012.

Comentarios sobre el

Anteproyecto de Norma del Codex para ciertas frutas en conserva

(revisión de las normas individuales remanentes para frutas en conserva) (Trámite 3).

Comentarios presentados por: Brasil, Chile, Costa Rica, la Unión Europea, Ghana, India, Jamaica, Kenia, Filipinas, Estados Unidos de América.

BRASIL

En lo que respecta al anteproyecto de norma mencionado anteriormente, Brasil quisiera felicitar a CUBA, por sus esfuerzos en la revisión de la Norma del Codex para mangos, peras y piña en conserva, y por haberlos consolidado en una sola norma para frutas en conserva; nos gustaría compartir algunos comentarios específicos con el propósito de armonización para un mejor entendimiento y la consiguiente adopción de la norma.

Comentarios específicos:

Sección 2.1	Definición del producto (1)
Justificación	
La terminología adoptada "elementos esenciales" pudiera no ser lo suficientemente clara para distinguir con precisión a las frutas y hortalizas que son sometidas a las fases del procesamiento, de aquellas que son frescas.	
Al tomar en consideración que todos los procesos eliminarán parte o la mayoría de los elementos esenciales de las frutas y hortalizas frescas, debería mejorarse la terminología adoptada.	
Sugerencia	
2.1	Definición del producto
Los productos en conserva son:	
(1).... sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales constitucionales	

Sección 2.1	Definición del producto (2)
Justificación	
Brasil entiende que el valor especificado del 10% es más amplio y comprende a todas las instalaciones de procesamiento y quisiera sugerir la adopción del valor del 10% para las frutas en conserva envasadas al vacío.	
Sugerencia	
(c) envasado al vacío, de modo tal que el líquido de cobertura no exceda el 10% [20%] [10%] del peso neto del producto...	

CHILE

Comentario. 1 Se propone una nueva redacción en la sección 3.2.1 (pag 4) para precisar el texto.

1.2.1 3.2.1 Color, sabor y textura.

Además de las características específicas establecidas en los Anexos correspondientes, las frutas en conserva deberán tener un color, sabor, y olor **y textura normales** ~~característicos de la variedad o tipo de fruta utilizada como materia prima y los procesos de transformación involucrados en su elaboración.~~ **frutas en conserva, correspondientes al tipo e variedad de fruta y poseer la textura característica del producto.**

Comentario. 2 Agregar nota aclaratoria sobre el uso del concepto peso en vez de masa.

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS. Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

Agregar nota al pie de página: **Se utiliza el término "peso" en vez de "masa", ya que al nivel internacional se reconocen los términos "peso neto" y "peso escurrido."**

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de realizar los siguientes comentarios:

Referente al Documento CX/PFV 12/26/4, Costa Rica considera que los aspectos metrológicos incluidos en dicho anteproyecto de norma tienen tamaños de muestras muy grandes, lo que hace difícil la aplicación.

Por lo anterior, se sugiere que el límite inferior del tamaño del lote sea de 150 con un muestreo de 5 unidades, según la Recomendación Internacional R87 (Cantidad de producto en Pre empacados) de la Organización Internacional de Metrología Legal-OIML-Edición 2004. Dicha recomendación se fundamenta en el hecho de que, los planes de muestreo que presenta el anteproyecto de norma contemplan tamaños de lote muy grandes, lo que dificulta su aplicación por parte de países en desarrollo.

El anteproyecto del plan de muestreo en el CX/PFV, 12/26/6 no toma en consideración a los envases flexibles, lo que coloca a Costa Rica en desventaja, debido a que una gran cantidad de sus productos está representada por envases flexibles y que se comercializan en la actualidad, pero caen fuera del ámbito de aplicación del documento.

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS) quisieran felicitar a Cuba por haber presentado un anteproyecto tan bien preparado. La UEEM apoyan totalmente el texto, con tan solo un comentario técnico.

En el Anexo 1 sobre peras, Sección 3.1 el peso mínimo drenado está adaptado para envases con un volumen de más de 425 ml, pero al considerar el tamaño de las frutas, es demasiado elevado para envases con un volumen menor a éste. Por ello, La UEEM sugieren un nuevo cuadro para el peso escurrido mínimo:

	Envases ≤ 425 ml	Envases > 425 ml
a) Forma de presentación entera	46 %	50%
b) Mitades, cuartos, rodajas, piezas	46%	53%
c) Cubos	50%	56%

GHANA

Comentario: Sección 2.1 Definición del producto

(c) envasado al vacío, de modo tal que el líquido de cobertura no exceda el ~~[20%]~~ **10%** del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Justificación: Ghana recomienda que debido a que el llenado mínimo ocupará menos del 90%, entonces el líquido de cobertura en los envases empacados al vacío no debería exceder el 10% del peso neto del producto, y cuando el envase sea sellado se generen las condiciones apropiadas para generar una presión interna acorde con las buenas prácticas de fabricación. Lo anterior, es necesario para evitar engañar al consumidor.

Comentario: Sección 8.2 Nombre del producto

8.2.2 Cuando las frutas están clasificadas por tamaño, (o los tamaños cuando exista una mezcla de estos), según se define en los Anexos correspondientes, ~~podrá~~ deberá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de este.

Justificación: Ghana considera que es de gran importancia declarar el tamaño o tamaños de la fruta, ya que evita confundir al consumidor y asegura su satisfacción.

INDIA

Sección 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Sub sección 2.1 (2) (c)

El texto podría modificarse como sigue:

Envasado al vacío, de modo tal que el líquido de cobertura no exceda el ~~[10%]~~ 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Justificación: El límite para el medio de cobertura pudiera ser retenido al 20% dado que también se indica lo mismo en la Norma Codex para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009).

