

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/95.2

CL 2014/17-PFV

Junio 2014

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretariado,
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE DISPOSICIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

FECHA LÍMITE: 31 de Julio de 2014

OBSERVACIONES: AI:
Secretariado,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla 00153
Roma, Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

Frutas y hortalizas encurtidas

1. La 26.^a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (octubre de 2012) examinó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en una serie de normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, a saber: coco desecado, aceituna de mesa, frutos cítricos en conserva, tomates en conserva, concentrado de tomate elaborado y frutas y hortalizas encurtidas. Este ejercicio se llevó a cabo dentro del marco de trabajo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) con el objetivo de establecer una referencia general a la NGAA, cuando fuera posible así como para proporcionar una justificación a la luz de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para las excepciones a la referencia general si o cuando dicha referencia no era apropiada.
2. El Comité finalizó la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las normas antes mencionadas, con la excepción de las frutas y hortalizas encurtidas, donde se observaron puntos de vista opuestos en lo que se refiere al uso de una referencia general a la NGAA además de expresarse preocupaciones en a favor o en contra del uso de esta referencia.¹
3. Como se pudo llegar a un acuerdo, el Anexo I establece las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios presentadas en la 26.^a reunión del CCPFV (según figura en el documento de trabajo CX/PFV 12/26/7). Las disposiciones propuestas están destinadas a reemplazar las actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007). Las disposiciones para aditivos alimentarios en la Norma CODEX STAN 260-2007 se ratificaron en la 39.^a reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (abril de 2007)².
4. El Anexo I también incluye la justificación de las propuestas de disposiciones revisadas de aditivos alimentarios para las frutas y hortalizas encurtidas (sólo para información). Sin embargo, algunos de los datos proporcionados para apoyar dichas propuestas pueden estar desactualizados en vista de los progresos realizados por el CCFA desde la publicación del documento de trabajo CX/PFV 12/26/7, en septiembre de 2012. No obstante, la justificación técnica prestada en ese momento se ha mantenido para asistir a los miembros y observadores del Codex a comprender el fundamento de estas propuestas.

¹ REP13/PFV, párrs. 115-118.

² ALINORM 07/20/12 Rev, párr. 67, Apéndice V.

Brotos de bambú en conserva

5. La 26.^a reunión del CCPFV tomó nota de la solicitud del Comité sobre aditivos alimentarios, para considerar si en la Norma para brotes de bambú en conserva (CODEX STAN 241-2003), podrían incluirse otros tartratos, que ya cuentan con una Ingesta diaria admisible (IDA) establecida por parte del Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA), que podían usarse como reguladores de la acidez solos o en combinación, además de preguntar cómo se reportarían en este caso, ya que se señaló que en la NGAA, la base de información era “como ácido tartárico”, para ser consistentes con el JECFA.³

6. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo examinar esta solicitud y acordó solicitar observaciones e información de los miembros del Codex y organizaciones observadoras interesadas con el fin de proporcionar una respuesta al CCFA. Las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la Norma CODEX STAN 241-2003 se reproducen en el Anexo II para facilitar la referencia. Estas disposiciones fueron ratificadas en la 43.^a reunión del CCFA (marzo de 2011)⁴.

Hortalizas en conserva (setas (champiñones))

7. La 26.^a reunión del CCPFV también tomó nota de la solicitud del CCFA para considerar si otros colorantes y acentuadores del sabor listados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) eran aplicables al Anexo sobre setas de la Norma para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009).³

8. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo examinar esta solicitud y acordó solicitar observaciones e información de los miembros del Codex y organizaciones observadoras interesadas con el fin de proporcionar una respuesta al CCFA. Las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la Norma CODEX STAN 297-2009 (disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva que incluyen disposiciones específicas para las setas en conserva) se reproducen en el Anexo III para facilitar la referencia. Las disposiciones para aditivos alimentarios que se aplican a las hortalizas en conserva en general se ratificaron en la 41.^a reunión del CCFA (marzo de 2009)⁵ y las disposiciones específicas para las setas (champiñones) en conserva se ratificaron en la 43.^a reunión del CCFA⁶.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

9. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones e información sobre las normas anteriores a la luz de la información proporcionada en los párrafos anteriores.

