S

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

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

Punto 7 del programa

CX/PFV/12/26/7
Septiembre 2012

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

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

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS:

DISPOSICIONES ADICIONALES PARA LA INCORPORACIÓN EN ALGUNAS NORMAS ADOPTADAS Y EN CURSO DE ELABORACIÓN.

(Preparado por el Grupo de Trabajo electrónico sobre Aditivos alimentarios, encabezado por la Unión Europea y Estados Unidos de América).

Se invita a que los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios a esta propuesta lo deberán hacer de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (Manual de procedimientos del Codex Alimentarius) tal y como se presenta en los Anexos I al 6, antes del **30 de septiembre de 2012.** Las observaciones deberán dirigirse:

A:	Con copia para el:
US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Ave., S.W., Washington, D.C. 20250-3700 USA Tel: +1.202.720.3157; Correo electrónico: **uscodex@fsis.usda.gov**; **ccpfv@fsis.usda.gov** - ***de preferencia*** -	Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy Correo electrónico: +39 (06) 5705, 4593 Correo electrónico: **codex@fao.org**

Formato para presentar comentarios: Para facilitar la compilación de los comentarios y preparar un documento más útil, se solicita que aquellos miembros y observadores, quienes todavía no lo están haciendo, proporcionen sus comentarios en el formato señalado en el Anexo III a este documento.

Antecedentes

En su 25ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre aditivos alimentarios asociados con el coco desecado, las aceitunas de mesa y algunas frutas y hortalizas elaboradas, encabezado por la Unión Europea y copresidido por los Estados Unidos de América.

El Comité dio el siguiente mandato al GTe:

Coco desecado (REP 11/PFV, párr. 39)

El GTe debería examinar más a fondo los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995) con las clases funcionales de antioxidantes y sustancias conservadoras, y para proporcionar una justificación en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para su posible inclusión en o su continua exclusión de la Norma para el Coco Desecado (CODEX STAN 177-1991). Asimismo, se acordó que el enfoque tomado no era un precedente para el enfoque con respecto a los aditivos alimentarios en otras normas bajo debate, sino una manera para permitir el avance de la Norma para el Coco Desecado.

Aceitunas de mesa (REP 11/PFV, párr. 63)

Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa (CODEX STAN 66-1981), el GTe debería:

1. identificar las clases funcionales necesarias para desempeñar la función tecnológica;
2. examinar la NGAA a fin de evaluar si todos los aditivos para las clases funcionales identificadas eran aplicables al producto o si se debieran hacer algunas excepciones a fin de incluir la referencia general a la NGAA en la norma;
3. en el caso de las clases funcionales donde una referencia directa a la NGAA fuera problemática, proporcionar una lista de aditivos para examen por el Comité con las justificaciones adecuadas en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para su anotación en la Norma; y
4. estudiar cualquier otro enfoque novedoso que pudiera acelerar éste y el futuro trabajo en el Comité sobre este asunto.

Algunas frutas y hortalizas elaboradas (REP 11/PFV, párrs. 106-108)

En su 25ª reunión, el CCPFV recordó que, en su 24ª reunión, había acordado adjuntar a su informe una lista de clases funcionales con sus respectivos aditivos alimentarios con el objetivo de su posible inclusión en las Normas para Algunos Frutos Cítricos en Conserva (CODEX STAN 254-2007), Tomates en Conserva (CODEX STAN 13-1981), Concentrado de Tomate Elaborado (CODEX STAN 57-1981), y Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007).

Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo examinar este asunto a fondo y, por lo tanto, acordó encomendar la labor del examen de la lista al GTe, que debería presentar propuestas para aditivos y/o clases funcionales adicionales pertinentes a estos productos, así como también opciones para referencias generales a la NGAA basándose en las observaciones remitidas por escrito a la presente reunión y en los debates del grupo de trabajo.

El Comité pidió al GTe que estudiara las disposiciones sobre aditivos alimentarios dentro del marco de la NGAA con el propósito de establecer una referencia general a la NGAA cuando fuera posible, y de proporcionar justificaciones en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para excepciones a la referencia general en los casos donde dicha referencia no fuera adecuada.

