



Tema 4 del programa

CX/PFV 20/29/4
Octubre de 2019

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Trabajo por correspondencia a través de la plataforma en línea del Codex

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO PARA LA CONVERSIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES) EN UNA NORMA MUNDIAL

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por India

Los miembros y observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre el presente anteproyecto en el trámite 3 deberían hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2019/88-PFV, disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2019:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

ANTECEDENTES

1. En la 28.^a reunión del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV)¹, India propuso iniciar un nuevo trabajo para la conversión de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* de Asia (CXS 306R-2011) en una norma mundial. La propuesta de un nuevo trabajo para la conversión de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* de Asia (CXS 306R-2011) en una norma mundial tiene por objeto dar un alcance internacional a esta norma con el fin de facilitar el comercio internacional y de proteger, asimismo, los intereses de los consumidores a escala mundial. El CCPFV, en su 28.^a reunión, reconoció el compromiso de liderar la labor sobre la propuesta y señaló que varias delegaciones habían dado su apoyo a seguir trabajando en esta dirección. El CCPFV, en su 28.^a reunión, acordó que la propuesta de nuevo trabajo se enviara directamente al CCEXEC para su revisión crítica.
2. El CCEXEC, en su 73.^a reunión (2017)², señaló que los documentos de proyecto estaban completos y cumplían los criterios para la revisión crítica, por lo que aprobó la propuesta de nuevo trabajo para el CCPFV.
3. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 40.^o periodo de sesiones (2017)³, convino en que el CCPFV trabajaría por correspondencia hasta el 41.^o periodo de sesiones de la Comisión (2018) a los siguientes efectos: i) establecer prioridades para su labor en relación con las propuestas de nuevos trabajos y los trabajos pendientes sobre el examen de las normas vigentes; ii) preparar un plan de trabajo para abordar su labor general; iii) preparar recomendaciones para el 41.^o periodo de sesiones de la Comisión sobre la creación de GTE con el fin de llevar a cabo la labor de establecimiento de normas, según las prioridades determinadas en el plan de trabajo, con el objetivo de que fueran examinadas por una reunión presencial del CCPFV que se celebraría en 2019.
4. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 41.^o periodo de sesiones (2018)⁴, hizo suyas las recomendaciones formuladas por el CCPFV de establecer siete GTE, entre ellos el GTE para la salsa de ají (chiles), que sería presidido por India para preparar los anteproyectos con miras a recabar observaciones y someterlos a la consideración del CCPFV.
5. Posteriormente, se estableció un GTE presidido por India, cuya lista de participantes figura en el Apéndice IV.

RESUMEN DEL DEBATE

Primera ronda de consultas

6. India elaboró una primera propuesta de anteproyecto que fue publicada en el foro de debate en línea del GTE para recabar observaciones. Se invitó a los miembros del GTE a tomar en consideración,

¹ REP17/PFV, párrs. 107-112.

² REP17/EXEC2, párr. 49.

³ REP17/CAC, párrs. 95-96.

⁴ REP18/CAC, párr. 88.

principalmente, el anteproyecto de norma del Codex para la salsa de ají (chiles), a considerar la posibilidad de seguir elaborando los parámetros de calidad de la salsa de ají incluyendo parámetros como el contenido de sólidos solubles totales (SST), la acidez y el contenido de ají y a tener en cuenta también algunas propuestas relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios con el objetivo de convertir la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995) en un único punto de referencia. Se propuso específicamente lo siguiente:

- i. Suprimir las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios (tachadas), ya que estas se registrarán por la NGAA, con el objetivo de convertir esta norma en el único punto de referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios;
- ii. Pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) que se incluyan y armonicen en forma adecuada con la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen entre corchetes [];
- iii. Pedir al CCFA que se incluyan notas en la NGAA para autorizar niveles específicos de los aditivos alimentarios que aparecen en la Sección 4 entre llaves { }.

7. Durante la primera ronda de consultas se recibieron observaciones de 4 países miembros, a saber: Irán, Jamaica, México y Tailandia. La mayoría de las observaciones se refirieron a las secciones “Factores esenciales de composición y calidad” y “Aditivos alimentarios”. Se analizaron las observaciones y, en consecuencia, se modificó el anteproyecto en debida forma. El análisis de las observaciones recibidas durante la primera ronda de consultas figura en el Apéndice II.

