

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 45

Tema 3 (a) del Programa

CX/MMP 02/3
Enero de 2002

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Quinta Reunión

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

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA NATAS (CREMAS), NATAS (CREMAS) MONTADAS O BATIDAS Y NATAS (CREMAS) FERMENTADAS incluidas las observaciones presentadas en el Trámite 6 en respuesta a la carta circular CL 2000/15-GEN y al informe de la FIL

(Preparado por Federación Internacional de Lechería)

Los Gobiernos y organizaciones internacionales interesados están invitados a realizar comentarios sobre el anteproyecto de norma para natas (cremas), natas (cremas) montadas o batidas y natas (cremas) fermentadas adjunto. Los comentarios deberán enviarse a:

Sra Laurie Knight
Comité del Codex sobre La Leche y Los Productos Lácteos
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Fax: +64 4 4744265
E-mail: knigh1@maf.govt.nz

con una copia al Secretario, Codex Alimentarius Commission, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **antes del 1 de marzo de 2002.**

INTRODUCCIÓN

Durante la 4ª Sesión del CCMMP (mayo de 2000) el Comité decidió que la FIL debería redactar nuevamente el Proyecto de Norma para Natas (Crema), Natas (Crema) Montadas o Batidas y Natas (Crema) Fermentadas, teniendo en cuenta las discusiones y los comentarios orales realizados durante la Sesión y los comentarios entregados por escrito, así como los comentarios recibidos en la Etapa 6, luego de la adopción por parte del Comité Ejecutivo, visto que se estudiaba la posibilidad de modificar el texto en la Sesión siguiente (párrafo 60 de Alinorm 01/11). Se entendió asimismo que la FIL podría suministrar datos sobre la producción, el comercio y las denominaciones de las natas (cremas) abarcadas por el Proyecto de Norma.

Este informe trata sobre los comentarios realizados en varias etapas descritas anteriormente y proporciona recomendaciones a ser analizadas durante la 5ª Sesión del CCMMP. Las recomendaciones han sido implementadas en el Proyecto de Norma publicado como Anexo VI de ALINORM 01/11, y el nuevo proyecto se adjunta al presente informe.

Se aplicaron los siguientes principios:

1. La revisión se efectuó teniendo en cuenta comentarios escritos propuestos durante la 4ª Sesión¹, comentarios orales hechos en y al final de la 4ª Sesión², así como comentarios escritos presentados durante las Etapas 5³ y 6⁴.
2. Cada comentario escrito presentado se ha examinado en forma individual.
3. El enfoque general empleado ha sido que se aceptan los comentarios por parte de un gobierno, a menos que existan argumentos tecnológicos, científicos, editoriales o similares adecuados que hagan que no resulte aconsejable cumplir con ese consejo o modificar el mismo o que el CCMMP u otro organismo del Codex no haya tomado una decisión al respecto antes de ello.
4. En casos en que los gobiernos han expresado puntos de vista diferentes, se proporcionaron soluciones posibles para facilitar la decisión. Las mismas toman en cuenta justificaciones técnicas y/o prácticas comerciales existentes.
5. Los textos colocados entre corchetes por el CCMMP han sido mantenidos. Sin embargo, estos textos han sido examinados teniendo en cuenta los comentarios recibidos (ver numeral 1 arriba) y se proporcionan las recomendaciones para la confirmación, eliminación o modificación de los mismos. En la nueva redacción del proyecto de normas (Anexo 2 de este informe), tales recomendaciones se presentan como notas del texto que actualmente se encuentra entre corchetes.

Abreviaciones utilizadas en este documento:

GSUDT: Proyecto General de Norma para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

GSLPF: Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

¹ CX/MMP 00/8, Agregados 1 y 2 y CRD 8 aplazados durante la 4ª Sesión del CCMMP

² ALINORM 01/11, párrafo 52-60

³ CX/EXEC 00/47/9, Agregados 2 y 3

⁴ Comentarios por parte de Argentina, Canadá, Francia y los Estados Unidos al CL 2000/15-GEN

REVISIÓN DE LOS COMENTARIOS

VERSIONES TRADUCIDAS

Comentarios escritos propuestos:

Argentina: Debería revisarse toda la versión en español del CX/MMP 00/8 para hacerla coincidir con la versión original, ya que en muchos casos resultó necesario leer la versión en inglés en primer lugar, para poder comprender la versión en español. En general, se sugiere reemplazar:

- “nata” por “nata (crema)”
- “nata montada” por “nata montada o crema batida”
- “cultivos inofensivos” por “cultivos inocuos”.

Uruguay: Debería corregirse la versión en español, de la sección 7.2 (ii)– debería decir “un porcentaje de la masa o el volumen”.

Recomendación N° 1:

Es necesario realizar una revisión crítica de la traducción al español. Se sugiere que una de las delegaciones de habla hispana del CCMMP preste asistencia en esta tarea. Ver asimismo Recomendaciones N° 7, 12, y 33.

ASPECTOS GENERALES

Comentarios escritos propuestos:

Noruega y el Reino Unido cuestionaron si realmente se justifica una Norma del Codex para las Natas (Cremas). Noruega desearía ver cuales son las bases o los requisitos previos establecidos en los términos del Codex para la elaboración de una norma tal.

