

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Abril 2002**

**ALINORM 03/11**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**25° período de sesiones**

**Roma, Italia, 30 de junio – 5 de julio 2003**

**INFORME DE LA QUINTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE  
LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

*Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002*

*Nota: Este informe incluye la Carta Circular del Codex CL 2002/11-MMP*

**Y6706/S**

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CL 2002/11-MMP**  
**Abril de 2002**

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

**DE:** Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

**ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA QUINTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA  
LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (ALINORM 03/11)**

Se adjunta el informe de la quinta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), que se examinará en la 50ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 26-28 de junio de 2002) y en el 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 30 de junio – 5 de julio de 2003).

**PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX  
ALIMENTARIUS EN SU 25º PERÍODO DE SESIONES EN LOS TRÁMITES 8 Y 5/8**

## *Proyectos de Normas y textos afines en el Trámite 8*

- Proyecto de Norma Revisada para las Natas (Cremas) y las Natas (cremas) Preparadas (ALINORM 03/11, Apéndice II)
- Proyecto de Norma Revisada para Leches Fermentadas (ALINORM 03/11, Apéndice III)
- Proyecto de Norma Revisada para Sueros en Polvo (ALINORM 03/11, Apéndice IV)

## *Proyectos de normas y textos afines en el Trámite 5/8*

- Proyecto de Apéndice de la Norma general del Codex para el Queso referente a la corteza, la superficie y los recubrimientos del queso (ALINORM 03/11, Apéndice VI)

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones sobre los documentos indicados más arriba deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en los Trámites 5/8 u 8) (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, 12ª edición, páginas 19-31). Las observaciones se enviarán al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (fax: +39 06 57054593; correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **para el 31 de marzo de 2003**.

**PARTE B: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN  
DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 50º PERÍODO DE SESIONES, EN EL TRÁMITE 5**

- Anteproyecto de Enmienda a la Sección 3.3. (Composición) de la Norma General del Codex para el Queso (ALINORM 03/11, Apéndice V)
- Anteproyecto de Norma para la Leche Condensada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada con Grasa Vegetal (ALINORM 03/11, Apéndice VIII)

- Anteproyecto de Norma para la Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal (ALINORM 03/11, Apéndice IX);
- Anteproyecto de Norma para la Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal (ALINORM 03/11, Apéndice X);

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas a presentar observaciones sobre los documentos indicados más arriba, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite V) (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, 12ª edición, página 21), enviándolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax +39 06 57054593; correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **para el 31 de mayo de 2002**.

**PARTE C: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN EN EL TRÁMITE 3**

- Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para los Quesos de Suero (ALINORM 03/11, Apéndice XII)
- Métodos Adicionales de Análisis y Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos (ALINORM 03/11, párrafo 116)

Se invita a los Gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a que presenten observaciones sobre el Proyecto de Norma Revisada para los Quesos de Suero (véase el Apéndice XII del presente informe) y sobre métodos adicionales de análisis y muestreo para la Leche y los Productos Lácteos. Las observaciones deberán enviarse a Ms. Laurie Knight, Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry, P.O. Box 2526 Wellington, Nueva Zelandia; fax +64 4 474 4265, correo electrónico: [knight@maf.govt.nz](mailto:knight@maf.govt.nz), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 57054593; correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **para el 30 de noviembre de 2002**.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, en su quinta reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

### **Cuestiones que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 25º período de sesiones:**

El Comité recomendó los siguientes proyectos de normas para su adopción definitiva en el Trámite 8:

- Proyecto de Norma Revisada para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) preparadas (párr. 36, Apéndice II);
- Proyecto de Norma Revisada para Leches Fermentadas (párr. 61, Apéndice III);
- Proyecto de Norma Revisada para Sueros en Polvo (Párr. 74, Apéndice IV);

El Comité remitió a la Comisión, para su adopción en el Trámite 5/8, el Proyecto de Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso referente a la corteza, superficie y recubrimientos del Queso (párr. 84, Apéndice VI).

### **Cuestiones que se someten al examen del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión:**

El Comité recomendó los siguientes proyectos de normas y textos afines para su aprobación en el Trámite 5:

- Anteproyecto de Enmienda a la Sección 3.3 “Composición” de la Norma General del Codex para el Queso (párr. 79, Apéndice V);
- Anteproyecto de Normas para la Leche Condensada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada con Grasa Vegetal (párr. 111, Apéndice VIII);
- Anteproyecto de Normas para la Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal (párr. 111, Apéndice IX);
- Anteproyecto de Normas para la Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal (párr. 11, Apéndice X)

El Comité convino en proponer la elaboración de los nuevos trabajos siguientes:

- Proyecto de Norma para el Queso Elaborado (párr. 102);
- Proyecto de Modelo de Certificado para la Exportación de Leche y Productos Lácteos (párr. 121);
- Proyecto de Norma Revisada del Codex para los Quesos de Suero (párr. 130, Apéndice XII).

El Comité pidió el asesoramiento del Comité Ejecutivo sobre la propuesta de revisión de las Directrices del Codex para la Conservación de la Leche Cruda mediante la aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa (CAC/GL 13/1991) y una decisión sobre qué órgano del Codex debería emprender esta revisión en caso de que se decidiera realizarla (párr. 13).

### **Cuestiones de interés para la Comisión:**

Además, el Comité:

- estuvo de acuerdo con la opinión expresada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en su 34ª reunión, de que debía suprimirse el nivel máximo de 0,05 mg/kg para el plomo en la Norma del Codex para la Mantequilla (manteca) (párr. 7);
- decidió separar las listas de aditivos alimentarios específicos y sus niveles máximos de uso correspondientes del Proyecto de Norma Revisada para Productos de Leche Fermentada; y acordó que un grupo de redacción examinaría y finalizaría esta información para distribuirla, recabar observaciones y volver a examinarla en su próxima reunión (párr. 55);

- acordó revisar los anteproyectos de normas para variedades específicas de quesos, para distribuirlos en el Trámite 3 y examinarlos nuevamente en su sexta reunión (párr. 96);
- acordó que el Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar se volviera a revisar (párr. 99);
- acordó una Lista Revisada de Métodos de Análisis y Muestreo para Productos Lácteos, necesaria para determinar la conformidad de la leche y los productos lácteos (párr. 116, Apéndice XI); y convino en recabar observaciones sobre métodos adicionales de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos (Párr. 116);
- aplazó el examen de la elaboración de un anteproyecto de norma del Codex para el queso parmesano hasta su siguiente reunión (párr. 126);
- pidió que se preparara un documento de examen sobre la posible elaboración de un anexo a la Norma General del Codex para el Queso, que contuviera principios y disposiciones para la denominación y el etiquetado de las descripciones del queso (párr. 129).

## ÍNDICE

Resumen y conclusiones.....	página v
Lista de Siglas.....	página ix
Informe de la quinta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.....	página 1
Resumen del estado de los trabajos .....	página 19
	Párrafos
Introducción.....	1
Aprobación del programa (Tema 1 del programa).....	2 – 5
Cuestiones remitidas al comité por la comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (Tema 2 del programa).....	6 – 13
Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos .....	7 – 9
Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.....	10
Directrices del Codex para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa (CACGL 13-1991) .....	11 – 13
Proyecto de norma revisada del Codex para natas (cremas), natas (cremas) montadas o batidas y natas (cremas) fermentadas (Tema 3a del programa).....	14 – 36
Anteproyecto de norma revisada del Codex para productos de leche fermentada (Tema 3b del programa) .....	37 – 62
Anteproyecto de norma revisada del Codex para sueros en polvo (Tema 3c del programa).....	63 – 74
Anteproyecto de enmiendas a la norma general del Codex para el queso (Tema 4a del programa) .....	75 – 84
i) Composición.....	75 – 79
ii) Apéndice sobre la corteza, superficie y recubrimientos del queso .....	80 – 84
Anteproyectos de normas revisadas para quesos específicos (Tema 4b del programa).....	85 – 96
Anteproyecto de norma revisada para productos lácteos para untar (Tema 4c del programa) .....	97 – 99
Anteproyecto de norma para el queso elaborado (contenido mínimo de queso) (Tema 4d del programa) .....	100 – 103
Anteproyectos de normas para productos en que los componentes lácteos se han substituido por componentes no lácteos (Tema 4e del programa).....	104 – 112
Métodos de análisis y muestreo para productos lácteos (Tema 5 del programa).....	113 – 116
Documento de examen sobre un modelo de certificado para la exportación de productos lácteos (Tema 6 del programa).....	117 – 122
Propuesta de nueva norma para el parmesano (Tema 7a del programa).....	123 – 126

Propuesta de nueva norma para especialidades de queso (Tema 7b del programa) .....	127 – 129
Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 8 del programa).....	130 – 131
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 9 del programa).....	132 – 133

### LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	página 21
Apéndice II:	Proyecto de norma revisado para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas	página 34
Apéndice III:	Anteproyecto revisado de norma para leches fermentadas	página 40
Apéndice IV:	Anteproyecto revisado de normas para sueros en polvo	página 45
Apéndice V:	Anteproyecto de enmienda a la norma general del Codex para el queso - Composición	página 49
Apéndice VI:	Anteproyecto de enmienda a la norma general del Codex para el queso:	página 50
Apéndice VII:	Pautas para la inclusión de detalles en las normas del Codex para variedades de quesos específicos	página 51
Apéndice VIII:	Anteproyecto de norma para [la leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal/la mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal]	página 53
Apéndice IX:	Anteproyecto de norma para [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal/mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal]	página 56
Apéndice X:	Anteproyecto de norma para [leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal/mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal]	página 59
Apéndice XI:	Métodos de análisis y muestreo para productos lácteos	página 63
Apéndice XII:	Anteproyecto de norma del Codex para los quesos de suero	página 71

**SIGLAS**

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius/Directrices
CAC/RCP	Comisión del Codex Alimentarius/Código Internacional de Prácticas Recomendado
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CL	Circular
CRD	Documento de sala
CE	Comunidad Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FDM	Grasa en extracto seco
BPF	Buenas prácticas de fabricación
NGTL	Norma general del Codex para el Uso de Términos Lecheros
NGAA	Norma general del Codex para los Aditivos Alimentarios
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
FIL	Federación Internacional de Lechería
SIN	Sistema Internacional de Numeración
ISO	Organización Internacional de Normalización
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
OMS	Organización Mundial de la Salud



## **INFORME DE LA QUINTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

### **INTRODUCCIÓN**

1. La quinta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se llevó a cabo en Wellington, Nueva Zelanda, del 8 al 12 de abril de 2002, por cordial invitación del Gobierno de Nueva Zelanda. Presidió la reunión el Dr. Steve Hathaway, Director de Formulación de Programas del Organismo de Garantía de los Alimentos del Ministerio de Agricultura y Silvicultura. Asistieron 135 delegados de 33 Estados Miembros y de un país no miembro, así como de cuatro organizaciones internacionales. La lista de delegados se adjunta en el Apéndice I.

### **APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>1</sup>**

2. El Comité aprobó el programa provisional según lo propuesto. Acordó considerar el documento de examen sobre un modelo de certificado para productos lácteos (Tema 6 del Programa) inmediatamente después del Tema 4 del Programa (Anteproyectos de Normas Revisadas en el Trámite 4). El Comité también acordó considerar una propuesta de revisión de la Norma del Codex para el Queso de suero. (CRD 1) en el tema Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 8 del Programa). El Comité señaló que los cambios editoriales del texto del Proyecto de Norma Revisada para Sueros en Polvo se considerarían en el Tema 3(c) del Programa, y acordó que las deliberaciones sobre el queso elaborado (Tema 4d del Programa) deberían basarse en el documento de sala 13.

3. Al responder a las inquietudes expresadas por el Presidente con respecto a la extensión, profundidad y complejidad de los temas programados para examen del Comité, la Secretaría del Codex observó que la Comisión había recalcado que se debía dar una prioridad constante a la labor horizontal basada en la ciencia; que cuando correspondiera, la labor sobre las normas referentes a productos específicos (es decir, verticales) debería reducirse en favor de normas generales u horizontales; y que debería finalizarse a la brevedad la modernización de las normas vigentes sobre productos y la transferencia de material de las normas sobre productos a las normas generales correspondientes.

4. En este sentido, la Secretaría del Codex sugirió que se podrían establecer prioridades más claras para la labor del Comité, y simplificarla considerablemente mediante la aplicación estricta de los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, que exigían que los organismos del Codex justificaran su labor en base a parámetros específicos relacionados con la protección de la salud del consumidor y el fomento del comercio internacional.

5. El Comité también observó que el Artículo 1º de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius incluía la promoción y la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. En ese sentido, se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Principios Generales examinaría el tema de la colaboración del Codex con otras organizaciones internacionales con vistas a intensificar dicha cooperación tal como se solicitara<sup>2</sup> en el 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Se informó al Comité de que dicho tema incluiría la consideración de posibles revisiones de las referencias específicas a otras organizaciones internacionales (p.ej. la Federación Internacional de Lechería) contenidas en el Manual de procedimiento del Codex (p. ej., en el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines).

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>3</sup>**

6. El Comité tomó nota de los temas planteados en el 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex relativos al Marco Estratégico de la Comisión, el Anteproyecto de Plan a Plazo Medio para 2003-2007 y el Plan de Acción del Presidente; las políticas de análisis de riesgos de la Comisión del Codex Alimentarius; el examen de Anteproyectos de Normas y Textos Afines; el examen de las propuestas de nuevos trabajos y de suspensión de trabajos, y la elaboración del Anteproyecto de Código de

---

<sup>1</sup> CX/MMP 02/1

<sup>2</sup> ALINORM 01-41, párrafo 31

<sup>3</sup> CX/MMP 02/2

Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos por parte del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

#### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

7. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión expresada<sup>4</sup> por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en su 34ª reunión (marzo de 2002) en el sentido de que, ya que la mantequilla (manteca) no contribuía significativamente a la ingestión alimentaria, se debería suprimir el nivel máximo de 0,05 mg/kg para el plomo en la Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca).

8. Se informó al Comité de que en la 34ª reunión del CCFAC se habían debatido<sup>5</sup> los niveles máximos del Codex para plomo en la leche (0,02 mg/kg) y en la grasa de leche (0,1 mg/kg) en base a un pedido<sup>6</sup> de la Comisión de que se reevaluaran dichos niveles. En su 34ª reunión el CCFAC había decidido recabar observaciones sobre la necesidad de considerar, en su próxima reunión, un nivel máximo separado para el plomo en la grasa de leche.

9. Con respecto a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) el Comité observó que las decisiones<sup>7</sup> tomadas en la 34ª reunión del CCFAC referentes a la relación entre las normas del Codex para productos y la NGAA deberían tomarse en cuenta al continuar la elaboración de las normas para la leche y los productos lácteos. Las mismas incluían los principios generales de la NGAA del Codex, como así también las funciones respectivas de la Secretaría del Codex, los Comités sobre Productos del Codex y el CCFAC. El Comité observó que las deliberaciones del CCFAC podrían conducir a la revisión del Preámbulo de la NGAA y que, en todo caso, el Comité debería continuar observando la Sección del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius referente a las relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales.

#### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**

10. El Comité tomó nota de que las Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Producción y Expedición de Certificados (ALINORM 01/30A, Apéndice II) aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones se examinarían en el Tema 6 del Programa (Documento de examen sobre un modelo de certificado de exportación para productos lácteos).

#### **DIRECTRICES DEL CODEX PARA LA CONSERVACIÓN DE LA LECHE CRUDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE LA LACTOPEROXIDASA (CAC/GL 13-1991)**

11. El Comité tomó nota de las actividades de la FAO en relación con la aplicación de las Directrices del Codex para la Conservación de la Leche mediante la Aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991) y, en especial, del pedido de un grupo de expertos de la FAO de que se examinaran posibles enmiendas<sup>8</sup> a dichas directrices.

12. El Comité observó que el propósito de las Directrices del Codex era solamente que se aplicaran cuando no fuera factible refrigerar la leche cruda o cuando la refrigeración fuera insuficiente y que, de todas maneras, la leche y los productos lácteos elaborados con el sistema de la lactoperoxidasa debían excluirse del comercio internacional. Señaló que la información contenida en las Directrices resultaba útil para ciertos países en desarrollo. También se observó que era más lógico que el texto fuera examinado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ya que las directrices se relacionaban con la elaboración continua del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos. El Comité también observó que el texto propuesto contenía omisiones importantes y errores tipográficos.

13. El Comité no tuvo oportunidad de debatir el texto en detalle y observó que, ya que el propósito de las Directrices no estaba relacionado con productos destinados al comercio internacional, el Comité Ejecutivo podía

<sup>4</sup> ALINORM 03/12, párrafo 135.

<sup>5</sup> ALINORM 03/12, párrafos 136-137.

<sup>6</sup> ALINORM 01/41, párrafo 121.

<sup>7</sup> ALINORM 03/12, párrafos 42 – 55.

<sup>8</sup> CX/MMP 02/2 - Appendix 1

proporcionar orientación sobre si el proyecto de revisión de las Directrices debía aplicarse dentro o fuera del Codex, incluida la decisión referente al organismo del Codex que podía efectuar dicha revisión, de así decidirse.

### **PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA NATAS (CREMAS), NATAS (CREMAS) MONTADAS O BATIDAS Y NATAS (CREMAS) FERMENTADAS (Tema 3a del programa)<sup>9</sup>**

14. En su cuarta reunión, el CCMMP remitió<sup>10</sup> el Anteproyecto de Norma para Natas (Cremas), Natas (Cremas) Montadas o Batidas y Natas (Cremas) Fermentadas (ALINORM 01/11, Apéndice VI) al Comité Ejecutivo para su aprobación preliminar en el Trámite 5.

15. El CCMMP también solicitó a la FIL que redactara nuevamente el texto en base a las deliberaciones del Comité, las observaciones escritas remitidas y las observaciones presentadas en el Trámite 6, luego de su aprobación por el CCEXEC, con vistas al examen de un texto revisado en la presente reunión.

16. La 47ª reunión del Comité Ejecutivo aprobó<sup>11</sup> el anteproyecto de Norma según fuera remitido por el CCMMP, y se pidieron observaciones en el Trámite 6 mediante la CL 2000/15-GEN. El Comité tomó el proyecto de Norma revisada por la FIL (CX/MMP 02/3, Apéndice II) como base de sus deliberaciones en el Trámite 7.

#### **TÍTULO DE LA NORMA**

17. El Comité acordó revisar el título de la norma de manera que dijera “Anteproyecto de Norma Revisada para Natas (Cremas) y Natas (Cremas) Preparadas” de manera de reflejar un ámbito de aplicación más amplio de productos incluidos en la categoría de cremas preparadas.

#### **SECCIÓN 1 – ÁMBITO DE APLICACIÓN**

18. Se informó al Comité de que el Codex Alimentarius comprendía normas para todos los alimentos principales, ya fueran elaborados, semielaborados o sin elaborar, para su distribución al consumidor. Se informó además que deberían incluirse los materiales destinados a elaboración posterior para convertirse en alimentos, según fuera necesario para los propósitos del Codex.

19. Algunas delegaciones consideraban que la Norma no debía incluir las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas destinadas a elaboración posterior, para las que quizás se requiriera una norma aparte. Sin embargo, como se observó que ciertos aspectos de la Norma también se podían aplicar a productos destinados a elaboración posterior, el Comité decidió retener el texto tal como se había propuesto. Las delegaciones de la Argentina y los Países Bajos estuvieron en desacuerdo con esta decisión.

#### **SECCIÓN 2.4.2 –NATA (CREMA) PARA MONTAR/BATIR**

20. El Comité agregó una frase al comienzo de la segunda oración con el fin de aclarar que cuando la nata (crema) estaba destinada al consumidor final, debía haberse preparado de manera tal que facilitara el batido/montado. Como resultado de esta decisión el Comité suprimió el texto entre corchetes “[por el consumidor final]”.

#### **SECCIÓN 2.4.4 – NATA MONTADA (CREMA BATIDA)**

21. El Comité aclaró que la nata montada (crema batida) era nata (crema) líquida, nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada. El Comité decidió, asimismo, no considerar la propuesta de elaborar una definición de nata (crema) espesada.

#### **SECCIÓN 2.4.5 – NATA (CREMA) FERMENTADA**

22. El Comité acordó especificar que la nata (crema) fermentada se obtenía por medio de la acción de microorganismos “adecuados” en lugar de “específicos”.

<sup>9</sup> CX/MMP 02/3 y observaciones de Argentina, Canadá, Colombia, la República Checa, Dinamarca, Japón, Nueva Zelandia, Polonia, el Reino Unido, los EE.UU., y la FIL (CX/MMP 02/3 Add.1), Egipto (documento de sala 12); Francia (CRD 6); Alemania (CRD 10); India (CRD 14); Italia (CRD 9); Filipinas (CRD 18); Suiza (CRD 4); Tailandia (CRD 15); Uruguay (CRD 8); CE (CRD 7).

<sup>10</sup> ALINORM 01/11, párrafo 60.

<sup>11</sup> ALINORM 01/3, Apéndice IV

**SECCIÓN 2.4.6 – NATA (CREMA) ACIDIFICADA**

23. El Comité estuvo de acuerdo con la definición propuesta.

**SECCIÓN 3.2 – INGREDIENTES PERMITIDOS**

24. El Comité acordó que se debía agregar la leche en polvo a la lista de productos para los cuales se justificaba el uso de estabilizantes y/o espesantes. Convino además en suprimir los corchetes del término “cloruro de sodio” como ingrediente permitido en la nata (crema) fermentada y nata (crema) acidificada.

**SECCIÓN 4 – ADITIVOS ALIMENTARIOS**

25. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en su 33ª reunión, había aprobado sin enmiendas la lista de aditivos alimentarios que figuraba en el Apéndice VI de ALINORM 01/11 (ALINORM 01/12A, párrafo. 42).