Segunda ronda de consultas

8. Dado que para la mayoría de las recomendaciones realizadas en la primera ronda de consultas no se recibieron observaciones específicas, en la segunda ronda de consultas se invitó de nuevo a los miembros del GTE a que tomaran en consideración el anteproyecto revisado con las mismas recomendaciones.

9. Durante la segunda ronda de consultas se recibieron observaciones de 4 países miembros, a saber: Estados Unidos, Irán, México y Tailandia. Las observaciones recibidas se refieren a diversas secciones, a saber: “Descripción”, “Factores esenciales de composición y calidad”, “Aditivos alimentarios” y “Etiquetado”. Una vez finalizada la segunda ronda de consultas, se analizaron las observaciones (véase el Apéndice III) y, luego de que se introdujeron en debida forma las modificaciones propuestas por los miembros, se elaboró el anteproyecto final revisado que se adjunta como Apéndice I.

CONCLUSIÓN

10. Se han realizado algunas modificaciones en las secciones “Descripción”, “Factores esenciales de composición y calidad”, “Aditivos alimentarios” y “Contaminantes” del anteproyecto final revisado.

11. Algunas disposiciones adicionales que se incorporan en el anteproyecto final revisado (pH, cenizas, SST, acidez y declaración del porcentaje de sólidos solubles totales) se han puesto entre corchetes para que se continúen debatiendo en la reunión del comité, ya que no existe consenso sobre ellas.

12. Se propone suprimir los Cuadros 4.2 a 4.9 tras la ratificación/adecuada armonización por parte del CCFA, y en los alimentos regulados por la presente norma solo podrán emplearse aquellas clases de aditivos alimentarios especificados en la Sección 4.1, que serán utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.6.2, “Salsas no emulsionadas (p.ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy””, o de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios.

13. A pesar de que el presente trabajo se centra en la conversión de la norma regional para la salsa de ají (chiles) en una norma mundial, cabe señalar que las observaciones formuladas por los miembros del GTE también han incluido aspectos técnicos de las normas que todavía sería necesario debatir en el comité para su finalización.

RECOMENDACIÓN

14. Se invita al CCPFV a tomar en consideración lo siguiente:

- i. Los cambios propuestos que aparecen destacados en negrita, subrayados y tachados en el anteproyecto revisado de la Norma del Codex para la salsa de ají (chiles) que figura en el Apéndice I;
- ii. Las disposiciones que aparecen entre corchetes;
- iii. La propuesta de eliminar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de la Sección 4.1 que aparecen tachadas, ya que estas se registrarán por lo especificado por la NGAA con el objetivo de convertir esta norma en el único punto de referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios;

- iv. Pedir al CCFA que se incluyan y armonicen en forma adecuada con la NGAA aquellas disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen entre corchetes en la Sección 4 [] (Cuadros 4.2 a 4.9);
- v. Pedir al CCFA que se incluyan notas en la NGAA para autorizar niveles específicos de los aditivos alimentarios que aparecen en la Sección 4 entre llaves { }.

Anteproyecto de Norma del Codex para la salsa de ají (chiles)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos a base de salsa de ají (chiles) definidos en la Sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La salsa de ají es el producto:

- (a) destinado a ser utilizado como aliño y condimento;
- (b) elaborado a partir de la parte comestible **del ají fresco (*Capsicum spp.*) limpio y en buenas condiciones o ají elaborado y** materias primas limpias, y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas;
- (c) destinado a ser utilizado como aliño y condimento;
- (d) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 Formas de presentación

2.2.1 *La salsa de ají (chiles) puede tener las siguientes presentaciones:*

- (a) ~~Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea.~~
- (b) ~~Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea con la adición de partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají repartidas en la salsa.~~
- (c) ~~Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas en capas separadas o mezcladas en la salsa.~~
- (d) ~~Salsa de ají elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas.~~

2.2.2 *Otras formas de presentación*

Se permitirá toda presentación del producto siempre y cuando:

- (a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la norma;
- (b) cumpla con todos los requisitos de esta norma, según proceda; y
- (c) se describa adecuadamente en la etiqueta para evitar confundir o engañar al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 *Ingredientes básicos*

El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:

- (a) ají fresco (*Capsicum spp.*) o ají elaborado como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido, ají conservado en vinagre o en salmuera **o congelado**;

(b) ají/pimientos frescos (*Capsicum spp.*), enteros o en trozos, o puré de pimientos;

- (c) vinagre u otro ácido autorizado;
- (d) sal **comestible**;
- (e) agua.