Debate en el 4° CCMMP

El Grupo de trabajo Ad Hoc solicitó que se proporcionaran datos de mercado que sustentaran un análisis adicional de la justificación para establecer una norma.

Discusión:

La FIL presentó tales datos y se presenta un resumen de los mismos como Anexo 1 del presente informe.

Si bien los datos fueron proporcionados por un número limitado de países solamente, las cifras totales relativas a la producción y comercio de los productos abarcados por el Proyecto de Norma parecen justificar el establecimiento de una Norma del Codex para regular esta área de productos.

Recomendación N° 2:

Debería establecerse la Norma del Codex.

TÍTULO DE LA NORMA

Comentarios escritos propuestos:

Francia: Está a favor de la inclusión de la nata (crema) montada, la nata (crema) fermentada y la nata (crema) para procesamiento adicional.

Debate en el 4° CCMMP:

El Comité decidió modificar el título a “Norma para las Natas (Cremas), Natas (Cremas) Montadas o Batidas y Natas (Cremas) Fermentadas”.

Discusión:

El 4° CCMMP decidió incluir todos los productos cuya inclusión fue sugerida. El título debe ser revisado para asegurarse de que refleja el contenido de la norma.

Recomendación N° 3:

Modificar el título a “Norma para Nata (Crema) y Natas (Cremas) Preparadas” tomando en cuenta la Recomendación N° 6.

SECCIÓN 1 – ÁMBITO DE LA NORMA

TEMAS GENERALES

Comentarios escritos propuestos:

Dinamarca considera que intentar abarcar todo producto lácteo en el cual aparezca el término “nata (crema)” ha tornado la norma muy complicada. Particularmente, no creemos que exista necesidad de que el Codex establezca normas de productos para las “natas (cremas)” que han sido sometidas a tratamientos adicionales como fermentación, espesamiento y acidificación. Dinamarca sostiene que esta norma debería mantenerse simple y que solo debería referirse a productos para venta directa al consumidor (es decir, que no abarque las natas (cremas) industriales).

Francia: Está a favor de la inclusión de la nata (crema) montada o batida, nata (crema) fermentada y la nata (crema) para procesamiento adicional.

Nueva Zelanda expresó la preocupación de que esta norma se está tornando demasiado detallada nuevamente, mientras que uno de los objetivos principales de la revisión de la norma era suprimir los detalles excesivos. La norma actual incluye cuatro tipos de natas (cremas), con disposiciones complejas sobre ingredientes, composición, tratamiento térmico, aditivos alimentarios y etiquetado. Asimismo, la revisión recomienda estudios futuros de un sistema de clasificación. Existe una gama amplia y creciente de productos de nata (crema). Sería fútil y restrictivo que el Codex intentara normalizar los mismos en forma detallada. La norma debería cubrir solo el producto básico, y las variantes deberían ser cubiertas por las disposiciones generales del Codex.

El Reino Unido solicitó la aclaración con relación a lo que debería abarcar el ámbito.

Debate en el 4º CCMMP:

El 4º CCMMP decidió incluir todos los productos cuya inclusión fue sugerida en esta Sesión.

Discusión:

Esta revisión incluye todos los productos que se decidió incluir en el 4º CCMMP, excepto la nata (crema) espesada (ver Recomendación Nº 13). Esto debería verse reflejado en el ámbito. Dicha inclusión exige una revisión total de todas las disposiciones del Proyecto de Norma existentes, para examinar si resulta adecuado y aplicable a todas las categorías de productos y examinar si son necesarias disposiciones adicionales, en particular con respecto a ingredientes y aditivos (ver Recomendaciones Nº 17-21 y 26-31).

Los resultados de una investigación de datos de mercado se adjuntan a este informe como Anexo I.

Recomendación Nº 4:

Reemplazar la frase “*natas (cremas), incluidas las natas (cremas) montadas/batidas y natas (cremas) fermentadas....de conformidad con la definición en la Sección 2 de esta Norma*” con “*nata (crema) y natas (cremas) preparadas tal como se define en la Sección 2 de esta Norma.*”

NATAS (CREMAS) FERMENTADAS

Comentarios escritos propuestos:

Dinamarca no está a favor de incluir natas (cremas) fermentadas en esta norma. La inclusión lleva al agregado de un número de disposiciones adicionales similares a las que actualmente se incluyen en el Anteproyecto de Norma para Leches Fermentadas (tales como microorganismos activos y abundantes, contenido del número mínimo de organismos de fermentación, reconocimiento de nombres específicos para natas (cremas) fermentadas (por ejemplo, “yogur cremoso”) etc.). Si bien Dinamarca no considera que exista la necesidad de incluir las natas (cremas) fermentadas en las normas del Codex, consideramos que, si se incluyen, ello debería hacerse en una norma conjunta “para leches y natas (cremas) fermentadas”, excluyendo de ese modo de la regulación del Codex las natas (cremas) que no son acidificadas microbiológicamente.

Francia: Está a favor de la inclusión de la nata (crema) montada/batida, la nata (crema) fermentada y la nata (crema) para procesamiento adicional.

Alemania observó que la inclusión de natas (cremas) fermentadas en la Norma causa problemas con respecto a la diferenciación de la Norma A-11. Solo se justificaría una disposición para las natas (cremas)

fermentadas si existe una diferenciación clara entre los ámbitos de ambas normas. La superposición lleva la confusión.