10. Disposiciones revisadas para aditivos para su inclusión en la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas se deben hacer sobre la base de las propuestas presentadas en el Anexo I y en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA, en particular en cuanto a la necesidad de excepciones a la referencia general a la NGAA. Si se proporcionan listas adicionales de aditivos, la justificación tecnológica para su uso se debe acompañar a las propuestas según lo establecido en la Sección II, Elaboración de los textos del Codex, Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales, Aditivos Alimentarios y se deberá tener en cuenta las disposiciones pertinentes en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA.

11. Observaciones e información en relación con los brotes de bambú y las setas deben limitarse a proporcionar las respuestas pertinentes a la solicitud del CCFA, en relación con el uso de tartratos (brotes de bambú) y otros colorantes y acentuadores del sabor (setas).

³ REP13/PFV, párrs. 6, 119-122.

⁴ REP11/FA, párrs. 29-31, Apéndice II.

⁵ REP11/FA párrs. 46-47, Apéndice III.

⁶ REP11/FA, párrs. 27, 30-31, Apéndice II.

ANEXO I**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS**

NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA (CODEX STAN 260-2007) – Propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios para las frutas y hortalizas encurtidas destinadas a reemplazar las disposiciones para aditivos alimentarios en la Norma CODEX STAN 260-2007 (según se presenta en el documento de trabajo CX/PFV 12/26/7)

PARA OBSERVACIONES*Frutas y hortalizas encurtidas:*

La siguiente referencia general a la NGAA debería insertarse en la sección 4 de la norma con respecto a los aditivos alimentarios:

“Los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, secuestrantes y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7 o los anotados en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma.”

Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.1.2.3, el GTe no proporcionó observaciones específicas y por ello no se pudo identificar una necesidad tecnológica en las frutas y hortalizas encurtidas para el diacetato de sodio, los extractos de annato, base de bixina, tartratos y sal de acesulfamo aspartame. El CCFA debería ser informado de lo anterior.

Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.1.2.10 el GTe no proporcionó observaciones específicas y por ello no se pudo identificar una necesidad tecnológica en las frutas y hortalizas encurtidas para: tartratos, extractos de annato, base de norbixina, y sal de acesulfamo aspartame. El CCFA debería ser informado de lo anterior.

Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.3, el GTe no proporcionó observaciones específicas y por ello no se pudo identificar una necesidad tecnológica en las frutas y hortalizas encurtidas para: adipatos, diacetato de sodio, tartratos, amaranto, azorrubina (carmoisina), marrón HT, negro brillante (negro PN), curcumina, amarillo de quinoleína, tartrazina, extractos de annato, base de bixina, extractos de annato, base de norbixina, sulfato de aluminio y amonio, sorbatos y alginato de propilenglicol. El CCFA debería ser informado de lo anterior.

Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.7, el GTe no proporcionó observaciones específicas y por ello no se pudo identificar una necesidad tecnológica en las frutas y hortalizas encurtidas para los siguientes aditivos alimentarios:

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario
355-357, 359	Adipatos
300	Ácido ascórbico, L-
170(i)	Carbonato de calcio
327	Lactato de calcio
504(i)	Carbonato de magnesio
501(i)	Carbonato de potasio
500(i)	Carbonato de sodio
365	Fumarato de sodio
325	Lactato de sodio
350(ii)	Malato de sodio, DL-
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario
331(iii)	Citrato trisódico
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
322(i)	Lecitina
301	Ascorbato de sodio
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)
123	Amaranto
170(i)	Carbonato de calcio
150a	Caramelo I – caramelo puro
100(i)	Curcumina
161b(i)	Luteína de Tagetes erecta
102	Tartracina
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina
523	Sulfato de aluminio y amonio
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-
627	Guanilato disódico, 5'-
631	Inosinato disódico, 5'-
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-
508	Cloruro de potasio
957	Taumatina
260	Ácido acético, glacial
262(i)	Acetato de sodio
400	Ácido algínico
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
576	Gluconato de sodio
420(i)	Sorbitol
420(ii)	Jarabe de sorbitol

PARA INFORMACIÓN**FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)**

Los productos regulados por la norma se incluyen bajo las siguientes categorías de alimentos en la NGAA:

- Fruta encurtida - 04.1.2.3 (Frutas en vinagre, aceite o salmuera).
- Fruta fermentada - 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada).
- Hortalizas encurtidas - 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja).
- Hortalizas fermentadas - 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).