SECCIÓN 3.1 - COMPOSICIÓN

Sub sección 3.1.3 Medios de cobertura

La última oración debería modificarse como sigue:

'The cut-out strength for any packing medium shall be determined on average, but no container may have a solid soluble content (Brix) value lower than that of the next category below ~~below.~~' [Este comentario se aplica solo a la versión en inglés].

Justificación: Error tipográfico.

Sección 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Sub sección 3.2.1 Color, sabor y textura

El texto podría modificarse como sigue:

Además de las características específicas establecidas en los Anexos correspondientes, ~~las frutas en conserva~~ deberán tener un color típico, sabor y textura y olor correspondientes al tipo o variedad de fruta."

Justificación: En realidad no se requiere repetir el término.

Sección 3.4 Aceptación del lote

Debería considerarse modificar la segunda oración como sigue:

"Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Secciones ~~3.1 3.1.3~~ y 3.2 cuando:"

Justificación: Los requisitos de calidad están dados por toda la sección 3.1 y no solo la 3.1.3, por ello es necesario corregir la sección mencionada.

Sección 4 Aditivos alimentarios

El texto podría modificarse como sigue:

"Within each ~~additive class~~ class of additives only those food additives listed below and in the corresponding Annexes, or referred to, may be used and only for the functions, and within limits, specified." [Este comentario se aplica solo a la versión en inglés].

Justificación: No podría existir una clase de aditivo, pero pueden existir clases que pudieran tener varios aditivos, por ello el término clases de aditivos es más apropiado.

Sección 8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

Sub sección 8.2.2

El texto podría modificarse como sigue:

"Cuando las frutas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de estos), según se define en los Anexos correspondientes ~~podría [podrá]~~ declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste.

Justificación: Retener el término "podrá" ya que al mencionar el tamaño, se le está dando al consumidor una opción informada.

Sub sección 8.2.3

El texto podría modificarse como sigue:

El nombre del producto deberá incluir la indicación del medio de cobertura como se menciona en la sección 2.1 ~~(2)~~ (a). Para las frutas en conserva envasadas de acuerdo con la Sección 2.1 (2) ~~(c)~~ (b) las palabras "envasadas al vacío" deberán mostrarse junto a la designación comercial del producto o muy cerca de ésta.

Justificación: Debe citarse la sección correcta para darle claridad al significado del la sección.

ANEXO I PERAS

Sección 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Sub sección 2.2.2 Uniformidad de tamaño

El tamaño y forma de las frutas en la planta varía de país a país y hasta dentro de las distintas granjas. Sujetar los requisitos a la uniformidad de tamaño o forma impacta de manera importante y desproporcionada a la industria, ya que incrementará su desperdicio y también el costo de los productos para el consumidor. Esto provocaría una pérdida nacional. Más aún la forma del tamaño y la uniformidad del tamaño no son un parámetro de inocuidad alimentaria. En la actualidad, pudiéramos declarar en el empaque: rebanadas / en cubos / en cuartos / chips. Por ej., melocotones (duraznos) partidos a la mitad, peras partidas en cuartos, piña en chips.

Sección 3 PESOS Y MEDIDAS

Sub sección 3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

El peso escurrido debería tener un mínimo del 50% para los envases ordinarios y 70% para los envases compactos. Estos son los límites actuales de los fabricantes de frutas elaboradas. En su mayoría se ubican en el sector de pequeña escala y por ello los cambios en estos valores los afectarán.

ANEXO II: PIÑAS

Sección 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Sub sección 2.2.2 Uniformidad de tamaño

El tamaño y forma de las frutas en la planta varía de país a país y hasta dentro de las distintas granjas. Sujetar los requisitos a la uniformidad de tamaño o forma impacta de manera importante y desproporcionada a la industria, ya que incrementará su desperdicio y también el costo de los productos para el consumidor. Esto provocaría una pérdida nacional. Más aún la forma del tamaño y la uniformidad del tamaño no son un parámetro de inocuidad alimentaria. En la actualidad, pudiéramos declarar en el empaque: rebanadas / en cubos / en cuartos / chips. Por ej., melocotones (duraznos) partidos a la mitad, peras partidas en cuartos, piña en chips.

Sección 3 PESOS Y MEDIDAS

Sub sección 3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

El peso escurrido debería tener un mínimo del 50% para los envases ordinarios y 70% para los envases compactos. Estos son los límites actuales de los fabricantes de frutas elaboradas. En su mayoría se ubican en el sector de pequeña escala y por ello los cambios en estos valores los afectarán.

ANEXO II: MANGOS

Sección 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Sub sección 2.2.4 Uniformidad de tamaño

El tamaño y forma de las frutas en la planta varía de país a país y hasta dentro de las distintas granjas. Sujetar los requisitos a la uniformidad de tamaño o forma impacta de manera importante y desproporcionada a la industria, ya que incrementará su desperdicio y también el costo de los productos para el consumidor. Esto provocaría una pérdida nacional. Más aún la forma del tamaño y la uniformidad del tamaño no son un parámetro de inocuidad alimentaria. En la actualidad, pudiéramos declarar en el empaque: rebanadas / en cubos / en cuartos / chips. Por ej., melocotones (duraznos) partidos a la mitad, peras partidas en cuartos, piña en chips.

Sección 3 PESOS Y MEDIDAS

Sub sección 3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

El peso escurrido debería tener un mínimo del 50% para los envases ordinarios y 70% para los envases compactos. Estos son los límites actuales de los fabricantes de frutas elaboradas. En su mayoría se ubican en el sector de pequeña escala y por ello los cambios en estos valores los afectarán.

JAMAICA

COMENTARIOS GENERALES:

Jamaica desea agradecer al grupo de trabajo encabezado por Cuba, por los esfuerzos al proporcionar un documento integral para el Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS:

Sección 2.1 Definición del producto

2 (b) insertar una coma luego del término "envase compacto" [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

2 (c) "envasado al vacío, de modo tal que el líquido de cobertura no exceda el [20%] [10%] del peso neto del producto".