La **FIL** observó que la inclusión de las natas (cremas) fermentadas dentro de esta norma exigiría una revisión del estado dentro del sistema normativo del Codex para productos lácteos comerciales fermentados con cultivos tradicionales de yogur y que contengan más del 10% en grasa láctea. Se sabe que tales productos emplean el término “yogur” en la denominación del alimento (por ejemplo, “yogur cremoso”). El término “yogur” se encuentra actualmente dentro de la esfera de acción de la norma del Codex para leches fermentadas.

Debate en el 4º CCMMP:

El 4º CCMMP acordó agregar las natas (cremas) fermentadas.

Discusión:

Tal como señalaron Dinamarca, Alemania y la FIL, la inclusión exige una revisión completa de todas las disposiciones existentes del Proyecto de Norma para examinar si resultan adecuadas y aplicables a las cremas o natas fermentadas así como para considerar si son necesarias disposiciones adicionales.

Es necesario estudiar los siguientes temas:

- Desarrollo de descripciones claras para evitar la ambigüedad entre las natas (cremas) fermentadas, las leches fermentadas y las natas (cremas) acidificadas
- Necesidad de claridad con relación al empleo de denominaciones específicas abarcadas por el Proyecto de Norma para Leches Fermentadas.

Se explican y se proporcionan recomendaciones con relación a otros comentarios recibidos en relación a las diversas secciones, de la siguiente manera:

Sección 2: Ver Recomendaciones Nº 6 (estructura), Nº 14 (nata (crema) fermentada) y Nº 15 (nata (crema) acidificada).

Sección 3.2: Ver Recomendación Nº 17 (preámbulo de la sección 3.2 y presentación de la misma).

Sección 4: Ver Recomendaciones Nº 26 (preámbulo de la Sección 4), Nº 27 (estabilizantes), y Nº 28 (espesantes y emulsionantes).

Sección 7: Ver Recomendación Nº 14 (nata (crema) fermentada).

NATAS (CREMAS) INDUSTRIALES

Comentarios escritos propuestos:

Argentina sugirió que se suprimiera el texto dentro de corchetes.

Dinamarca se opone a la extensión de la norma para incluir natas (cremas) industriales. Tal extensión significaría que la nata (crema) utilizada para ajustar y modificar el contenido en grasa de la leche, que se utiliza en la elaboración de prácticamente todos los productos de la leche, tendrá que cumplir con los requisitos de la norma para natas (cremas). Asimismo, el principio de la transferencia significará que los aditivos e ingredientes listados (incluyendo los caseinatos y la gelatina) permitidos para las natas (cremas) serían autorizados como sustancias de acumulación de excedentes en la mayoría de los productos lácteos. Asimismo, la sección de denominación traerá consecuencias para el listado de los ingredientes de natas (cremas) en el etiquetado de otros productos lácteos (por ejemplo “nata (crema) recombinada”).

Francia: Está a favor de la inclusión de la nata (crema) montada o batida, nata (crema) fermentada y natas (cremas) para procesamiento adicional.

Suecia solicitó la eliminación de “nata (crema) para procesamiento adicional”, ya que si se incluye ello causará dificultades con la lista de aditivos. La lista actual cumple con las necesidades de la nata (crema) para consumo directo. Dichos aditivos no deberían usarse en nata (crema) para procesamiento adicional.

Estados Unidos recomendó una nueva redacción de esta sección de la siguiente manera: “Esta Norma se aplica a las natas (cremas), incluyendo las natas (cremas) montadas o batidas y las natas (cremas) fermentadas, para consumo directo, de conformidad con las definiciones de la Sección 2 de esta norma.”

Debate en el 4º CCMMP:

En respuesta a la propuesta de suprimir las natas (cremas) industriales, el Comité acordó colocar el término "para procesamiento adicional" entre corchetes (párrafo 54).

Discusión:

Cuatro delegaciones solicitaron la eliminación de las natas (cremas) industriales del ámbito. Los argumentos empleados se refieren principalmente a los ingredientes, aditivos alimentarios y etiquetado.

Sus preocupaciones pueden resolverse de dos maneras:

1. Restringiendo el ámbito de la norma a la nata (crema) y los productos de nata (crema) vendidos directamente al consumidor, por ejemplo, en envases para consumidores.
2. Proporcionando una separación clara entre (i) la materia prima "nata (crema)", (ii) sus símiles reconstituidos/recombinados y (iii) natas (cremas) preparadas, es decir, productos finales de nata (crema) obtenidos sometiendo la nata (crema) a un procesamiento/tratamiento adicional para prepararlos para consumo directo y/o obtener otros productos de nata (crema).

Recomendación Nº 5:

Se recomienda el segundo enfoque sugerido anteriormente. Ver las Recomendaciones complementarias Nº 6 (clasificación de las natas (cremas)), Nº 17 (ingredientes permitidos) y Nº 26 (aditivos)) que aclaran la separación entre la "nata (crema)" como materia prima, sus símiles reconstituidos/recombinados y las natas (cremas) procesadas como las "natas (cremas) preparadas".