Conclusiones

El análisis y las conclusiones del GTe se presentan en detalle en los siguientes anexos:

- Anexo 1: Coco desecado
- Anexo 2: Aceitunas de mesa
- Anexo 3: Algunos frutos cítricos en conserva
- Anexo 4: Tomates en conserva
- Anexo 5: Concentrado de tomate elaborado
- Anexo 6: Frutas y hortalizas encurtidas

Este informe representa una concesión significativa por parte de un miembro del GTe que está a favor de la referencia directa a la NGAA en las secciones de aditivos alimentarios incluidas en las normas para productos - una cuestión que sigue sin resolverse. Este miembro hizo a un lado sus posturas sobre este asunto para facilitar al GTe la finalización de su mandato.

Recomendaciones

Basándose en las conclusiones, el GTe presenta las siguientes recomendaciones al CCPFV para su 26ª reunión:

Coco desecado:

A falta de observaciones específicas, el GTe no pudo concluir si los aditivos alimentarios con las clases funcionales de antioxidantes (distintos del ácido cítrico) y sustancias conservadoras en el Cuadro 3 de la NGAA debieran o no incluirse en o excluirse de la Norma para el Coco Desecado. Por lo tanto, no se pudieron formular recomendaciones específicas.

Aceitunas de mesa:

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, antioxidantes, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, agentes de retención del color[1], espesantes[2] utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 04.2.2.3 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".

[1] Aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación.
[2] Aceitunas de mesa rellenas.

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 aceitunas de mesa para: adipatos, diacetato de sodio, sulfato de aluminio y amonio, y alginato de propilenglicol. El CCFA debería ser informado de lo anterior.

Debería pedirse al CCFA que clasifique el lactato de calcio y el cloruro de potasio como agentes endurecedores en el Cuadro 3 de la NGAA.

Algunos frutos cítricos en conserva:

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 y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 04.1.2.4 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 04.1.2.4, el GTe no proporcionó observaciones específicas y por ello no se pudo identificar una necesidad tecnológica en las frutas en conserva para: diacetato de sodio y tartratos. El CCFA debería ser informado de lo anterior.

Debería pedirse al CCFA que clasifique el lactato de calcio como agente endurecedor en el Cuadro 3 de la NGAA.

Tomates en conserva:

Deberían insertarse las siguientes disposiciones en la sección 4 de la norma con respecto a los aditivos alimentarios:

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido sodcio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potasico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
380	Citrato de triamonico	BPF
507	Ácido clorhídrico	BPF
514(i)	Sulfato de sodio	BPF
515(i)	Sulfato de potasio	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
577	Gluconato de potasio	BPF
578	Gluconato de calcio	BPF
580	Gluconato de magnesio	BPF

4.2 AGENTES ENDURECEDORES

Los agentes endurecedores 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 04.2.2.4, el GTe no proporcionó observaciones específicas y por ello no se pudo identificar una necesidad tecnológica en los tomates en conserva para: el diacetato de sodio y tartratos. El CCFA debería ser informado de lo anterior.

Concentrado de tomate elaborado:

Deberían insertarse las siguientes disposiciones en la sección 4 de la norma con respecto a los aditivos alimentarios:

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido sodico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potasico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
380	Citrato de triamonico	BPF
507	Ácido clorhídrico	BPF
514(i)	Sulfato de sodio	BPF
515(i)	Sulfato de potasio	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
577	Gluconato de potasio	BPF
578	Gluconato de calcio	BPF
580	Gluconato de magnesio	BPF

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

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario
365	Fumarato de sodio
325	Lactato de sodio
350(ii)	Malato de sodio, DL-
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos
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

ANEXO 1

COCO DESECADO (CODEX STAN 177-1991)

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el GTe concluyó que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de antioxidantes y sustancias conservadoras tiene justificación tecnológica.