3.1.2 *Otros ingredientes autorizados*

Los siguientes ingredientes opcionales también pueden utilizarse en determinados productos:

- (a) **frutas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de frutas como** el mango, la papaya, el tamarindo y/u otras frutas;
- (b) **hortalizas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de hortalizas como** el tomate, el ajo, la cebolla, la zanahoria, el boniato, la calabaza amarilla y/u otras hortalizas;

- (c) especias y hierbas;
- (d) azúcares y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la miel;
- (e) extracto de ají;
- (f) otros ingredientes comestibles según sean adecuados para el producto.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 *Requisitos generales*

(a) Color, sabor, aroma y textura

La salsa de ají deberá tener un color, sabor y aroma normales que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto.

(b) [Contenido de ceniza

El contenido total de ceniza no excederá del 3,5 % m/m.]

(c) [pH

El pH del producto no excederá de 4.]

Q

[El porcentaje de acidez no será inferior al 1,0 %]

(d) [Sólidos solubles totales

El contenido total de sólidos solubles de la salsa de ají será como mínimo de un [25 %] o un [15 %] o un [8 %]

3.2.2 *Definición de defectos*

Por *materia vegetal extraña* se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta a la calidad del producto final.

3.2.3 *Defectos y tolerancias*

El producto deberá estar prácticamente exento de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso, semillas descoloridas o trozos de ingredientes anormalmente descoloridos y materia vegetal extraña, exceptuando las manchas oscuras o las partículas oscuras que derivan del proceso natural de la salsa, por ejemplo, del proceso de tueste.

3.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán “defectuosos”.

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~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 únicamente 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, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes de conformidad con el cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).~~

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes, **emulsionantes, estabilizadores** y espesantes **utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.6.2, “Salsas no emulsionadas (p.ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy””, o de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios.**

4.2 Reguladores de la acidez

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
[334]	L(+)-Ácido tartárico	5 000 mg/kg] (como tartrato) (solos o en combinación)
[335(i)]	Tartrato monosódico	
[335(ii)]	L(+)-Tartrato de sodio	
[336(i)]	Tartrato monopotásico	
[336(ii)]	Tartrato dipotásico	
[337]	L(+)-Tartrato de potasio y sodio	
{452(i)}	Polifosfato de sodio	1 000 mg/kg} (como fósforo)

4.3 Antioxidantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
307a	Tocoferol, d-alfa	600 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Mezcla concentrada de tocoferol	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
{320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg}
321	Butilhidroxitoluene	100 mg/kg}
386	Etilendiamintetracetato disódico	75 mg/kg}

4.4 Colorantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
400(i)	Curcumina	BPF
401(i)	Riboflavina, sintéticas	350 mg/kg (solos o en combinación)
401(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
[102	Tartracina	100 mg/kg]
440	Amarillo sol FCF	300 mg/kg}
{120	Carmines	50 mg/kg}
424	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	50 mg/kg}
[127	Eritrosina	50 mg/kg]
429	Rojo allura AC	300 mg/kg}
433	Azul brillante FCF	100 mg/kg}
{141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	30 mg/kg (como Cu)}
{150c	Caramelo III - proceso de amonio	1 500 mg/kg}
{150d	Caramelo IV – proceso de sulfito de amonio	1 500 mg/kg}
[155	Marrón HT	50 mg/kg]
460a(ii)	Carotenos, beta- (vegetales)	2 000 mg/kg}
[160b(i)	Extractos de annatto, base de bixina	10 mg/kg]
{160d(i)	Licopeno (sintético)	390 mg/kg}

4.5 Conservantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
210	Ácido benzoico	1 000 mg/kg (como ácido benzoico) (solos o en combinación)
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg (como ácido sórbico) (solos o en combinación)
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
220	Dióxido de azufre	300 mg/kg (como SO ₂ residual) (solos o en combinación)
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrosulfito de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
214	Etil para-hidroxibenzoatos	1 000 mg/kg
218	Metil para-hidroxibenzoatos	

4.6 Emulsionantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
432	Monolaurato de polioxietilén-(20)-sorbitán	5 000 mg/kg (solos o en combinación)
433	Monooleato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
434	Monopalmitato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
435	Monostearato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
{473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	5 000 mg/kg}
{475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	10 000 mg/kg}
[477	Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol	20 000 mg/kg]

4.7 Edulcorantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
951	Aspartame	350 mg/kg

950	Acesulfamo potásico	1 000 mg/kg
955	Sucralosa	450 mg/kg
{954(i)}	Sacarina	150 mg/kg} (solos o en combinación)
{954(ii)}	Sacarina de calcio	
{954(iii)}	Sacarina de potasio	
{954(iv)}	Sacarina de sodio	