SECCIÓN 2 – DESCRIPCIÓN**CLASIFICACIÓN DE NATAS (CREMAS) Y PRODUCTOS DE NATA (CREMA)****Discusión:**

Es necesario revisar la estructura de la sección 2, tal como fue acordada por el CCMMP, para obtener una distinción clara, lógica y libre de ambigüedades entre (i) nata (crema) como materia prima para procesamiento/tratamiento adicional (es decir, nata (crema) que proviene de su separación de la leche entera), (ii) nata (crema) reconstituida y recombinada y (iii) productos de nata (crema) colocados en el mercado como productos finales para consumo directo como tales o para procesamiento adicional (natas (cremas) preparadas).

Recomendación Nº 6:

Estructurar la sección 2 en la siguiente manera:

- 2.1 Nata (crema)**
- 2.2 Nata (crema) reconstituida**
- 2.3 Nata (crema) recombinada**
- 2.4 Natas (cremas) preparadas**
 - 2.4.1 Nata (crema) líquida preenvasada
 - 2.4.2 Nata (crema) para montar/batir
 - 2.4.3 Nata (crema) envasada a presión
 - 2.4.4 Nata (crema) montada o batida
 - 2.4.5 Nata (crema) fermentada
 - 2.4.6 Nata (crema) acidificada

2.1 – Nata (crema)

Comentarios escritos propuestos :

Argentina propuso la siguiente definición: "*La nata (crema) es un producto bastante rico en grasas, que adopta la forma de una emulsión de grasa en leche desnatada/descremada y puede obtenerse por medio de uno de los siguientes procedimientos:.....*"

Debate en el 4º CCMMP:

El comité estudió la propuesta de suprimir la referencia a los productos lácteos de reconstitución/recombinación para la elaboración de natas (cremas). Algunas delegaciones, sin embargo, afirmaron que en sus países las natas (cremas) se obtienen por reconstitución y/o recombinación de la leche. Se mencionó que ya que la disposición de etiquetado abarcaba adecuadamente el uso de dichos procesos y la producción lechera es baja en algunos países, sería imposible producir natas (cremas) sin reconstitución o recombinación. El Comité acordó mantener la referencia a la reconstitución/recombinación (párrafo 55).

Discusión

A consecuencia de la Recomendación N.º 6, es necesario que el proyecto de definición existente realice una distinción entre la nata (crema) separada de la leche entera y sus símiles reconstituídos/recombinados. Esta distinción no tiene consecuencias prácticas, ya que las natas (cremas) reconstituídas/recombinadas deberían designarse como se establece en la sección relativa al etiquetado (ver Recomendación N.º 36). No es necesario realizar otros cambios, excepto que debería emplearse la palabra "fluido" en lugar de "líquido" ya que así se incluye actualmente en la definición de nata (crema) para montar/batir y se utiliza en otras definiciones cuando resulta adecuado. La referencia a la normalización de la grasa se menciona adecuadamente en la Sección 3.1 revisada (ver Recomendación N.º 16).

La referencia a la emulsión parece ser lo suficientemente clara en la versión en inglés del proyecto de norma. Debería verificarse esto en la versión en español.

Recomendación N.º 7:

Reemplazar la definición de nata (crema) por las siguientes dos definiciones:

2.1 *La nata (crema) es un producto lácteo fluido* comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que fue obtenida por la separación física de la leche.*

**) Capaz de ser vertida en forma líquida a temperaturas superiores al punto de congelamiento*

2.2 *Nata (crema) reconstituída una nata (crema) obtenida por la reconstitución de productos lácteos con o sin la adición de agua potable y con las mismas características de producto final que las del producto descrito en la Sección 2.1.*

2.3 *La nata (crema) recombinada es la nata (crema) que se obtiene recombinando productos lácteos con o sin la adición de agua potable y con las mismas características de producto final que las del producto descrito en la Sección 2.1.*

Asegurarse de que la versión en español sea lo suficientemente clara al traducir la referencia a la emulsión.

2.4 – Natas (Cremas) preparadas

Recomendación N.º 8:

Como complemento de las Recomendaciones N.º 5 y N.º 6, una descripción técnica de esta amplia categoría resulta útil para distinguir los varios productos de la materia prima. Se recomienda la siguiente definición:

“Las natas (cremas) preparadas son los productos lácteos que se obtienen sometiendo a la nata (crema), nata o crema reconstituída y/o nata (crema) recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican a continuación.”

Observación: El término "nata (crema) preparada" no resultaría adecuado como designación de los componentes individuales abarcados por el término (ver Recomendación N.º 32).

2.4.1 – Nata (crema) para consumo directo

Recomendación N° 9:

Asimismo, es necesario elaborar una definición para la nata (crema) líquida para consumo directo, para que pueda utilizarse el término “nata (crema)” simple en esta categoría. Se recomienda lo siguiente:

“La nata (crema) líquida preenvasada es el producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando la nata (crema), la nata (crema) reconstituida y/o la nata (crema) recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.”*

**) Capaz de ser vertida en forma líquida a temperaturas superiores al punto de congelamiento*

2.4.2 – Nata (crema) para montar/batir

Comentarios escritos propuestos:

Argentina propuso reemplazar el término "adecuado" por "apropiado".

Suecia tenía un problema con el término “whipping cream” [nata (crema) para montar/batir], ya que ese término se utiliza en Suecia para designar toda la nata (crema) con alto contenido en grasa, ver los comentarios de Suecia sobre los aditivos. El término "nata (crema) para montar/batir" debe ser aclarado.