El coco desecado se incluye bajo la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) en la NGAA. Esta categoría de alimentos no está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos, de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en la categoría de alimentos 04.1.2.2 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

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

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

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		

A falta de observaciones específicas, el GTe no pudo concluir si los aditivos alimentarios con las clases funcionales de antioxidantes (distintos del ácido cítrico) y sustancias conservadoras en el Cuadro 3 de la NGAA debieran o no incluirse en o excluirse de la Norma para el Coco Desecado. Se expresaron preocupaciones generales acerca del hecho de que algunos de estos aditivos alimentarios tienen varias funciones, lo cual complica la evaluación de las necesidades tecnológicas.

El GTe también tomó la oportunidad para estudiar si las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la categoría de alimentos 04.1.2.2, que ya se han adoptado o que se encuentran actualmente en el procedimiento de Trámites para su inclusión bajo esa categoría de alimentos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, son o no aplicables al coco desecado:

Antioxidantes:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
304, 305	Ésteres de ascorbilo	80 mg/kg	10	Adoptados en 2001
385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	265 mg/kg	21	Adoptados en 2001
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	1000 mg/kg	44, 135, 218	Adoptados en 2006
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF	45	Trámite 7
307a, b, c	Tocoferoles	200 mg/kg		Trámite 7

Sustancias conservadoras:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
210-213	Benzoatos	800 mg/kg	13	Adoptados en 2003
385,386	Etilen diamino tetra acetatos	265 mg/kg	21	Adoptados en 2001
214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	800 mg/kg	27	Adoptados en 2010
243	Etil-lauroil arginato	200 mg/kg		Adoptado en 2011
200-203	Sorbatos	500 mg/kg	42	Adoptados en 2012
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	1000 mg/kg	44, 135, 218	Adoptados en 2006

El CCPFV, en su 25ª reunión, señaló que el uso de benzoatos (SIN 210-213) y para-hidroxibenzoatos (SIN 214, 218) como sustancias conservadoras podría no ser eficaz debido al pH del producto, y que también podría resultar en "malos sabores", y que el uso de los ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) no aporta ninguna ventaja en el coco desecado, y que su función como antioxidante puede lograrse mediante el uso de los sulfitos.[3] A falta de observaciones específicas, el GTe no pudo concluir si otros antioxidantes y sustancias conservadoras anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.2 en los Cuadros 1 y 2 debieran o no incluirse en o excluirse de la Norma para el Coco Desecado.

[3] REP 11/PFV, párr. 37.

ANEXO 2

ACEITUNAS DE MESA (CODEX STAN 66-1981)

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el GTe concluyó que en las aceitunas de mesa se necesitan aditivos alimentarios con las siguientes clases funcionales:

- Reguladores de la acidez
- Antioxidantes
- Agentes endurecedores
- Acentuadores del sabor
- Sustancias conservadoras
- Agentes de retención del color
- Espesantes

Los espesantes se necesitan solamente para aceitunas rellenas, y los agentes de retención del color se necesitan solamente en las aceitunas ennegrecidas por oxidación.

Las aceitunas de mesa se incluyen bajo la categoría de alimentos 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) en la NGAA. Esta categoría de alimentos no está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en la categoría de alimentos 04.2.2.3 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Reguladores de la acidez

Los fosfatos son los únicos reguladores de la acidez adoptados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 de la NGAA. No obstante, los siguientes proyectos de disposiciones para reguladores de la acidez se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para ser anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
355-357, 359	Adipatos	50000 mg/kg	1	Trámite 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 2012
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	15000 mg/kg	45	Trámite 7

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

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
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, ácido láctico y ácido cítrico como reguladores de la acidez en las aceitunas de mesa. Además, el GTe concluyó que los tartratos se necesitan como reguladores de la acidez en las aceitunas de mesa. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los reguladores de la acidez anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos y el diacetato de sodio. El GTe tampoco pudo identificar la necesidad tecnológica de otros reguladores de la acidez que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

Antioxidantes

En los Cuadros 1 y 2 de la NGAA se incluyen los siguientes antioxidantes para la categoría de alimentos 04.2.2.3:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
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
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	44	Adoptados en 2006
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	15000 mg/kg	45	Trámite 7

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

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

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de ácido ascórbico. Además, el GTe concluyó que los sulfitos se necesitan como antioxidantes en las aceitunas de mesa. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los antioxidantes anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos, que fueron adoptados en el 2012. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros antioxidantes que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