Sírvanse tener en cuenta que: La categoría de alimentos 04.2.2.7 está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Las categorías de alimentos en el Anexo del Cuadro 3 se excluyen de las condiciones generales del Cuadro 3, lo cual significa que solamente se permite el uso de los aditivos alimentarios que están incluidos en los Cuadros 1 y 2 para la categoría de alimentos 04.2.2.7.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el GTe concluyó que los aditivos alimentarios con las siguientes clases funcionales tienen justificación tecnológica:

- Reguladores de la acidez
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Colorantes
- Agentes endurecedores
- Acentuadores del sabor
- Sustancias conservadoras
- Secuestrantes
- Edulcorantes

Reguladores de la acidez

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes reguladores de la acidez para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2	903	Cera carnauba	400 mg/kg		Adoptada en 2004
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2009
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7
04.2.2.3	355-357, 359	Adipatos	50000 mg/kg	1	Trámite 7
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.2.2.7	260	Ácido acético, glacial	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	355-357, 359	Adipatos	50000 mg/kg	1	Trámite 4
04.2.2.7	300	Ácido ascórbico, L-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	170(i)	Carbonato de calcio	10000 mg/kg	58	Trámite 4
04.2.2.7	327	Lactato de calcio	10000 mg/kg	58	Trámite 4
04.2.2.7	330	Ácido cítrico	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	504(i)	Carbonato de magnesio	5000 mg/kg	36	Trámite 4
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010
04.2.2.7	501(i)	Carbonato de potasio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	262(i)	Acetato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	500(i)	Carbonato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	365	Fumarato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	325	Lactato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	350(ii)	Malato de sodio, DL-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	10000 mg/kg	45	Trámite 4
04.2.2.7	331(iii)	Citrato trisódico	BPF		Trámite 4

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes reguladores de la acidez:

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 (en el Trámite 3)
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, D, L-	580	Gluconato de magnesio

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de ácido acético, diacetato de sodio y ácido láctico como reguladores de la acidez en las frutas y hortalizas encurtidas.

También hay una necesidad tecnológica de ácido málico y ácido cítrico como reguladores de la acidez en las frutas y hortalizas encurtidas.

El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los reguladores de la acidez anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los reguladores de la acidez que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA con excepción del ácido acético, diacetato de sodio, ácido láctico y ácido cítrico en la categoría de alimentos 04.2.2.7. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros reguladores de la acidez que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Antiespumantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes antiespumantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Trámite
04.1.2.3	900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	Adoptado en 1999
04.1.2.10	900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	Adoptado en 2008
04.2.2.3	900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	Adoptado en 1999
04.2.2.7	900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	Adoptado en 2008

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes antiespumantes:

Nº SIN	Nombre del aditivo
404	Alginato de calcio
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad de polidimetilsiloxano como antiespumante en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los antiespumantes anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los antiespumantes que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros antiespumantes que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Antioxidantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes antioxidantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptado en 2008
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.1.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7
04.1.2.10	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2008
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2008
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7
04.2.2.3	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.2.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	15000 mg/kg	45	Trámite 7
04.2.2.7	300	Ácido ascórbico, L-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	330	Ácido cítrico	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF		Trámite 4

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.7	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
04.2.2.7	322(i)	Lecitina	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010
04.2.2.7	301	Ascorbato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	325	Lactato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	500 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	10000 mg/kg	45	Trámite 4

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes antioxidantes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Número 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		

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de ácido ascórbico como antioxidante en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los antioxidantes anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los antioxidantes que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA con la excepción del ácido ascórbico en la categoría de alimentos 04.2.2.7. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros antioxidantes que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Colorantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes colorantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2	150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	80000 mg/kg	182	Trámite 4
04.1.2.3	160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg	8	Trámite 4
04.1.2.3	150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	200 mg/kg		Adoptado en 2010
04.1.2.3	150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	7500 mg/kg		Adoptado en 2011
04.1.2.3	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1000 mg/kg		Adoptados en 2005
04.1.2.3	160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	1000 mg/kg		Adoptados en 2009
04.1.2.3	141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	100 mg/kg	62	Adoptados en