La **FIL** solicitó la adición de una nueva sección 2.2 para proporcionar un listado de "Natas (Cremas) para montar/batir" ya que se incluye asimismo posteriormente en la norma sin referencia a la Sección 2: las “Natas (Cremas) para montar/batir son natas (cremas) líquidas adecuadas para ser montadas/batidas”.

Debate en el 4ª CCMP:

El Comité acordó incluir una definición de nata (crema) para montar/batir [a ser montada/batida por el consumidor final] y observó que tal inclusión podría exigir la revisión por posibles enmiendas a las secciones relativas a Composición Esencial y Factores de Calidad y Etiquetado y hasta cierto punto, la sección relativa a los Aditivos Alimentarios (párrafo. 56).

Discusión:

De hecho, todas las leches y natas líquidas son “adecuadas para el montado/batido” ya que pueden montarse/batirse – incluso la leche desnatada (descremada) puede ser montada/batida. Para evitar que todas las leches/natas sean incluidas en la descripción debe agregarse más texto, particularmente, la noción de que el producto puede haber sido elaborado especialmente apropiado para montar/batir. Más típicamente, la nata (crema) vendida como “nata (crema) para montar/batir” es preparada mediante tratamiento físico (por ejemplo: madurada a baja temperatura (aprox. 2 °C para un día)) para facilitar el proceso de montado/batido.

Debería observarse que la nata (crema) para montar/batir es utilizada por la industria y como ingrediente para otros alimentos (por ejemplo: en panaderías). Por lo tanto, restringir la definición de la “nata (crema) para montar/batir” a los productos destinados a ser montados/batidos por el “consumidor final” no es adecuada.

Recomendación N° 10:

Modificar la descripción de la siguiente manera:

“La nata (crema) para montar (batir) es la nata (crema) fluida, nata (crema) reconstituida y/o recombinada destinada para montar (batir). La nata (crema) puede haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado (batido).”*

**) Capaz de ser vertida en forma líquida a temperaturas superiores al punto de congelamiento*

Ver asimismo la Recomendación N° 35.

2.4.3 – Nata (crema) envasada a presión

Comentarios escritos propuestos:

La **FIL** recomendó que se revisara (para fines aclaratorios) la definición siguiente: “Las Natas (Cremas) Envasadas a Presión son las natas (cremas) que se envasan con un gas impelente en un envase a presión impelente.”

Debate en el 4º CCMMP:

El Comité acordó incluir el texto sugerido por la FIL.

Discusión:

Podría ser aconsejable asimismo especificar el vínculo entre esta categoría y la de la nata (crema) montada/batida.

Recomendación N.º 11:

Adaptar la descripción con enmiendas editoriales mínimas, como consecuencia de la división de la definición de “nata (crema)” en tres categorías (incluyendo reconstituida/ recombinada) y agregar el siguiente texto al final: “...y que se convierte en Nata (crema) Montada/Batida cuando se retira de ese envase.”

2.4.4 – Natas (Cremas) Montadas/Batidas**Comentarios escritos propuestos:**

Argentina propuso la siguiente definición: *"La Nata (Crema) Montada/Batida es la nata (crema) a la cual se agregó aire o un gas inerte sin perjuicio de la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada)....."*

Recomendación N.º 12:

No realizar ningún cambio que no sea el de dividir la definición de “nata (crema)” en tres categorías (reconstituida/recombinada).

Asegurarse de que la versión en español sea lo suficientemente clara al traducir la referencia a la emulsión.

NATA (CREMA) ESPESADA**Comentarios escritos propuestos:**

Francia señaló que el término en francés para este producto es “crème épaisse” y no “crème épaisse”.

Debate en el 4º CCMMP:

El Comité acordó incluir una definición de nata (crema) espesada en forma tentativa en la Sección 2.1 (definición sujeta a desarrollo) y observó que tal inclusión exigiría una revisión por posibles enmiendas de las secciones relativas a Composición Esencial y Factores de Calidad y Etiquetado y hasta cierto punto la sección relativa a los Aditivos Alimentarios (párrafo 56).

Discusión:

“Nata (crema) espesada” no es un término normalizado entre países. De acuerdo con una encuesta de mercado, hay muchos países que no utilizan el término. En lugares donde se utiliza, los varios significados del término incluyen:

- Productos que han sido sometidos a una reducción del pH por fermentación con bacterias de ácido láctico.
- Productos típicamente con alto contenido en grasa, que han sido espesados mediante la adición de estabilizantes como carragenano o alginato, no acidificados o fermentados, y que se utilizan típicamente para verter o para montar/batir en aplicaciones de venta al por menor y servicios alimentarios.

A partir de estas investigaciones se concluye que la “nata (crema) espesada” no es un producto que pueda ser normalizado fácilmente. Además, los numerosos significados de los términos parecen encontrarse ya incluidos técnicamente por otros productos definidos dentro de la norma, como “nata (crema) fermentada” y “nata (crema) para montar/batir”. De acuerdo con el segundo párrafo de la Sección 7.1.1, el término “nata (crema) espesada” puede utilizarse en casos en que resulte significativo como una designación alternativa, siempre y cuando no produzca una impresión errónea en el país en donde es vendida al por menor, con relación al carácter y la identidad del alimento.

Por lo tanto, no es necesario que la Norma del Codex incluya una definición específica de “nata (crema) espesada”.