Agentes endurecedores

En los Cuadros 1 y 2 de la NGAA se incluyen los siguientes agentes endurecedores para la categoría de alimentos 04.2.2.3:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
523	Sulfato de aluminio y amonio	500 mg/kg	6	Trámite 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

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, lactato de calcio, citrato de calcio y cloruro de potasio en las aceitunas de mesa rellenas. Además, el GTe identificó una necesidad tecnológica de lactato de calcio y cloruro de potasio para mejorar la textura de todos los tipos de aceitunas de mesa. El GTe recomienda al CCPFV solicitar al CCFA que considere clasificar el lactato de calcio y el cloruro de potasio como agentes endurecedores en el Cuadro 3 de la NGAA. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los agentes endurecedores anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para el sulfato de aluminio y amonio (500 mg/kg), y los fosfatos. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros agentes endurecedores que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

Acentuadores del sabor

En los Cuadros 1 y 2 de la NGAA se incluyen los siguientes acentuadores del sabor para la categoría de alimentos 04.2.2.3:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
950	Acesulfame de potasio	200 mg/kg	188, 144	Adoptado en 2007
951	Aspartamo	300 mg/kg	144, 191	Adoptado en 2007
961	Neotamo	10 mg/kg	144	Adoptado en 2007

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)	Bromelina
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-, en las aceitunas de mesa rellenas de anchoas. Además, el GTe identificó una necesidad tecnológica de glutamato monosódico L- en todos los tipos de aceituna. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los acentuadores del sabor anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros acentuadores del sabor que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

Sustancias conservadoras

En los Cuadros 1 y 2 de la NGAA se incluyen las siguientes sustancias conservadoras para la categoría de alimentos 04.2.2.3:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
210, 211, 212, 213	Benzoatos	2000 mg/kg	13	Adoptados en 2001
385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	1000 mg/kg	27	Adoptados en 2010
243	Etil-lauroil arginato	200 mg/kg		Adoptado en 2011
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
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
200-203	Sorbatos	1000 mg/kg	42	Adoptados en 2012
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 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 ácido benzoico y sus sales de sodio y potasio, y de ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio como sustancias conservadoras en las aceitunas de mesa. Aunque no se usan en la actualidad, los para-hidroxibenzoatos también podrían tener una justificación tecnológica porque están estrechamente relacionados con los benzoatos. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a las sustancias conservadoras anotadas en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos y el diacetato de sodio. El GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para otras sustancias conservadoras que no se encuentran anotadas en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

Agentes de retención del color

En los Cuadros 1 y 2 de la NGAA se incluyen los siguientes agentes de retención del color para la categoría de alimentos 04.2.2.3:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
385, 386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg	21	Adoptados en 2001
579	Gluconato ferroso	150 mg/kg	23, 48	Adoptado en 1999
585	Lactato ferroso	150 mg/kg	23, 48	Adoptado en 1999

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes agentes de retención del color:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
504(i)	Carbonato de magnesio	528	Hidróxido de magnesio
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	1202	Polivinilpirrolidona insoluble
511	Cloruro magnésico		

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de gluconato ferroso y lactato ferroso para estabilizar el color de las aceitunas aderezadas ennegrecidas por oxidación. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los agentes de retención del color anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. El GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para otros agentes de retención del color que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

Espesantes

No hay disposiciones adoptadas para espesantes en la categoría de alimentos 04.2.2.3 de la NGAA. No obstante, hay dos proyectos de disposiciones en el procedimiento de trámites:

Nº SIN	**Término principal de la NGAA**	**Dosis máx.**	**Notas**	**Trámite**
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
405	Alginato de propilenglicol	6000 mg/kg		Trámite 7