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
					2005
04.1.2.3	163(ii)	Extracto de piel de uva	1500 mg/kg	161	Adoptado en 2009
04.1.2.10	160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	200 mg/kg	185	Trámite 4
04.1.2.10	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	200 mg/kg		Adoptados en 2005
04.1.2.10	160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg		Adoptados en 2009
04.1.2.10	141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	100 mg/kg	62	Adoptados en 2005
04.1.2.10	163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg	161, 181	Adoptado en 2009
04.1.2.10	101(i),(ii)	Riboflavinas	500 mg/kg		Adoptadas en 2008
04.2.2.3	129	Rojo allura AC	300 mg/kg	161	Adoptado en 2009
04.2.2.3	123	Amaranto	300 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	122	Azorrubina (carmoisina)	500 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	155	Marrón HT	500 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	151	Negro brillante (negro PN)	500 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	133	Azul brillante FCF	500 mg/kg	161	Adoptado en 2009
04.2.2.3	150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	500 mg/kg		Adoptado en 1999
04.2.2.3	120	Carmines	500 mg/kg	161, 178	Adoptados en 2008
04.2.2.3	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1320 mg/kg		Adoptados en 2011
04.2.2.3	160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	50 mg/kg	161	Adoptados en 2010
04.2.2.3	100(i)	Curcumina	500 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	143	Verde sólido FCF	300 mg/kg		Adoptado en 1999
04.2.2.3	163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg	179, 181	Adoptado en 2011
04.2.2.3	132	Indigotina (carmine de índigo)	150 mg/kg	161	Adoptada en 2009
04.2.2.3	104	Amarillo de quinoleína	500 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	101(i),(ii)	Riboflavinas	500 mg/kg		Adoptadas en 2005
04.2.2.3	102	Tartracina	500 mg/kg		Trámite 7
04.2.2.3	160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg	8	Trámite 4
04.2.2.3	160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	300 mg/kg	185	Trámite 4
04.2.2.7	123	Amaranto	300 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	162	Rojo de remolacha	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	92, 161	Adoptado en 2009
04.2.2.7	170(i)	Carbonato de calcio	10000 mg/kg	58	Trámite 4
04.2.2.7	150a	Caramelo I - caramelo puro	BPF		Trámite 4

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.7	150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	50000 mg/kg	161	Adoptado en 2010
04.2.2.7	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1000 mg/kg		Adoptados en 2005
04.2.2.7	160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	50 mg/kg		Adoptados en 2009
04.2.2.7	140	Clorofilas	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y de potasio	100 mg/kg	62	Adoptados en 2005
04.2.2.7	100(i)	Curcumina	500 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	127	Eritrosina	30 mg/kg		Adoptada en 2011
04.2.2.7	143	Verde sólido FCF	100 mg/kg	161	Adoptado en 2009
04.2.2.7	163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg	161, 181	Adoptado en 2009
04.2.2.7	132	Indigotina (carmín de índigo)	300 mg/kg	161	Adoptada en 2009
04.2.2.7	161b(i)	Luteína de Tagetes erecta	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	500 mg/kg	161	Adoptado en 2008
04.2.2.7	101(i),(ii)	Riboflavinas	500 mg/kg		Adoptadas en 2008
04.2.2.7	110	Amarillo ocazo FCF	200 mg/kg	92	Adoptado en 2008
04.2.2.7	102	Tartracina	500 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg	8	Trámite 4
04.2.2.7	160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	200 mg/kg	185	Trámite 4

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes colorantes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
140	Clorofilas	160d(iii)	Licopeno, Blakeslea trispora
150a	Caramelo I - caramelo puro	162	Rojo de remolacha
160d(i)	Licopeno, sintético (en el Trámite 3) (Recomendado para adopción en los Trámites 5/8 por el CCFA, en su 44ª reunión (REP 12/FA, Apénd. VI))	170(i)	Carbonato de calcio
160d(ii)	Licopeno, tomate (en el Trámite 3) (Recomendado para adopción en los Trámites 5/8 por el CCFA, en su 44ª reunión (REP 12/FA, Apénd. VI))	171	Dióxido de titanio

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de los siguientes colorantes en las frutas y hortalizas encurtidas:

Nº SIN	Nombre del aditivo
101(i),(ii)	Riboflavinas
140	Clorofilas
141(i),(ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico

Nº SIN	Nombre del aditivo
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides
163(ii)	Extracto de piel de uva

También hay una necesidad tecnológica de rojo de remolacha como colorante en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los colorantes anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los colorantes que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA con la excepción del rojo de remolacha y las clorofilas en la categoría de alimentos 04.2.2.7. El GTe tampoco pudo identificar la necesidad tecnológica para otros colorantes que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Agentes endurecedores