26. El Comité observó que la versión revisada (CX/MMP 02/3, Apéndice II) de la sección de aditivos alimentarios preparada por la FIL incluía un cuadro genérico de clases funcionales de aditivos alimentarios y categorías de productos, así como una lista específica revisada de aditivos alimentarios y sus correspondientes niveles máximos de uso.

27. El Comité recordó que el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius estipulaba que todas las disposiciones referentes a aditivos alimentarios debían ser aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en base a una justificación tecnológica proporcionada por los comités sobre productos. No obstante, el Comité también observó que la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se refería al uso de los aditivos alimentarios en un sentido genérico, ya que la misma se aplicaba a los aditivos utilizados en todos los alimentos, independientemente de que estuvieran o no regulados por Normas del Codex.

28. El Comité consideró varias opciones diferentes en cuanto a la presentación de la sección de aditivos alimentarios de la Norma. Dichas opciones consistían en incluir el cuadro genérico solamente, o el cuadro genérico y la lista específica de aditivos alimentarios, o bien la lista específica más tradicional de los aditivos alimentarios y sus correspondientes niveles de uso.

29. Como resultado del trabajo realizado durante la reunión por un grupo de redacción, el Comité aceptó, en principio, que se incluyera un cuadro genérico basado en clases funcionales de aditivos alimentarios y categorías de productos alimenticios. Con este propósito se simplificó el cuadro propuesto por la FIL, para que reflejara las clases funcionales de aditivos alimentarios y las categorías de alimentos incluidas en la Norma revisada. El Comité también señaló la importancia de incluir en la Norma una lista específica de aditivos alimentarios y sus respectivos niveles máximos de uso y, por lo tanto, acordó retener la lista de aditivos alimentarios tal como fuera previamente ratificada por el CCFAC.

**SECCIÓN 5 – CONTAMINANTES**

30. El Comité observó que los contaminantes podían también incluir otras fuentes de contaminación aparte de los metales pesados (p.ej. los radionucleidos). En relación con esto, acordó que se debían combinar y simplificar las Secciones 5.1 (Metales pesados) y 5.2 (Residuos de plaguicidas) para que el texto dijera “Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius”.

**SECCIÓN 7.1 – DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

31. El Comité acordó aclarar el primer párrafo de esta sección para indicar que el nombre de los alimentos se ajustaría a lo especificado en la Sección 2 de la Norma y también que se tomaría en cuenta la Sección 7.1.3 en cuanto a las natas (cremas) recombinadas o reconstituidas.

32. Se adoptó la decisión de suprimir de la Sección 7.1.1 el término “yogur (yoghurt)” en el contexto de los cambios en la Sección 3.3 de la Norma para Leches Fermentadas.

33. El Comité mantuvo amplias deliberaciones con respecto a la Sección 7.1.2 referente al nivel de grasa de leche que se debía incluir a los efectos de las declaraciones nutricionales. Por ejemplo, algunas delegaciones apoyaron un nivel del 30% mientras que otras estaban dispuestas a aceptar un nivel del 40%. El Comité acordó, como solución intermedia, que a los efectos de las declaraciones nutricionales un nivel del 30% de grasa láctea constituiría el punto de referencia. El Comité también acordó que la designación del producto utilizada para natas (cremas) fermentadas que utilizaban declaraciones de propiedades nutricionales debería ser aceptable en el país de venta al por menor.

34. El Comité revisó la Sección 7.1.4 para estipular que, en caso de que la falta de tal indicación en el etiquetado pudiera confundir al consumidor, se debía dar como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual una descripción adecuada del tratamiento térmico aplicado, basada en las definiciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **SECCIÓN 7.2 – DECLARACIÓN DEL CONTENIDO GRASO DE LA LECHE**

35. La delegación de Malasia, apoyada por Indonesia, Irán, Corea y Tailandia, expresó su opinión de que la Norma debía incluir disposiciones específicas para el etiquetado de ingredientes de origen animal tales como gelatina y cuajo, con el propósito de que ciertos grupos de consumidores pudieran decidir la compra de los productos con conocimiento de causa. Sin embargo, como se observó que las disposiciones de los textos existentes del Codex sobre etiquetado ya trataban este tema, el Comité no apoyó la propuesta de Malasia.

#### **Estado de tramitación del Proyecto de Norma Revisada para la Nata (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas**

36. El Comité remitió el Proyecto de Norma Revisada para la Nata (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas al 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice II). Observó que las disposiciones de etiquetado de la Norma estaban sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Observó también que, ya que los aditivos alimentarios habían sido previamente ratificados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, no era necesario volver a examinarlos. No obstante, la Secretaría del Codex acordó informar al CCFAC con respecto al nuevo procedimiento del CCMMP referente al uso del cuadro genérico de aditivos alimentarios.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA PRODUCTOS DE LECHE FERMENTADA (Tema 3b del programa)<sup>12</sup>**

37. En su cuarta reunión, el CCMMP remitió<sup>13</sup> el Anteproyecto de Norma para Productos de Leche Fermentada (ALINORM 01/11, Apéndice VII) al Comité Ejecutivo para su aprobación preliminar en el Trámite 5.

38. El CCMMP también solicitó a la FIL que redactara nuevamente el texto en base a las deliberaciones del Comité, las observaciones presentadas por escrito y las observaciones remitidas en el Trámite 6 luego de su aprobación por el CCEXEC, con vistas a examinar un texto revisado en la presente reunión.

39. En su 47ª reunión el Comité Ejecutivo aprobó<sup>14</sup> el Anteproyecto de Norma como lo remitiera al CCMMP, y se solicitaron observaciones en el Trámite 6 mediante la CL 2000/15-GEN. El Comité tomó como base de sus deliberaciones en el Trámite 7 el Proyecto de Norma revisado por la FIL (CX/MMP 02/4, Apéndice).

#### **SECCIÓN 2.1 – LECHE FERMENTADA**

40. El Comité aclaró mejor el término “coagulación” al final de la primera oración de la definición de *Leche fermentada* agregando el término “precipitación isoelectrica”. Asimismo decidió especificar que los microorganismos iniciadores deberían ser viables, activos y abundantes en el producto “hasta la fecha de duración mínima”.

<sup>12</sup> CX/MMP02/4 y observaciones de la Argentina, el Canadá, Colombia, la República Checa, Dinamarca, Italia, el Japón, Nueva Zelandia, Polonia, el Reino Unido, los EEUU y la FIL (CX/MMP 02/4 Add. 1), Cuba (CRD 5); Egipto (CRD 12); Francia (CRD 6); Alemania (CRD 10); India (CRD 14); Mauricio (CRD 16); Suiza (CRD 4); Tailandia (CRD 15); Uruguay (CRD 8); CE (CRD 7) y las Filipinas (CRD 18).

<sup>13</sup> ALINORM 01/11, párrafo 73.

<sup>14</sup> ALINORM 01/3, Apéndice IV.

41. En vista de la opinión expresada de que el uso del término “modificado” podría implicar productos o ingredientes modificados genéticamente, el Comité cambió el nombre de la categoría “yogur de cultivo modificado”, en esta sección, por “yogur de cultivos alternativos” y, como consecuencia el término se modificó en todo el texto.

42. El Comité decidió referirse genéricamente a “Cultivos de *Streptococcus Thermophilus* y toda especie de *Lactobacillus*” de manera de dejar flexibilidad en cuanto a la gama de cultivos permitidos en la fabricación de yogur de cultivos alternativos.

### **SECCIÓN 2.2 – LECHE FERMENTADA CONCENTRADA**

43. El Comité confirmó que la leche fermentada concentrada era una leche fermentada en la que se había aumentado el contenido de proteína a un mínimo del 5,6%.

### **SECCIÓN 2.3 – LECHE FERMENTADAS AROMATIZADAS**

44. El Comité observó que en algunos países, en las leches fermentadas aromatizadas se usaba hasta un 60% de ingredientes no lácteos y que, por lo tanto, se sugería que no era factible incluir una cifra específica de porcentaje. Sin embargo, como el Comité también observó que las leches fermentadas compuestas debían contener leche como componente esencial, se decidió que en las leches fermentadas aromatizadas compuestas los ingredientes no lácteos debían restringirse a un máximo del 50% (p/p). Las delegaciones de México, Suiza, India, Italia y Polonia consideraban que un nivel del 50% de ingredientes no lácteos recaracterizaba significativamente el producto y, por lo tanto, no apoyaron esta decisión.

### **SECCIÓN 3.1 – MATERIAS PRIMAS**

45. El Comité agregó “agua potable para uso en la reconstitución o recombinación” como materia prima aceptable.

### **SECCIÓN 3.2 – INGREDIENTES PERMITIDOS**

46. Algunas delegaciones expresaron que la gelatina y el almidón no debían permitirse como ingredientes alimentarios en las leches fermentadas ya que el consumidor consideraba estos productos como alimentos “puros”. También se observó que la gelatina podía ocasionar trastornos gastrointestinales a ciertos grupos de la población. No obstante, el Comité también tomó nota de la opinión de que la gelatina y el almidón eran necesarios para asegurar la estabilidad de las leches fermentadas que se transportaban a larga distancia y que, de cualquier modo, dichos ingredientes aparecerían enumerados en la etiqueta.

47. El Comité decidió por lo tanto, permitir el uso de gelatina y almidón en las leches fermentadas que recibían tratamiento térmico después de la fermentación y en las leches fermentadas aromatizadas. El Comité también decidió que si la legislación nacional así lo permitía, también podría usarse gelatina y almidón en la leche fermentada natural. Se especificó aun más el contenido de esta Sección con el fin de indicar que dichos ingredientes sólo debían agregarse en las cantidades funcionalmente necesarias en condiciones de las buenas prácticas de fabricación.

### **SECCIÓN 3.3 – COMPOSICIÓN**

48. El Comité decidió modificar el porcentaje de grasa de leche (% p/p) correspondiente al yogur, el yogur de cultivos alternativos y la leche acidófila fijándolo en menos del 15%, y redujo al 0,3% la acidez mínima titulable, expresada como porcentaje de ácido láctico (% p/p) para la leche fermentada. Las delegaciones de la India y de Italia se opusieron a cambiar el porcentaje de grasa de leche por un 15%.

49. El Comité también aclaró que los criterios microbiológicos eran válidos hasta la fecha de duración mínima, y que se debía verificar el cumplimiento de los expresados en el cuadro utilizando el análisis del producto luego de su almacenamiento en las condiciones especificadas en el etiquetado. La delegación de Australia pidió que la suma de microorganismos se llevara de  $10^7$  a  $10^6$ .

50. El Comité observó que la propuesta de incluir una columna adicional para “bebidas de yogur” podría examinarse en una reunión futura, ya que estaba fuera del ámbito de la presente norma.

#### **SECCIÓN 4 – ADITIVOS ALIMENTARIOS**

51. El Comité observó que la versión revisada de la Sección sobre aditivos alimentarios, preparada por la FIL, contenía un cuadro genérico de clases funcionales de aditivos alimentarios/categorías de productos, así como una nueva lista específica de los aditivos alimentarios y sus correspondientes niveles máximos de uso.

52. El Comité acordó incluir un cuadro genérico basado en clases funcionales de aditivos alimentarios/categorías de productos, teniendo en cuenta el debate previo sobre las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios del proyecto de Norma Revisada del Codex para Natas (Cremas), Natas (Cremas) Montadas o Batidas y Natas (Cremas) Fermentadas (Tema 3a del Programa). En este sentido, se suprimieron del cuadro las clases funcionales de “agentes antiaglomerantes” y “agentes aglutinantes”, ya que dichos aditivos solamente se usaban en los componentes compuestos no lácteos envasados en forma separada (p.ej. cereales) que acompañaban al producto.

53. Asimismo, se agregó el uso de estabilizadores y espesantes para la categoría de leches fermentadas naturales, a condición de que se restringiera su empleo exclusivamente a los productos reconstituidos y recombinados y siempre que lo permitiera la legislación nacional del país de venta al consumidor final. El Comité también decidió suprimir totalmente del cuadro las llamadas al pie que hacían referencia a las categorías de alimentos específicos, en vista de la revisión en curso del sistema de categorías de alimentos en el contexto de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

54. Se observó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos no había ratificado la nueva lista de aditivos alimentarios específicos y sus correspondientes niveles de uso, tal como se proponía en la Norma. El Comité decidió dejar de lado por el momento el listado propuesto, en vista de las dificultades para tomar una decisión en la presente reunión con respecto a los aditivos específicos y sus niveles correspondientes de uso.

55. El Comité decidió que un grupo de redacción encabezado por Australia, en colaboración con Alemania, Argentina, Dinamarca, los EE.UU., España, Francia, Nueva Zelanda, Suiza, la CE y la FIC, revisaría y finalizaría las listas de aditivos alimentarios específicos y sus niveles máximos de uso correspondientes y las distribuiría para recabar observaciones adicionales y someterlas a un nuevo examen en la próxima reunión del CCMMP. Al adoptar esta decisión, el Comité acordó que el grupo de redacción debía tomar en cuenta las deliberaciones del Comité con respecto al Tema 2 del Programa, el debate relativo al presente Tema del Programa y las observaciones escritas presentadas.

#### **SECCIÓN 5 – CONTAMINANTES**

56. El Comité convino en modificar esta Sección tal como se había decidido en el Tema 3a del Programa (véase el párrafo 30).

#### **SECCIÓN 7.1 – DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

57. La delegación del Canadá expresó su opinión de que el párrafo 4 de la Sección 7.1.1 era demasiado restrictivo como para incluir el yogur congelado que se producía y vendía a nivel internacional. No obstante, el Comité mantuvo el párrafo tal como había sido redactado.

58. España, en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, sugirió como solución conciliatoria la siguiente propuesta de texto para la tercera oración de la Sección 7.1.2: "En los países en que no exista tal legislación, o donde no haya otros nombres de uso común, el producto se denominará "leche fermentada tratada térmicamente"". Sin embargo, considerando que la precedencia histórica normalmente no formaba parte de la esfera de competencia del Codex se acordó adoptar el texto siguiente:

7.1.2 "Los productos obtenidos de leche o leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación se denominarán "leche fermentada tratada térmicamente". Si esta designación pudiera inducir a error al consumidor, los productos se denominarán según lo permita la legislación nacional del país de venta al por menor. En los países en que no exista tal legislación, o donde no haya otros nombres de uso común, el producto se denominará "leche fermentada tratada térmicamente".

59. También se aclaró la Sección 7.1.4 para indicar que los productos a los que sólo se les habían agregado carbohidratos nutritivos podrían ser etiquetados como “.....edulcorada”. En el espacio en blanco se colocaría el término “leche fermentada” o cualquier otra denominación según lo especificado en la Sección 7.1.1.

60. Al responder a una observación de la India, respaldada por la CE, Francia e Italia, de que los productos con edulcorantes distintos de los carbohidratos nutritivos debían ser etiquetados como no recomendados para consumo infantil, la Secretaría del Codex hizo la aclaración de que, con la excepción de casos específicos (p.ej. las normas para fines dietéticos o nutricionales especiales) las normas del Codex no estaban normalmente dirigidas o controladas para el consumo de grupos particulares de la población. También se observó que la aprobación del uso de aditivos alimentarios competía al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, y que tal aprobación se otorgaba en base a un riguroso examen científico y al cálculo de la exposición a todas las fuentes alimentarias.

### **Situación del Proyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas**

61. El Comité remitió el Proyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas al 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice III). El Comité observó que las disposiciones de etiquetado de la Norma debían recibir la ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

62. El Comité también observó que la lista de aditivos alimentarios específicos y sus correspondientes niveles máximos de uso, que debía examinar el grupo de redacción, tendría que ser ratificada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos cuando se incluyera como una adición a la Norma en el futuro.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA SUEROS EN POLVO (Tema 3c del programa)<sup>15</sup>**

63. En su 4ª reunión el CCMMP remitió<sup>16</sup> el Anteproyecto de Norma para Sueros en Polvo (ALINORM 01/11, Apéndice VIII) al Comité Ejecutivo para su adopción preliminar en el Trámite 5.

64. El CCMMP también solicitó a la FIL que redactara el texto nuevamente en base a las deliberaciones del Comité, las observaciones escritas recibidas y otras observaciones presentadas en el Trámite 6 tras la aprobación del CCEXEC, con miras a considerar el texto revisado en la presente reunión.

65. En su 47ª reunión el Comité Ejecutivo aprobó<sup>17</sup> el Anteproyecto de Norma como fuera presentado por el CCMMP, y se solicitaron observaciones en el Trámite 6 mediante la CL 2000/15-GEN. El Comité tomó como base para sus deliberaciones en el Trámite 7 el proyecto de Norma revisado por la FIL (CX/MMP 02/5).

### **SECCIÓN 3.3 – COMPOSICIÓN**

66. El Comité acordó realizar una revisión completa y una reorganización de las disposiciones referentes a la composición del suero en polvo y suero ácido en polvo en base a la propuesta presentada por la FIL en el documento de sala 17. Esta enmienda incluía disposiciones sobre parámetros mínimos, máximos y de referencia presentadas en forma de cuadro. El Comité acordó también incluir la acidez titulable como alternativa al PH.

### **SECCIÓN 4 – ADITIVOS ALIMENTARIOS**

67. Se informó al Comité de que la lista de aditivos alimentarios del Apéndice VIII de ALINORM 01/11 había sido ratificado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 33ª reunión (ALINORM 01/12A, párrafo 34). No obstante, el nivel máximo propuesto de 100mg/kg para el peróxido de benzoilo (INS 928) no fue ratificado por el CCFAC porque en la 55ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no se había establecido una ingestión diaria admisible para tal compuesto. En dicha reunión el JECFA había recomendado un nivel aceptable de tratamiento de 0-40

<sup>15</sup> CX/MMP 02/5 y observaciones de la Argentina, el Canadá, la República Checa, Dinamarca, Polonia, los EE.UU., la FIL (CX/MMP 02/5 Addendum 1), Francia (CRD 6); Alemania (CRD 10); India (CRD 14); Suiza (CRD 4); Tailandia (CRD 15); Uruguay (CRD 8); CE (CRD 7), y la FIL (CRD 17).

<sup>16</sup> ALINORM 01/11, párrafos 87-97

<sup>17</sup> ALINORM 01/3, Apéndice IV



mg/kg para la harina, y había observado que no podía sacar conclusiones con respecto a la aceptabilidad de otros usos propuestos para el peróxido de benzoilo porque no disponía de información referente a la toxicidad y al consumo.

68. Con posterioridad a la decisión arriba mencionada en la 34ª reunión del CCFAC se había incluido el peróxido de benzoilo en la Lista Prioritaria de Aditivos Alimentarios, Contaminantes de los Alimentos y Toxinas Naturales Propuestos para su Evaluación por el JECFA (ALINORM 03/12, Apéndice XVI) para que se examinaran los datos identificados del JECFA en su 55ª reunión.

69. El Comité acordó en principio que se requerían agentes blanqueadores en la fabricación de los sueros en polvo y, en vista de la más reciente decisión del CCFAC, decidió mantener entre corchetes el nivel máximo de 100 mg/kg para el peróxido de benzoilo, en espera de una determinación final del JECFA y el CCFAC con respecto a su situación. Se entendió que la anotación entre corchetes sería suprimida por la Comisión en el momento de la adopción del texto, de no haberse llegado a una determinación final con respecto a su inclusión. El Comité decidió que el peróxido de hidrógeno no debía incluirse puesto que se consideraba un coadyuvante de elaboración.

#### **SECCIÓN 5 – CONTAMINANTES**

70. Se informó al Comité de que en su 33ª reunión el CCFAC no había aprobado el anteproyecto de nivel máximo de 1 mg/kg para el plomo (ALINORM 01/12A, párrafo 102). El CCFAC había acordado que, en vista de la adopción de un nivel máximo de plomo en la leche, no había necesidad de determinar niveles específicos para este metal en los productos lácteos. El CCMMP, por lo tanto, estuvo de acuerdo con la determinación del CCFAC y suprimió el nivel máximo específico de 1 mg/kg para el plomo.

71. El Comité también acordó modificar esta Sección según lo decidido anteriormente en el Tema 3a del Programa (ver el párrafo 30).

#### **SECCIÓN 7.1 – DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

72. El Comité acordó realizar una revisión completa y una reorganización de estas disposiciones en base a una propuesta presentada por la FIL en el CRD17, referente a las disposiciones de etiquetado para el uso de términos calificantes tales como “dulce”.

#### **APÉNDICE**

73. El Comité observó que los factores optativos de calidad incluidos en el Apéndice de la Norma no eran pertinentes al mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y, por consiguiente, suprimió el Apéndice en su totalidad. Esta decisión hizo también que se eliminara el párrafo introductorio de la Norma con respecto a la naturaleza voluntaria de estas disposiciones.

#### **Estado de tramitación del Proyecto de Norma Revisada para los Sueros en Polvo**

74. El Comité remitió el Proyecto de Norma Revisada para los Sueros en Polvo al 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación final en el Trámite 8 (véase el Apéndice IV). El Comité observó que las disposiciones de etiquetado de la Norma estaban sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

#### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (Tema 4a del programa)<sup>18</sup>**

##### **I. COMPOSICIÓN**

75. En su cuarta reunión, el CCMP había acordado distribuir una nueva Sección 3.3. titulada “Composición” para recabar observaciones en el Trámite 3, atendiendo al pedido de la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones de que se considerara la inclusión de un nivel mínimo de proteína en la Norma General

<sup>18</sup> ALINORM 01/11, Apéndice IX y Apéndice X; observaciones de la República Checa, Nueva Zelandia; España y el Reino Unido (CX/MMP 02/6), Colombia (CRD 3), Alemania (CRD 10), India (CRD 14), Filipinas (CRD 14), CE (CRD 7), FIL (CRD 13).

del Codex para el Queso. El Comité solicitó a la FIL que recogiera datos con respecto a los niveles de proteína del queso para examinarlos en su próxima reunión<sup>19</sup>.