4.8 Estabilizadores

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
472e	Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg

4.9 Espesantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
[405]	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg]

4.10 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma ~~cumplirán~~ **deberían cumplir** las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

5.1 ~~Residuos de plaguicidas~~

5.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 ~~Otros contaminantes~~

5.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) y otros textos aplicables del Codex, como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)⁵.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

⁵ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

(a) El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% (menos cualquier espacio que se considere necesario con arreglo a las buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

(b) Los envases flexibles deberán llenarse según resulte práctico a nivel comercial.

7.1.2 Clasificación como “defectuosos”

El envase que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.1.1 se considerará “defectuoso”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto será “Salsa de ají”, “Salsa de ají dulce” u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

8.1.2 El nivel de picantes del ají (poder calorífico) podrá especificarse junto al nombre del producto o muy cerca de él, de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor, y deberá ser aceptado o reconocido como aceptable por las autoridades competentes del país donde se venda el producto.

8.1.3 En el caso de que otros ingredientes autorizados, según se define en la Sección 3.1.2, cambien el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.

[8.1 bis DECLARACIÓN DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES TOTALES

El porcentaje de sólidos podrá figurar en la etiqueta en cualquiera de las formas que se describen a continuación:

a) El porcentaje mínimo del contenido total de sólidos solubles naturales (ejemplo: “Contenido mínimo de sólidos: 20%”).

b) Un contenido total de sólidos solubles naturales que oscile dentro de un margen del 2 % (ejemplo: “Sólidos: 20 % a 22 %”).

8.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁶

Para comprobar el cumplimiento de esta norma deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los Métodos de análisis y muestreo recomendados (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.⁷

Disposición	Método	Principio	Tipo
pH	AOAC 981.12 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	III
Llenado de envases	CAC/RM 46-1972 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I

⁶ La enumeración de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la CAC adopte la norma y esta se incorpore a CXS 234-1999.

⁷ La Secretaría del Codex propuso que se incluyeran los textos y la nota a pie de página número 6 de conformidad con el Manual de procedimiento. Esta nota se eliminará cuando se adopte la norma.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I – Muestreo normal

Nivel de inspección II – Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1
(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001– 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001– 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001– 24 000	21	3
24 001– 42 000	29	4
42 001– 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2.000	13	2
2 001– 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001– 24 000	38	5
24 001– 42 000	48	6

más de 42 000	60	7
---------------	----	---

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA =
6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001– 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001– 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001– 24 000	29	4
24 001– 42 000	38	5
42 001– 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001– 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15.001– 24 000	48	6
24 001– 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

Análisis de las observaciones recibidas a propósito de la primera propuesta de anteproyecto

Cuadro1: Observaciones relativas al anteproyecto de Norma del Codex para la salsa de ají (chiles)

(Primera ronda de consultas)

Sección	Nombre del país	Observaciones	Comentarios/Justificación
Introducción, párr. 5	México	Deberían incluirse ejemplos de <i>utilización</i> de la salsa de ají (chiles), puesto que puede ser tanto la salsa picante que se <i>añade</i> a los alimentos (por los ingredientes principales descritos en el documento, parece referirse a esto) o la salsa de ají utilizada como <i>ingrediente</i> de alimentos como las “enchiladas” (México); o incluso determinar si va a ser utilizada para ambos fines.	Tal y como se menciona en la Sección 2.1: “Definición del producto”, la salsa de ají es el producto destinado a ser utilizado como aliño y condimento. Y abarcará todas las salsas de ají (chiles) preparadas a partir de <i>Capsicum spp.</i>
3.1.2 Otros ingredientes autorizados d) azúcares;	Tailandia	Tailandia propone analizar la posibilidad de utilizar el texto normalizado que se aplica a las normas del Codex para las frutas y hortalizas en conserva (p.ej., la Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva (CXS 297 – 2009, Rev 2011, 2015.) como sigue: “d) azúcares y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la miel; ”	Incluido en el anteproyecto revisado para que el documento esté en consonancia con el texto normalizado que se aplica a las frutas y hortalizas en conserva.
Sección 4. Aditivo alimentario	Tailandia	De conformidad con el formato del Codex para las normas de productos y en concreto para las normas para frutas y hortalizas elaboradas, Tailandia propone modificar el texto como sigue: “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, y según se permita en los Cuadros 1, 2 y 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) , solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados , pueden ser empleados y únicamente para aquellas funciones y dentro de los límites especificados en la misma. 4.1 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizadores y espesantes <u>utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.6.2, “Salsas no emulsionadas, (p.ej., “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de</u>	Incluido en el anteproyecto revisado con las modificaciones que se indican a continuación para ajustarlo al modelo seguido en la última norma adoptada por el CCPFV. <u>4.1 Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta norma.</u> <u>4.2 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizadores y espesantes utilizados de</u>