El uso de este porcentaje debe ser congruente con las secciones 3.2 de los Anexos, que establecen requisitos específico para el peso escurrido mínimo.

Sección 3.1.3 Medios de cobertura

"La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse por referencia a su valor medio, pero ninguno de los recipientes podrá contener una concentración de un contenido de sólidos solubles (en grados Brix) menor que la de la categoría inmediatamente inferior".

La referencia a la "categoría inmediatamente inferior" es ambigua, además de que no existe una explicación de las categorías referidas. Además, "~~solid soluble~~" debería ser "**soluble solids**" [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

Esta declaración debería ser redactada de nuevo para que diga: "La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse por referencia a su valor medio, pero ninguno de los recipientes podrá contener una concentración de un contenido de sólidos solubles menor que la de la categoría inmediatamente inferior. El medio de cobertura deberá estar diseñado de acuerdo a los parámetros señalados en las Directrices del Codex para medios de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003).

Sección 9 Métodos de muestreo y análisis

El cuadro establece la disposición para el llenado de envases de vidrio y metal; sin embargo, no hace referencia alguna a otro tipo de envases y los métodos asociados con éstos.

Donde el cuadro hace referencia a "~~Solid-soluble~~ content" debería decir "**Soluble solids** content". [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés]. Además la referencia respecto al título de la norma ISO 2173 es errónea y por ende necesita ser corregida para que diga: "Productos de frutas y hortalizas - Determinación de los sólidos solubles - Método refractométrico"

Anexo II: PIÑAS:

Sección 2.2.1.3 Textura

Debe ajustarse la definición como sigue, para prevenir que suene circular: "La piña en conserva debería tener una textura razonablemente buena, los frutículos deberán ~~ser de buena textura~~ **tener una** estructura compacta, y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad.

Sección 2.2.2.6 Cubos

Debería corregirse la oración siguiente, para que diga:

"(b) not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of pieces which ~~weight~~ weigh more than 3 g each." [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

Sección 2.2.3 Definiciones de defectos visibles

Debería corregirse la oración siguiente, para que diga:

"(a) **Blemish** - surface areas and spots which contrast strongly or in colour or texture with the normal pineapple tissue or which may penetrate into the flesh." [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

Sección 3.1 Peso escurrido mínimo

- "(a) Envases ordinarios 58%
- (b) Envase compacto 78%

El requisito del 58% de los envases ordinarios de piña recae debajo de la normativa de Jamaica (*Normativas de los alimentos procesados (de grado y normales)*) la cual especifica que el peso escurrido mínimo no debería ubicarse por debajo del 60% de la capacidad del envase.

Anexo III: Mangos

Sección 1.2. Presentaciones

Jamaica propone que se añada a la norma la presentación "**Entero**". La normativa local, (*Normativas de los alimentos procesados (de grado y normales)*) lista a la presentación "Entera" para facilitar el uso de variedades de mango más pequeñas, disponibles en Jamaica. La piel deberá ser eliminada, sin embargo la fruta no va cortada y todo el hueso permanece dentro de la fruta. En este caso, el hueso no es considerado como un defecto. La presencia de la semilla (hueso) podría ser indicada en la etiqueta como una declaración precautoria.

Sección 1.2.1 Mitades

La definición del producto ya especifica que debería eliminarse la piel, por lo que no es necesario volverlo a declarar. Esta oración debería ser corregida para que diga: "Mitades - cortados en dos partes aproximadamente iguales a lo largo del hueso, desde el pedúnculo hasta el ápice. ~~y con la pulpa separada de la piel.~~"

2.2.6 Defectos y tolerancias

Tomando en consideración nuestra propuesta para incluir "Entero" como una forma de presentación, entonces se necesitaría modificar la declaración siguiente:

(d) Fragmentos de huesos: se considera un defecto en todas las formas de presentación, **a excepción del "Entero". En los mangos "enteros", todo el hueso pudiera estar presente dentro de la fruta, pero no deberá estar suelto, ni tampoco deberá presentar fragmentos rotos.**

Sección 3.1 Peso escurrido mínimo

El requisito para los envases de mangos ordinarios es de 55%, mientras que para los de las piñas fue declarado como de 58%, no es clara la razón de la diferencia entre estos valores.

Esta especificación se ubica por debajo de la normativa local (*Normativas de los alimentos procesados (de grado y normales)*) la cual establece como requisito el 60% del peso escurrido mínimo.

Se propone que el requisito del peso escurrido mínimo se incremente a 60% para que se provea a los consumidores un mayor valor.

"(a) Envases ordinarios ~~55%~~ 60%

(b) Envase compacto 78%

KENIA

Antecedentes

2. La revisión está circunscrita a las normas individuales existentes para frutas en conserva en líquido de cobertura, por ej., mangos en conserva (CODEX STAN 159-1987), peras en conserva (CODEX STAN 61-1981) y piña en conserva (CODEX STAN 42-1981), por lo tanto no incorpora a las nuevas frutas en conserva, aún cuando el formato de la norma sí lo permitiría (por ej., como un anexo) si hubiera una solicitud en el futuro³.

APÉNDICE I DE LA NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a algunas frutas en conserva, según se definen **en la Sección 2 a continuación**, y en los Anexos correspondientes, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para re envasado en caso necesario. No se aplicará al producto destinado a una transformación ulterior.