76. El Comité consideró la necesidad de establecer un nivel mínimo para la proteína, la metodología para expresar tal nivel mínimo (por ejemplo, respecto de la masa “como tal” y del extracto seco) y el valor que se le asignaría. El Comité consideró tres opciones diferentes, a saber: el establecimiento de un nivel específico, el principio de que el nivel debería ser más alto que el de la leche usada para la fabricación del queso, y la posibilidad de no adoptar disposición alguna.

77. Algunas delegaciones no respaldaron el establecimiento de un nivel mínimo de proteína en la Norma debido a la falta de una justificación tecnológica y la posibilidad de crear perturbaciones en el comercio. Otras delegaciones respaldaron un nivel mínimo numérico para garantizar prácticas comerciales leales. En este sentido, se observó que la aprobación de un valor numérico propuesto, por ejemplo 6% para el contenido mínimo de proteína (en la masa “como tal” y el extracto seco en ambos casos) no sería aplicable a ciertas categorías de queso. Por lo tanto, algunas delegaciones propusieron revisar el texto referente a la composición para incluir el principio de que el contenido de proteína del queso debía ser más alto que el de la leche con la cual se había elaborado.

78. Como solución intermedia, el Comité estuvo de acuerdo con el texto siguiente:

“[Se deberá respetar el principio de que la elaboración del queso determina una concentración de proteína láctea y que consecuentemente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el nivel de proteína de la leche con la cual se elaboró el queso]”.

La delegación del Japón expresó su preocupación respecto de la definición del término para la leche, ya que al parecer no era el mismo que el que figuraba en la NGTL.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmiendas a la Sección 3.3 (Composición) de la Norma General del Codex para el Queso**

79. El Comité recomendó remitir el Anteproyecto de Enmiendas a la Norma General del Codex para el Queso (Sección 3.3 Composición) mencionado más arriba a la 50ª reunión del Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice V).

## **II. APÉNDICE SOBRE LA CORTEZA, SUPERFICIE Y RECUBRIMIENTOS DEL QUESO**

80. En su 47ª reunión, el Comité Ejecutivo aprobó como nueva labor el pedido de la cuarta Reunión del CCMMP referente a la elaboración de un Anteproyecto de Apéndice sobre la corteza, superficie y recubrimiento del queso como parte de una revisión de la Norma General del Codex para el Queso<sup>20</sup>.

### **CORTEZA DEL QUESO**

81. El Comité hizo una aclaración referente a la definición del “queso sin corteza” especificando que dicho queso se maduraba mediante el uso de películas de maduración, y suprimió la referencia al uso de un saco de plástico.

### **RECUBRIMIENTOS DEL QUESO**

82. El Comité acordó agregar el ejemplo de las películas de maduración al final del primer apartado y suprimió la última oración de esta Sección.

83. El Comité observó que se debía considerar en la próxima reunión el pedido de exigir un etiquetado específico e información clara con respecto a la aptitud para el consumo de los recubrimientos del queso.

<sup>19</sup> ALINORM 01/11, párrafo 19.

<sup>20</sup> ALINORM 01/3, Apéndice III.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Apéndice sobre la corteza, superficie y recubrimientos del queso**

84. El Comité acordó remitir a la Comisión del Codex Alimentarius en su 25º período de sesiones el Proyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para Quesos – Apéndice sobre la corteza, superficie y recubrimientos del queso (véase el Apéndice VI), para su aprobación final en los Trámites 5/8 (omitiendo los Trámites 6 y 7).

### **ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA QUESOS ESPECÍFICOS (Tema 4b del programa)<sup>21</sup>**

85. En su cuarta reunión, el CCMMP solicitó<sup>22</sup> a la FIL que redactara nuevamente las Normas del Codex para Quesos Específicos tomando en cuenta las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Quesos, las observaciones presentadas por escrito y las deliberaciones mantenidas en la reunión. El Comité también acordó que la FIL podría identificar una serie de principios referentes al establecimiento de un contenido graso mínimo absoluto y al nivel de detalle para cada norma, que examinaría en su próxima reunión.

86. El Comité examinó el Informe N° 1 “Establecimiento de niveles absolutos mínimos de grasa en extracto seco para variedades individuales de quesos” y el Informe N° 2, titulado “Revisión de los detalles en las Normas para variedades de quesos específicas”, incluidos en CX/MMP 02/7-1ª Parte.

### **ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÍNIMOS ABSOLUTOS DE GRASA EN EXTRACTO SECO PARA VARIEDADES ESPECÍFICAS DE QUESO**

87. El Comité examinó las dos opciones propuestas en el Informe N° 1 referentes al establecimiento de un mínimo absoluto de grasa: una basada en un enfoque tecnológico y la otra en datos de mercado (árbol de decisiones).

88. Algunas delegaciones expresaron que el enfoque de mercado estaba basado en criterios arbitrarios y que el establecimiento de un contenido mínimo absoluto de grasa para ciertas variedades de quesos (p.ej. mozzarella y cheddar), podría ser comprometido por el “modelado” de la base de datos, con la consecuencia de proporcionar valores inaceptables. El Comité acordó que el establecimiento de un contenido mínimo absoluto de grasa para ciertas variedades de queso exigía criterios alternativos y más específicos que el criterio de mercado. No obstante, los mínimos absolutos resultantes enumerados en el Informe N° 1 resultaban aceptables para la mayoría de las variedades.

89. El Comité examinó los valores del contenido mínimo absoluto de grasa que deberían reflejarse en las normas individuales según lo propuesto en el Apéndice del Informe N° 1. Se acordó que no se iba a considerar la norma para el Parmesano, y se convino en enmendar los valores para las variedades siguientes de queso:

Cheddar	22% FDM (en vez de 1% FDM)
Danbo	20% FDM
Edam	30% FDM
Gouda	30% FDM
Havarti	30% FDM
Samsø	30% FDM
Emmental	45% FDM
Tilsiter	30% FDM

<sup>21</sup> CX/MMP 02/7-1ª Parte; CX/MMP, 02/7, 2ª Parte; Observaciones del Canadá, la República Checa, Dinamarca, Nueva Zelanda, Polonia, el Reino Unido, los EEUU y la FIL (CX/MMP 02/7- Add 1), Colombia (CRD 3); Cuba (CRD 5); Francia (CRD 6); Alemania (CRD 10); India (CRD 14); Italia (CRD 9); Filipinas (CRD 18); Suiza (CRD 4); Uruguay (CRD 8); CE (CRD 7).

<sup>22</sup> ALINORM 01/11, párrafo 83.

Saint-Paulin	40% FDM
Provolone	45% FDM
Queso Cottage	0 % grasa total p/p (en lugar de 4% de grasa total p/p)
Queso Cottage de cuajada seca	Ninguno
Coulommiers	40% FDM
Queso Crema	[25% / 40%/FDM]
Camembert	30% FDM
Brie	40% FDM
Mozzarella (bajo)	18% FDM (en vez de 2%FDM)
Mozzarella (alto)	20% FDM

90. Se acordó además tratar el tema del contenido mínimo absoluto de grasa para el queso crema durante el examen de las normas individuales, especialmente con referencia a las diferentes connotaciones del término “queso crema” en los países de habla inglesa y los de otros idiomas.

#### **EXAMEN DE LOS DETALLES QUE DEBEN INCLUIRSE EN LAS NORMAS PARA VARIEDADES DE QUESOS ESPECÍFICOS**

91. El Comité consideró la posibilidad de aplicar la “Guía para la inclusión de detalles en las Normas del Codex para variedades de quesos específicas” (Anexo 1 del Informe N° 1) en la futura revisión de las Normas para Quesos Específicos, y la revisión de los datos presentados en el Anexo II del Informe N° 1.

92. El Comité apoyó en general los principios delineados en el Anexo 1. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que, para facilitar el comercio y proporcionar información al consumidor, los detalles proporcionados en las normas para quesos específicos debían limitarse a los que describieran exactamente los aspectos exclusivos y esenciales de los quesos en cuestión. Algunos países expresaron inquietud con respecto a las posibles diferencias entre los detalles relativos a productos destinados al consumo directo y los destinados a ulterior elaboración dentro de una misma norma. Otras delegaciones expresaron reservas con respecto a la aplicación del Principio 3a, ya que el mismo iba en contra de los principios del Codex.

93. El Comité no examinó de manera exhaustiva el Anexo II del Informe N° 2 “Revisión de los detalles tratados actualmente en las Normas del Codex para variedades de quesos específicas”. Sin embargo, algunas delegaciones se realizaron las siguientes observaciones con respecto a los cuadros:

- Tecnología - Norma para el Cheddar (C-1). - Deberían mantenerse los datos tecnológicos específicos sobre la temperatura. No obstante, se observó que dicho dato no era pasible de medición en el producto acabado.
- Procedimiento de maduración – Se observó que había inquietud con respecto a especificación de este dato para el queso destinado a elaboración ulterior.
- Agentes específicos de maduración – Los datos de los agentes específicos de maduración deberían aparecer en las normas y no en el Apéndice.
- Tratamientos con cuajada para controlar las características del producto acabado – Norma para el Emmental (C-9) – Se sugirió suprimir el valor de 50°C y especificar la relación temperatura/tiempo. No hubo acuerdo sobre este tema.
- Procedimiento de salado – Agregar salado en salmuera a las Normas para el Edam (C-4) y Gouda (C-5).

94. En vista de las limitaciones de tiempo, el Comité no examinó el Informe N° 3 sobre la nueva redacción de anteproyectos de normas para variedades de quesos específicas” ni el documento CX/MMP 02/7, 2ª Parte.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Normas Revisadas para Variedades de Quesos Específicas**

95. El Comité acordó aplicar la “Guía para la inclusión de detalles en las Normas del Codex para variedades de quesos específicas” en la futura revisión de las normas para quesos específicos, y adjuntó dicha guía al informe (véase Apéndice VII), en el entendimiento de que estaba destinada al uso interno exclusivo del Comité y que estaba fuera del procedimiento de trámites del Codex.

96. El Comité acordó que la FIL revisaría el Anteproyecto de Normas para Variedades de Quesos Específicas en base a las deliberaciones arriba mencionadas, las observaciones por escrito presentadas a la presente reunión y la “Guía para la inclusión de detalles en las Normas del Codex para variedades de quesos específicas”, con miras a su distribución en el Trámite 3 y a un nuevo examen en la sexta reunión del CCMMP.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR (Tema 4c del programa)<sup>23</sup>**

97. En su cuarta reunión el CCMMP no consideró en detalle el Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar; acordó<sup>24</sup> armonizar el Anteproyecto de Norma con la Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) y con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar, tomando en cuenta la Norma General para el Uso de Términos Lecheros. En su cuarta reunión el CCMMP solicitó a la FIL que volviera redactar la Norma para distribuirla, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarla nuevamente en la presente reunión.

98. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma Revisada y efectuó observaciones generales con respecto a la inclusión de aditivos de uso no permitido en la mantequilla (manteca) y la necesidad de revisar las disposiciones referentes al nombre del producto con el fin de asegurar que el nombre “mantequilla” (“manteca”) no fuera utilizado en una forma que indujera a confusión al consumidor.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar**

99. El Comité acordó devolver en el Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar al Trámite 2 para que fuera revisado por un grupo de redacción encabezado por la Comisión Europea, en colaboración con la Alemania, la Argentina, Francia, Irlanda, Italia, Nueva Zelanda, el Reino Unido y Suiza, a los efectos de su distribución para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a nuevo examen en la sexta reunión del CCMMP.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO ELABORADO (CONTENIDO MÍNIMO DE QUESO) (Tema 4d del programa)<sup>25</sup>**

100. En su cuarta reunión, el CCMMP acordó<sup>26</sup> considerar más detenidamente la posibilidad de establecer un contenido mínimo absoluto de queso para los quesos elaborados, o adoptar enfoques alternativos, y decidió obtener información y datos adicionales así como observaciones sobre las dos propuestas alternativas identificadas por el Grupo de Trabajo Especial sobre Quesos. Acordó asimismo que Francia, los EE.UU. y la FIL recopilarían la información y la presentarían durante la presente reunión.

101. Se informó al Comité de que las respuestas al cuestionario distribuido con la Circular 2001/20 MMP demostraban que generalmente no se especificaba un contenido mínimo de queso en el queso elaborado y en la preparación del mismo, y que no habían proporcionado un apoyo específico a ninguna de las dos propuestas. Por lo tanto el Comité examinó enfoques alternativos de acuerdo a lo propuesto en CRD 13.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Queso Elaborado**

102. El Comité estuvo de acuerdo con la necesidad de establecer una norma para el queso elaborado únicamente (que excluyera los productos y preparaciones derivados del queso elaborado). Acordó que un grupo

<sup>23</sup> CX/MMP 02/8; observaciones de la Argentina, el Canadá, la República Checa, Dinamarca, el Japón, Nueva Zelanda, Polonia, el Reino Unido, los EE.UU. y la FIL (CX/MMP 02/8, Add.1), Cuba (CRD 5), Francia (CRD 6), Alemania (CRD 10), India (CRD 14), Suiza (CRD 4), Tailandia (CRD 15), Uruguay (CRD 8), y la CE (CRD 7).

<sup>24</sup> ALINORM 01/11, párrafos 74-75.

<sup>25</sup> CX/MMP 02/9; CX/MMP 02/9 Add 1; observaciones de Colombia (CRD 3), Alemania (CRD 10), FIL (CRD 13).

<sup>26</sup> ALINORM 01/11, párrafo 77.

de redacción encabezado por la FIL, con la asistencia de la Argentina, Australia, Austria, el Canadá, Francia, Alemania, la India, Irán, Irlanda, Nueva Zelanda, Suiza, el Reino Unido y los EE.UU., prepararía un anteproyecto de Norma para el Queso Elaborado utilizando unas definiciones que especificaran ingredientes y técnicas de elaboración, considerando la inclusión de algunos criterios de composición suplementarios y con disposiciones para el etiquetado del contenido de queso a fin de informar al consumidor. El Comité acordó que no se debería especificar un contenido mínimo de queso en la norma. Las delegaciones de Australia, Nueva Zelanda y los EE.UU. cuestionaron la necesidad de establecer esta norma.

103. El Comité acordó distribuir el Anteproyecto de Norma para el Queso Elaborado a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y para su ulterior debate en la sexta reunión, a reserva de la aprobación de la 50ª reunión del Comité Ejecutivo como nuevo trabajo.

#### **ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS EN QUE LOS COMPONENTES LÁCTEOS SE HAN SUBSTITUIDO POR COMPONENTES NO LÁCTEOS (Tema 4e del programa)<sup>27</sup>**

104. En su cuarta reunión el CCMMP había acordado<sup>28</sup> que, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo como nuevo trabajo, un grupo de redacción elaboraría anteproyectos de Normas del Codex para Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal, Leche Condensada con Grasa Vegetal y Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal, en el entendimiento de que los títulos de las normas se debatirían en más detalle en el transcurso de la deliberación. También se entendió que el Grupo de Trabajo recoge información (véase la CL 2001/16 – MMP) sobre las denominaciones actuales de los productos, la legislación nacional y otros datos pertinentes, paralelamente a la elaboración de las normas.

105. Con posterioridad a la cuarta reunión del CCMMP, en la 47ª reunión del Comité Ejecutivo éste aprobó<sup>29</sup> la elaboración de los Anteproyectos de Normas, en el entendimiento de que se deberían tratar las cuestiones relacionadas con la denominación de los alimentos. El Comité consideró los Anteproyectos de Normas elaborados por el grupo de redacción (CX/MMP 02/10-Parte 2) como base de sus deliberaciones en el Trámite 4.

106. Al presentar los Anteproyectos de Normas, la delegación de Malasia observó que el grupo de redacción se había reunido en octubre de 2001 para debatir la justificación de tres normas en las que los componentes lácteos eran substituidos por componentes no lácteos, así como la elaboración ulterior de dichas normas. Se observó que las opciones relativas al Ámbito de aplicación de las normas incluían las denominaciones de los productos propuestas originalmente en el informe de la cuarta reunión del CCMMP (Normas del Codex para Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal, Leche Condensada con Grasa Vegetal y Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal), como también los mismos títulos con la adición de las palabras “mezcla de ...” al comienzo de la denominación de cada producto. El grupo de redacción también observó la posibilidad adicional de redactar la denominación de los productos usando la frase “substituido por”, así como de permitir el uso de otros nombres de acuerdo a la legislación del país de venta del producto. Asimismo el grupo de redacción revisó las secciones Aditivos alimentarios (Sección 4), Etiquetado (Sección 7), y Métodos de análisis y muestreo (Sección 8).

107. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que debido a que el propósito de esos productos era reemplazar la leche y los productos lácteos tradicionales, sus nombres no deberían incluir ninguna referencia a términos lácteos tales como leche, leche en polvo, etc. que podrían inducir confusión en los consumidores. Se observó además que, en todo caso, la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) prohibía el uso de términos lecheros como denominación de otros alimentos (Sección 4.6). Se observó que la denominación de los productos debería reflejar los parámetros descriptivos estipulados en la

<sup>27</sup> Observaciones presentadas en respuesta a CL 2001/16-MMP por la Argentina, el Canadá, la República Checa, Dinamarca, Francia, Alemania, la India, Malasia, los Países Bajos, Noruega, Singapur, España, Suiza, Tailandia, los EE.UU. y la CE (CX/MMP 02/10 – Parte 1), y observaciones presentadas en respuesta a CX/MMP 02/10 – Parte 2 por la Argentina, el Canadá, Dinamarca, Nueva Zelanda, Polonia, el Reino Unido, los EEUU (CX/MMP 02/10 – Add 1), Colombia (CRD 3), Cuba (CRD 5), Francia (CRD 6), Alemania (CRD 10), la India (CRD 14), Italia (CRD 9), Malasia (CRD 2), las Filipinas (CRD 18), Suiza (CRD 4), Uruguay (CRD 8), la CE (CRD 7) y la FIL (CRD 13).

<sup>28</sup> ALINORM 01/11, párrafos 28 y 30.

<sup>29</sup> ALINORM 01/3, párrafo 43, y Apéndice III.

Sección 2 ya que los productos estaban hechos de mezclas de leches con grasas vegetales que se sometían a elaboración posterior.

108. Otras delegaciones expresaron que la información presentada y recabada por el Grupo de Trabajo era más que suficiente para cumplir con los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos en lo referente a productos, que incluían un gran volumen de producción y comercio entre países, legislaciones nacionales diversas con posibles impedimentos al comercio internacional, y un importante mercado potencial. También se observó que la actual Sección de Etiquetado de la Norma preveía el uso de denominaciones alternativas de los productos, si ello estaba permitido por la legislación nacional del país de venta al por menor.

109. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité sólo mantuvo un debate general sobre las normas individuales, sin examinarlas en detalle. Sin embargo, observó que las normas requerían revisiones adicionales basadas en otros textos generales del Codex y en las decisiones anteriores del Comité. Ello supuso la inclusión de texto normalizado en la Sección 6 (Higiene) y la revisión de la Sección 5 (Contaminantes) en base a decisiones previas tomadas en el Tema 3a del Programa (véase el párr. 30).

110. Algunos países también observaron que la Sección 1 – Ámbito de aplicación, debía ampliarse de manera de incluir productos destinados a elaboración ulterior, como ya se había hecho en otras normas referentes a productos lácteos. También se sugirió que se debían armonizar las Secciones 3.2 y 3.3 y que se debía examinar en más detalle el uso de extractos y aditivos alimentarios. Asimismo se propuso que el uso del término “adicionado” se limitara a las regiones donde su significado resultara conocido al consumidor. Asimismo se sugirió eliminar la frase en [] en el segundo párrafo de la Sección 7.1.1.

**Estado de tramitación de Anteproyectos de Normas para Leche Condensada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada con Grasa Vegetal; Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal y Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal**

111. El Comité remitió los Anteproyectos de Normas para Leche Condensada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada con Grasa Vegetal (Apéndice VIII); Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal (Apéndice IX), y Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal (Apéndice X) a la 50ª reunión del Comité Ejecutivo para su adopción preliminar en el Trámite 5. Las delegaciones de Dinamarca, la India e Italia expresaron sus reservas con respecto a dicha decisión.

112. El Comité acordó que luego de la aprobación por el CCEXEC en el Trámite 5, un grupo de redacción encabezado por Malasia, con la asistencia de Australia, Francia, Alemania, la India, Italia, México, Nueva Zelandia, Tailandia, la CE y la FIL, prepararía versiones revisadas de los Anteproyectos de Normas en base a las deliberaciones arriba mencionadas, las observaciones presentadas por escrito a la presente reunión y las que se recibieran en el Trámite 6 luego de la aprobación por parte del CCEXEC. Los textos revisados, como también las observaciones presentadas en el Trámite 6 luego de la adopción por parte del CCEXEC, serían distribuidos para su examen en la venidera sexta reunión del CCMMP.

**MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 5 del programa)<sup>30</sup>**

113. El Comité observó que, cuando los Comités del Codex incluían disposiciones sobre métodos de análisis y muestreo en una norma del Codex para productos, las mismas debían remitirse al CCMAS para su consideración, excepto en el caso de métodos de análisis y muestreo relacionados con criterios microbiológicos. También se observó que cuando los Comités del Codex incluían disposiciones para métodos microbiológicos de análisis y muestreo con el fin de verificar las disposiciones de higiene, las mismas debían remitirse al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.<sup>31</sup>

<sup>30</sup> Informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CX/MMP 02/11) y observaciones no solicitadas presentadas por la India (CRD 14).