			<i>nata (crema) y salsa "gravy")" o de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios".</i>	<u>conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.6.2, "Salsas no emulsionadas, (p.ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")" o de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios".</u>
Sección Antioxidantes	4.3.	México	La terbutilhidroquinona (TBHQ) también puede incluirse como un antioxidante en una proporción de 200 ppm (según la especificación de la FDA), dado que algunos de los ingredientes que se autorizan en la salsa de ají (como frutas o extractos oleosos) pueden "oxidar" y hacer cambiar el color, sabor o aroma de la salsa.	"En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse todas las clases de aditivos alimentarios descritos en la Sección 4.1 del primer borrador de anteproyecto, utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.6.2, "Salsas no emulsionadas (p.ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")", o de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios".
Sección 4.4. Colorantes		México	Se podrían incluir y conservar algunos colorantes aprobados por otras legislaciones para productos similares o que pueden ser utilizados como BPF como son, por ejemplo, según especificaciones de la FDA, la curcumina, el amarillo n.º 6, el betacaroteno, la oleoresina de pimentón, etc.	
Sección Conservantes	4.5.	México	Algunos procesos pueden realizarse en frío y, al añadir a la salsa productos como frutas u hortalizas, es probable que se necesiten algunos conservantes; sugerimos que se utilicen los más habituales con un nivel máximo. Se pueden dejar, por ejemplo, los primeros 12 o 13 de la lista y elegir los más adecuados para el producto.	
Sección 4.9. Espesantes		México	Pueden añadirse otros espesantes utilizados de conformidad con las BPF, por ejemplo, gomas (goma xantana, goma guar) y almidones modificados.	Las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que han sido tachadas se registrarán por lo especificado por la NGAA con el objetivo de convertir esta norma en el único punto de referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios.
Sección Edulcorantes	4.7:	Tailandia	Sección 4.7 Edulcorantes Enmienda de forma: El número SIN de las sacarinas debería ser 954 (i)-(iv).	Se ha corregido el número SIN.
Sección Aromatizantes	4.10:	Tailandia	Sección 4.10 Aromatizantes Tailandia propone cambiar el verbo "cumplirán" por "deberían cumplir" para mantener la coherencia con la frase recomendada en el formato del	Incluido en el anteproyecto revisado.

		<p>Codex para las normas de productos tal y como se menciona en el Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (26.ª edición), como sigue:</p> <p><i>“Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán <u>deberían cumplir</u> las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)”.</i></p>	
	Irán	<p>1- En la Sección 5 es necesario que se mencione la referencia de los límites máximos de residuos.</p> <p>2- Debería añadirse la medición del total de ceniza como factor de control de materias externas.</p>	<p>La redacción que se utiliza en el presente anteproyecto se ajusta al modelo seguido en la última norma adoptada por el CCPFV. Además, no existe un documento de referencia del Codex para los límites máximos de residuos referidos a los plaguicidas, aunque sí están disponibles en la “base de datos de plaguicidas” dentro de la “base de datos en línea del Codex”.</p>
	Jamaica	<p>Sección Observación</p> <p>4.8 ¿Se autorizará un estabilizador diferente en el producto?</p> <p>7.1 Trasladarla a la Sección 3 para reducir las repeticiones.</p> <p>Observaciones generales:</p> <p>¿Ha considerado el comité la posibilidad de una norma general para la salsa picante en lugar de una norma específica para la salsa de ají? Por ejemplo, Jamaica produce salsa picante para el ají habanero.</p>	<p>“En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse todas las clases de aditivos alimentarios descritos en la Sección 4.1, incluidos los estabilizantes, utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.6.2, “Salsas no emulsionadas (p.ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy””, o de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios”.</p> <p>Las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que han sido tachadas se registrarán por lo especificado por la NGAA con el objetivo de convertir esta norma en el único punto de referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios.</p>