Recomendación N° 13:

Eliminar “nata (crema) espesada” de la norma.

2.4.5 – Nata (Crema) Fermentada**Comentarios escritos propuestos:**

Argentina, Japón y España están de acuerdo en incluir el término “específico” entre corchetes.

La **FIL** recomendó eliminar la palabra “específico”.

Discusión:

Las leches fermentadas se definen en el Proyecto de Normas para Leches Fermentadas de la siguiente manera (enmendadas de acuerdo con la nueva redacción recomendada de esa norma):

“...obtenida por medio de la fermentación de la leche, que puede haberse elaborado de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición, como se limita en la disposición de la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados, que resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Dichos microorganismos de fermento debe estar vivos, activos y abundantes en el producto hasta su fecha de caducidad. Si el producto es sometido a tratamientos térmicos luego de la fermentación, no se aplica el requisito de los microorganismos vivos.”

Para evita ambigüedades, es aconsejable utilizar lenguaje similar en los símiles de nata (crema) de leche fermentada.

La palabra “específico” no tiene sentido dentro de la definición general ya que se refiere a sub-categorías específicas de productos fermentados. Se asume que los pedidos de Argentina, Japón y España de incluir el término se refieren indirectamente a la solicitud de permitir el uso de denominaciones específicas a la que se hace referencia en la Norma para Leches Fermentadas.

Por lo tanto, la autorización de utilizar las denominaciones específicas para los símiles de la nata (crema), de yogur, leche acidófila, kefir, kumys y yogur suave deben ser mencionadas en esta norma (Sección 7).

El requisito de que los organismos de fermentación sean vivos, activos y abundantes no es necesario generalmente para leches fermentadas ya que el etiquetado de esos productos normalmente no menciona ningún efecto probiótico. Solamente en los casos en que las etiquetas mencionan el contenido de microorganismos específicos, existe necesidad de tal requisito. Entre tales casos se encuentra el uso de denominaciones específicas identificadas en la Norma para Leches Fermentadas.

Recomendación N° 14:1) Modificar la descripción de la siguiente manera:

“La nata (crema) fermentada es el producto de leche obtenido por medio de la fermentación de nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o re combinada, por la acción de microorganismos adecuados y que resulta en la reducción del pH con o sin coagulación. En los casos en que se indica el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en el etiquetado o indicado de otro modo en las indicaciones de contenido con relación a la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de durabilidad mínima. Si el producto es sometido a tratamientos térmicos luego de la fermentación, el requisito de los microorganismo vivos no se aplica.”

2) Incluir la sección 7.1.1 en el etiquetado:

“Asimismo, las declaraciones de etiquetado, tal como las designación de las natas (cremas) fermentadas y las indicaciones del contenido, pueden incluir referencias a los términos “Yogur”, “Acidófilo”, “Kefir” y “Kumys”, tal como resulte apropiado, siempre y cuando el producto haya sido fermentado por el (los) correspondiente(s) cultivo(s) específico(s) mencionados en la sección 2.1 de la Norma del Codex para Leches Fermentadas, y siempre y cuando el producto cumpla con los criterios microbiológicos de composición aplicables a la leche fermentada específica correspondiente tal como se especifica en la sección 3.3 de la Norma.”

2.4.6 – Nata (Crema) Acidificada

Comentarios escritos propuestos:

Francia presentó la siguiente propuesta de definición: “La nata acidificada es un producto de la leche que se obtiene a partir de la nata (crema) en el cual la textura y/o las características organolépticas y/o las propiedades tecnológicas, son modificadas por la reducción del pH.”

Estados Unidos recomendó que, en el caso en que las natas (cremas) coaguladas como la nata (crema) agria fermentada fueran incluidas en esta norma, entonces las natas (cremas) acidificadas deberían incluirse asimismo para productos tales como nata (crema) agria acidificada.

Debate en el 4º CCMMP:

El Comité acordó incluir la definición de nata (crema) acidificada en la Sección 2.3 (sujeto a desarrollo) y observó que dicha inclusión exigiría una revisión por posibles enmiendas de las secciones relativas a Composición Esencial y Factores de Calidad y Etiquetado y hasta cierto punto, la sección relativa a los Aditivos Alimentarios (párrafo 56).

Discusión:

Las natas (cremas) acidificadas son similares a las natas (cremas) fermentadas pero se acidifican mediante el uso de ácidos y/u otros acidulantes en lugar de microorganismos. La descripción debería reflejar este detalle. Además, es necesario insertar una lista adecuada de aditivos alimentarios permitidos para esta categoría (ver Recomendación № 30-31).

Puede utilizarse la definición sugerida por Estados Unidos, si se adapta ligeramente al texto de las restantes definiciones. Sin embargo, debería tenerse en cuenta el hecho de que la coagulación pueda no ocurrir siempre en estos productos.

Recomendación № 15:

Descripción recomendada:

“La nata (crema) acidificada es el producto de la leche que se obtiene mediante acidificación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de la acidez para obtener la reducción del pH con o sin coagulación.”

SECCIÓN 3.1 – MATERIAS PRIMAS

Comentarios escritos propuestos:

Francia: De modo de ser consistente con la descripción de la nata (crema), la leche desnatada (descremada) debe agregarse a la lista.