<sup>31</sup> Manual de Procedimiento del Codex, 12ª edición, páginas 86-88.

114. El representante de la Federación Internacional de Lechería presentó el informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo. Se observó que el documento proporcionaba una lista<sup>32</sup> de métodos de análisis y muestreo requerida para las disposiciones contenidas en los proyectos y anteproyectos de normas para leche y productos lácteos que estaba examinando el Comité. El Comité efectuó varias correcciones menores en la lista de métodos propuestos y además agregó una referencia a los quesos de rallar extra duros entre los métodos para determinar el contenido de grasa de leche en extracto seco y extracto seco (sólidos totales).

115. El Comité también tomó nota del estado de ratificación de los métodos de análisis referentes a la leche y los productos lácteos, como así también de una serie de cuestiones relacionadas con dichos métodos que se habían planteado en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (ALINORM 01/23, Apéndice IV). No obstante, debido a la falta de tiempo, no se examinaron los pedidos específicos del CCMAS.

#### **Estado de Tramitación de los métodos de análisis para las normas sobre leche y los productos lácteos**

116. El Comité remitió al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo, para su ratificación, la lista revisada de los métodos de análisis requeridos para las disposiciones de las normas para leche y productos lácteos (véase el Apéndice XI). El Comité también acordó solicitar observaciones sobre otros métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos, mediante una circular adjunta a este informe, y debatir las propuestas presentadas en su próxima reunión en el tema Otros asuntos y trabajos futuros.

#### **DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE UN MODELO DE CERTIFICADO PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 6 del programa)<sup>33</sup>**

117. En su cuarta reunión el CCMMP acordó<sup>34</sup>, en principio, que en el futuro se analizaría un documento de examen sobre la posible elaboración de un certificado para la exportación de productos lácteos y, como primer paso, se decidió que se solicitarían observaciones sobre el enfoque más adecuado para su elaboración, incluyendo objetivos y ámbito de aplicación, las definiciones específicas requeridas, principios y criterios generales.

118. El Comité también acordó que un grupo de redacción dirigido por Suiza, con la asistencia de Alemania, la Argentina, Australia, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, India, Nueva Zelandia, la CE y la FIL, redactaría el documento de examen sometido a su consideración en la presente reunión tomando en cuenta las observaciones presentadas por escrito, la información recibida en respuesta a la circular y otra información presentada por los comités de asuntos generales, según correspondiera.

119. Se informó al Comité de que en su 24º período de sesiones la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado<sup>35</sup> las Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados en base a un texto proporcionado por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). Al adelantar el texto para su aprobación por la Comisión, el CCFICS en su novena reunión había acordado que deberían considerarse los temas fitosanitarios y zoonosanitarios cuando estuvieran directamente relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos<sup>36</sup>, aunque normalmente no se trataran en las directrices.

120. El Comité observó que el mandato de la Comisión se refería principalmente a la protección de la salud del consumidor como también a la coordinación de toda la labor sobre normas alimentarias llevada a cabo por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. Con respecto a los temas relacionados con esta última tarea, el Proyecto de Plan a Plazo Medio correspondiente al período 2003-2007 incluía la integración de las normas de la OIE al Codex Alimentarius además de otras recomendaciones para el control de enfermedades transmitidas por los alimentos (y viceversa).

<sup>32</sup> Apéndice del CX/MMP 02/11.

<sup>33</sup> CX/MMP 02/12 y observaciones presentadas en respuesta a CL/2001/10-MMP por la Argentina, Australia, Canadá, Cuba, la República Checa, Dinamarca, Alemania, la India, Nueva Zelandia, Singapur, los EEUU, la FIL (CX/MMP 02/12-Add 1), la India (CRD 14) y Uruguay (CRD 8).

<sup>34</sup> ALINORM/01/11, párrafos 124-130.

<sup>35</sup> ALINORM 01/41, Apéndice IV.

<sup>36</sup> ALINORM 01/30A, párrafos 4-30 y Apéndice II.



### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Modelo de Certificado para la Exportación de Leche y Productos Lácteos**

121. El Comité estuvo de acuerdo con la elaboración de un Anteproyecto de Modelo de Certificado para la Exportación de Leche y Productos Lácteos, a reserva de su aprobación como nuevo trabajo en la 50ª reunión del Comité Ejecutivo. El Comité solicitó al grupo de redacción encabezado por Suiza, con la asistencia de la Argentina, Australia, Dinamarca, los EE.UU.; España, Francia, Alemania, India, Irlanda, Malasia, , Nueva Zelanda, los Países Bajos, el Reino Unido y la FIL, que redactara el Anteproyecto de Modelo de Certificado para la Exportación de Leche y Productos Lácteos, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo nuevamente en la sexta reunión del CCMMP.

122. El Comité recalcó que el certificado debía concentrarse principalmente en aspectos relacionados con la salud humana, y que sólo se deberían tomar en cuenta las cuestiones zoonositarias que estuvieran directamente relacionadas con la protección de la salud del consumidor. También se acordó que el documento no debería estar en desacuerdo con las Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados, y debería tener en cuenta la labor de otras organizaciones internacionales en este campo. El Comité también acordó informar al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos con respecto a esta tarea.

#### **PROPUESTA DE NUEVA NORMA PARA EL PARMESANO (Tema 7a del programa)<sup>37</sup>**

123. En su cuarta reunión, el CCMMP había acordado<sup>38</sup> postergar hasta la presente reunión el debate referente a la posibilidad de elaborar una norma específica para el queso parmesano, a fin de que se pudiera tomar una decisión con respecto a proseguir o no esta labor en base a un texto preliminar contenido en CX/MMP 00/18-Add. 1.

124. La delegación de España, en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, solicitó que se postergara el examen de la posible elaboración de la norma, en vista de las negociaciones en curso en la Comunidad referentes al uso del término “Parmesano”. También se sugirió que se podría revisar la Norma del Codex para Queso Extra Duro para Rallar (CODEX STAN C-35) de manera que incluyera disposiciones específicas relacionadas con el Parmesano y, de esa forma, evitar el problema de la denominación.

125. Otras delegaciones apoyaron firmemente la elaboración de una Norma del Codex para el Queso Parmesano y observaron que la información presentada y recopilada a fin de apoyar la elaboración de la norma era más que suficiente para cumplir con los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos en lo referente a los productos, a saber, un gran volumen de producción y comercio entre países, legislaciones nacionales diversas con posibles impedimentos al comercio internacional y un importante mercado potencial. También se observó que independientemente de las negociaciones en curso dentro de la Comunidad, una norma del Codex se aplicaría a los 165 Estados Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **Situación de la propuesta de una nueva norma para el Parmesano**

126. El Comité no pudo llegar a una situación de consenso y, por lo tanto, postergó el examen de la elaboración de un Anteproyecto de Norma del Codex para el Parmesano hasta su próxima reunión. La delegación de los EE.UU. se opuso a dicha decisión.

#### **PROPUESTA DE NUEVA NORMA PARA ESPECIALIDADES DE QUESO (Tema 7b del programa)<sup>39</sup>**

127. En su cuarta reunión el CCMMP había pedido<sup>40</sup> a Francia que proporcionara mayor información sobre la posible elaboración de una norma para especialidades de queso, a fin de examinarla en la presente reunión.

<sup>37</sup> Observaciones presentadas en respuesta al documento CX/MMP 00/18 por Dinamarca, los EE.UU., Italia, los Países Bajos, Suiza, la FIL (CX/MMP 00/18 – Add. 1), Francia (CX/MMP 00/18 – Add 2), Alemania (CRD 10) y la CE (CRD 7).

<sup>38</sup> ALINORM 01/11, párrafos 131-133.

<sup>39</sup> CX/MMP 02/13 y observaciones no solicitadas presentadas por Cuba (CRD 5) y el Reino Unido (CRD 11).

<sup>40</sup> ALINORM 01/11, párrafos 134-137.

128. Algunas delegaciones apoyaron la elaboración de una norma. Varias delegaciones consideraban que, a pesar de la información recopilada para apoyar la elaboración de una norma para “especialidades de queso”, todavía se planteaba la cuestión de la naturaleza exacta del producto. También se sugirió que se podrían incluir disposiciones específicas como revisiones a la Sección de etiquetado u otras secciones de otras normas genéricas para quesos.

#### **Situación de la propuesta de una nueva norma para especialidades de queso**

129. El Comité solicitó a la FIL que preparara un documento de examen, en colaboración con Francia, sobre la posible elaboración de un apéndice a la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6) que comprendiera los principios y disposiciones necesarios para la denominación y el etiquetado de las descripciones de quesos. Se pidió que el documento de examen abordara adecuadamente los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos así como el mandato del CCMMP.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 8 del programa)**

130. Según lo propuesto por la Federación Internacional de Lechería (FIL) (CRD 1) y a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión, el Comité acordó distribuir el Anteproyecto de Norma del Codex para Quesos de Suero (véase el Apéndice XII) para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a nuevo examen en su próxima reunión.

131. El Comité no tuvo otros asuntos que debatir.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 9 del programa)**

132. El Comité tomó nota de que la sexta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos estaba programada en un principio para celebrarse en Nueva Zelandia dentro de un plazo aproximado de dos años, a reservas de las deliberaciones entre las Secretarías del Codex y de Nueva Zelandia.

133. Algunos países expresaron la posibilidad de celebrar la próxima reunión en Roma, Italia. El Presidente acordó plantear esta posibilidad al Gobierno de Nueva Zelandia. La delegación de Italia ofreció apoyo económico y logístico en este sentido.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Referencia en el documento (ALINORM 03/11)
Proyecto de Norma Revisada para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas	8	25º período de sesiones (p.s.) CAC CCFAC, CCFL	Apéndice II
Proyecto de Norma Revisada para Leches Fermentadas	8	25º p.s. CAC CCFAC, CCFL	Apéndice III
Proyecto de Norma Revisada para Sueros en Polvo	8	25º p.s. CAC CCFAC, CCFL	Apéndice IV
Proyecto de Apéndice de la Norma General del Codex para la Corteza, la Superficie y los Recubrimientos del Queso	5/8	25º p.s. CAC	Apéndice VI
Anteproyecto de Enmienda a la Sección 3.3 (Composición) de la Norma General del Codex para el Queso	5	50ª EXEC 6ª CCMMP	Apéndice V
Anteproyecto de Norma para [la Leche Condensada con Grasa Vegetal/la Mezcla de Leche Condensada con Grasa Vegetal]	5	50ª EXEC; Malasia Gobiernos 6ª CCMMP	Apéndice VIII párr. 112
Anteproyecto de Norma para [la Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]	5	50ª EXEC; Malasia Gobiernos 6ª CCMMP	Apéndice IX; párr. 112
Anteproyecto de Norma para [la Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]	5	50ª EXEC; Malasia Gobiernos 6ª CCMMP	Apéndice X; párr. 112
Anteproyecto de Normas para Variedades Específicas de Quesos	2	FIL; Gobiernos; 6ª CCMMP	párrs. 95-96
Anteproyecto de Norma Revisada para Productos Lácteos para Untar	2	Comisión Europea 6ª CMP	párr. 99
Anteproyecto de Norma para Queso Elaborado	1,2	50ª EXEC; FIL Gobiernos 6ª CCMMP	párrs. 102-103
Anteproyecto de Modelo de Certificado para la Exportación de Leche y Productos Lácteos	1,2	50ª EXEC; Suiza Gobiernos 6ª CMP CCFH	párrs. 121-122
Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Quesos de Suero	1,2	50ª EXEC Gobiernos 6ª CCMMP	Apéndice XII párr. 130
Listas de Aditivos Alimentarios Específicos para el Proyecto de Norma Revisada para Productos de Leche Fermentada		Australia Gobiernos 6ª CCMMP	párr. 55

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Referencia en el documento (ALINORM 03/11)</b>
Métodos de Análisis y Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos		CCMAS Gobiernos	Apéndice XI; párr. 116
Norma para el Parmesano		6ª CCMMP	párr. 126
Norma para Especialidades de Queso		FIL y Francia 6ª CCMMP	párr. 129

**APÉNDICE I****LIST OF PARTICIPANTS**

**CHAIRPERSON:** Dr Steve Hathaway  
**PRESIDENT:** Director, Programme Development  
**PRESIDENTE:** Food Assurance Authority  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 PO Box 2526, Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 6 867 1144  
 Fax: +64 6 868 5207  
 Email: [HathawayS@maf.govt.nz](mailto:HathawayS@maf.govt.nz)

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**  
**Gabriela CATALANI**  
 Coordinator contact of CODEX in Argentina  
 Direcciom Relaciames Internacionales  
 Secretaria de Agricultura  
 Paseo Colóm 922-of 28 (1063) B.As. Argentina  
 Tel: 54 11 4349 2509 \ 2728  
 Fax: 54 11 4349 2244  
 Email: [gcatal@sagpya.mimproducciom.gov.ar](mailto:gcatal@sagpya.mimproducciom.gov.ar)

**Ricardo WEILL**  
 Director of Development of Products and Technology  
 Danone  
 Av. Berlin 50 (1854) Longehamps  
 Buenos Aires  
 ARGENTINA  
 Tel: +5411 4239 1714  
 Fax: +5411 4239 1881  
 Email: [rweill@dsa.danone.com](mailto:rweill@dsa.danone.com)

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**  
**Mr Jim GRUBER**  
 Principal Food Technologist  
 Australian and New Zealand Food Authority  
 PO Box 7186  
 Canberra ACT 2600  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6271 2226  
 Fax: +61 2 6271 2278  
 Email: [jim.gruber@aqis.gov.au](mailto:jim.gruber@aqis.gov.au)

**Mr Phillip GOODE**  
 Manager, International Policy  
 Australian Dairy Cooperation  
 Locked Bag 104  
 Flinders Lane  
 Victoria 8009  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 3 9694 3817  
 Fax: +61 3 9694 3858  
 Email: [philg@adc.aust.com](mailto:philg@adc.aust.com)

**Mr Lyndon TAYLOR**  
 Food Sci Associates Pty Ltd  
 'Somerset' RMB la  
 Mitchell Road  
 Wagga Wagga NSW 2650  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6938 2060  
 Fax: +61 2 6921 3261  
 Email: [lyndon.taylor@bonlac.com.au](mailto:lyndon.taylor@bonlac.com.au)

**Ms Slava ZEMAN**  
 Manager, Processed Foods Policy Section  
 Australian Quarantine and Inspection Service  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6272 5027  
 Fax: +61 2 6271 6522  
 Email: [slava.zeman@aqis.gov.au](mailto:slava.zeman@aqis.gov.au)

**AUSTRIA**  
**AUTRICHE**  
**Mr Karl SCHOBER**  
 Deputy of Division III / 6 Milk  
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment  
 and Water Management  
 Stubenring 1, 1010 Vienna  
 AUSTRIA  
 Tel: +43 1 71100 2844  
 Fax: +43 1 71100 2901  
 Email: [karl.schober@bmlf.gv.at](mailto:karl.schober@bmlf.gv.at)

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BELGICA**  
**Mr Pierre BEIRENS**  
 Engineer-Director  
 Ministry of Small Enterprises, Traders and Agriculture  
 WTC III – DG 5 – Boulevard Simon Bolivar 30 – 1000  
 Bruxelles  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 208 35 44  
 Fax: +32 2 208 35 65  
 Email: [Pierre.beirens@cmlag.fgov.be](mailto:Pierre.beirens@cmlag.fgov.be)

**BRAZIL****BRESIL****BRASIL****Mr Celso Roberto Versiani VELLOSO**

Chefe do Serviço de Inspeção de Leite e Derivados -  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal - Ministério da  
Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Anexo A, 4o.  
andar.

CEP 70043-900

Brasília/DF - Brasil

Tel: +55 21 61218 - 2680 / 226 - 7577

Fax: + 55 21 61218 - 2672

Email: [veloso@agricultura.gov.br](mailto:veloso@agricultura.gov.br)

**Ivanise De Melo MACIEL**

First Secretary

Brazilian Embassy

10, Brandon Street

Wellington

New Zealand

Tel:+64 4 4733516

Fax:+64 4 473 3517

Email: [imaciel@mre.gov.br](mailto:imaciel@mre.gov.br)

**CANADA****Ms Gail DANIELS**

Chief, Dairy Programs

Canadian Food Inspection Agency

59 Camelot Drive

Nepean, Ontario

K1A 0Y9

CANADA

Tel: +613 225 2342

Fax: +613 228 6119

Email: [gdaniels@inspection.gc.ca](mailto:gdaniels@inspection.gc.ca)

**Dr Réjean Bouchard**

Assistant Director

Policy and Dairy Production

Dairy Farmers of Canada

75 Albert Street, Suite 101

Ottawa, Ontario

K1P 5E7

CANADA

Tel: +613 236 9997

Fax: +613 236 0905

Email: [rejeanb@dfc-plc.ca](mailto:rejeanb@dfc-plc.ca)

**Ms Kathy TWARDEK**

Food Programme Officer

Bureau of Food Safety and Consumer Protection

Canadian Food Inspection Agency

59 Camelot Drive

Nepean, Ontario

K1A 0Y9

CANADA

Tel: +613 225 2342

Fax: +613 228 6611

Email: [twardekk@inspection.gc.ca](mailto:twardekk@inspection.gc.ca)

**CHINA, PEOPLES REPUBLIC OF****CHINE****Li TIAM**

Engineer

National Animal Husbandry and Veterinary Service

Ministry of Agriculture, Peoples Republic of China

B.20 Maizidianjie Chaeyang District, Beijing

CHINA

Tel: +86 10 6419 4645

Fax: +86 10 6419 4611

Email: [tiand.li@sohn.com](mailto:tiand.li@sohn.com)

**Chuanyi ZHANG**

Engineer / Project Officer

Dairy Project Office,

Ministry of Agriculture China

B.20 Maizidianjie Chaeyang District, Beijing

CHINA

Tel: +86 10 6419 4420

Fax: +86 10 6500 3222

Email: [oldtomas\\_2000@yahoo.com](mailto:oldtomas_2000@yahoo.com)

**Prof Zhi Qiang ZHANG**

Professor

Ministry of Health

7 Pan Jia Yuan Nan Li

CHINA

Tel: +86 10 677 68526

Fax: +86 10 677 11813

Email: [dlz118@sohu.com](mailto:dlz118@sohu.com)

**Don Ying HE**

Director

China Quality Inspection and Quarantine

Perking

CHINA

Tel: +86 10 6599 4497

**Bin WU**

Officer

China Quality Inspection and Quarantine Bureau

Perking

CHINA

Tel: +86 10 6599 4497

Email: [wnbin69@hotmail.com](mailto:wnbin69@hotmail.com)

**CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE****TECQUE/REPUBLICA CHECA****Mrs Jarmila ŠTÍPKOVÁ**

Expert of Department of Technology and

Standardisation

Milcom servis, a.s.