			Según el anteproyecto de norma, la salsa de aji elaborada con <i>Capsicum spp.</i> como ingrediente principal y que cumpla con otros parámetros de la norma se incluirá en esta categoría.
--	--	--	--

Análisis de las observaciones recibidas a propósito del segundo borrador de anteproyecto
Cuadro 2: Observaciones relativas al anteproyecto de Norma del Codex para la salsa de ají (chiles)
(Segunda ronda de consultas)

Sección	Nombre del país	Observaciones	Comentarios/Justificación
2.1 Definición del producto	Estados Unidos	<p>La salsa de ají es el producto:</p> <p>(e) <u>elaborado a partir de ají fresco (<i>Capsicum spp.</i>) o ají elaborado como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido, ají conservado en vinagre o en salmuera</u></p> <p>(f) elaborado a partir de la parte comestible de materias primas limpias y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas;</p> <p>(g) destinado a ser utilizado como aliño y condimento;</p>	<p>Texto que se ha incluido con ligeras modificaciones en el anteproyecto final revisado, y en debida forma, garantizando al mismo tiempo la ausencia de repeticiones.</p>
		<p>(h) elaborado por medios físicos o tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.</p>	<p>Se sugirió incluir la expresión “elaborado por medios físicos” para abarcar el proceso de encurtido en el anteproyecto de norma; sin embargo, este proceso no está descrito en la categoría de alimentos 12.6.2 que establece la NGAA.</p>
		<p><u>El contenido total de sólidos solubles de la salsa de ají será como mínimo de un [25 %]</u></p>	<p>Incluido entre corchetes en la Sección 3.4, factores de calidad.</p>
2.2 Formas de presentación	Estados Unidos	<p>(e) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea.</p> <p>(f) Salsa de ají con pulpa y pepitas pulpa e pepitas trituradas juntas de forma homogénea con la adición de partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají repartidas en la salsa.</p>	<p>General: Se suprime el término “salsa de ají” como se ha propuesto.</p> <p>2.2 b)- No se elimina la expresión “de forma homogénea” dado que para obtener una buena salsa es necesario que la pulpa y las</p>

		<p>(g) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas en capas separadas o mezcladas en la salsa.</p> <p>(h) Salsa de ají elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada <u>o ambas</u> <u>o ají cortado finamente</u> <u>o cualquier combinación de las anteriores.</u></p>	<p>pepitas estén trituradas de forma homogénea cuando se añaden partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají.</p> <p>2.2 d)- “ají cortado finamente o cualquier combinación de las anteriores” ya queda contemplado adecuadamente en la Sección 2.2 b).</p>
3.1.1 Ingredientes básicos	Estados Unidos	<p>3.1.1 Ingredientes básicos</p> <p>El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:</p> <p>(f) <u>Ají/pimientos frescos (<i>Capsicum spp.</i>), enteros o en trozos, o puré de pimientos;</u></p> <p>(g) <u>ají seco entero, en trozos y en polvo como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido,</u></p> <p>(h) <u>ají conservado en vinagre o en salmuera o congelado;</u></p> <p>(i) <u>vinagre u otros ácidos aditivos alimentarios</u> autorizados;</p> <p>(j) sal <u>comestible;</u></p> <p>(k) agua.</p>	<p>Texto que se ha incluido con ligeras modificaciones en el anteproyecto final revisado, y en debida forma, garantizando al mismo tiempo la ausencia de repeticiones.</p>
3.1.2 Otros ingredientes autorizados		<p>3.1.2 Otros ingredientes autorizados</p> <p>Los siguientes ingredientes opcionales también pueden utilizarse en determinados productos:</p> <p>(g) <u>frutas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de frutas como</u> el mango, la papaya, el tamarindo y/u otras frutas frutas;</p> <p>(h) <u>hortalizas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de hortalizas como</u> el tomate, el ajo, la cebolla, la zanahoria, el boniato, la calabaza amarilla y otras hortalizas hortalizas;</p> <p>(i) especias y hierbas;</p> <p>(j) azúcares <u>y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la</u></p>	<p>Las sugerencias se incluyen en el anteproyecto final revisado.</p>