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes agentes endurecedores para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2009
04.2.2.3	523	Sulfato de aluminio y amonio	500 mg/kg	6	Trámite 3
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.2.2.7	509	Cloruro de calcio	10000 mg/kg	58	Trámite 4
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes agentes endurecedores:

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

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de cloruro de calcio y lactato de calcio como agentes endurecedores en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe señaló que el lactato de calcio no está clasificado como agente endurecedor en la NGAA. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los agentes endurecedores anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los agentes endurecedores que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA con la excepción del cloruro de calcio en la categoría de alimentos 04.2.2.7. Aparte del lactato de calcio, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para otros agentes endurecedores que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Acentuadores del sabor

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes acentuadores del sabor para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	950	Acesulfame de potasio	200 mg/kg	161, 188	Adoptado en 2007
04.1.2.3	951	Aspartamo	300 mg/kg	144, 191	Adoptado en 2007
04.1.2.3	961	Neotamo	100 mg/kg	161	Adoptado en 2007
04.1.2.10	950	Acesulfame de potasio	350 mg/kg	161, 188	Adoptado en 2007
04.1.2.10	951	Aspartamo	1000 mg/kg	161, 191	Adoptado en 2007
04.1.2.10	961	Neotamo	65 mg/kg	161	Adoptado en 2007
04.2.2.3	950	Acesulfame de potasio	200 mg/kg	144, 188	Adoptado en 2007
04.2.2.3	951	Aspartamo	300 mg/kg	144, 191	Adoptado en 2007
04.2.2.3	961	Neotamo	10 mg/kg	144	Adoptado en 2007
04.2.2.7	950	Acesulfame de potasio	1000 mg/kg	188	Adoptado en 2008
04.2.2.7	951	Aspartamo	2500 mg/kg	161, 191	Adoptado en 2008
04.2.2.7	634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	627	Guanilato disódico, 5'-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	631	Inosinato disódico, 5'-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	621	Glutamato monosódico, L-	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	961	Neotamo	33 mg/kg	161	Adoptado en 2007
04.2.2.7	508	Cloruro de potasio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	957	Taumatina	BPF		Trámite 4

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes acentuadores del sabor:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
508	Cloruro de potasio	630	Ácido inosínico, 5'-
518	Sulfato de magnesio	631	Inosinato disódico, 5'-
580	Gluconato de magnesio	632	Inosinato de potasio, 5'-
620	Ácido glutámico, L(+)-	633	Inosinato de calcio, 5'-
621	Glutamato monosódico, L-	634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-
622	Glutamato monopotásico, L-	635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-
623	Glutamato de calcio, di-L-	957	Taumatina
624	Glutamato monoamónico, L-	968	Eritritol
625	Glutamato de magnesio, di-L-	1101(i)	Proteasa
626	Ácido guanílico, 5'-	1101(ii)	Papaína
627	Guanilato disódico, 5'-	1101(iii)	Bromelaína
628	Guanilato dipotásico, 5'-	1104	Lipasas
629	Guanilato de calcio, 5'-		

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de glutamato monosódico L- como un acentuador del sabor en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los acentuadores del sabor anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los acentuadores del sabor que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.7 de la NGAA con la excepción del glutamato monosódico L- en la categoría de alimentos 04.2.2.7. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros acentuadores del sabor que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Sustancias conservadoras

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen las siguientes sustancias conservadoras para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	210-213	Benzoatos	1000 mg/kg	13	Adoptados en 2001
04.1.2.3	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2008
04.1.2.3	214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	800 mg/kg	27	Adoptados en 2012
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.1.2.3	200-203	Sorbatos	1000 mg/kg	42	Adoptados en 2009
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.1.2.10	210-213	Benzoatos	1000 mg/kg	13	Adoptados en 2001
04.1.2.10	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2008
04.1.2.10	214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	800 mg/kg	27	Adoptados en 2010
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2009
04.1.2.10	200-203	Sorbatos	1000 mg/kg	42	Adoptados en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2008
04.2.2.3	210-213	Benzoatos	2000 mg/kg	13	Adoptados en 2001
04.2.2.3	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
04.2.2.3	214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	1000 mg/kg	27	Adoptados en 2010
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.2.2.3	200-203	Sorbatos	2000 mg/kg	42	Adoptados en 2012
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.2.2.3	243	Etil-lauroil arginato	200 mg/kg		Adoptado en 2011
04.2.2.7	260	Ácido acético, glacial	BPF		Trámite 4