CZ-102 00 Praha 10

Hostivařská 56

CZECH REPUBLIC

Tel: +420 2 748 66 750

Fax: +420 2 748 68 236

Email: [stipkova@milcom.cz](mailto:stipkova@milcom.cz)

**Mr Václav BÁRTA**

Expert of Department of Technology and  
Standardisation  
Milcom servis, a.s.  
CZ-102 00 Praha 10  
Hostivařská 56  
CZECH REPUBLIC  
Tel: +420 2 748 66 750  
Fax: +420 2 748 68 236  
Email: [barta@milcom.cz](mailto:barta@milcom.cz)

**DENMARK****DANEMARK****DINAMARCA****Ms Alice SØRENSEN**

Deputy Head of Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg  
DENMARK  
Tel: +45 33 95 6137  
Fax: +45 33 95 6298  
Email: [ais@fdir.dk](mailto:ais@fdir.dk)

**Mr Jørgen HALD CHRISTENSEN**

Head of Division  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
8000 Århus C.  
DENMARK  
Tel: +45 87 31 2000  
Fax: +45 87 31 2001  
Email: [jhc@mejeri.dk](mailto:jhc@mejeri.dk)

**FRANCE****FRANCIA****Mr Jean-Marie HOCHARD**

Chef de Délégation Codex  
DGCCRF Ministère de l'Economie des Finances  
59 Bd Vincent Auriel 75 703 Paris Cedex 13  
FRANCE  
Tel: +0144 9727 14  
Fax: +0144 9730 48  
Email: [jean-marie.hochard@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:jean-marie.hochard@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Mrs Dominique BUREL**

IDF National Secretary of FRANCE  
FIL – IDF FRANCE / ALF / CNIEL  
42 Rue de Châteaudun  
75314 PARIS DECEX 09  
FRANCE  
Tel: +33 149 707 105  
Fax: +33 142 806 345  
Email: [dburel-alf@cniel.com](mailto:dburel-alf@cniel.com)

**Mr Arnauld DE MIOLLIS**

Delegue General  
SYNDIFRAIS  
42, rue de Chateaudun 75314 PARIS cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 70 72 30  
Fax: +33 1 42 80 63 90  
Email: [ademiollis@syndifrais-syndelait.org](mailto:ademiollis@syndifrais-syndelait.org)

**Mrs Isabelle GILLES**

SYNDIFRAIS  
42, rue de Chateaudun 75314 PARIS cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 70 72 30  
Fax: +33 1 42 80 63 90  
Email: [igilles@ia-vog.org](mailto:igilles@ia-vog.org)

**Mr Jean-Claude GILLIS**

Chef du Service Scientifique Technique et  
Reglementaire  
ATLA  
42 rue de Chateaudun, 75009 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 497 07268  
Fax: +33 1 428 06362  
Email: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**Dr Eric GRANDE**

Regulation and Standardization Manager  
SOPARIND  
42, rue Rieussec  
78223 VIROFLAY CEDEX  
FRANCE  
Tel: +33 134 586 618  
Fax: +33 134 585 426  
Email: [eric.grande@lalliance.com](mailto:eric.grande@lalliance.com)

**Mr André KOZLOVSKY**

Legislation Manager  
SODIAAL  
170 bis Boulevard du Montparnasse – 75014 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 10 90 16  
Fax: +33 1 42 79 85 25  
Email: [andre.kozlovsky@sodiaal.fr](mailto:andre.kozlovsky@sodiaal.fr)

**Mr Laurent LALOUX**

Head of Dairy Quality  
AFSSA  
10 rue Pierre Curie F-94700  
Maisons Alfort  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 77 27 40  
Fax: +33 1 49 77 26 95  
Email: [l.laloux@afssa.fr](mailto:l.laloux@afssa.fr)

**Mrs Roseline LECOURT**

Chargée de Mission  
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie  
59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris Cedex 13  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 97 34 70  
Fax: +33 1 44 97 30 37  
Email: [roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Mrs Huguette MEYER-CARON**

Chef Département Sécurité Alimentaire  
4 rue d' Anjou-75008 PARIS  
FRANCE  
Tel: +1 40 07 73 82  
Fax: +1 40 07 72 98  
Email: [hmeyercaron@fromageries.bel.fr](mailto:hmeyercaron@fromageries.bel.fr)

**Mr Jean-François MOLLE**

Director Food Safety, Regulatory and Environmental  
Affairs  
GROUPE DANONE  
7 rue de Téhéran 75381 PARIS cedex 08  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 35 24 52  
Fax: +33 1 44 35 24 69  
Email: [jmolle@groupe.danone.com](mailto:jmolle@groupe.danone.com)

**Isabelle NUTI**

Chef du bureau du lait et des produits laitiers  
Ministère de L'Agriculture et de la Pêche  
3, rue Barbet de Jouy – 75349 Paris 07 SP  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 55 46 11  
Fax: +33 1 49 55 49 25  
Email: [isabelle.nuti@agriculture.gouv.fr](mailto:isabelle.nuti@agriculture.gouv.fr)

**GERMANY****ALLEMAGNE****ALEMANIA****Mrs Eva BÜTTNER**

Federal Ministry of Consumer Protection, Food and  
Agriculture  
Rochusstr. 1 D-53123 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49-228 529 3319  
Fax: +49 228 529 4407  
Email: [Eva.Buettner@bmvvel.bund.de](mailto:Eva.Buettner@bmvvel.bund.de)

**Dr Hans BOEHM**

Head of Division of Food Hygiene and Food Trade  
Federal Ministry of Consumer Protection, Food and  
Agriculture  
Rochusstraße 1, D-53123 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49 228 529 4675  
Fax: +49 228 529 4944  
Email: [hans.boehm@bmvvel.bund.de](mailto:hans.boehm@bmvvel.bund.de)

**Dr Joerg W. RIEKE**

Dairy Industry Federation  
Adenauerallee 148  
D-53113 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49 228 959 6922  
Fax: +49 228 371 1535  
Email: [rieke@milchindustrie.de](mailto:rieke@milchindustrie.de)

**Mr. Gernot WERNER**

Dairy Industry Federation  
Adenauerallee 148  
D-53113 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49-228-959-6912  
Fax: +49-228-373-780  
Email: [werner@milchindustrie.de](mailto:werner@milchindustrie.de)

**GREECE****GRECE****GRECIA****Dr Anna POLYCHRONIADOU-ALICHANIDOU**

Professor  
Aristotle University of Thessaloniki  
Department of Food Science and Technology  
Aristotle University of Thessaloniki  
University Campus  
GR-54006 Thessaloniki  
GREECE  
Tek: +30 310 99 8794  
Fax: +30 310 99 8789  
Email: [annapoly@agro.auth.gr](mailto:annapoly@agro.auth.gr)

**HUNGARY****HONGRIE****HUNGRIA****Beáta KISS**

Director Corporate Affairs  
Danone Hungary LTD  
H-1106 Budapest  
Keresztúri út 210.  
HUNGARY  
Tel: +361 4322 885  
Fax: +361 4322 888  
Email: [beata\\_kiss@danonehu.danone.com](mailto:beata_kiss@danonehu.danone.com)

**INDIA****INDE****Shri D.S. NEGI**

Joint Secretary  
(A & DD)  
Ministry of Agriculture  
Krishi Bhavan  
NEW DELHI  
Tel: 3387 804  
Email: [dsnegi@nic.in](mailto:dsnegi@nic.in)



**Sunil Kumar BAKSHI**

Senior Executive  
National Dairy Development Board  
Ananda – 388001  
Tel: 0091 2692 26257  
Email: [sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

**Dr Bhupendra Nath MATHUR**

Director  
National Dairy Research Institute  
Karnal 132001  
INDIA  
Tel: 0091 184 252 800  
Fax: 0091 184 250 042  
Email: [bnm@ndri.hry.nic.in](mailto:bnm@ndri.hry.nic.in)

**INDONESIA  
INDONESIE****Toary Fransiskus WORANG**

3<sup>rd</sup> Secretary Indonesian Embassy  
Indonesian Embassy  
70 Glen Road  
Kelburn  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 475 8697  
Email: [tuama\\_1970@yahoo.com](mailto:tuama_1970@yahoo.com)

**Mrs Theatty G. ROCHMAUA**

Head of Processing Quality for Livestock Products  
Ministry of Agriculture  
J Harsono RM No: 3 Ragunan, PS Min664, JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: 021 781 5880  
Fax: 021 788 42044  
Email: [theatty@deptan.go.id](mailto:theatty@deptan.go.id)

**Mrs Mirnawati SUDARWANTO**

Government Official  
Bogor Agriculture University  
JL Agatis, Darmaga-Bogor  
INDONESIA  
Tel: +0251 625588  
Fax: +0251 625588  
Email: [mwantu@hotmail.com](mailto:mwantu@hotmail.com)

**IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF  
IRAN, REPUBLIQUE ISLAMIQUE  
IRAN, REPUBBLICA ISLAMICA****Mr Davoud NOSHADHAGHIRI**

Ministry of Jihad-e-Agriculture  
Tel: 98 21 879 0962  
Fax: 98 21 879 0961  
Email: [info@irandairy.com](mailto:info@irandairy.com)

**IRELAND****IRLANDE****IRLANDA****Mr Tim DALY**

Agricultural Inspector (Milk Products)  
Department of Agriculture, Food and Rural  
Development  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin 2  
IRELAND  
Tel: +353 1 607 2019  
Fax: + 353 1 607 2848  
Email: [tim.daly@agriculture.gov.ie](mailto:tim.daly@agriculture.gov.ie)

**Mr Timothy CAMON**

Agricultural Officer  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court  
Lower Abbey Street  
Dublin 1  
IRELAND  
Tel: +353 181 71300  
Fax: +353 181 71301  
Email: [info@fsai.ie](mailto:info@fsai.ie)

**ITALY****ITALIE****ITALIA****Dr Giuseppe AMBROSIO**

Head of Department  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20 – Rome  
ITALY  
Tel: +390 648 27034  
Fax: +390 648 19726  
Email: [gambrosio@politicheagricole.it](mailto:gambrosio@politicheagricole.it)

**Dr Leo BERTOZZI**

Director of Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Via Kennedy 18 Reggioemilia  
ITALY  
Tel: +522 307 741  
Fax: +522 307 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

**Dr Bruna BIANCHI SALVADORI**

President / Chief Scientist  
CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE S.P.A.  
Strada per Merlino 3 – 26839 Zelo Buon Persico (LO)  
ITALY  
Tel: +39 02 906 961  
Fax: +39 02 906 9699  
Email: [bruna.bianchi@cslitalia.it](mailto:bruna.bianchi@cslitalia.it)

**Mr Andrea BONATI**

President of Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
 Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
 Via Kennedy 18 Reggioemilia  
 ITALY  
 Tel: +522 307 741  
 Fax: +522 307 748  
 Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

**Dr Silvia DE BERTOLDI**

Ministero Politiche Agricole  
 Via XX Settembre 20 – Rome  
 ITALY  
 Tel: +3906 466 551 91  
 Email: [s.debertoldi@politicheagricole.it](mailto:s.debertoldi@politicheagricole.it)

**Ms Alessandra LIPPIELLO**

Secretary of the Minister  
 Ministry of Agriculture  
 Via XX Settembre 20 – Rome  
 ITALY  
 Tel: +390 646 653 001  
 Fax: +390 648 717 05  
 Email: [a.lippiello@politicheagricole.it](mailto:a.lippiello@politicheagricole.it)

**Dr Brunella LO TURCO**

Ministero Politiche Agricole  
 Via Sallustiana 10  
 Rome  
 ITALY  
 Tel: +390 646 656 512  
 Fax: +390 648 802 73  
 Email: [blturco@tiscali.it](mailto:blturco@tiscali.it)

**Prof Sergio VENTURA**

Professor (Food Law) University Piacenza (IT)  
 Ministry of Agriculture  
 Via XX Settembre 20 – Rome  
 ITALY  
 Tel: +390 648 27034  
 Fax: +390 648 19726

**Professor Luigi VERRINI**

Consultant of Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
 Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
 Via Kennedy 18 Reggioemilia  
 ITALY  
 Tel: +522 307 741  
 Fax: +522 307 748  
 Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

**JAPAN****JAPON****Mr Kenji OHARA**

Deputy Director  
 Milk and Dairy Products Division  
 Livestock Industry Department  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku  
 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3501 1018  
 Fax: +81 3 3506 9578

**Mr Kazuhiko TSURUMI**

Section Chief, Standards Division, Department of Food Safety,  
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau  
 Department of Food Safety  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 Kasumigaseki 1-2-2  
 Chiyoda-ku  
 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3595 2341  
 Fax: +81 3 3501 4868  
 Email: [turumi-kazuhiko@mhlw.go.jp](mailto:turumi-kazuhiko@mhlw.go.jp)

**Mr Michio IWANAMI**

First Secretary  
 Embassy of Japan in New Zealand  
 PO Box 6340  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 473 1540  
 Fax: +64 4 471 2951  
 Email: [michio.iwanami@mofa.go.jp](mailto:michio.iwanami@mofa.go.jp)

**Mr Shunichi KUMEKAWA**

Technical Advisor  
 Agriculture and Livestock Industries Corporation  
 Oceanian Representative Office  
 24<sup>th</sup> Level, 44 Market Street  
 Sydney, N.S.W.2000  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 9299 4074  
 Fax: +61 2 9290 2984

**Mr Akitoshi ITO**

Technical Advisor  
 Japan Food Hygiene Association  
 Jinguumae 2-6-1 Shibuya-Ku  
 Tokyo 150-0001  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3403 2111  
 Fax: +81 3 3478 0059

**Mr Bunji KANZAKI**

Director  
 General Manager of Inspection & Research Dept.  
 Japan Dairy Technical Association  
 Nyugyo-Kaikan Building  
 14-19 Kudan-kita 1-chome, Chiyoda-ku  
 Tokyo 102 0073  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3264 1921  
 Fax: +81 3264 1569  
 Email: [bkanzaki@jdta.or.jp](mailto:bkanzaki@jdta.or.jp)

**Mr Masaru MATSUZAKI**

Technical Advisor  
 The Japanese National Committee of IDF  
 Kundankita 1-14-19 Chiyoda-KU  
 Tokyo 102-0073  
 Tel: +81 3 3264 3731  
 Fax: +81 3 3264 3732

**Mr Naoki ORII**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Kundankita 1-14-19 Chiyoda-KU  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

**Mr Osamu SUGANUMA**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Kundankita 1-14-19 Chiyoda-KU  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

**REPUBLIC OF KOREA****REPUBLIQUE DE KOREE****REPUBLICA DE COREA****Sang Jin LEE**

Deputy Director  
National Veterinary Research Quarantine Service of  
MAF  
AnYang 6 dong anYang City Kyeong-gi Province  
KOREA  
Tel: +0082 31 467 19920  
Fax: +0082 31 467 1987  
Email: [sjlee@nvrqs.go.kr](mailto:sjlee@nvrqs.go.kr)

**Jung Mi LIM**

Manager  
Seoul Dairy Co-Operative  
137-7 Sang Bong Dong Jung Rang Giu, Seoul  
KOREA  
Tel: +0082 2 490 8606  
Fax: +0082 2 490 8619  
Email: [beauty119@seoulmilk.co.kr](mailto:beauty119@seoulmilk.co.kr)

**MALAYSIA****MALAISIE****MALASIA****Dr Vincent In Hooi NG**

Director Production  
Department of Veterinary Services Malaysia  
8<sup>th</sup> floor, Wisma Chase Perdana  
Off Jalan Semantan, Bukit Damansara  
50630 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: +603 254 0077  
Fax: +603 252 1871  
Email: [vincent@jph.gov.my](mailto:vincent@jph.gov.my)

**Mr Seak Seong CHEW**

Technology Manager  
Nestle Foods (M)  
25, Jalan Tandang  
Peti Surat 8081  
Pejabat Pos Kelana Jaua  
46781 Petaling Jaya, Selangor  
MALAYSIA  
Tel: +603 778 93802  
Fax: +603 778 33172  
Email: [seakseong.chew@my.nestle.com](mailto:seakseong.chew@my.nestle.com)

**Nor Aini Binti SUDIN**

Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Ministry of Primary Industries  
PO Box 10620  
50720 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: +603 8925 9432 / 8928 2519  
Fax: +603 8925 9432  
Email: [noraini@mpob.gov.my](mailto:noraini@mpob.gov.my)

**MEXICO****MEXIQUE****Dr Carlos M Garcia BOJALIL**

Director of Cattle, Sheep and Goat Development  
Ministry of Agriculture, Livestock, Rural  
Development, Food and Fisheries  
Recreo # 14-7<sup>o</sup> piso  
Col. Del Valle Actipan  
03230 Mexico, DE  
MEXICO  
Tel: 5524 34 56  
Fax: 5534 89 95  
Email: [cgarbo@sagar.gob.mx](mailto:cgarbo@sagar.gob.mx)

**Alfonso Moncada JIMENEZ**

Coordinator for National and International Standards,  
Food Group  
Av.Division del Norte 1419  
Col.Santa Cruz Atoyac  
03310 Mexico-D.F.  
MEXICO  
Tel: 5422 1450  
Fax: 5601 0903  
Email: [yakult\\_mexico@infosel.net.mx](mailto:yakult_mexico@infosel.net.mx)

**NETHERLANDS****PAYS BAS****PAISES BAJOS****Mr Gert STIEKEMA**

Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
PO Box 20401  
2500 EK, The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: +31 70 378 4235  
Fax: +31 71 378 6123  
Email: [o.t.j.stiekema@ih.agro.nl](mailto:o.t.j.stiekema@ih.agro.nl)

**Dr Ludwig BERCHT**

Dutch Dairy Association (NZO)  
PO Box 165  
2700AD Zoetermeer  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 34 30 302  
Fax: +31 79 34 30 320  
Email: [bercht@nzo.nl](mailto:bercht@nzo.nl)

**Mr Marinus BOUWMAN**

COKZ  
PO Box 250  
3830 AG, Leusden  
NETHERLANDS  
Tel: +31 33 496 5696  
Fax: +31 33 496 5666  
Email: [bouwman@cokz.nl](mailto:bouwman@cokz.nl)

**Mr Rob OOST**

Legislation and Quality Officer  
Dutch Dairy Board  
Louis Braillelaan 80  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 368 1516  
Fax: +31 79 368 1951  
Email: [r.h.oost@pz.agro.nl](mailto:r.h.oost@pz.agro.nl)

**NEW ZEALAND****NOUVELLE ZELANDE****NUEVA ZELANDIA****Mr Phil FAWCET**

National Manager Regulatory Standards  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON

**Mr Roger HALL**

Regulatory Affairs Manager  
NZMP  
PO Box 417  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 471 8830

**Ms Shiromani JAYASURIYA**

Regulatory Affairs Manager  
New Zealand Dairy Board  
P O Box 417  
WELLINGTON

**Mr Keith JOHNSTON**

Principal Research Technologist  
New Zealand Dairy Research Institute  
Private Bag 11 029  
PALMERSTON NORTH

**Mr Tim KNOX**

Director  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON

**Ms Dianne SCHUMACHER**

NZMP  
Whareroa Road  
PO Box 444  
HAWERA

**Ms Shona SCOTT**

Programme Manager (Verification and  
Communication)  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON

**Dr E Joan WRIGHT**

Counsel – Regulatory  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 92 032  
AUCKLAND

**Mr Tony WRIGHT**

Laboratory Manager  
Tatua Co-operative Dairy Company  
Private Bag 800  
MORRINSVILLE

**PHILIPPINES****FILIPINAS****Judith PLATERO**

Development Management Officer V  
National Dairy Authority  
BAI Compound  
Visayas Av.  
Diliman, Quezon City  
PHILIPPINES  
Tel: +632 926 0733  
Fax: +632 926 8847  
Email: [buhaynda@mail.com](mailto:buhaynda@mail.com)

**POLAND****POLOGNE****POLONIA****Ms Magdalena BONECKA**

Specialist  
Agricultural and Food Quality Inspection  
30 Wspólna Street  
00-930 Warsaw  
POLAND  
Tel: +4822 621 6421  
Fax: +4822 621 4858  
Email: [normy@cis.gov.pl](mailto:normy@cis.gov.pl)

**Mr Marek MURAWSKI**

Vice Chairman of Technical Committee No 35 Milk and Milk Products  
Polish Committee for Standardisation  
66/68 Hoza  
00-950  
Warsaw  
POLAND  
Tel: +22 628 7081  
Fax: +22 629 8253  
Email: [npk35milk@ant.pl](mailto:npk35milk@ant.pl)

**SAMOA****Namulauulu Dr M. Nuualofa Tuuau POTOI**

National Focal Point  
Samoa Codex Alimentarius and  
Director of Preventive Health Services, Samoa Health  
Private Mail Bag  
Apia  
SAMOA  
Tel: +685 2121 ext 376  
Fax: +685 21106  
Email: [nuualofatuuaupotoi@health.samoa.net.ws](mailto:nuualofatuuaupotoi@health.samoa.net.ws)

**SPAIN****ESPAGNE****ESPANA****Oscar HERNANDEZ**

Subdirección General De Seguridad Alimentaria  
Ministerio De Sanidad Y Consumo  
Paseo Del Prado, 18 – 20  
SPAIN  
Tel: +00349 159 619 68  
Fax: +00349 159 644 87  
Email: [ohernandez@msc.es](mailto:ohernandez@msc.es)

**Beatriz FERNÁNDEZ-PELLO**

Ministerio de Agricultura  
Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel, No 1 – 28014  
Madrid  
SPAIN  
Tel: +91 347 51 05  
Fax: +91 347 51 62  
Email: [bfernand@mapya.es](mailto:bfernand@mapya.es)

**Mirian IZQUIERDO**

Federación Nacional De Industrias Lácteas  
Calle De Ayala, N° 10 – 1° Izda 28001 – Madrid  
SPAIN  
Tel: +34 91 576 21 00  
Fax: +34 91 576 21 17  
Email: [info@fenil.org](mailto:info@fenil.org)

**Jose-Antonio MATEOS-GUARDIA**

Spanish National Committee  
Ayala, 10 / 28001 Madrid  
SPAIN  
Tel: +34 93 291 22 20 or +34 629 77 34 88  
Fax: +34 93 419 65 92  
Email: [jmateosg@danone.com](mailto:jmateosg@danone.com)

**SWAZILAND****SWAZILANDIA****Mr Edmund DLAMINI**

Principal Environmental Health Officer  
Ministry of Health  
PO Box 5  
Mbabane  
SWAZILAND  
Tel: +268 404 2431  
Fax: +268 404 2084  
Email: [edmund50@hotmail.com](mailto:edmund50@hotmail.com)

**SWITZERLAND****SUISSE****SUIZA****Mrs Christina BLUMER**

Food Engineer  
Swiss Federal Office of Public Health  
CH-3003 Berne  
SWITZERLAND  
Tel: +0041 31 322 95 67  
Fax: +0041 31 322 95 74  
Email: [christina.blumer@bag.admin.ch](mailto:christina.blumer@bag.admin.ch)

**Mrs Awilo OCHIENG PERNET**

Responsible Codex Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
Ch-3003 Berne  
SWITZERLAND  
Tel: +0041 31 322 00 41  
Fax: +0041 31 322 95 74  
Email: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

**Mr Mathias WOHLWEND**

Scientific collaborator, Food Scientist  
Swiss Federal Office for Agriculture  
Mattenhofstr. 5, 3003 Bern  
SWITZERLAND  
Tel: +41 31 324 9661  
Fax: +41 31 322 2634  
Email: [mathias.wohlwend@blw.admin.ch](mailto:mathias.wohlwend@blw.admin.ch)

**Dr Jean VIGNAL**

Regulatory Affairs  
Nestec Ltd  
Avenue Nestlé 55  
CH – 1800 Vevey  
SWITZERLAND  
Tel: +41 21 924 35 01  
Fax: +41 21 924 4547  
Email: [jean.vignal@nestle.com](mailto:jean.vignal@nestle.com)

**THAILAND****THAILANDE****TAILANDIA****Dr Suphsorn CHAYOVAN**

Dean

Faculty of Animal Science

Silpakorn University

Sanamchan Palace, Nakornpathom 73000

THAILAND

Tel: +66 03 427 1547

Fax: +66 03 421 9013

Email: [suphsorn@su.ac.th](mailto:suphsorn@su.ac.th)**Mr Pisit RANGSARITWUTIKUL**

Food Standards Officer

Thai Industrial Standards Institute

Tisi Rama VI Ratchathewee

Bangkok

THAILAND

Tel: +66 02 202 3438

Fax: +66 02 248 7987

Email: [pisitr@tisi.go.th](mailto:pisitr@tisi.go.th)**UNITED KINGDOM****ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Dr Dorian KENNEDY**