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

Nº SIN	**Nombre del aditivo**	**Nº SIN**	**Nombre del aditivo**
325	Lactato de sodio	464	Hidroxipropilmetilcelulosa
400	Ácido algínico	465	Metiletilcelulosa
401	Alginato de sodio	466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)
402	Alginato de potasio	467	Etilhidroxietilcelulosa
403	Alginato de amonio	468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)
404	Alginato de calcio	469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)
406	Agar	508	Cloruro de potasio
407	Carragenina	509	Cloruro de calcio
407a	Alga euchema elaborada	553(iii)	Talco
410	Goma de semillas de algarrobo	576	Gluconato de sodio
412	Goma guar	966	Lactitol
413	Goma tragacanto	967	Xilitol
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	1200	Polidextrosa
415	Goma xantana	1400	Dextrinas, almidón tostado
416	Goma karaya	1401	Almidón tratado con ácido
417	Goma tara	1402	Almidón tratado con álcalis
418	Goma gelán	1403	Almidón blanqueado
422	Glicerol	1404	Almidón oxidado
424	Curdlan	1405	Almidones tratados con enzimas
425	Harina konjac	1410	Fosfato de monoalmidón
427	Goma de cacia **(Trámite 3)**	1412	Fosfato de dialmidón
440	Pectinas	1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
457	Ciclodextrina, alfa-	1414	Fosfato de dialmidón acetilado
458	Ciclodextrina, gamma-	1420	Acetato de almidón
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	1422	Adipato de dialmidón acetilado
460(ii)	Celulosa en polvo	1440	Almidón hidroxipropílico
461	Metilcelulosa	1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
462	Etil celulosa	1450	Octenilsuccionato sódico de almidón
463	Hidroxipropilcelulosa	1451	Almidón acetilado oxidado

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de alginato de sodio, carragenina, goma de semillas de algarrobo, goma guar y goma xantana como espesantes, pero solamente en las pastas usadas para rellenar aceitunas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los espesantes anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para usarse en las aceitunas de mesa. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos y el alginato de propilenglicol. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica para otros espesantes que no están anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.3 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en las aceitunas de mesa.

ANEXO 3

ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA (CODEX STAN 254-2007)

Los productos regulados por la norma se incluyen bajo la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)) de la NGAA. Esta categoría de alimentos no está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en la categoría de alimentos 04.1.2.4 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el GTe concluyó que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de reguladores de la acidez y agentes endurecedores tiene justificación tecnológica.

Reguladores de la acidez

No hay disposiciones adoptadas para reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la NGAA. No obstante, debido a la jerarquía del sistema de categorías de alimentos, el uso de la cera carnauba (SIN 903), que está anotada en la categoría de alimentos 04.1.2, está permitido en los alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como regulador de la acidez. Además, los siguientes proyectos de disposiciones para reguladores de la acidez se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para ser anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4:

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
04.1.2.4	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	1300 mg/kg	45	Trámite 7

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, el GTe concluyó que todos los reguladores de la acidez anotados en el Cuadro 3 son necesarios para su uso en mandarinas, variedades de naranjas dulces y pomelos; y que el ácido cítrico es necesario para su uso en las toronjas. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a los reguladores de la acidez anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o sus categorías generales, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva. Sin embargo, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos, el diacetato de sodio y los tartratos. El GTe tampoco pudo identificar la necesidad tecnológica de otros reguladores de la acidez no anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o sus categorías generales, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva.

Agentes endurecedores

No hay disposiciones adoptadas para ningún agente endurecedor en la categoría de alimentos 04.1.2.4. Los fosfatos fueron revocados en el 2012 para su uso como agentes endurecedores en la categoría de alimentos 04.1.2.4.

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 lactato de calcio y cloruro de calcio como agentes endurecedores en algunos frutos cítricos en conserva. El GTe recomienda al CCPFV solicitar al CCFA que considere clasificar el lactato de calcio como un agente endurecedor en el Cuadro 3 de la NGAA. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a ningún agente endurecedor anotado en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva. El GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para otros agentes endurecedores no anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva.

ANEXO 4

TOMATES EN CONSERVA (CODEX STAN 13-1981)

Los tomates en conserva se incluyen bajo 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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización) de la NGAA. Esta categoría de alimentos no está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en la categoría de alimentos 04.2.2.4 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el GTe concluyó que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de reguladores de la acidez y agentes endurecedores tiene justificación tecnológica.