Alemania se opone a la elaboración de productos lácteos recombinados y/o reconstituidos y solicita que la sección 3.1 especifique solamente la leche como materia prima.

Noruega cuestionó el por qué no incluir suero de la leche como materia prima cuando se utiliza para producir natas (cremas) fermentadas. La mayoría del suero de mantequilla actual proviene de la elaboración de mantequilla de nata dulce; pero, si no se tiene en cuenta la elaboración de mantequilla de nata dulce o de nata agria, apenas se justificaría decir que el suero de mantequilla contiene leche y cultivos de bacterias y por lo tanto no debería aparecer en la lista. Noruega sugirió por lo tanto, que si es deseable utilizar el suero de mantequilla en la elaboración de nata (crema) fermentada, debería aparecer en la lista.

España: De acuerdo con la sugerencia que realizara Francia anteriormente, el suero de mantequilla debería incluirse específicamente en relación con las materias primas para las natas (cremas) realizadas por reconstitución o recombinación.

El Reino Unido solicitó que esta sección fuera modificada para asegurarse de que la producción de la nata (crema) a partir de leche tratada térmicamente o pasteurizada sea permitida.

Discusión:

El 4º CCMMP acordó mantener la referencia a la reconstitución/recombinación (párrafo 55). Por lo tanto, las materias primas necesarias para la reconstitución y la recombinación deben ser listadas.

El comentario del Reino Unido se deriva de la definición de “leche” del GSUDT, la cual es virtualmente una definición de leche cruda. Sin embargo, para evitar cualquier ambigüedad, y para resolver la preocupación de Francia, se recomienda referirse a tratamientos físicos/mecánicos antes del procesamiento de la nata (crema). Esto incluiría tratamientos microbianos (como la pasteurización) y ajustes de la composición (tal como la normalización de la grasa).

Resulta pertinente, a raíz de los comentarios realizados por Noruega y España, revisar la referencia al suero de mantequilla en todas las categorías de productos.

En este contexto, por suero de mantequilla se entiende el producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea, mediante agitación de la leche y la nata (crema) para elaborar mantequilla y productos de grasa láctea, pudiendo haberse concentrado y/o secado el suero de mantequilla.

La adición de tal suero de mantequilla tiene uno o más de los siguientes objetivos:

- contribuir a la emulsificación
- contribuir a la reducción del pH
- ayudar a obtener una textura firme

Debería observarse que el término “suero de mantequilla” se utiliza mucho asimismo para designar la leche desnatada (descremada) fermentada.

Recomendación N.º 16:

Reemplazar el texto existente de la sección 3.1 con el siguiente:

“La leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos y físicos antes del procesamiento de la nata (crema).

Adicionalmente, para las natas (cremas) realizadas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, productos de grasa láctea*, leches en polvo*, nata (crema) en polvo*, 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 mantequilla y productos de grasa láctea (llamada a menudo suero de mantequilla) y que puede haber sido concentrado y/o secado.

**) Por especificaciones, ver las Normas relevantes del Codex.”*

SECCIÓN 3.2 – INGREDIENTES PERMITIDOS

PREÁMBULO Y PRESENTACIÓN

Comentarios escritos propuestos:

Francia: La lista de ingredientes se autoriza solamente para algunas categorías de natas (cremas). Desde nuestro punto de vista, los ingredientes sólo deberían permitirse en los productos sometidos a tratamientos térmicos elevados y productos con contenido en grasa reducido. De acuerdo con ello, el texto debería enmendarse de la siguiente manera: *“Solamente para uso en natas (cremas) sometidas a UHT, esterilizadas y aquellas que hayan recibido tratamientos térmicos similares y las natas (cremas), natas (cremas) fermentadas, natas (cremas) montadas/batidas y natas (cremas) para montar/batir, incluidas las natas (cremas) envasadas a presión, que contienen menos del 15% de grasa láctea”*. En un comentario posterior, Francia sugirió del 15 al 10 % en grasa para el cual pueda existir una justificación tecnológica.

Japón propuso que debería reemplazarse “tratamientos térmicos similares” por un texto más concreto.

Noruega recomendó modificar el texto de la siguiente manera: *“Solamente para uso en natas (cremas) sometidas a UHT, esterilizadas y en natas (cremas) que recibieron tratamientos térmicos similares, natas (cremas) que contienen menos del [xx]% en grasa láctea, natas (cremas) para montar/batir, y natas (cremas) montadas/batidas”*.

Francia y España afirmaron que sería apropiado especificar cuales son los tipos similares de tratamientos térmicos e incluirlos en las “Definiciones de Tratamientos Térmicos”.

El Reino Unido propuso que el valor para el [xx]% debería ser del 18% aquí y en todo el documento (ver los comentarios de las secciones 3.3 y 7.1) ya que este es el nivel por debajo del cual existiría una necesidad funcional de los ingredientes listados.

Estados Unidos recomendó la eliminación. Al modificar el ámbito para que limite la norma al consumo directo, este párrafo ya no es necesario. Observación: Si la nata (crema) coagulada se incluye en esta norma, son necesarios ingredientes adicionales para productos acidificados.

FIL: A efectos de lograr mayor claridad, revisar lo siguiente:

“Solamente para uso en

- natas (cremas) sometidas a UHT, esterilizadas, y natas (cremas) que recibieron tratamientos térmicos similares;
- nata (crema) para montar/batir;
- natas (cremas) y natas (cremas) fermentadas que contienen menos del [xx]% en grasa láctea;
- natas (cremas) montadas/batidas y natas (cremas) envasadas a presión :...”