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.7	210-213	Benzoatos	1000 mg/kg	13	Adoptados en 2001
04.2.2.7	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
04.2.2.7	214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	300 mg/kg	27	Adoptados en 2012
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010
04.2.2.7	262(i)	Acetato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	200-203	Sorbatos	1000 mg/kg	42	Adoptados en 2012
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	500 mg/kg	44	Adoptados en 2006

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen las siguientes sustancias conservadoras:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
260	Ácido acético, glacial	281	Propionato de sodio
261	Acetatos de potasio	282	Propionato de calcio
262(i)	Acetato de sodio	283	Propionato de potasio
263	Acetato de calcio	290	Dióxido de carbono
280	Ácido propiónico		

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de sorbatos, benzoatos, para-hidroxibenzoatos y sulfitos como sustancias conservadoras en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a las sustancias conservadoras anotadas en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para las sustancias conservadoras que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otras sustancias conservadoras que no se encuentran anotadas en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

Secuestrantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes secuestrantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	1000 mg/kg		Adoptados en 2005
04.1.2.3	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2008
04.1.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.1.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7
04.1.2.10	472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	2500 mg/kg		Adoptados en 2005
04.1.2.10	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2008

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2008
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7
04.2.2.3	472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	2500 mg/kg		Adoptados en 2005
04.2.2.3	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
04.2.2.3	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.2.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	15000 mg/kg	45	Trámite 7
04.2.2.7	400	Ácido algínico	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	330	Ácido cítrico	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	2500 mg/kg		Adoptados en 2005
04.2.2.7	385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010
04.2.2.7	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010
04.2.2.7	262(i)	Acetato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	576	Gluconato de sodio	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	420(i)	Sorbitol	70000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	500 mg/kg	44	Adoptados en 2006
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	10000 mg/kg	45	Trámite 4
04.2.2.7	331(iii)	Citrato trisódico	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	420(ii)	Jarabe de sorbitol	70000 mg/kg		Trámite 4

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes secuestrantes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
262(i)	Acetato de sodio	404	Alginato de calcio
330	Ácido cítrico	420(i)	Sorbitol
331(i)	Citrato diácido de sodio	420(ii)	Jarabe de sorbitol
331(iii)	Citrato trisódico	472a	Ésteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol
332(i)	Citrato diácido de potasio	472b	Ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol
332(ii)	Citrato tripotásico	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
333(iii)	Citrato tricálcico	516	Sulfato de calcio
400	Ácido alginico	575	Glucono delta-lactona
401	Alginato de sodio	576	Gluconato de sodio
402	Alginato de potasio	577	Gluconato de potasio
403	Alginato de amonio	578	Gluconato de calcio

Basados en la norma actual, hay una necesidad de etilen diamino tetra acetatos (385, 386) y fosfatos (338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542) como secuestrantes en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los secuestrantes anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los secuestrantes que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 o 04.2.2.7 de la NGAA, con la excepción del ácido cítrico en la categoría de alimentos 04.2.2.7. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica en las frutas y hortalizas encurtidas para otros secuestrantes no anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA.

Edulcorantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes edulcorantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	950	Acesulfame de potasio	200 mg/kg	16, 188	Adoptado en 2007
04.1.2.3	951	Aspartamo	300 mg/kg	144, 191	Adoptado en 2007
04.1.2.3	962	Sal de aspartamo y acesulfamo	450 mg/kg	113, 144	Trámite 3
04.1.2.3	961	Neotamo	100 mg/kg	161	Adoptado en 2007
04.1.2.3	954(i)-(iv)	Sacarinas	160 mg/kg	144	Adoptadas en 2007
04.1.2.3	955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	180 mg/kg	144	Adoptada en 2007
04.1.2.3	960	Glicósidos de esteviol	100 mg/kg	26	Adoptados en 2011
04.1.2.10	950	Acesulfame de potasio	350 mg/kg	161, 188	Adoptado en 2007
04.1.2.10	951	Aspartamo	1000 mg/kg	161, 191	Adoptado en 2007
04.1.2.10	962	Sal de aspartamo y acesulfamo	790 mg/kg	113	Trámite 3
04.1.2.10	961	Neotamo	65 mg/kg	161	Adoptado en 2007
04.1.2.10	954(i)-(iv)	Sacarinas	160 mg/kg	161	Adoptadas en 2008
04.1.2.10	955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	150 mg/kg	161	Adoptada en 2007
04.1.2.10	960	Glicósidos de esteviol	115 mg/kg	26	Adoptados en 2011
04.2.2.3	950	Acesulfame de potasio	200 mg/kg	144, 188	Adoptado en 2007
04.2.2.3	951	Aspartamo	300 mg/kg	144, 191	Adoptado en 2007
04.2.2.3	962	Sal de aspartamo y acesulfamo	200 mg/kg	113, 161	Adoptada en 2009
04.2.2.3	961	Neotamo	10 mg/kg	Nota 144	Adoptado en 2007
04.2.2.3	954(i)-(iv)	Sacarinas	160 mg/kg	144	Adoptadas en 2007