Comentario:

Kenia quisiera modificar el ámbito de aplicación de esta norma para que sea preciso y cubra a las frutas específicas mencionadas en el cuerpo de la norma, para ser más claros, de tal manera que se redacte como sigue:

Esta norma se aplica a algunas frutas en conserva [peras, piñas /ananas y mangos], según se definen en la Sección 2 a continuación, y en los Anexos correspondientes, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para re envasado en caso necesario. No se aplicará al producto destinado a una transformación ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

COMENTARIO

Kenia quisiera proponer un límite del 10%, que es suficiente para lograr el espacio vacío correcto, así como el peso neto correspondiente. Por lo que recomendamos eliminar el 20% en la declaración a continuación:

(c) envasado al vacío, de modo tal que el líquido de cobertura no exceda el ~~[20%]~~ **10%** del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto debería ser aquel definido en los Anexos correspondientes.

Comentario:

Proponemos reemplazar la palabra "podrá" por "deberá" en la declaración a continuación, para hacerla obligatoria.

8.2.2 Cuando las frutas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de estos), según se define en los Anexos correspondientes, ~~podrá~~ **deberá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de este.**

FILIPINAS

COMENTARIOS GENERALES:

1. Filipinas quisiera extender su agradecimiento al Grupo de Trabajo electrónico, encabezado por Cuba, por la preparación del Anteproyecto de norma para algunas frutas en conserva, así como por tomar en consideración la posición de Filipinas, a este respecto.

2. El párrafo 5 de los Antecedentes, dice: "La revisión tampoco comprende otras normas de grupos de frutas en conserva ya elaboradas por el Comité, esto es, los cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)⁶ y las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242--2003)⁷."

Filipinas quisiera aclarar la razón por la que los mangos en conserva están incluidos en un anexo para esta norma, ya que los mangos están clasificados como frutas con hueso.

3. Las disposiciones para "Otros ingredientes permitidos" en el cuerpo principal de la norma, así como en los Anexos deberían cambiarse a "Ingredientes opcionales", con la declaración siguiente:

"Todos los demás ingredientes usados deberán tener grado de calidad alimentaria y cumplir con todas las normas aplicables".

Y donde corresponda, si existen ejemplos de tales ingredientes opcionales, deberían incluir:

"...que pudieran incluir, pero no limitarse a lo siguiente:

Justificación: Para ser consistente con las normas del Codex existentes.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS:

Filipinas desea proponer lo siguiente:

1. Sección 2.1 Definición del producto

a. Revisar el inciso (1) para redactarlo como sigue:

"Preparado a partir de **cualquier fruta de comercial incluyendo a todas las variedades aptas para conservar** básicamente sanas, frescas, congeladas o térmicamente tratadas solo mediante métodos físicos, **pre-procesadas**, según se definen en los Anexos correspondientes, que haya alcanzado la madurez adecuada para su transformación. sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales constitucionales. La **fruta pudiera** ser sometida a operaciones tales como el lavado, el pelado, la extracción del corazón y de los pedúnculos, la clasificación, el corte, etc., dependiendo del tipo de producto".

Justificación:

El pre-proceso pudiera incluir el de almíbar, así como procesos térmicos y no térmicos, por lo que no debieran estar limitados al proceso térmico del material antes de ser utilizados para la producción de frutas en conserva.

Sección 2.3 Tipo varietal, esta declaración fue integrada en la Sección 2.1, ya que es la que también describe el material a usarse.

b. Revisar el inciso (2) para que su redacción diga:

"fruto envasado en forma apretada sin un medio de cobertura líquido; podrá utilizarse un ingrediente edulcorante".

Justificación: Para mayor claridad.

c. Eliminar el inciso (2) (c) de la Sección 2.1.

Justificación:

El "envasado al vacío" o "envasado en condiciones al vacío" ya es una parte integral del enlatado o de la elaboración térmica.

d. Revisar el inciso (3) para redactarlo como sigue:

“...tratado térmicamente de una manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase, como lo sería pero sin limitarse a: vidrio, envase flexible, latas de estaño, envases plásticos rígidos (tarros, vasos), etc., para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a la temperatura ambiental.

2. Sección 2.2.1 Otras formas de presentación:

Filipinas quisiera sugerir que para mayor claridad, "Otras formas de presentación" sean referidas en términos de:

(1) Formas de envase: – listos para consumir (LPC) (2) Formas / cortes.

(2) Formas / cortes.

(3) Colores

Por ende, dicho punto se redactaría como sigue:

"Se permitirán cualquier otra forma de presentación como tipos de envase, formas o cortes del producto..."

3. Eliminar la Sección 2.3, Tipo varietal .

2.3 TIPO VARIETAL

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente apropiada para conserva.

Justificación: Este punto, con su edición, ha sido integrado en el inciso de la Sección 2.1.

4. Sección 3.1.3 Medios de cobertura

- Segundo párrafo, último renglón, corregir la ortografía de "bellow" a

5. Sección 3.2.1 Color, sabor y textura

Filipinas desea proponer una redacción diferente como sigue:

"Además de las características específicas establecidas en los Anexos correspondientes, las frutas en conserva deberán tener un color **típico**, sabor **y textura** y olor correspondientes al tipo o variedad de fruta."

6. Sección 4 Aditivos alimentarios

a. Revisar el inciso (1) para redactarlo como sigue:

"Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma para las funciones y límites especificados."

Justificación: Para mayor claridad.

b. incluir lo siguiente:

"Cualquier aditivo alimenticio y sus clases funcionales, adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) debería ser incluido automáticamente como un apéndice".

Justificación: Para incluir a cualquier desarrollo tecnológico futuro, para alinearlos automáticamente con la CAC.

7. Eliminar el inciso # (2) (b) de la Sección, 8.2.3 "el término "envasado al vacío" debería fijarse a la designación comercial del producto o muy cerca de ésta."

Justificación: Para ser consistente con el resto del anteproyecto de norma.

8. Anexo I PERAS: Sección 2.2.1 Color, sabor y textura

a. Revisar el inciso (1) para redactarlo como sigue:

Las peras en conserva deberán tener un color **típico** (salvo en el caso de las peras coloreadas según se indica en la sección 4 de la Norma). Una ligera coloración rosa no se considerará como un defecto de **calidad**.

b. Filipinas quisiera sugerir que los descriptores para la textura y el sabor sean incluidos en esta sección.