Grade 7

Food Standards Agency

Aviation House, 125 Kingsway, London WC2B6NH

UNITED KINGDOM

Tel: +20 727 681 64

Fax: +20 727 681 93

Email: [dorian.kennedy@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:dorian.kennedy@foodstandards.gsi.gov.uk)**Dr Edward KOMOROWSKI**

Technical Director

Dairy Industry Association Ltd

19, Cornwall Terrace, London, NW14RP

UNITED KINGDOM

Tel: +20 748 672 44

Fax: +20 748 747 34

Email: [ekomorowski@dia-ltd.org.uk](mailto:ekomorowski@dia-ltd.org.uk)**UNITED STATES OF AMERICA****ETATS UNIS D'AMERIQUE****ESTADOS UNIDOS DE AMERICA****Mr Duane R. SPOMER**

Associate Deputy Director for Standards and Grading

Dairy Programs

Agricultural Marketing Service

U.S. Department of Agriculture

1400 Independence Avenue, SW

Room 2750 South Building

Washington, DC 20090

Tel: +202 690-0530

Fax: +202 720-2643

Email: [Duane.Spomer@usda.gov](mailto:Duane.Spomer@usda.gov)**John C. MOWBRAY**

Regulatory Policy Analyst

Office of Plant and Dairy Foods and Beverages

Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-306

Food and Drug Administration

Harvey W. Wiley Federal Building

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

Tel: +301 436 1490

Fax: +301 436 2632

**Mr Syed A. ALI**

Staff Officer

U.S. Codex Office

Food Safety and Inspection Service

U.S. Department of Agriculture

1400 Independence Avenue, SW

Room 4861-South Building

Washington, DC 20250

Tel: +202 720-5261

Fax: +202 720-3157

Email: [syed.ali@usda.gov](mailto:syed.ali@usda.gov)**Dennis M. KEEFE**

Acting Director, Division of Biotechnology and GRAS

Notice Review

Office of Food Additive Safety

Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-255

Food and Drug Administration

Harvey W. Wiley Federal Building

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

Tel: +202 418 3113

Fax: +202 418 3131

Email: [dkeefe@cfsan.fda.gov](mailto:dkeefe@cfsan.fda.gov)**Susan SAUSVILLE**

Dairy Product Marketing Specialist

Agricultural Marketing Service

U.S. Department of Agriculture

1400 Independence Avenue, SW

Room 2750 South Building

Washington, DC 20090

Tel: +202 720 7473

Fax: +202 720 2643

Email: [susan.sauville@usda.gov](mailto:susan.sauville@usda.gov)**John F. SHEEHAN**

Director, Division of Dairy and Egg Safety

Office of Plant and Dairy Foods and Beverages

Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-306

Food and Drug Administration

Harvey W. Wiley Federal Building

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

Tel: +301 436 1488

Fax: +301 436 2632

**Dr Rusty BISHOP**

Director / Professor  
Centre for Dairy Research  
University of Wisconsin - Madison  
1605 Linden Drive, Babcock Hall  
Madison, Wisconsin  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +608 265 3696  
Fax: +608 262 1578  
Email: [jrbishop@cdr.wisc.edu](mailto:jrbishop@cdr.wisc.edu)

**Dr Robert BYRNE**

Vice-President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +703 243 6111  
Fax: +703 841 9328  
Email: [rbyrne@nmpf.org](mailto:rbyrne@nmpf.org)

**Mr Philippe CARADEC**

VP Regulatory Affairs  
The Dannon Company, Inc.  
120 White Plains Road  
Tarrytown, NY 10591  
Tel: +914 366 5784  
Fax: +914 366 0991  
Email: [philippe.caradec@danome.com](mailto:philippe.caradec@danome.com)

**Dr Warren S. CLARK**

Chief Executive Officer  
American Dairy Products Institute  
300 West Washington Street, Suite 400  
Chicago, IL 60606  
Tel: +312 782 4888  
Fax: +312 782 5299  
Email: [adpi@flash.net](mailto:adpi@flash.net)

**Mr Robert GARFIELD**

Senior Vice President  
Regulatory and Technical Affairs  
National Yoghurt Association  
2000 Corporate Ridge, Suite 1000  
McLean, Virginia 22102-7805  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +703 821 0770  
Fax: +703 821 1350  
Email: [rgarfield@affi.com](mailto:rgarfield@affi.com)

**Diane D. LEWIS**

Vice-President of Market Access and Regulatory  
Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
Tel: +703 528 3049  
Fax: +703 528 3705

**Mr Allen R. SAYLER**

Director  
Regulatory Affairs and International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, DC 20050  
Tel: +202 220 3544  
Fax: +202 331 7820  
Email: [afaylen@idpa.org](mailto:afaylen@idpa.org)

**J. Edward THOMPSON**

Kraft Foods, Inc.  
Chief Food Law Counsel  
Three Lakes Drive  
Northfield, IL 60093  
Tel: +847 646 2492  
Fax: +847 646 4431 or 32  
Email: [jthompson@kraft.com](mailto:jthompson@kraft.com)

**Ms Deborah VAN DYK**

VP Industry & Regulatory Affairs  
Schreiber Food, Inc.  
425 Pine Street  
P.O. Box 19010  
Green Bay, WI 54307  
Tel: +920 437 7601  
Fax: +920 435 2226  
Email: [dvd@sfcicorp.com](mailto:dvd@sfcicorp.com)

**OBSERVER COUNTRIES****BELARUS****Professor Valery MUROKH**

Director  
Ministry of Health  
Republican Scientific – Practical Centre for Food  
Stuffs  
220013 Minsk  
P. Brovka Str 3  
BELARUSSIA  
Tel: +375 172 32 3093  
Fax: +375 172 32 5421  
Email: [fdcenter@anitex.by](mailto:fdcenter@anitex.by)

**Dr Natallia KALAMIYETS**

Deputy Director  
Ministry of Health  
Republican Scientific – Practical Centre for Food  
Stuffs  
220013 Minsk  
P. Brovka Str 3  
BELARUSSIA  
Tel: +375 172 32 3093  
Fax: +375 172 32 5421  
Email: [fdcenter@anitex.by](mailto:fdcenter@anitex.by)

**OBSERVER ORGANISATIONS****European Commission (EC)****Ms Carole MICMACHER-GRANDCOLAS**

European Commission  
Health and Consumer Protection Directorate-General  
B - 1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 32 2 296 65 23  
Fax: +32 2 296 27 92  
Email: [carole.micmacher@cec.eu.int](mailto:carole.micmacher@cec.eu.int)

**European Union (EU)****Mr Kari TÖLLIKKÖ**

Principal Administrator  
Council of the European Union  
Rue de la Loi 175, B-1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 285 7841  
Fax: +32 2 285 6198  
Email: [kari.tollikko@consilium.eu.int](mailto:kari.tollikko@consilium.eu.int)

**International Dairy Federation (IDF)****Mr. Thomas BALMER**

Senior Vice President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
USA  
Tel: +1 703 243 6111  
Fax: +1 703 841 9328  
Email: [tbalmer@nmpf.org](mailto:tbalmer@nmpf.org)

**Mr. Jaap M. EVERS**

New Zealand Dairy Research Institute  
Private Bag 11-029  
Palmerston North  
New Zealand  
Tel: +64 6 350 4649  
Fax: +64 6 356 1476  
Email: [jaap.evers@nzdri.org.nz](mailto:jaap.evers@nzdri.org.nz)

**Mr. Claus HEGGUM**

Head of Department  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK - 8000 Aarhus C  
Denmark  
Tel: +45 87 31 20 00  
Fax: +45 87 31 20 01  
Email: [ch@mejeri.dk](mailto:ch@mejeri.dk)

**Mr. Thomas KÜTZEMEIER**

Head of the IDF Delegation  
Verband der Deutschen Milchwirtschaft E.V.  
Meckenheimer Allee 137  
D-53115 Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 98 24 30  
Fax: +49 228 98 24 320  
Email: [V.D.M.@t-online.de](mailto:V.D.M.@t-online.de)

**Mr. Joerg SEIFERT**

Technical Manager  
International Dairy Federation  
Diamant Building  
80, Boulevard Auguste Reyers  
B-1030 Brussels  
Belgium  
Tel: +322 706 86 43  
Fax: +322 733 04 13  
Email: [JSeifert@fil-idf.org](mailto:JSeifert@fil-idf.org)

**World Veterinary Association (WVA)****Dr Jim EDWARDS**

President  
World Veterinary Association  
c/o MAF  
PO Box 2526  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 460 8758  
Fax: +64 4 460 8701  
Email: [edwardsj@maf.govt.nz](mailto:edwardsj@maf.govt.nz)

**CODEX SECRETARIAT****Mr David BYRON**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Room C-264  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57054419  
Fax: +39 06 57054593  
Email: [david.byron@fao.org](mailto:david.byron@fao.org)

**Ms Annamaria BRUNO**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Room C-272  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57056254  
Fax: +39 06 57054593  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

**NEW ZEALAND SECRETARIAT****Ms Carol BARNAO**

Programme Manager (Standards)  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON  
Tel: +64 4 498 9876  
Fax: +64 4 474 4196  
Email: [barnoc@maf.govt.nz](mailto:barnoc@maf.govt.nz)



**Ms Laurie KNIGHT**

Policy Analyst, SPS/Codex

MAF Policy

PO Box 2526

WELLINGTON

Tel: +64 4 474 4293

Fax: +64 4 474 4265

Email: knightl@maf.govt.nz

**Ms Cindy NEWMAN**

Conference Co-ordinator, SPS/Codex

MAF Policy

PO Box 2526

WELLINGTON

Email: newmanc@maf.govt.nz

**Ms Debra TUIFAQ**

Policy Analyst, SPS/Codex

MAF Policy

PO Box 2526

WELLINGTON

Email: tuifaod@maf.govt.nz

## APÉNDICE II

**PROYECTO DE NORMA REVISADO PARA LAS NATAS (CREMAS)  
Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS**  
(Adelantado al Trámite 8)

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica a la nata (crema) y las natas (cremas) preparadas para consumo directo o procesamiento adicional como se define en la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

**2.1 NATA (CREMA)** es el producto lácteo fluido<sup>a</sup> comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por la separación física de la leche.

**2.2 NATA (CREMA) RECONSTITUIDA** es la nata (crema) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que el producto que se describe en la Sección 2.1.

**2.3 NATA (CREMA) RECOMBINADA** es la nata (crema) que se obtiene por recombinação de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que el producto que se describe en la Sección 2.1.

**2.4 NATAS (CREMAS) PREPARADAS** son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinação a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican debajo.

2.4.1 **La nata (crema) líquida preenvasada** es el producto lácteo fluido<sup>a</sup> que se obtiene preparando y envasando nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinação para consumo directo y/o para uso directo como tal.

2.4.2 **La nata (crema) para montar o batir** es la nata (crema) fluida<sup>a</sup>, nata (crema) reconstituida y/o recombinação destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la nata (crema) sea para uso del consumidor final, la nata (crema) deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.

2.4.3 **La nata (crema) envasada a presión** es la nata (crema) fluida<sup>a</sup>, nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinação que es envasada con un gas impelente en un envase de presión de propulsión y que se convierte en Nata (Crema) Montada o Batida cuando se retira del envase.

2.4.4 **Nata (crema) montada o batida** es la nata (crema) fluida<sup>a</sup> reconstituida y/o recombinação a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).

2.4.5 **La nata (crema) fermentada** es el producto lácteo que se obtiene por fermentación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida o nata (crema) recombinação por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de durabilidad mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

2.4.6 **Nata (crema) Acidificada** es el producto lácteo que se obtiene por acidificación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinação por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

<sup>a</sup>) Fluida significa capaz de ser vertida en forma líquida a temperaturas superiores al punto de congelamiento

### **3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

#### **3.1 MATERIAS PRIMAS**

Todas las natas (cremas) y las natas (cremas):

Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la nata (crema).

Adicionalmente, para las natas (cremas) elaboradas por reconstitución o recombinación:

Mantequilla\*, productos de grasa láctea\*, leche en polvo\*, nata (crema) en polvo\*, y agua potable.

Adicionalmente, para las natas (cremas) preparadas que se describen en la Sección 2.4.2 hasta la Sección 2.4.6:

El producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la nata (crema) para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

\* Para especificaciones, ver las normas relevantes del Codex

#### **3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

Solamente los ingredientes listados a continuación pueden utilizarse para los propósitos y las categorías de producto que se especifican, y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Para empleo solamente en productos para los cuales se justifica el uso de estabilizantes y/o espesantes (ver la tabla de la Sección 4):

- Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35% (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de los mismos) y leches en polvo: Estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listados en la Sección 4.
- Gelatina y almidones: estas sustancias pueden ser utilizadas en la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las Buenas Prácticas de Fabricación, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listado en la Sección 4.

Adicionalmente para uso en nata (crema) fermentada, solamente:

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los que se especifican en la Sección 2 de la Norma del Codex para Leches Fermentadas.

Adicionalmente, para uso en natas (cremas) fermentadas y natas (cremas) acidificadas, solamente:

- El cuajo y otras enzimas de coagulación inocuas y adecuadas para mejorar la textura sin producir una coagulación enzimática.
- Cloruro de sodio.

#### **3.3 COMPOSICIÓN**

Grasa láctea: Mínimo del 10% (w/w)

La modificación de la composición por debajo del mínimo especificado arriba para la grasa láctea no se considera que cumpla con la Sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en la tabla a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

<i>Aditivo clase funcional:</i>	<b>Estabilizantes*</b>	<b>Reguladores de acidez*</b>	<b>Espesantes y emulsificadores*</b>	<b>Gases impelentes</b>
<i>Categoría de Producto</i>				
<i>Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) para montar/batir (2.4.2):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) envasada a presión (2.4.3):</i>	X	X	X	X
<i>Nata (crema) Montada/batida (2.4.4):</i>	X	X	X	X
<i>Nata (crema) Fermentada (2.4.5):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) Acidificada (2.4.6):</i>	X	X	X	-

\* Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

X= El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico

- = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico

INS  
Nº

**Nombre del Aditivo Alimentario**

**Nivel Máximo**

***Estabilizantes***

170	Carbonatos de calcio
325	Lactato de sodio
326	Lactato de potasio
327	Lactato de calcio
331	Ácido cítrico
332	Citratos de potasio
333	Citratos de calcio
516	Sulfato de calcio

Limitado por las BPF

339	Fosfatos sódicos	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	5 g/kg, solo o combinado, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
<b><i>Reguladores de la acidez:</i></b>		
500	Carbonatos de sodio	Limitado por las BPF
501	Carbonatos de potasio	
270	Ácido láctico (L, D, and DL-)	
330	Ácido cítrico	
<b><i>Espesantes y Emulsionantes</i></b>		
322	Lecitinas	
400	Ácido algínico	
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	5 g/kg
406	Agar	
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluyendo el furcelleran)	
410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	Limitado por las BPF
414	Goma arábica	
415	Goma xantana	
418	Goma gellan	
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxoetileno (20)	1 g/kg
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
440	Pectinas	
460	Celulosa	
461	Celulosa de metilo	
463	Celulosa de hidroxipropilo	
464	Celulosa de metilo hidroxipropilo	
465	Celulosa etilo de metilo	Limitado por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de sodio	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato dialmidonado convertido en éster con trimetafosfato de sodio: convertido en éster con fósforo oxiclорuro	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	

1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo	
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	

#### **Gases para envasar e impelentes**

**Para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión:**

290	Anhídrido carbónico	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	
942	Óxido nitroso	

### **5. CONTAMINANTES**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **6. HIGIENE**

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código de Práctica Internacional Recomendada: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, *Codex Alimentarius*, Volumen 1B), y otros textos relevantes del Codex tales como los Códigos de Prácticas Higiénicas y los Códigos de Prácticas.

6.2 Los productos contemplados en esta Norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deben demostrarse que alcanzan el nivel adecuado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volumen 1B).

### **7. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 209-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

7.1.1 La denominación del alimento será la que se especifica en la sección 2 de esta Norma, según corresponda y tomando en cuenta la Sección 7.1.3. Sin embargo, “la nata (crema) líquida preenvasada” puede designarse como “nata (crema)”, y la “nata (crema) envasada a presión” puede designarse utilizando otro término descriptivo que se refiera a su naturaleza o destino o como “Nata (Crema) montada o batida”. El término “nata (crema) preparada” no deberá aplicarse como designación.

Los productos incluidos en esta Norma pueden ser designados de manera alternativa con otras denominaciones en la legislación nacional del país en el cual se elabora y/o vende o con una denominación que existe por su uso habitual, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país en donde se vende al por menor, con relación al carácter y la identidad del alimento.

Asimismo, las declaraciones de etiquetado, tales como la designación del producto de las natas (cremas) fermentadas y las declaraciones de contenido, puede incluir la referencia a los términos “Acidófilo”, “Kefir”, y “Kumys”, según corresponda, siempre y cuando el producto haya sido fermentado por el (los) correspondiente(s) cultivo(s) que se especifican en la sección 2.1 de la Norma de Codex para Leches

Fermentadas, y siempre y cuando el producto cumpla con los criterios microbiológicos de composición aplicables a los correspondientes productos de leche fermentada como se especifica en la sección 3.3 de dicha Norma.

7.1.2 La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso que es aceptable en el país de venta al por menor, bien como un valor numérico o por un término calificable idóneo, o bien como parte del nombre, o en una ubicación prominente en el mismo campo visual.

Las declaraciones nutricionales, cuando se utilizan, deberán cumplir con las Directrices del Codex para la Utilización de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 23-1997, *Codex Alimentarius*, Volumen 1A). A estos efectos solamente, el nivel del 30% en grasa láctea constituye la referencia.

7.1.3 Las natas (cremas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos como se especifica en las Secciones 2.2 y 2.3 serán etiquetadas como “Nata (crema) recombinada” o “Nata (crema) reconstituida” u otro término calificador verídico si la falta de dicho etiquetado confundiera al consumidor.

7.1.4 Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado confundiera al consumidor.

Cuando se hace referencia en la etiqueta al (a los) tipo(s) de tratamiento(s) térmico(s) utilizado(s), se aplicarán las definiciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) un porcentaje de la masa o el volumen, (ii) en gramos por porción tal como se califique en la etiqueta, siempre y cuando se especifique el número de porciones.

Cuando el contenido de grasa del producto esté indicado por un valor numérico de acuerdo con la Sección 7.1.2, tal indicación podrá constituir la declaración de grasa, siempre y cuando esa indicación incluya cualquier información adicional que se exija arriba.

## **7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información especificada en la Sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador que aparecerán en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una marca identificatoria, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Ver el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

## APÉNDICE III

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA LECHE FERMENTADAS

(Adelantado al Trámite 8)

**1. ÁMBITO**

Esta norma se aplica a las leches fermentadas, es decir, la Leche Fermentada incluyendo las Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente, las Leches Fermentadas Concentradas y los productos lácteos compuestos basados en estos productos, para consumo directo o procesamiento ulterior, de conformidad con las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 LECHE FERMENTADA**

La **Leche Fermentada** es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables.

Ciertas Leches Fermentadas se caracterizan por un cultivo específico (o cultivos específicos) utilizado para la fermentación del siguiente modo:

**Yogur:** Cultivos simbióticos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus*.

**Yogur en Base a**

**Cultivos Alternativos:** Cultivos de *Streptococcus thermophilus* y toda especie *Lactobacillus*.

**Leche Acidófila:** *Lactobacillus acidophilus*.

**Kefir:** Cultivo preparado a partir de gránulos de kefir, *Lactobacillus kefiri*, especies del género *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter* que crecen en una estrecha relación específica.

Los gránulos de kefir constituyen tanto levaduras fermentadoras de lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) como levaduras fermentadoras sin lactosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*).

**Kumys:** *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

Podrán agregarse otros microorganismos aparte de los que constituyen el cultivo específico (o los cultivos específicos) especificados anteriormente.

**2.2 LECHE FERMENTADA CONCENTRADA**

**Leche Fermentada Concentrada** es una Leche Fermentada cuya proteína ha sido aumentada antes o luego de la fermentación a un mínimo del 5,6%. Las Leches Fermentadas Concentradas incluyen productos tradicionales tales como Stragisto (yogur colado), Labneh, Ymer e Ylette.

**2.3 LECHE FERMENTADAS AROMATIZADAS**

Las **Leches Fermentadas Aromatizadas** son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999) que contienen un máximo del 50 % (w/w) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y verduras así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.



### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

- Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.
- Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los especificados en la Sección 2;
- Cloruro de Sodio; y
- Ingredientes no lácteos tal como se listan en la Sección 2.3 (Leches Fermentadas Aromatizadas).
- Gelatina y almidón en:
  - leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación,
  - leche fermentada aromatizada, y
  - leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final,

siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes listados en la sección 4. Estas sustancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

	<b>Leche Fermentada</b>	<b>Yogur, yogur en base a cultivos alternativos y leche Acidófila</b>	<b>Kefir</b>	<b>Kumys</b>
Proteína láctea <sup>a</sup> (% w/w)	mín 2,7%	Mín 2,7%	mín 2,7%	
Grasa láctea (% w/w)	menos del 10%	menos del 15%	menos del 10%	menos del 10%
Acidez valorable, expresada como % de ácido láctico (% w/w)	mín 0,3%	Mín 0,6%	mín 0,6%	mín 0,7%
Etanol (% vol./w)				mín 0,5%
Suma de microorganismos que comprenden el cultivo definido en la sección 2.1 (ufc/g, en total)	mín 10 <sup>7</sup>	Mín 10 <sup>7</sup>	mín 10 <sup>7</sup>	Mín 10 <sup>7</sup>
Microorganismos etiquetados <sup>b</sup> (ufc/g, en total)	mín 10 <sup>6</sup>	Mín 10 <sup>6</sup>		
Levaduras (ufc/g)			mín 10 <sup>4</sup>	Mín 10 <sup>4</sup>

a) El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado.

b) Se aplica cuando en el etiquetado se realiza una declaración de contenido que se refiere a la presencia de un microorganismo específico (aparte de aquellos especificados en la sección 2.1 para el producto en cuestión) que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

En las Leches Fermentadas Aromatizadas los criterios anteriores se aplican a la parte de leche fermentada. Los criterios microbiológicos (basados en la porción de producto de leche fermentada) son válidos hasta la fecha de duración mínima. Este requisito no se aplica a los productos tratados térmicamente luego de la fermentación.