Reguladores de la acidez

Los fosfatos son los únicos reguladores de la acidez adoptados incluidos en la categoría de alimentos 04.2.2.4 de la NGAA. Sin embargo, hay varias disposiciones en el procedimiento de trámites:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
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
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	10000 mg/kg	45	Trámite 7

Según la industria (WPTC)[4], el uso de los aditivos alimentarios arriba mencionados no tiene una justificación tecnológica en los tomates en conserva debido a que:

- Los elaboradores de tomates no utilizan fosfatos.
- El uso de los acetatos, incluido el diacetato de sodio, no debería permitirse como reguladores de la acidez porque son metabolitos que pueden presentarse naturalmente después del deterioro de la materia prima. El permitir que éstos se usen como aditivos abriría, de hecho, una manera legal de ocultar el uso de tomates parcialmente modificados.
- Los tartratos podrían causar daños importantes al equipo de pasteurización usado para tratar el zumo (jugo) que los cubre.

Por lo tanto, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los aditivos alimentarios arriba mencionados.

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

[4] El *World Processing Tomato Council* (WPTC) representa a más del 95% de la producción mundial de los tomates en conserva.

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
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, el GTe concluyó que el ácido cítrico, citrato diácido de sodio, citrato trisódico, citrato diácido de potasio, citrato tripotásico, citratos de calcio y glucono delta-lactona se necesitan como reguladores de la acidez en los tomates en conserva.

Según la industria (WPTC), los siguientes reguladores de la acidez no se usan en los tomates en conserva. El WPTC también proporcionó la siguiente justificación para excluirlos:

- El ácido acético (260) no debería permitirse como un regulador de la acidez porque en su forma aniónica disociada es equivalente a la forma aniónica disociada de los acetatos, cuya presencia podría utilizarse para ocultar el deterioro.
- Los **lactatos** y **acetatos** (SIN 261, 262(i), 263, 264, 270, 325, 326, 327, 328, 329) no deberían permitirse como reguladores de la acidez porque son metabolitos que pueden presentarse naturalmente después del deterioro de la materia prima. El permitir que éstos se usen como aditivos abriría, de hecho, una manera legal de ocultar el uso de tomates parcialmente modificados.
- Los **malatos** y **fumaratos** (SIN 296, 297, 350(i), 350(ii), 351(i), 351(ii), 352(ii), 365) deberían excluirse por la misma razón que los lactatos y acetatos, aunque estos compuestos son metabolitos del deterioro con menor frecuencia.
- **Los hidróxidos** (SIN 524, 525, 526, 527, 528) y el **óxido de calcio** (SIN 529) son reguladores de la acidez usados para elevar el pH y, por consiguiente, no tienen una justificación tecnológica para su uso en los productos del tomate donde los reguladores de la acidez se usan para disminuir el pH a fin de garantizar la estabilidad microbiológica.
- Los **carbonatos** (SIN 170(i), 500(i), 500(ii), 500(iii), 501(i), 501(ii), 503(i), 503(ii), 504(i), 504(ii)) pueden producir espuma, pero más importante aún, pueden liberar gases en los productos terminados que resulten en una pérdida de vacío (el vacío es, para el consumidor, la señal de una lata metálica que no tiene deterioro microbiano ni corrosión).

La industria también expresó que el ácido clorhídrico (SIN 507), los sulfatos (SIN 514(i), 514(ii), 515(i), 515(ii)), glucono delta-lactona (SIN 575) y los gluconatos (SIN 577, 578, 580) no se usan tradicionalmente como reguladores de la acidez, pero no proporcionó ninguna justificación para excluir su uso en los tomates en conserva. El GTe tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica de otros reguladores de la acidez que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en los tomates en conserva.