9. Anexo II: PIÑAS:

a. Revisar la Sección 1.1 Definición del producto, para que se redacte como sigue:

"Se entiende por piñas en conserva, el producto conforme a las características de *Ananas comosus* o *Ananas sativus*."

b. Revisar la Sección 1.2.9, cubos, para que se redacte como sigue:

"piezas en forma de cubo, razonablemente uniformes".

Justificación: La inclusión de los tamaños para este estilo es una limitante, en especial cuando la que se refiere a piezas no los define. Esto solo puede ser aplicado a los chips y a las piezas, que quedan después de cortar a la piña entera.

c. incluir otra forma de presentación: Puré, que es más pequeño que la piña aplastada, consumida como fruta y no diluida para ser consumida como una bebida. El puré puede ser incluido en Otras formas de presentación y en un envase normal.

d. Sección 2.2.2 Uniformidad de tamaño y de forma:

Filipinas quisiera sugerir la eliminación de la Sección 2.2.2.6 Cubos, para ser consistente con la nota anterior en el punto # 9 b de esta posición.

10. Anexo III: Mangos

a. Sección 2.2.6 (c) – Cambiar "cáscara" por "piel" ya que la denominación para la cáscara de mango es "piel" y "cáscara" normalmente se usa para los frutos cítricos.

b. Sección 2.2.6 (d) – Eliminar esta sección, ya que el hueso o sus fragmentos no se aplica a los mangos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

COMENTARIOS GENERALES:

Este documento conforma la respuesta a la solicitud de comentarios y observaciones sobre el Anteproyecto de norma del Codex para algunas frutas en conserva (CX/PFV 12/26/4) y que serán sometidos a consideración durante el 26° periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV). El anteproyecto que nos ocupa declara "Las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios para las frutas en conserva, esto es mangos, peras y piñas, se presentarán en el informe del Grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre aditivos alimentarios".¹ EE.UU. A. desea señalar que el informe del GTe sobre aditivos alimentarios no incluye ninguna disposición de aditivos alimenticios para mangos, peras o piñas en conserva. Por ello, deseamos proporcionar los comentarios específicos a continuación, para abordar las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la propuesta de los Anexos: 1 (peras en conserva), 2 (piña en conserva) y 3 (mango en conserva).

COMENTARIOS ESPECÍFICOS:

Anexo 1 - Peras en conserva

Las peras en conserva están incluidas bajo la categoría de alimentos 04.1.2.4 fruta (enlatada o embotellada - pasteurizada): Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado. Comprende los productos elaborados en bolsas de esterilización. Ejemplos: ensalada de fruta en lata, y confitura de manzana en frascos).

Con base en las disposiciones actuales de los aditivos alimentarios en la norma (Norma del Codex para peras en conserva; CODEX STAN 16-1981), es necesario agregar en las peras en conserva, los aditivos alimentarios a continuación en las clases funcionales a continuación:

- Reguladores de la acidez
- Colorantes
- Saborizantes

Los saborizantes no están incluidos en la Norma General del Codex sobre Aditivos de los Alimentos (GSFA; CODEX STAN 192-1995). Sin embargo, su uso debe cumplir con las directrices del Codex para el uso de saborizantes (CAC/GL 66-2008).

Por consiguiente, en la Sección sobre aditivos alimentarios del Anexo para peras en conserva, debería insertarse la siguiente referencia general a la NGAA, así como a las directrices del Codex para el uso de saborizantes:

"Los reguladores de la acidez y colorantes usados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex sobre Aditivos de los Alimentos, en la categoría 04.1.2.4 (fruta (pasteurizada) enlatada o embotellada) o aquellos listados en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios son aceptables de ser usados en los alimentos que ampara esta norma".

¹ CX/PFV 12/26/4 párr. 8.

"Los saborizantes usados en los productos amparados por esta norma deberán cumplir con las Directrices del Codex para el uso de saborizantes (CAC/GL 66-2008)".

Los reguladores de la acidez y colores listados en la NGAA para la categoría de alimentos 04.1.2.4 son como sigue:

Reguladores de la acidez

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA no contienen ninguna de las disposiciones adoptadas (en el Trámite 8) para reguladores de la acidez que pertenecen a la categoría 04.1.2.4. No obstante, en la categoría de alimentos 4.1.2 (frutas procesadas) existe una disposición ya adoptada (Trámite 8; adoptada 2004) para un regulador de acidez: cera de Carnauba (INS 903), Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma) Debido a la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos un regulador listado en la categoría de alimentos 04.1.2 también está permitido en alimentos incluidos en la sub-categoría 04.1.2.4. como regulador de la acidez. Por ello, la cera de Carnauba también pudiera usarse en alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como regulador de la acidez.

Además, la NGAA contiene las disposiciones propuestas para reguladores de la acidez, que en la actualidad se encuentran en el proceso de Trámite de aceptación para ser listados en la categoría de alimentos 04.1.2.4.