El cumplimiento de los criterios microbiológicos especificados más arriba deberá verificarse por medio de análisis del producto hasta “la fecha de duración mínima” después que el producto haya sido almacenado en las condiciones de almacenamiento especificadas en el etiquetado.

### 3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN

No está permitido retirar el suero luego de la fermentación en la elaboración de leches fermentadas, salvo para la Leche Fermentada Concentrada (Sección 2.2).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192 (Rev. 2-1999), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de aditivos	Leches Fermentadas		Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Luego de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Colorantes	-	x	-	x
Edulcorantes	-	x	-	x
Emulsionantes	-	x	-	x
Potenciadores del sabor	-	x	-	x
Ácidos	-	x	x	x
Reguladores de la acidez	-	x	x	x
Estabilizadores	x <sup>1</sup>	x	x	x
Espesantes	x <sup>1</sup>	x	x	x
Conservadores	-	-	-	x
Gases de envasado	-	x	x	x

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado

1 El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

### 5. CONTAMINANTES

Los productos contemplados por esta norma se ajustarán a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones correspondientes del Código de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Codex Alimentarius, Volumen 1B), y otros textos pertinentes del Codex tales como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

**6.2** Los productos contemplados por esta Norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, las cuales pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y éstas deben demostrar que logran el nivel adecuado de protección a la salud pública.

**6.3** Los productos deberán satisfacer cualquier criterio microbiológico establecido de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, Codex Alimentarius, Volumen 1B).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

7.1.1 La denominación del alimento será leche fermentada o leche fermentada concentrada, según corresponda.

Sin embargo, estas denominaciones podrán ser reemplazadas por las denominaciones Yogur, Leche Acidófila, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer e Ylette, siempre y cuando el producto se ajuste a las disposiciones específicas de esta Norma. La palabra yogur podrá deletrearse según corresponda en el país de venta al por menor.

El “Yogur en base a cultivos alternativos”, tal como se define en la Sección 2, se denominará a través del uso de un calificativo adecuado conjuntamente con la palabra “yogur”. El calificativo seleccionado describirá, de manera precisa y que no induzca a error al consumidor, la naturaleza del cambio realizado al yogur a través de la selección de los Lactobacilos específicos en el cultivo para la fabricación del producto. Tal cambio podrá incluir una marcada diferencia en los organismos de fermentación, metabolitos y/o propiedades sensoriales del producto al compararlo con el producto denominado simplemente “yogur”. Unos ejemplos de calificativos que describen las diferencias en las propiedades sensoriales incluyen términos tales como “suave” o “ácido”. El término “yogur en base a cultivos alternativos” no se aplicará como denominación.

Los términos específicos anteriores podrán ser empleados en conexión con el término “congelado” siempre y cuando (i) el producto a ser congelado cumpla con los requisitos de esta Norma, (ii) los cultivos específicos puedan ser reactivados en cantidades razonables por descongelado y (iii) el producto congelado sea denominado como tal y vendido para consumo directo, solamente.

Otras leches fermentadas y leches fermentadas concentradas podrán ser designadas con otra diversidad de denominaciones según lo especifique la legislación nacional del país en el cual se vende el producto, o denominaciones existentes por el uso común, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto al carácter y la identidad del alimento.

7.1.2 Los productos obtenidos a partir de leche(s) fermentada(s) tratada(s) térmicamente luego de la fermentación se denominarán “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”. Si el consumidor puede ser inducido a error por esta denominación, entonces los productos se denominarán según lo permita la legislación nacional en el país de venta al por menor. En los países en los que no exista tal legislación, o donde no haya otros nombres de uso común, el producto se denominará “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”.

7.1.3 La designación de Leches Fermentadas Aromatizadas incluirá la denominación de la(s) principal(es) sustancia(s) aromatizante(s) o sabor(es) agregado(s).

7.1.4 Las leches fermentadas, a las que solamente se les ha agregado edulcorantes nutritivos de carbohidrato podrán etiquetarse como “\_\_\_\_\_edulcorada”. En el espacio en blanco se colocará el término “leche fermentada” u otra designación tal como se estipula en la Sección 7.1.1. Si se agregan edulcorantes no nutritivos, como sustituto parcial o total del azúcar, se deberá colocar cerca del nombre del producto el término “edulcorada con\_\_\_\_\_” o “azucarada y edulcorada\_\_\_\_\_”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de los edulcorantes artificiales.

7.1.5 Las denominaciones comprendidas por esta Norma podrán ser empleadas en la designación, en la etiqueta, en documentos comerciales y para la publicidad de otros alimentos, siempre y cuando se utilice como un ingrediente y las características del ingrediente se mantengan a un grado pertinente para no inducir a error al consumidor.

### 7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en grasa láctea de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje de masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

**7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y en las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, deberán proporcionarse en el envase o en los documentos adjuntos, salvo que la denominación del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador aparezcan en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser reemplazados por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Ver el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

## APÉNDICE IV

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMAS PARA SUEROS EN POLVO

(Adelantado al Trámite 8)

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica al Suero en Polvo y al Suero Ácido en Polvo, destinados para el consumo directo o su posterior procesamiento, en conformidad con la descripción en la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

**Los polvos de suero** son productos lácteos obtenidos por medio del secado del suero o del suero ácido.

**Suero** es el producto lácteo líquido obtenido durante la elaboración del queso, la caseína o productos similares, mediante la separación de la cuajada, después de la coagulación de la leche y/o los productos derivados de la leche. La coagulación se obtiene mediante la acción de, principalmente, enzimas del tipo del cuajo.

**El suero ácido** es el producto lácteo líquido obtenido durante la elaboración del queso, la caseína o productos similares, mediante la separación de la cuajada tras la coagulación de la leche y/o los productos derivados de la leche. La coagulación se produce, principalmente, por acidificación.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Suero o suero ácido.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

Productos de la lactosa \* en la elaboración de suero en polvo precristalizado

\* Para mayor especificación, consultar las Normas del Codex relevantes.

**3.3 COMPOSICIÓN****Suero en Polvo**

Criterios	Contenido Mínimo	Contenido de Referencia	Contenido Máximo
Lactosa <sup>(a)</sup>	n.s.	61,0% (m/m)	n.s.
Proteína Láctea <sup>(b)</sup>	11,0% (m/m)	n.s.	n.s.
Grasa Láctea	n.s.	2,0% (m/m)	n.s.
Agua <sup>(c)</sup>	n.s.	n.s.	5,0% (m/m)
Ceniza	n.s.	n.s.	9,5% (m/m)
pH (en una solución al 10%)*	>5,1	n.s.	n.s.

\* o acidez titulable (calculada como ácido láctico) > 0,35%

**Suero Ácido en Polvo**

Criterios	Contenido Mínimo	Contenido de Referencia	Contenido Máximo
Lactosa <sup>(a)</sup>	n.s.	61,0% (m/m)	n.s.
Proteína Láctea <sup>(b)</sup>	7,0% (m/m)	n.s.	n.s.
Grasa Láctea	n.s.	2,0% (m/m)	n.s.
Agua <sup>(c)</sup>	n.s.	n.s.	4,5% (m/m)
Ceniza	n.s.	n.s.	15,0% (m/m)
pH (en una solución al 10%)*	n.s.	n.s.	> 5,1

\* o acidez titulable (calculada como ácido láctico) > 0,35%

- (a) Aunque los productos pueden contener tanto lactosa anhidra como monohidrato de lactosa, el contenido en lactosa se expresa como lactosa anhidra. 100 partes de monohidrato de lactosa contienen 95 partes de lactosa anhidra.
- (b) El contenido en proteína es de 6,38 multiplicado por el nitrógeno total Kjeldahl determinado.
- (c) El contenido de agua no incluye el agua de la cristalización de la lactosa.

De acuerdo con la disposición de la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos, los sueros en polvo pueden modificarse en su composición de modo que cumplan con la composición final deseada, por ejemplo, la neutralización y la desmineralización. Sin embargo, no se considera que las modificaciones referentes a la composición, más allá de los mínimos o máximos especificados arriba para la proteína láctea y agua, cumplan con lo dispuesto en la Sección 4.3.3.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse, dentro de los límites especificados, los aditivos enumerados a continuación.

Nº INS	Nombre	Nivel máximo
<b><i>Estabilizantes</i></b>		
331	Citratos de sodio	Limitado por las BPF
332	Citratos de potasio	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
<b><i>Reforzadores de la textura</i></b>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	
<b><i>Reguladores de la acidez</i></b>		
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg por separado o en combinación, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Fosfatos de potasio	
450	Disfosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por las BPF
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
<b><i>Agentes antiaglomerantes</i></b>		
170(i)	Carbonato de calcio	10 g/kg por separado o en combinación
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnesio	
460	Celulosa	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Bióxido de sílica, amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
556	Silicato aluminico de calcio	
559	Silicato de aluminio	
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo	

[928	<b>Agentes blanqueadores</b> Peróxido de benzoilo - fosfato de calcio tribásico, como portador de suero líquido destinado para productos secos con excepción de alimentos para lactantes]	[100 mg/kg, pero no autorizado en los sueros en polvo para alimentos para lactantes]
------	---	--

## 5. CONTAMINANTES

Los productos contemplados por esta Norma cumplirán con los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 – 1997, *Codex Alimentarius*, Vol. 1B), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Práctica.

6.2 Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y debe demostrarse que pueden lograr el nivel de protección de la salud pública adecuado.

6.3 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Vol. 1B).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento será:

Suero en polvo	Según las definiciones de la sección 2 y las composiciones especificadas en la sección 3.3
Suero ácido en polvo	

La denominación de los productos cuyo contenido de grasa o lactosa estén por debajo o por encima de los niveles de contenido de referencia estipulados en la Sección 3.3 de esta Norma estará acompañada por una denominación adecuada que describa la modificación efectuada y/o el contenido graso, respectivamente, ya sea como parte del nombre o en un lugar prominente en el mismo campo visual.

El término “dulce” deberá agregarse al nombre del suero en polvo, siempre y cuando el suero en polvo reúna los siguientes criterios en su composición:

Lactosa mínima:	65%
Proteína mínima:	11%
Ceniza máxima	8,5%
PH (solución al 10%)*:	>6

\* o una acidez titulable de un máximo del 0,16% (calculada como ácido láctico)

**7.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, que aparecerán en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una marca identificatoria, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Consultar el *Codex Alimentarius*, Vol. 13.



**APÉNDICE V****ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX  
PARA EL QUESO**

(Adelantado al Trámite 5)

**3.3 COMPOSICIÓN**

[Se deberá respetar el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea y que consecuentemente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el nivel de proteína de la leche en base a la cual se elaboró el queso.]

## APÉNDICE VI

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO  
(CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999): Apéndice  
(Adelantado al Trámite 5/8)**

**CORTEZA DEL QUESO**

Durante la maduración de la cuajada del queso por moldeado en un lugar natural o en entornos en los que la humedad atmosférica y, de ser posible, la composición de la atmósfera están controladas, la parte externa del queso formará una capa semicerrada con un contenido inferior de humedad. Esta parte del queso se denomina **corteza**. La corteza está constituida por una masa de queso que, al comienzo de la maduración, tiene la misma composición que la parte interna del queso. En muchos casos, la formación de la corteza se inicia con el salmuero del queso. Debido a la influencia del gradiente de la sal en la salmuera, del oxígeno, de la deshidratación y de otras reacciones, la corteza adquiere sucesivamente una composición ligeramente distinta de la del interior del queso y a menudo presenta un sabor más amargo.

Durante la maduración o después de ella, la corteza del queso puede ser sometida a tratamiento o colonizada de forma natural por cultivos de microorganismos deseados, como por ejemplo *Penicillium candidum* o *Brevibacterium linens*. La **capa resultante** en algunos casos forma parte de la corteza.

El **queso sin corteza** suele madurar usando una película de maduración. La parte externa de ese queso no forma una corteza con un contenido inferior de humedad, aunque, por supuesto, la influencia de la luz puede causar ciertas diferencias en comparación con la parte interna.

**SUPERFICIE DEL QUESO**

La expresión “**superficie del queso**” se aplica a la capa externa del queso o a partes del queso, inclusive del queso rebanado, desmenuzado o rallado. La expresión comprende el exterior del queso entero, independientemente de que se haya formado o no una corteza.

**RECUBRIMIENTOS DEL QUESO**

El queso puede recubrirse antes de la maduración, durante el proceso de maduración o una vez que la maduración ha acabado. Cuando se utiliza un recubrimiento durante la maduración, la finalidad de ese recubrimiento es regular el contenido de humedad del queso y proteger el queso contra microorganismos.

El recubrimiento de un queso una vez que ha acabado la maduración se realiza para proteger el queso contra microorganismos y otros contaminantes, para protegerlo contra los daños materiales que pudiera sufrir durante el transporte y la distribución y/o para darle un aspecto concreto (por ejemplo, un determinado color).

El recubrimiento se distingue fácilmente de la corteza, ya que está hecho con un material distinto del queso y muy a menudo se puede eliminar frotándolo, raspándolo o despegándolo.

El queso puede recubrirse con:

- Una película, muy a menudo de acetato de polivinilo, pero también de otro material artificial o de un material compuesto de ingredientes naturales, que contribuye a regular la humedad durante la maduración y protege al queso contra los microorganismos (por ejemplo, películas de maduración).
- Una capa, la mayoría de las veces de cera, parafina o plástico, que suele ser impermeable a la humedad, para proteger el queso después de la maduración contra microorganismos y contra daños materiales durante la manipulación en la venta al por menor y, en algunos casos, para mejorar la presentación del queso.

## APÉNDICE VII

**PAUTAS PARA LA INCLUSIÓN DE DETALLES EN LAS NORMAS DEL CODEX  
PARA VARIEDADES DE QUESOS ESPECÍFICOS**

(para uso interno exclusivo del CCMMP)

**1. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL CODEX**

Las normas deben ser redactadas de acuerdo con el Manual de Procedimiento del Codex. Particularmente, el contenido de la norma debería:

- a. Proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos
- b. Para cumplir con el GSLPF y el GSUDT, describir en forma adecuada la naturaleza (la verdadera identidad) del alimento.
- c. Incluir la descripción del producto con la indicación, cuando corresponda, de:
  - i. las materias primas,
  - ii. cualesquiera referencias necesarias a los procesos de fabricación,
  - iii. todo requisito cuantitativo y de otro tipo con respecto a la composición, incluyendo, cuando sea necesario, las características de identidad,
  - iv. requisitos con respecto a los ingredientes obligatorios y opcionales, y
  - v. los factores de calidad que son esenciales para la designación, definición o composición del producto con la finalidad de evitar el fraude (tal como la calidad de la materia prima, el sabor, el olor, el color, la textura y los criterios básicos de calidad del producto final).
- d. Basarse en ciencia y tecnología sólidas, así como otros factores considerados legítimos para cumplir con los objetivos descritos en las frases que anteceden.

**2. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA VARIEDADES DE QUESOS ESPECÍFICOS****2.1 Principios básicos:**

- a. La verdadera identidad de un queso está definida por un conjunto de criterios, y la ausencia de uno de ellos puede modificar la identidad de la variedad de queso. En dicho conjunto de criterios, el tipo/concepto de detalle(s) necesario(s) para describir adecuadamente la verdadera identidad de una variedad de queso es(son) lo(s) siguiente(s):
  - i. Lograr las características de la variedad ya sea directa o indirectamente, y/o
  - ii. Diferenciarla de otras variedades de queso reguladas por el Codex y otras variedades de importancia en el mercado.
- b. El tipo/concepto del detalle debe ser tratado (retenido, modificado, incluido) dentro del cuerpo de la norma, en los casos en que:
  - i. Una disposición horizontal debe ser explicada mediante una interpretación o especificación adicional.
  - ii. Otra información relacionada con proteger la salud de los consumidores y/o facilitar las prácticas de comercio justas justifique que se traten cierto tipo/concepto de detalles (o conjuntos de detalles).

**2.2 DIRECTRICES DE APLICACIÓN:**

- a. Los siguientes tipos/conceptos deberían ser evaluados en forma individual para cada variedad de queso:
  - i. Tipo de queso

- ii. Textura de la masa del queso (consistencia, humedad)
  - iii. Aspecto del cuerpo del queso (agujeros, color)
  - iv. Origen de la leche
  - v. Aspecto de todo el queso (descripción de la corteza, con/sin corteza, formato, forma, dimensiones, pesos)
  - vi. Métodos específicos de elaboración (maduración, etapas especiales/únicas de procesamiento) incluyendo, si resulta necesario, métodos alternativos de elaboración para obtener un producto final equivalente.
  - vii. Características especiales de sabor.
- b. Los detalles a ser incluidos en el cuerpo de la norma deben ser formulados del siguiente modo:
- i. Deberían preferirse los criterios formulados de manera tal que se refieran a la descripción del producto final. En casos en que ello no sea posible o suficiente, los criterios pueden ser formulados de diferente manera y/o complementados.
  - ii. Deberían preferirse los criterios mensurables (cuantitativos o por referencia a las escalas de referencia establecidas). En casos en que esto no es posible, los criterios podrán formularse de diferente manera.
  - iii. Los métodos para determinar los *criterios de identidad* cuantitativos (mensurables), deberían identificarse cuando resulte apropiado.
- c. Un tipo/concepto de detalle que no pueda ser tratado en el cuerpo de la norma podrá ser tratado en el apéndice de la norma para aplicación no gubernamental, si refleja modelos establecidos por prácticas usuales y/o por la legislación nacional.

**3. ENFOQUE PRÁCTICO PARA LA REVISIÓN DE LAS NORMAS QUE ESTÁN SIENDO EXAMINADAS ACTUALMENTE**

- a. Tomando en cuenta las revisiones anteriores, resulta adecuado considerar el tipo/concepto de detalles que actualmente se incluyen en los anteproyectos de normas para normas individuales (CX/MMP 00/12) tal como se justifique su inclusión como conceptos, si bien las formulaciones de cada detalle pueden no ser totalmente útiles en todos los casos. Lo que se proyecte suprimir debe incluir una justificación que demuestre que los principios que anteceden no fueron cumplidos, y en particular, que la identidad de la variedad no se verá afectada de forma adversa por tal eliminación.
- b. Los detalles que se incluyen actualmente deberían ser revisados utilizando los principios que se especifican en la sección 2.2.b que antecede.
- c. Debería emplearse el mismo enfoque para efectuar una revisión de los detalles que actualmente están ubicados en los apéndices de los proyectos propuestos, es decir (i) determinar si el concepto/tipo de detalle debería ser mantenido o suprimido del apéndice, o debería ser reubicado en el cuerpo principal de la norma, y (ii) si se mantiene, formularlo de acuerdo con la sección 2.2.b que antecede.

## APÉNDICE VIII

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA [LA LECHE CONDENSADA DESNATADA  
(DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL / LA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA  
DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL]**

(Adelantado al Trámite 5)

## 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica a la [leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal], destinada para el consumo directo de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

La [leche condensada descremada, con grasa vegetal / mezcla de leche descremada condensada con grasa vegetal] es un producto que comprende leche en donde la grasa láctea ha sido reemplazada total o parcialmente por una cantidad equivalente de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos. El producto se prepara recombining constituyentes de la leche y agua potable con la adición de azúcar, o mediante la eliminación parcial del agua con la adición de azúcar, para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo\*, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles\* y productos a base de la grasa láctea.\*

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los productos siguientes:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| - Retentado de la leche | El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);     |
| - Permeado de la leche  | El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y |
| - Lactosa*              | (También a los efectos de la inoculación)   |

\* Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Agua potable
- Azúcar
- Cloruro de sodio

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también podrá emplearse una combinación de sacarosa con otros azúcares siempre que cumpla con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

### 3.3 COMPOSICIÓN

Mínimo de grasa total	[7 - 8%] m/m
Mínimo de extracto seco magro lácteo **	20% m/m
Mínimo de proteína de la leche en el extracto seco magro lácteo **	34% m/m

\*\* El contenido del extracto seco magro lácteo incluye agua de cristalización de la lactosa.

La cantidad de azúcar de la [leche condensada desnatada (descremada), con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal] está restringida por las Buenas Prácticas de Fabricación a un valor mínimo que salvaguarda la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede ocurrir la cristalización del azúcar.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel Máximo
<i>Reforzadores de la textura</i>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	
<i>Estabilizantes</i>		
331	Citratos de sodio	Limitado por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
<i>Reguladores de la acidez</i>		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
339	Fosfatos de sodio	Total combinado < 10g/kg
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	Limitado por las BPF
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
<i>Espesantes</i>		
407	Carragenina	Limitado por las BPF
<i>Emulsionantes</i>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF

#### 5. CONTAMINANTES

##### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

##### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Práctica.

**6.2** Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será [leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, "leche condensada adicionada"].

### **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA**

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

[En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible, conjuntamente con el nombre común de los vegetales de los que se deriva tal grasa o aceite].

### **7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNA DE LA LECHE**

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en proteína de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

### **7.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido en proteína.

### **[7.5 ADVERTENCIA**

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no es adecuado para lactantes. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA LACTANTES".]