Por lo tanto, los siguientes reguladores de la acidez restantes son aceptables para su uso en los tomates en conserva:

Nº SIN	Nombre del aditivo
300	Ácido ascórbico, L-
330	Ácido cítrico
331(i)	Citrato diácido de sodico
331(iii)	Citrato trisódico
332(i)	Citrato diácido potasico
332(ii)	Citrato tripotásico
333(iii)	Citrato tricálcico
380	Citrato triamonico
507	Ácido clorhídrico
514(i)	Sulfato de sodio
515(i)	Sulfato de potasio

Nº SIN	Nombre del aditivo
575	Glucono delta-lactona
577	Gluconato de potasio
578	Gluconato de calcio
580	Gluconato de magnesio

Agentes endurecedores

Los fosfatos han sido adoptados para su uso como agentes endurecedores en la categoría de alimentos 04.2.2.4:

Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
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	200 mg/kg	33	Adoptados en 2012

Según la industria (WPTC), los elaboradores de tomates no utilizan fosfatos. Por lo tanto, el GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos como agentes endurecedores.

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 (CODEX STAN 13-1981), el GTe concluyó que el lactato de calcio, los citratos de calcio y el cloruro de calcio se necesitan como agentes endurecedores en los tomates en conserva. El GTe no pudo identificar una justificación para excluir a ningún agente endurecedor encontrado en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en los tomates en conserva. No obstante, la industria (WPTC) indicó que el curdlan, carboximetilcelulosa sódica, cloruro magnésico, sulfito de magnesio y gluconato de magnesio no son muy utilizados por la industria en los tomates en conserva. El GTe no pudo identificar una necesidad tecnológica en los tomates en conserva para otros agentes endurecedores no anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA.

ANEXO 5

CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO (CODEX STAN 57-1981)

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

- Pasta de tomate en conserva - 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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización).
- Puré de tomate - 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)).
- Pasta de tomate - 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5).

Estas categorías de alimentos no están anotadas en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en estas categorías de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en estas categorías de alimentos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el GTe concluyó que el uso de aditivos alimentarios con la clase funcional de reguladores de la acidez tiene justificación tecnológica.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, y en la información proporcionada por la industria (WTPC), y haciendo referencia a la evaluación presentada en el Anexo 4 con respecto a los tomates en conserva, no se proporcionó ninguna justificación para excluir a los siguientes reguladores de la acidez anotados en el Cuadro 3:

Nº SIN	**Nombre del aditivo**
300	Ácido ascórbico, L-
330	Ácido cítrico
331(i)	Citrato diácido sodico
331(iii)	Citrato trisódico
332(i)	Citrato diácido de potasio
332(ii)	Citrato tripotásico
333(iii)	Citrato tricálcico
380	Citrato de triamonio
507	Ácido clorhídrico
514(i)	Sulfato de sodio
515(i)	Sulfato de potasio
575	Glucono delta-lactona
577	Gluconato de potasio
578	Gluconato de calcio
580	Gluconato de magnesio

ANEXO 6

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
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);	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
	452(i)-(v); 542				
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

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
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
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:

Número 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 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

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
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
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 ocaso 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
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);	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
	341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				

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

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
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
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
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)-	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2010

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
	(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
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 algínico	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)-	Sacarinas	160 mg/kg	144	Adoptadas en

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
	(iv)				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
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

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
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

DIRECTRIZ GENERAL PARA LA PRESENTACIÓN DE COMENTARIOS

Para facilitar la recopilación de los comentarios y preparar un documento útil con todos ellos, se solicita que los Miembros y Observadores, que aún no lo están haciendo, envíen sus comentarios bajo los siguientes títulos:

(i) Comentarios generales

(ii) Comentarios específicos:

Los comentarios específicos, deberían incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento para el que se hace el comentario

Cuando se proponen cambios en párrafos específicos se solicita que, los miembros y observadores, proporcionen su propuesta de modificación acompañada por la justificación pertinente. El nuevo texto debería presentarse **subrayado/en negritas** y la eliminación de texto ~~tachando las palabras~~.

Para facilitar el trabajo de las Secretarías en la compilación de los comentarios, se le solicita a los Miembros y Observadores, que se abstengan de: usar texto a colores o sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro; usar la herramienta de seguimiento de cambios (*track change mode*) el cual podría perderse al copiar y pegar los comentarios en el documento consolidado.

Para reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita que los Miembros y Observadores no impriman el documento completo, sino solo aquellas secciones del texto en los que se proponen cambios y/o modificaciones.