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máxima	Notas	Trámite
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		En el Trámite 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	1300 mg/kg	45	En el Trámite 7

Nota 45: Como ácido tartárico

El cuadro 3 de la NGAA lista los reguladores de acidez siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
170(i)	Carbonato de calcio	365	Fumarato de sodio
260	Ácido acético, glacial	380	Citrato de triamonio
261	Acetatos de potasio	500(i)	Carbonato de sodio
262(i)	Acetato de sodio	500(ii)	Carbonato ácido de sodio
263	Acetato de calcio	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
264	Acetato de amonio	501(i)	Carbonato de potasio
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	501(ii)	Carbonato ácido de potasio
296	Ácido Málico, DL-	503(i)	Carbonato de amonio
297	Ácido fumárico	503(ii)	Carbonato ácido de amonio
300	Ácido ascórbico, L-	504(i)	Carbonato de magnesio
325	Lactato de sodio	504(ii)	Carbonato ácido de magnesio
326	Lactato de potasio	507	Ácido clorhídrico
327	Lactato de calcio	514(i)	Sulfato de sodio
328	Lactato de amonio	514(ii)	Sulfato ácido de sodio
329	Lactato de magnesio, DL-	515(i)	Sulfato de potasio
330	Ácido cítrico	515(ii)	Sulfato ácido de potasio
331(i)	Citrato diácido de sodio	524	Hidróxido de sodio
331(iii)	Citrato trisódico	525	Hidróxido de potasio
332(i)	Citrato diácido de potasio	526	Hidróxido de calcio
332(ii)	Citrato tripotásico	527	Hidróxido de amonio
333(iii)	Citrato tricálcico	528	Hidróxido de magnesio
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	529	Óxido de calcio
350(ii)	Malato de sodio, DL-	575	Glucono delta-lactona
351(i)	Hidrogenomalato de potasio	577	Gluconato de potasio
351(ii)	Malato de potasio	578	Gluconato de calcio
352(ii)	Malato de calcio, DL-	580	Gluconato de magnesio

Colorantes

Los cuadros 1 y 2 de la NGAA lista los colorantes para la categoría de alimentos 04.1.2.4 siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima	Notas	Trámite
133	Azul brillante FCF	200 mg/kg	161	Adoptado en 2009
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	200 mg/kg		Adoptado en 2010
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	7500 mg/kg		Adoptado en 2011
120	Carmines	200 mg/kg		Adoptado en 2005
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1000 mg/kg		Adoptado en 2005
160a(i),a(iii),e,f	Carotenoides	200 mg/kg	161	Adoptado en 2010
141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	100 mg/kg	62	Adoptado en 2005
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg		Adoptado en 1999
163(ii)	Extracto de piel de uva	1500 mg/kg	181	Adoptado en 2011
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	300 mg/kg		Adoptado en 2005
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	300 mg/kg	161	Adoptado en 2008
101(i),(ii)	Riboflavinas	300 mg/kg		Adoptado en 2005

Nota 62: Como cobre

Nota 161: Sujeto a la legislación nacional del país importador al que se dirige, en particular a la consistencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Nota 181: Expresado como antocianina.

El cuadro 3 del la NGAA lista los colorantes siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
162	Rojo de remolacha	150a.	Caramelo I - caramelo puro
140	Clorofilas	160d(iii)	Licopeno, , Blakeslea trispora
160d(i)	Licopeno, sintético	160d(ii)	Licopeno, tomate
171	Dióxido de titanio		

Además, la NGAA contiene las disposiciones propuestas para colorantes, que en la actualidad se encuentran en el proceso de Trámite de aceptación para ser listados en la categoría de alimentos 04.1.2.4:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máxima	Notas	Trámite
100(i)	Curcumina	200 mg/kg		7
102	Tartrazina	200 mg/kg		7
104	Amarillo de quinoleína	200 mg/kg		7
123	Amaranto	200 mg/kg		7
127	Eritrosina	200 mg/kg	54 y 161	6
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	200 mg/kg		4
122	Azorrubina (carmoisina)	200 mg/kg		7
151	Negro brillante (negro PN)	200 mg/kg		7
155	Marrón HT	200 mg/kg		7

Nota 54: Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.

Nota 161: Sujeto a la legislación nacional del país importador al que se dirige, en particular a la consistencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Además, la NGAA contiene la propuesta de una disposición para un colorante, el Caramelo II - caramelo al sulfito (INS 150b) en un nivel de 80000 mg/kg, dentro de la Nota 182 ("Excepto para uso en la leche de coco."), que en la actualidad se encuentra en el trámite para ser listada en la categoría de alimentos 04.1.2 (Frutas elaboradas: Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma) Debido a la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos un regulador listado en la categoría de alimentos 04.1.2 también esta permitido en alimentos incluidos en la

sub-categoría 04.1.2.4. como regulador de la acidez. Por ello, el Caramelo II - caramelo al sulfito también pudiera usarse en alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como colorante.

Anexo 2 - Piña en conserva

La piña en conserva está incluida bajo la categoría de alimentos 04.1.2.4 fruta (enlatada o embotellada - pasteurizada): Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado. Comprende los productos elaborados en bolsas de esterilización. Ejemplos: ensalada de fruta en lata, y confitura de manzana en frascos).

Con base en las disposiciones actuales de los aditivos alimentarios en la norma (Norma del Codex para peras en conserva; CODEX STAN 42-1981), es necesario agregar en la piña en conserva, los aditivos alimentarios a continuación en las clases funcionales a continuación:

- Reguladores de la acidez
- Antiespumantes
- Saborizantes

Los saborizantes no están incluidos en la NGAA. Sin embargo, su uso debe cumplir con las directrices del Codex para el uso de saborizantes (CAC/GL 66-2008).

Por consiguiente, en la Sección sobre aditivos alimentarios del Anexo para la piña en conserva, debería insertarse la siguiente referencia general a la NGAA, así como a las directrices del Codex para el uso de saborizantes:

"Los reguladores de la acidez y colorantes usados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex sobre Aditivos de los Alimentos, en la categoría 04.1.2.4 (fruta (pasteurizada) enlatada o embotellada) o aquellos listados en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios son aceptables de ser usados en los alimentos que ampara esta norma".

"Los saborizantes usados en los productos amparados por esta norma deberán cumplir con las Directrices del Codex para el uso de saborizantes (CAC/GL 66-2008)".