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.3	955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg		Adoptada en 2007
04.2.2.3	960	Glicósidos de esteviol	330 mg/kg	26	Adoptados en 2011
04.2.2.7	950	Acesulfame de potasio	1000 mg/kg	188	Adoptado en 2008
04.2.2.7	951	Aspartamo	2500 mg/kg	161, 191	Adoptado en 2008
04.2.2.7	962	Sal de aspartamo y acesulfamo	2270 mg/kg	113	Trámite 3
04.2.2.7	953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	50000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	966	Lactitol	10000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	965(i)	Maltitol	100000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	961	Neotamo	33 mg/kg	161	Adoptado en 2007
04.2.2.7	954(i)-(iv)	Sacarinas	200 mg/kg	161	Adoptadas en 2008
04.2.2.7	420(i)	Sorbitol	70000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	580 mg/kg	161	Adoptada en 2008
04.2.2.7	957	Taumatina	BPF		Trámite 4
04.2.2.7	967	Xilitol	10000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	420(ii)	Jarabe de sorbitol	70000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	965(ii)	Jarabe de maltitol	100000 mg/kg		Trámite 4
04.2.2.7	960	Glicósidos de esteviol	200 mg/kg	26	Adoptados en 2011

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes edulcorantes:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
420(i)	Sorbitol	965(i)	Maltitol
420(ii)	Jarabe de sorbitol	965(ii)	Jarabe de maltitol
421	Manitol	966	Lactitol
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	967	Xilitol
957	Taumatina	968	Eritritol
964	Jarabe de poliglicitol		

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de acesulfame de potasio, aspartamo, sacarinas y sucralosa como edulcorantes en las frutas y hortalizas encurtidas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los edulcorantes anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los edulcorantes que se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.7 de la NGAA. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros edulcorantes que no se encuentran anotados en las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

ANEXO II**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LOS BROTES DE BAMBÚ****NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA
(CODEX STAN 241-2007)****PARA OBSERVACIONES EN CUANTO A LA SOLICITUD DEL CCFA SOBRE EL USO DE OTROS TARTRATOS INCLUIDOS EN LA IDA DEL JECFA COMO REGULADORES DE ACIDEZ (SOLOS O EN COMBINACIÓN) Y LA BASE DE CÁLCULO****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), y además:

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
334	Ácido tartárico, L(+)-	1300 mg/kg

ANEXO III**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS SETAS (CHAMPIÑONES)****NORMA DEL CODEX STANDARD PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA
(ANEXO SOBRE SETAS (CHAMPIÑONES)) (CODEX STAN 207-2009)****PARA OBSERVACIONES EN CUANTO A LA SOLICITUD DEL CCFA SOBRE EL USO DE OTROS COLORANTES Y
ACENTUADORES DEL SABOR EN LA CONSERVA DE SETAS (CHAMPIÑONES) QUE APARECEN EN LA CATEGORÍA
DE ALIMENTOS 04.2.2.4 DE LA NGA****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS (que se aplican a las hortalizas en conserva en general)**

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y las sales de calcio de los agentes endurecedores de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

4.2 COLORANTES

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartracina	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	50.000 mg/kg

4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico	365 mg/kg (sólo o en combinación)
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg calculado como estaño, no deberá añadirse a los alimentos envasados en latas sin barnizar (laquear) interiormente.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS (que se aplican a las setas (champiñones) en conserva en particular)

3.1 Podrán emplearse espesantes, emulsionantes y estabilizadores de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimentos 04.2.2.4 sólo en las setas en conserva en salsa.

3.2 Sólo se permite el uso del colorante anotado a continuación en las setas en conserva en salsas.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	50.000 mg/kg

3.3 Sólo se permite el acentuador del sabor anotado a continuación para su uso bajo condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos regulados por la Norma.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	Glutamato monosódico, L-	BPF