		<p><u>miel, según se definen en la Norma del Codex para los azúcares</u></p> <p>(k) extracto de ají;</p> <p>(l) otros ingredientes comestibles según sean adecuados para el producto.</p>	
3.2 Factores de calidad		<p>3.2 <u>Contenido mínimo de ingredientes de fruta</u> <u>El contenido total de sólidos solubles (Brix) no será menor del 15 %.</u></p> <p>3.4 Factores de calidad</p> <p>3.4.1 <u>Requisitos generales</u></p> <p>3.4.1 Color: <u>La salsa de ají debería tener un color normal que corresponda al tipo de materias primas utilizadas.</u></p> <p>3.4.2. Sabor y aroma: <u>La salsa de ají debería tener buen sabor y aroma bien definidos que correspondan a las características del producto.</u></p> <p>3.4.3 Consistencia y textura: <u>El producto poseerá una consistencia y una textura adecuadas que correspondan a las características del producto. La salsa de ají se vertirá con facilidad de su envase y cuando se proceda a vaciar éste en una superficie plana formará una masa levemente redondeada y no mostrará más que una ligera separación del líquido libre en los bordes de dicha masa.</u></p> <p>3.4.4 Contenido de ceniza <u>El contenido total de ceniza no excederá del 3,5 % m/m.</u></p> <p>3.4.5 pH <u>El pH del producto no excederá de 4.</u></p>	Incluido entre corchetes ya que no existe consenso.
3.2.2 Definición de defectos		<p>Por materia vegetal extraña se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta a la calidad del producto final.</p>	Materia extraña es un término más amplio que puede abarcar materia vegetal y no vegetal; no obstante, aquí solo se hace referencia a materia vegetal.

4. Aditivo alimentario		<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>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 únicamente para aquellas funciones y dentro de los límites especificados.</p>	<p>Texto suprimido en el anteproyecto final revisado, como se ha propuesto.</p>
	Irán	<p>No deben autorizarse los conservantes.</p>	<p>La disposición relativa a los conservantes no se suprime, puesto que su uso en la salsa de ají está tecnológicamente justificado.</p>
8.1 Nombre del producto	Estados Unidos	<p>8.1 Nombre del producto</p> <p>El nombre del producto será</p> <p>(a) “Salsa de ají”, “Salsa de ají dulce” u otros nombres de conformidad con la composición.</p> <p>b) <u>Otra denominación que se utilice habitualmente en el país</u></p> <p>c) <u>Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2, cambia el sabor característico del producto,</u> <u>el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.</u></p>	<p>El texto adicional que se propone ya queda reflejado en cierto modo en las secciones 8.1.1 a 8.1.3.</p>
Incorporación de una nueva disposición	Estados Unidos	<p><u>8.3 DECLARACIÓN DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES TOTALES</u></p> <p><u>El porcentaje de sólidos podrá figurar en la etiqueta en cualquiera de las formas que se describen a continuación:</u></p> <p><u>a) El porcentaje mínimo de sólidos solubles naturales totales (ejemplo: “Mínimo de sólidos - 20 %”).</u></p> <p><u>b) Un contenido de sólidos solubles naturales totales que oscile dentro de un margen del 2 % (ejemplo: “Sólidos - 20 % a 22 %”).</u></p>	<p>Esta sección relativa a la declaración ha sido incluida en el anteproyecto final revisado y se ha puesto entre corchetes para que se siga debatiendo en el comité.</p>

<p>Recomendación i: tomar en consideración el anteproyecto de norma del Codex para la salsa de ají que figura como Anexo I</p>	<p>Tailandia</p>	<p>Tailandia desearía formular las siguientes observaciones referidas a la Sección 4 del anteproyecto de norma.</p> <p>Según el modelo establecido en el Manual de procedimiento del Codex, existen dos opciones a la hora de presentar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las normas de productos, a saber:</p> <p>Opción 1:</p> <p>[Clase(s) funcional(es) de los aditivos alimentarios] utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la(s) categoría(s) de alimentos [número] [nombre(s) de la categoría de alimentos], [(o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General, cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.</p> <p>Opción 2:</p> <p>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 únicamente para aquellas funciones y dentro de los límites especificados.</p> <p>Dado que el GTE considera que es necesario enumerar los aditivos alimentarios en forma explícita en la norma (es decir, enumerar los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, emulsionantes, edulcorantes estabilizadores y espesantes, debería seguirse la opción 2. En este caso debería mantenerse la actual lista de aditivos.</p> <p>Además, la lista revisada de aditivos alimentarios que se propone, con clases funcionales y niveles máximos de uso aceptables asociados a ellas, y que se remitiría al Comité sobre Aditivos Alimentarios para su examen, no debería formar parte de la norma. Por las revisiones propuestas, una vez adoptadas por la Comisión e incorporadas a la Norma general para los aditivos alimentarios, la opción 1 sería la adecuada.</p>	<p>Incluido, en debida forma, en el anteproyecto final revisado, considerando al mismo tiempo las observaciones enviadas también por otros países.</p>
---	-------------------------	--	--