Los reguladores de la acidez y colores listados en la NGAA para la categoría de alimentos 04.1.2.4 son como sigue:

Reguladores de la acidez

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA no contienen ninguna de las disposiciones adoptadas (en el Trámite 8) para reguladores de la acidez que pertenecen a la categoría 04.1.2.4. No obstante, en la categoría de alimentos 4.1.2 (frutas procesadas) existe una disposición ya adoptada (Trámite 8; adoptada 2004) para un regulador de acidez: cera de Carnauba (INS 903), Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma) Debido a la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos un regulador listado en la categoría de alimentos 04.1.2 también esta permitido en alimentos incluidos en la sub-categoría 04.1.2.4. como regulador de la acidez. Por ello, la cera de Carnauba también pudiera usarse en alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como regulador de la acidez.

Además, la NGAA contiene las disposiciones propuestas para reguladores de la acidez, que en la actualidad se encuentran en el proceso de Trámite de aceptación para ser listados en la categoría de alimentos 04.1.2.4.

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máxima	Notas	Trámite
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		En el Trámite 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	1300 mg/kg	45	En el Trámite 7

Nota 45: Como ácido tartárico

El cuadro 3 de la NGAA lista los reguladores de acidez siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
170(i)	Carbonato de calcio	365	Fumarato de sodio
260	Ácido acético, glacial	380	Citrato de triamonio
261	Acetatos de potasio	500(i)	Carbonato de sodio
262(i)	Acetato de sodio	500(ii)	Carbonato ácido de sodio
263	Acetato de calcio	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
264	Acetato de amonio	501(i)	Carbonato de potasio
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	501(ii)	Carbonato ácido de potasio
296	Ácido Málico, DL-	503(i)	Carbonato de amonio
297	Ácido fumárico	503(ii)	Carbonato ácido de amonio
300	Ácido ascórbico, L-	504(i)	Carbonato de magnesio
325	Lactato de sodio	504(ii)	Carbonato ácido de magnesio
326	Lactato de potasio	507	Ácido clorhídrico
327	Lactato de calcio	514(i)	Sulfato de sodio
328	Lactato de amonio	514(ii)	Sulfato ácido de sodio
329	Lactato de magnesio, DL-	515(i)	Sulfato de potasio
330	Ácido cítrico	515(ii)	Sulfato ácido de potasio
331(i)	Citrato diácido de sodio	524	Hidróxido de sodio
331(iii)	Citrato trisódico	525	Hidróxido de potasio
332(i)	Citrato diácido de potasio	526	Hidróxido de calcio
332(ii)	Citrato tripotásico	527	Hidróxido de amonio
333(iii)	Citrato tricálcico	528	Hidróxido de magnesio
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	529	Óxido de calcio
350(ii)	Malato de sodio, DL-	575	Glucono delta-lactona
351(i)	Hidrogenomalato de potasio	577	Gluconato de potasio
351(ii)	Malato de potasio	578	Gluconato de calcio
352(ii)	Malato de calcio, DL-	580	Gluconato de magnesio

Antifoaming Agents

Tables 1 and 2 of the GSFA list the following antifoaming agent for food category 04.1.2.4:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima	Notas	Trámite
900a.	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg		Adoptado en 1999

El cuadro 3 del la NGAA lista los agentes antiespumantes siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
404	Alginato de calcio	551	Dióxido de silicio, amorfo
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos		

Anexo 3 - Mango en conserva

El mango en conserva está incluido bajo la categoría de alimentos 04.1.2.4 fruta (enlatada o embotellada - pasteurizada): Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado. Comprende los productos elaborados en bolsas de esterilización. Ejemplos: ensalada de fruta en lata, y confitura de manzana en frascos).

Con base en las disposiciones actuales de los aditivos alimentarios en la norma (Norma del Codex para los mangos en conserva; CODEX STAN 159-1987), es necesario agregar en el mango en conserva, los aditivos alimentarios a continuación en las clases funcionales a continuación:

- Reguladores de la acidez
- Antioxidantes
- Colorantes
- Agentes endurecedores

Por ello, en la Sección de aditivos alimentarios del Anexo de mangos en conserva, debería insertarse la referencia general a la NGAA siguiente:

"Los reguladores de la acidez y colorantes usados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex sobre Aditivos de los Alimentos, en la categoría 04.1.2.4 (fruta (pasteurizada) enlatada o embotellada) o aquellos listados en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios son aceptables de ser usados en los alimentos que ampara esta norma".

Los reguladores de la acidez y colores listados en la NGAA para la categoría de alimentos 04.1.2.4 son como sigue:

Reguladores de la acidez

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA no contienen ninguna de las disposiciones adoptadas (en el Trámite 8) para reguladores de la acidez que pertenecen a la categoría 04.1.2.4. No obstante, en la categoría de alimentos 4.1.2 (frutas procesadas) existe una disposición ya adoptada (Trámite 8; adoptada 2004) para un regulador de acidez: cera de Carnauba (INS 903), Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma) Debido a la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos un regulador listado en la categoría de alimentos 04.1.2 también esta permitido en alimentos incluidos en la sub-categoría 04.1.2.4. como regulador de la acidez. Por ello, la cera de Carnauba también pudiera usarse en alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como regulador de la acidez.

Además, la NGAA contiene las disposiciones propuestas para reguladores de la acidez, que en la actualidad se encuentran en el proceso de Trámite de aceptación para ser listados en la categoría de alimentos 04.1.2.4.