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

### **8.1 TOMA DE MUESTRAS**

De acuerdo con la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

### **8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN GRASA**

De acuerdo con la [Norma de la FIL 1D:1996, 13C:1987/ ISO 1737:1985/AOAC 920.115].

### **8.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN SÓLIDOS**

De acuerdo con la [Norma de la FIL 15B:1982/ISO 6734:1991 o AOAC 920.115D].<sup>1</sup>

### **8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN PROTEÍNA DE LA LECHE**

El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por AOAC 920.115G.

---

<sup>1</sup> Nota del Secretariado: Debido a que ambos métodos son métodos Tipo 1, solamente habrá un método seleccionado.

## APÉNDICE IX

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA [LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA)  
CON GRASA VEGETAL / MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA)  
CON GRASA VEGETAL]**

(Adelantado al Trámite 5)

## 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica a la [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal], también conocida como [leche condensada desnatada (descremada) sin azúcar con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) sin azúcar con grasa vegetal], destinada para el consumo directo de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

La [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal] es un producto que comprende leche en donde la grasa láctea ha sido reemplazada total o parcialmente por una cantidad equivalente de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos. El producto se prepara recombinaando componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo\*, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles\* y productos a base de la grasa láctea.\*

Los siguientes productos lácteos están permitidos a los efectos de ajustar el contenido en proteínas:

- Retentado de la leche                      El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche                      El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y
- Lactosa\*

\* Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Agua potable

Cloruro de sodio

### 3.3 COMPOSICIÓN

Mínimo de grasa total	[6 - 8%] m/m
Mínimo de extracto seco magro lácteo **	[17,5 – 20%] m/m
Mínimo de proteína de la leche en el extracto seco magro lácteo **	34% m/m

\*\* El contenido en extracto seco magro lácteo incluye agua de cristalización de la lactosa.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.



Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel Máximo
<i><b>Reforzadores de la textura</b></i>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	
<i><b>Estabilizantes</b></i>		
331	Citratos de sodio	Limitado por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
<i><b>Reguladores de la Acidez</b></i>		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
339	Fosfatos de sodio	Total combinado < 10 g/kg
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	Limitado por las BPF
501	Carbonatos de potasio	
<i><b>Espesantes</b></i>		
407	Carragenina	Limitado por las BPF
<i><b>Emulsionantes</b></i>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Práctica.

**6.2** Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de la disposición de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

## **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, "leche evaporada adicionada "].

## **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA**

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

[En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible, conjuntamente con el nombre común de los vegetales de los que se deriva tal grasa o aceite].

## **7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNA DE LA LECHE**

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en proteínas de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

## **7.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido en proteína.

## **[7.5 ADVERTENCIA**

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no es adecuado para lactantes. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA LACTANTES".]

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

### **8.1 TOMA DE MUESTRAS**

De acuerdo con la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

### **8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN GRASA**

De acuerdo con la [Norma de la FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

### **8.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN SÓLIDOS**

De acuerdo con la [Norma de la FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

### **8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN PROTEÍNA DE LA LECHE**

El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por AOAC 945.48H.

## APÉNDICE X

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA [LECHE EN POLVO DESNATADA (DESCREMADA)  
CON GRASA VEGETAL / MEZCLA DE LECHE EN POLVO DESNATADA (DESCREMADA)  
CON GRASA VEGETAL]**

(Adelantado al Trámite 5)

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica a la [leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal], destinada para el consumo directo o procesamiento adicional de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

La [leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal] es un producto que comprende leche en donde la grasa láctea ha sido reemplazada total o parcialmente por una cantidad equivalente de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos. El producto se prepara mediante la eliminación parcial del agua para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche y leches en polvo\*, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles\* y productos a base de la grasa láctea.\*

Los siguientes productos lácteos están permitidos a los efectos de ajustar el contenido de proteínas:

- Retentado de la leche                      El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de las proteínas de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche                      El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y
- Lactosa\*

\* Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

**3.2 COMPOSICIÓN**

**[Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal / Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal ]**

Mínimo en grasa total	26% m/m
Máximo de agua **	5% m/m
Mínimo de proteína de la leche en el extracto seco magro lácteo **	34% m/m

\*\* El extracto seco lácteo y el extracto seco magro lácteo incluyen agua de cristalización de la lactosa.

**[Leche en Polvo Parcialmente Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal / Mezcla de Leche en Polvo Parcialmente Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]**

Mínimo en grasa total	26% m/m
Máximo de agua **	5% m/m
Mínimo de proteína de la leche en el extracto seco magro lácteo **	34% m/m

\*\* El contenido en extracto seco magro lácteo incluye agua de cristalización de la lactosa.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel Máximo
<i>Estabilizantes</i>		
331	Citratos de sodio	Limitado por las BPF
332	Citratos de potasio	
<i>Reforzadores de la textura</i>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	
<i>Reguladores de la acidez</i>		
339	Fosfatos de sodio	Total combinado < 10g/kg
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
<i>Emulsionantes</i>		
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
<i>Agentes Antiaglomerantes</i>		
170(i)	Carbonato de calcio	[Limitado por las BPF]
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio, amorfo	
552	Silicatos de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
341 (iii)	Ortofosfato tricálcico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
<i>[Antioxidantes</i>		
300	Ácido L-ascórbico	0,5 g/kg expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	0,01 % m/m
320	Hidroxianisol butilado (BHA)	
321	Hidroxitolueno butilado (BHT)	
319	Hidroquinona butil terciaria (TBHQ)	

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Práctica.

**6.2** Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será:

[Leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, "leche en polvo adicionada"].

### **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA**

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

[En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible, conjuntamente con el nombre común de los vegetales de los que se deriva tal grasa o aceite.]

### **7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNA DE LA LECHE**

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en proteína de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

### **7.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido en proteína.

### **[7.5 ADVERTENCIA**

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no es adecuado para lactantes. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA LACTANTES".]

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS****8.1 TOMA DE MUESTRAS**

De acuerdo con la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 707 :1997/AOAC 968.12.

**8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN GRASA**

De acuerdo con la [Norma de la FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

**8.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN SÓLIDOS**

De acuerdo con la [Norma de la FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

**8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN PROTEÍNA DE LA LECHE**

El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por AOAC 945.48H.

## APÉNDICE XI

## MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA PRODUCTOS LÁCTEOS

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
<b>Untables lácteos (A-16)</b>	Grasa láctea < 80% (m/m) > 10% (m/m)	-	-	-		
	Grasa láctea (mantequilla con tres cuartos de grasa) < = 61 (m/m) >= 59% (m/m)  (mantequilla con la mitad de grasa) <= 41% (m/m) >= 39% (m/m)	ISO 17189/IDF194	Determinación directa del graso		II	
<b>Leches fermentadas</b>	Grasa láctea < = 10%	ISO 1736:2000				
	Ácido láctico (leche fermentada) < = 0,5% (m/m)  (Yogur, yogur de cultivo alternativo, leche acidófila) >= 0,6% (m/m)  (kumys) > = 0,7% (m/m)	FIL 150:1991 ISO 11869:1997	Potenciometría, valoración a pH 8.30	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba)	I	NR
	Requisitos de ácido láctico como se señala anteriormente	AOAC 937.05	Epectrofotometría (para ácido láctico en leche y productos lácteos)	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba)	I	NR
	Proteína > = 2,7% (m/m) (excepto para kumys) > = [5,6%] (m/m) (leche fermentada concentrada)	ISO 8968-1   FIL 20-1:2001 AOAC 991.20-23	Análisis mediante valoración (Kjeldahl)	El método se aplica a todos los tipos de productos lácteos pero sólo es válido para la leche.	I	R
	Etanol > = 0,5% (vol./w) (kumys)					

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
	<p>Microorganismos que constituyen el (Kefir) Bacteria de ácido láctico <i>Lactobacillus kefir</i> y especies de <i>Leuconostoc</i>, <i>Lactococcus</i> y <i>Acetobacter</i> <math>\geq 10^7</math> ufc/g</p> <p>Levaduras <i>Kluyveromyces marxianus</i>, <i>Saccharomyces omnisporus</i>, <i>S.cerevisiae</i> y <i>S.exiguus</i> <math>\geq 10^4</math> ufc/g</p> <p>(Kumys) Bacteria de ácido láctico <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> <math>\geq 10^7</math> ufc/g</p> <p>Levaduras <i>Kluyveromyces marxianus</i> <math>\geq 10^4</math> ufc/g</p>	FIL 149A:1997 (Anexo A)	Recuento de colonias a 25°C, 30°C, 37°C y 45°C de acuerdo con el organismo que se usa como fermento	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba)	I	RT
	<p>(Yogur) <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> <math>\geq 10^7</math> ufc/g</p>	FIL 117B:1997 ISO 7889	Recuento de colonias a 37°C	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba)	I	RT
	<p>(Yogur) <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>Bulgaricus</i> <math>\geq 10^7</math> ufc/g</p>	FIL 146:1991 ISO 9232	Prueba de identificación	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba)	I	RT
<b>Nata (Crema) y Natas (Cremas) preparadas</b>	Grasa láctea $\geq 10\%$ (m/m)	FIL 16C:1987 (revisado a ISO 2450) ISO 2450:1999 AOAC 920.111A	Gravimetría (Röse Gottlieb)		I	R



PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
	Proteína láctea >= 35% (m/m)	ISO 8968-1   FIL20-1:2001 AOAC 991.20	Análisis mediante valoración (Kjeldahl)	El método se aplica a todos los tipos de productos lácteos pero sólo es válido para la leche.	I	
<b>Sueros en polvo</b>	Lactosa (Suero en polvo y Suero ácido en polvo) >= 61,0% (m/m)	ISO 5765-2   FIL 79-2:2002	Enzimático, sobre la fracción de galactosa		II	R
	Proteína láctea (Suero en polvo) >= [11,0] % (m/m)  (Suero ácido en polvo) >= [7,0] % m/m	ISO 8968-1   FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Análisis mediante valoración (modificada Kjeldahl)	El método se aplica a todos los tipos de productos lácteos pero sólo es válido para la leche.	I	
	Grasa láctea (Suero en polvo, Suero ácido en polvo) <= 2%* (m/m)	FIL 9C:1987 (revisada a ISO 1736 ISO 1736:2000 AOAC 932.06	Gravimetría (Röse Gottlieb)		II	R
	Agua (sin incluir el agua de cristalización de la lactosa) (Suero en polvo) <= 5% (m/m)  (Suero ácido en polvo) <= 45% (m/m)	FIL 26A:1993		En consideración para convertirse en ISO 5537   FIL 26	I	
	Ceniza (Suero en polvo) >= 9,5% (m/m)	FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Horno a 825°C		IV	R
<b>Quesos individuales</b>	Grasa láctea en extracto seco Mín Máx	FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	En consideración para convertirse en ISO 1735   FIL 5	I	R
Cheddar (C-1)	>= 1% (m/m) Sin restricción					
Danbo (C-3)	>= 20% (m/m) Sin restricción					

\*  
recomendación

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
Edam (C-4)	$\geq 30\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Gouda (C-5)	$\geq 30\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Havarti (C-6)	$\geq 30\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Samsøe (C-7)	$\geq 30\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Emmental (C-9)	$\geq 45\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Tilsiter (C-11)	$\geq 30\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
St Paulin (C-13)	$\geq 40\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Provolone (C-15)	$\geq 45\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Cottage cheese (C-16)		ídem				
- Cottage cheese						
- Cottage cheese de cuajada seca	$\geq 4\%$ (m/m) Sin restricción Ninguno $\leq 4\%$ m/m	FIL 126A:1988 ISO 8262-3:1987 AOAC –	Gravimetría (Weibull-Berntrop)		II	NR
Coulommiers (C-18)	$\geq 40\%$ (m/m) Sin restricción	FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	En consideración para convertirse en ISO 1735   FIL 5		
Cream cheese (C-31)	$\geq [25/40]\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Camembert (C-33)	$\geq 30\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Brie (C-34)	$\geq 40\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
Mozzarella	$\geq 20\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
- alta humedad	$\geq 2\%$ (m/m) Sin restricción	ídem				
baja humedad						
Queso de rallar extra duro (C-35)	$\geq 25\%$ (m/m) Sin restricción					

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
<b>Quesos individuales</b>	Extracto seco (Sólidos totales) En la gama de:				II	R
Cheddar (C-1)	>= 42-64% (m/m)	FIL 4A:1982 ISO 5534:1985 AOAC- todos los métodos difieren	Gravimetría, secado a 102°C	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba) Ítems en consideración para convertirse en ISO 5534   FIL 4		
Danbo (C-3)	>= 41-57% (m/m)	ídem				
Edam (C-4)	>= 47-58% (m/m)	ídem				
Gouda (C-5)	>= 48-62% (m/m)	ídem				
Havarti (C-6)	>= 46-58% (m/m)	ídem				
Samsøe (C-7)						
- Samsøe	>= 46-59% (m/m)	ídem				
- Mini-Samsøe	>= 46-57% (m/m)	ídem				
Emmental (C-9)	>= 60-63% (m/m)	ídem				
Tilsiter (C-11)	>= 49-61% (m/m)	ídem				
St Paulin (C-13)	>= 44-54% (m/m)	ídem				
Provolone (C-15)	>= 51-56% (m/m)	ídem				
Cottage cheese (C-16)	>= 20% (m/m)	ídem				
- Cottage cheese	>= 24% (m/m)	ídem				
- Cottage cheese de cuajada seca	En la gama de: >= 42-52% (m/m)	ídem				
Coulommiers (C-18)	>= 25%	ídem				
Cream cheese (C-31)	En la gama de: >= 38-51% (m/m)	ídem				
Camembert (C-33)	>= 42-51% (m/m)	ídem				
Brie (C-34)		ídem				
Mozzarella						
- alta humedad	>= 24-38% (m/m)	ídem				
- baja humedad	>= 31-53% (m/m)	ídem				
Queso de rallar extra duro (C-35)	>=64-70% (m/m)					

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
<b>Cream cheese</b>	Humedad sin grasa ≥ 67% (m/m)	FIL 4A:1982 ISO 5534:1985 AOAC – todos los métodos FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.5	Cálculo, determinación de contenido en grasa y de agua, cálculo sin grasa	Métodos en consideración		
<b>[Leche condensada adicionada con grasa vegetal/mezcla de leche condensada adicionada con grasa vegetal]</b>	Grasa total ≥ [7-8] % (m/m)	ISO 1737:1999 AOAC 920.115F	Gravimetría (Röse Gottlieb)		II	R
	Muestreo	ISO 707:1997 AOAC 970.27				
	Sólidos lácteos magros (incluyendo el agua de la cristalización de la lactosa) ≥ 20% (m/m)	FIL 15B:1991 ISO 6734:1989 ISO 1737:1999	Cálculo, determinación del contenido de agua y grasa, cálculo del contenido de sólidos magros	El CCMAS plantea una pregunta (ver informe más arriba)	I	R
	Proteína láctea en sólidos lácteos magros ≥ 34% (m/m)	AOAC 920.115G ISO 8968-1 + 3:2001 FIL 20-1 + 3:2001	Análisis mediante valoración (Kjeldahl)			
<b>Leche condensada desnatada (descremada) evaporada con grasa vegetal/mezcla de leche condensada desnatada</b>	Grasa total ≥ [6-8] % (m/m)	ISO 1737:1999 AOAC 945.48G	Gravimetría (Röse Gottlieb)		II	R

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
<b>(descremada) evaporada con grasa vegetal]</b>						
	Sólidos lácteos magros (incluyendo el agua de la cristalización de la lactosa) >= [17.5-20] % (m/m)	FIL 21B:1987 ISO 6731:1989 AOAC 945.48D ISO 2450:1999	Cálculo, determinación del contenido de agua y grasa, cálculo del contenido de sólidos magros			
	Proteína láctea en sólidos lácteos magros = 34% (m/m)	AOAC 945.48H ISO 8968-1 + 3:2001 FIL 20-1 + 3:2001	Análisis mediante valoración (Kjeldahl)		I	R
	Muestreo	ISO 707:1997 AOAC 970.27				
<b>[Leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal/mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal] (tanto para productos lácteos desnatados (descremados) y para productos lácteos parcialmente desnatados (descremados)</b>	Grasa total >= 26% (m/m)	FIL 9C (revisada ato ISO 1736) ISO 1736:2000 AOAC 932.06	Gravimetría (Röse Gottlieb)			

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	NOTA	TIPO	ESTADO
	Agua* <= 5% (m/m)	En consideración para convertirse en ISO 5537  FIL 26	Gravimetría, secado a 102°C	Método para sólidos totales		
	Proteína láctea en sólidos lácteos no grasos*	ISO 8968-1+3:FIL 20-1+3:2001 AOAC 930.29A	Análisis mediante valoración (Kjeldahl)	El método se aplica a todos los tipos de productos lácteos pero sólo es válido para la leche	I	R
	Muestreo	ISO 707:1997 AOAC 970.28				

---

\* Sólidos lácteos y sólidos lácteos magros incluidos el agua de la cristalización de lactosa

## APÉNDICE XII

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO<sup>1</sup>

## 1. AMBITO

La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior procesamiento que se ajustan a la definición de queso de suero que figura en la sección 2 de esta Norma. Con sujeción a las disposiciones de la presente Norma, las normas del Codex para las distintas variedades de quesos de suero podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

2.1 Se entiende por **queso de suero** los productos sólidos, semisólidos o blandos obtenidos principalmente por medio de uno de los siguientes procesos:

- (1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado.
- (2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella.

En todos los casos, el suero puede ser preconcentrado con anterioridad a una ulterior concentración del suero o coagulación de las proteínas del suero. El proceso puede también incluir la adición de leche, nata (crema) u otras materia primas de origen lácteo anteriormente a la concentración o coagulación, o con posterioridad a las mismas. La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder la de la leche.

El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá ser ya maduro o sin madurar.

2.2 El queso obtenido por medio de la concentración del suero se produce por evaporación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche, nata (crema), u otras material primas de origen lácteo, a una concentración que permita al queso acabado obtener una forma estable. Debido al contenido relativamente alto de lactosa, el color de estos quesos va de típicamente amarillento a marrón y los quesos poseen un sabor dulce, cocido o caramelizado

2.3 El queso obtenido por medio de la coagulación del suero se produce por precipitación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche o nata (crema), con la adición de ácido o sin ella. Estos quesos tienen un contenido relativamente bajo de lactosa y un color que va de blanco a amarillento.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

## 3.1 MATERIAS PRIMAS

Sólo se autoriza el uso de las materias primas que se especifican en la sección 2 de la presente Norma.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Para uso exclusivo en productos obtenidos por la coagulación del suero:

- Cloruro de sodio
- Cultivos de bacterias inofensivas de ácido láctico

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación para productos obtenidos por medio de la concentración de suero y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre	Nivel máximo
	<b>Conservadores</b>	
200	Acido sórbico	)
201	Sorbato de sodio	) 1 g/kg calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	)

Sólo los aditivos alimentarios que se detallan más abajo pueden utilizarse para productos obtenidos por medio de la coagulación del suero y solamente dentro de los límites establecidos.

<sup>1</sup> Las enmiendas necesarias para incorporar los quesos de suero obtenidos por medio de la coagulación del suero se indican con tachado y subrayado.

Nº SIN	Nombre	Nivel máximo
	<u>Reguladores de acidez</u>	
260	<u>Acido acético glacial</u>	)
332	<u>Acido láctico</u>	)
296	<u>Acido maleico</u>	) <u>Limitado por las BPF</u>
330	<u>Acido cítrico</u>	)
575	<u>Glucono delta lactona</u>	)
	<u>Conservadores</u>	
200	<u>Acido sórbico</u>	)
201	<u>Sorbato de sodio</u>	)
202	<u>Sorbato de potasio</u>	) <u>3 g/kg calculado como ácido sórbico</u>
203	<u>Sorbato de calcio</u>	)
234	<u>Nisina</u>	<u>12,5 mg/kg</u>
235	<u>Pimaricina</u>	) <u>2 mg/por decámetro cuadrado de superficie.</u> No presente a una profundidad de 5mm
280	<u>Acido propiónico</u>	)
281	<u>Propionato de sodio</u>	) <u>3g/kg calculado como ácido propiónico</u>
282	<u>Propionato de calcio</u>	)

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma se ajustarán a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser **queso de suero**. De manera alternativa cuando se considere necesario para la información del consumidor en el país de venta, es posible que se requiera una descripción ulterior de la naturaleza del queso producido a partir del suero coagulado, tal como “queso de proteína de suero. La expresión “queso de suero” podrá omitirse en la denominación de las variedades de quesos



individuales de suero reservadas por normas del Codex para quesos individuales, y, en su ausencia, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el producto no tenga una denominación alternativa o denominación de variedad, pero tenga la denominación “queso de suero”, dicha denominación podrá acompañarse por un término descriptivo tal como se prevé en la Sección 7.1.1. de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

El queso de suero sin madurar obtenido por medio de la concentración de suero puede designarse de acuerdo al contenido graso según se especifica en la Sección 7.2.

El queso de suero obtenido por medio de la coagulación del suero puede designarse de manera alternativa “queso fresco de suero”, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea al consumidor en el país de venta al por menor.

## **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA**

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche en el país de venta al consumidor final, bien sea, (i) como porcentaje por masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Para los quesos obtenidos a partir de la concentración del suero, la declaración de contenido de grasa láctea puede combinarse con una indicación del contenido graso de la manera siguiente:

### **Contenido graso en el extracto seco\***

Queso de suero con nata (crema)	33% como mínimo
Queso de suero	10 % como mínimo y menos del 33%
Queso de suero desnatado (descremado)	Menos del 10%

\*) El contenido de extracto seco del queso de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

## **7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991: *Codex Alimentarius*, Vol 1A) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

## **8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.