		<p>Proponemos, por tanto, modificar la Sección 4 como sigue:</p> <p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>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 únicamente para aquellas funciones y dentro de los límites especificados.</p> <p>4.1 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).</p>	
<p>Recomendación ii: considerar la posibilidad de seguir elaborando los parámetros de calidad de la salsa de ají incluyendo parámetros como el contenido de sólidos solubles totales (SST), la acidez y el contenido de ceniza</p>	<p>Tailandia</p>	<p>Nos gustaría reiterar nuestras observaciones previas en las que se expresa que no es necesario seguir elaborando los parámetros de calidad de la salsa de ají incluyendo parámetros como el contenido de SST, la acidez o el contenido de ají.</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Las características que requiere la salsa de ají y la combinación de diferentes tipos de ácidos dependen de las preferencias de los consumidores lo cual dificulta, por consiguiente, la regulación de los valores de SST y de acidez para este producto.</p> <p>Respecto al contenido de ají, las salsas de ají que se comercializan difieren ampliamente en cuanto al grado de picor según las variedades de ají y las preferencias de los consumidores, por lo que resulta muy difícil especificar el contenido de ají de este producto.</p> <p>Hasta ahora desconocemos la existencia de requisitos en el comercio internacional que exijan comprobar el contenido de ceniza en el producto. Tailandia no respalda, por tanto, que se establezca un nivel de contenido de ceniza. Además, el análisis del contenido de ceniza</p>	<p>Parámetros como el contenido de SST, la acidez o el contenido de ceniza se han puesto entre corchetes para que se sigan debatiendo en la reunión del comité.</p>

<p>Recomendación iii: tomar en consideración las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que han sido tachadas, ya que estas se regirán por lo especificado por la NGAA con el objetivo de convertir esta norma en el único punto de referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios.</p>	<p>Tailandia</p>	<p>Les informamos de que la curcumina 100(i) aún no aparece recogida en la NGAA.</p>	
<p>Recomendación iv: tomar en consideración la posibilidad de pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que se incluyan y armonicen de forma adecuada con la NGAA aquellas disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen entre corchetes [].</p>	<p>Tailandia</p>	<p>Los aditivos alimentarios señalados entre corchetes no se emplean en Tailandia en la elaboración de salsa de ají. Se ruega tener en cuenta que la petición al CCFA debería ir acompañada de una justificación.</p>	
<p>Recomendación v: tomar en consideración la posibilidad de pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que se incluyan notas en la NGAA para autorizar niveles específicos de los aditivos alimentarios que aparecen en la Sección 4 entre llaves { }.</p>	<p>Tailandia</p>	<p>Los aditivos alimentarios señalados entre llaves no se emplean en Tailandia en la elaboración de salsa de ají. Se ruega tener en cuenta que la petición al CCFA deberá ir acompañada de una justificación.</p>	

Lista de participantes

Presidencia del GTE: Perumal Karthikeyan, Food Safety and Standards Authority of India, India

N.º	Miembros del grupo	Organización y país
1.	Andre-Bispo	Ministério da Agricultura, Brasil
2.	Tania Daniela Fosado Soriano	Secretaría de Economía, México
3.	Nurul Syuhada	FSQD, MOH, Malasia
4.	Zohre Pouretedal	Isiri, Irán
5.	Tafara Treshawna Smith	Bureau of Standards Jamaica, Jamaica
6.	Korwadee Phonkliang	Ministry of Agriculture and Cooperatives, Tailandia
7.	Susan Karin Dioses Cordova	Perú
8.	Yoye Yu	MAFRA, República de Corea
9.	Eun Mi, Park	Ministry of Food and Drug Safety, República de Corea
10.	Ah-Young Yoo	Ministry of Food and Drug Safety, República de Corea
11.	Jiyoun Jeong	Korea Food Research Institute, República de Corea
12.	Maria Theresa C. Cerbolles	Food and Drug Administration, Department of Health, Filipinas
13.	Sophie Gallagher	Department Environment Food and Rural Affairs, Reino Unido
14.	Michelle McQuillan	DEFRA, Reino Unido
15.	Dorian A. LaFond	International Standards Coordinator AMS Specialty Crops Program, Estados Unidos de América
16.	Punto de Contacto del Codex de India	Food Safety and Standards Authority of India, India