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máxima	Notas	Trámite
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		En el Trámite 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	1300 mg/kg	45	En el Trámite 7

Nota 45: Como ácido tartárico

El cuadro 3 de la NGAA lista los reguladores de acidez siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
170(i)	Carbonato de calcio	365	Fumarato de sodio
260	Ácido acético, glacial	380	Citrato de triamonio
261	Acetatos de potasio	500(i)	Carbonato de sodio
262(i)	Acetato de sodio	500(ii)	Carbonato ácido de sodio
263	Acetato de calcio	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
264	Acetato de amonio	501(i)	Carbonato de potasio
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	501(ii)	Carbonato ácido de potasio
296	Ácido Málico, DL-	503(i)	Carbonato de amonio
297	Ácido fumárico	503(ii)	Carbonato ácido de amonio
300	Ácido ascórbico, L-	504(i)	Carbonato de magnesio
325	Lactato de sodio	504(ii)	Carbonato ácido de magnesio
326	Lactato de potasio	507	Ácido clorhídrico
327	Lactato de calcio	514(i)	Sulfato de sodio
328	Lactato de amonio	514(ii)	Sulfato ácido de sodio
329	Lactato de magnesio, DL-	515(i)	Sulfato de potasio
330	Ácido cítrico	515(ii)	Sulfato ácido de potasio
331(i)	Citrato diácido de sodio	524	Hidróxido de sodio
331(iii)	Citrato trisódico	525	Hidróxido de potasio
332(i)	Citrato diácido de potasio	526	Hidróxido de calcio
332(ii)	Citrato tripotásico	527	Hidróxido de amonio
333(iii)	Citrato tricálcico	528	Hidróxido de magnesio
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	529	Óxido de calcio
350(ii)	Malato de sodio, DL-	575	Glucono delta-lactona
351(i)	Hidrogenomalato de potasio	577	Gluconato de potasio
351(ii)	Malato de potasio	578	Gluconato de calcio
352(ii)	Malato de calcio, DL-	580	Gluconato de magnesio

Antioxidantes

Los cuadros 1 y 2 de la NGAA lista los antioxidantes para la categoría de alimentos 04.1.2.4 siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima	Notas	Trámite
512	Cloruro de estaño	20 mg/kg	43	Adoptado en 2001

Nota 43: Como con el estaño.

El cuadro 3 del la NGAA lista los antioxidantes siguientes:

No. SIN	Nombre del aditivo	No. SIN	Nombre del aditivo
300	Ácido ascórbico, L-	325	Lactato de sodio
301	Ascorbato de sodio	326	Lactato de potasio
302	Ascorbato de calcio	330	Ácido cítrico
303	Ascorbato de potasio	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
315	Ácido eritórbico (Ácido isoascórbico)	942	Óxido nitroso
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	1102	Oxidasa de glucosa
322(i)	Lecitina		

Colorantes

Los cuadros 1 y 2 de la NGAA lista los colorantes para la categoría de alimentos 04.1.2.4 siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima	Notas	Trámite
133	Azul brillante FCF	200 mg/kg	161	Adoptado en 2009
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	200 mg/kg		Adoptado en 2010
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	7500 mg/kg		Adoptado en 2011
120	Carmines	200 mg/kg		Adoptado en 2005
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1000 mg/kg		Adoptado en 2005
160a(i),a(iii),e,f	Carotenoides	200 mg/kg	161	Adoptado en 2010
141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	100 mg/kg	62	Adoptado en 2005
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg		Adoptado en 1999
163(ii)	Extracto de piel de uva	1500 mg/kg	181	Adoptado en 2011
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	300 mg/kg		Adoptado en 2005
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	300 mg/kg	161	Adoptado en 2008
101(i),(ii)	Riboflavinas	300 mg/kg		Adoptado en 2005

Nota 62: Como cobre

Nota 161: Sujeto a la legislación nacional del país importador al que se dirige, en particular a la consistencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Nota 181: Expresado como antocianina.

El cuadro 3 del la NGAA lista los colorantes siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
162	Rojo de remolacha	150a.	Caramelo I - caramelo puro
140	Clorofilas	160d(iii)	Licopeno, , Blakeslea trispora
160d(i)	Licopeno, sintético	160d(ii)	Licopeno, tomate
171	Dióxido de titanio		

Además, la NGAA contiene las disposiciones propuestas para colorantes, que en la actualidad se encuentran en el proceso de Trámite de aceptación para ser listados en la categoría de alimentos 04.1.2.4:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máxima	Notas	Trámite
100(i)	Curcumina	200 mg/kg		7
102	Tartrazina	200 mg/kg		7
104	Amarillo de quinoleína	200 mg/kg		7
123	Amaranto	200 mg/kg		7
127	Eritrosina	200 mg/kg	54 y 161	6
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	200 mg/kg		4
122	Azorrubina (carmoisina)	200 mg/kg		7
151	Negro brillante (negro PN)	200 mg/kg		7
155	Marrón HT	200 mg/kg		7

Nota 54: Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.

Nota 161: Sujeto a la legislación nacional del país importador al que se dirige, en particular a la consistencia con la Sección 3.2 del preámbulo.

Además, la NGAA contiene la propuesta de una disposición para un colorante, el Caramelo II - caramelo al sulfito (INS 150b) en un nivel de 80000 mg/kg, dentro de la Nota 182 ("Excepto para uso en la leche de coco."), que en la actualidad se encuentra en el trámite para ser listada en la categoría de alimentos 04.1.2 (Frutas elaboradas: Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma) Debido a la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos un regulador listado en la categoría de alimentos 04.1.2 también esta permitido en alimentos incluidos en la sub-categoría 04.1.2.4. como regulador de la acidez. Por ello, el Caramelo II - caramelo al sulfito también pudiera usarse en alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como colorante.

Agentes endurecedores

Los cuadros 1 y 2 de la NGAA lista los agentes endurecedores para la categoría de alimentos 04.1.2.4 siguientes:

El cuadro 3 del la NGAA lista los agentes endurecedores siguientes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
333(iii)	Citrato tricálcico	516	Sulfato de calcio
424	Curdlan	518	Sulfato de magnesio
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	526	Hidróxido de calcio
509	Cloruro de calcio	578	Gluconato de calcio
511	Cloruro magnésico	580	Gluconato de magnesio