Debate en el 4º CCMMP:

Cuando se acordó incluir las definiciones de la nata (crema) para montar/batir y la nata (crema) acidificada, el Comité observó que tal inclusión exigiría la revisión por posibles enmiendas a las secciones relativas a Composición Esencial y Factores de Calidad (párrafo 56).

Discusión:

Mantenimiento de la lista:

No es adecuado eliminar la lista, en parte porque los productos industriales deben ser incluidos de acuerdo con la Recomendación Nº 5. La división en varias categorías torna (por razones de claridad) más aconsejable establecer listas separadas para cada categoría hasta el límite que resulte relevante. Ya que muchos de los ingredientes en estudio cumplen las mismas funciones que ciertos aditivos, sería consistente permitirlos hasta el límite en que los aditivos correspondientes estén permitidos en la Sección 4. Siguiendo este enfoque, cualesquiera diferencias de autorización con respecto a los contenidos en grasa y/o los tratamientos térmicos serán tomadas en cuenta en forma automática.

Referencia a ciertos tratamientos térmicos:

En el proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para la Leche y los Productos Lácteos, que actualmente está siendo desarrollado por el CCFH, el término “esterilizada comercialmente” se utiliza para incluir UHT, esterilización en recipiente y tratamientos térmicos similares. Utilizar el mismo término en la Norma para Natas (Cremas) solucionará las preocupaciones expresadas. Ver asimismo la Recomendación Nº 26.

Recomendación Nº 17:

El preámbulo de la lista de ingredientes debería ser redactado nuevamente de la siguiente manera:

“Solamente aquellos ingredientes que lucen en la lista a continuación podrán ser utilizados para los fines especificados, y ello solo con las limitaciones que se especifican.”

La lista debería presentarse de acuerdo con las clases de productos proporcionadas en la Sección 2.

(Observar que los cambios adicionales de los ingredientes permitidos se mencionan y recomiendan en las Recomendaciones Nº 18 a 21.)

ENZIMAS

Comentarios escritos propuestos:

Canadá solicitó la aclaración de porqué la palabra "cuajo" no se encuentra en la Sección 3.2 de la norma, conjuntamente con “enzimas seguras y adecuadas”. La discusión que tuvo lugar en el CX/MMP 00/8 indica que sería agregada a la lista de ingredientes permitidos. En respuesta a la CL 2000/15-GEN, Canadá afirmó que a partir de las discusiones que tuvieron lugar durante la 4ª Sesión se entendía que, para uso en natas (cremas) fermentadas solamente, se utilizaría la frase “cuajo u otras enzimas de coagulación seguras y adecuadas”. Esta frase completa coincide con la que se utilizó en otros proyectos de normas.

Noruega sugirió, ya que el cuajo es una enzima de coagulación y la función de "otras enzimas seguras y adecuadas" se desconoce, que la función de las enzimas sea listada tal como se hace normalmente en otras normas para productos lácteos, es decir, normas para quesos. Los cultivos normalmente son bacterias de ácido láctico, y en este caso la formulación normalizada utilizada en las normas para quesos es relevante también aquí, es decir "cultivos de bacterias inocuas de ácido láctico".

Discusión:

En la práctica, el cuajo es la enzima que se utiliza más comúnmente en ciertas natas (cremas) preparadas. En la nata (crema) fermentada y la nata (crema) acidificada, tales enzimas no se utilizan para coagular el producto, sino para mejorar la textura (si el producto se coagula, debe hacerse por fermentación microbiológica o reguladores del ácido/de la acidez, respectivamente).

Recomendación N° 18:

Para la nata (crema) fermentada, reemplazar "enzimas seguras y adecuadas" por "cuajo y otras enzimas de coagulación inocuas y adecuadas para mejorar la textura sin que se produzca la coagulación enzimática".

Para la nata (crema) acidificada debería utilizarse el mismo texto.

MICROORGANISMOS

Comentarios escritos propuestos:

Noruega: Los cultivos son normalmente bacterias de ácido láctico, y en este caso la formulación según la norma utilizada en las normas para quesos es importante también, es decir "los cultivos de bacterias inocuas de ácido láctico".

Discusión:

No todos los cultivos pueden producir ácido láctico, como por ejemplo, algunos de los que lucen en la lista de la Norma para Leches Fermentadas. Debería asegurarse que los microorganismos específicos mencionados en las mismas estén permitidos.

Recomendación N° 19:

Para la nata (crema) fermentada, reemplazar el texto existente por:

"Los cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los que se especifican en la sección 2 de la Norma para Leches Fermentadas"

EXTRACTOS SECOS MAGROS DE LA LECHE, CASEÍNAS, ALMIDÓN Y GELATINA.

Comentarios escritos propuestos:

La República Checa: En general el almidón se utiliza como ingrediente para toda nata (crema) fermentado, para la estabilización de su consistencia.

Francia: La cantidad de caseínas, gelatina y almidón permitidos no debería sobrepasar los 5 g/kg

España: El párrafo 57 de ALINORM 01/11 establece que el Comité acordó incluir la gelatina y los almidones en el mismo nivel declarado en el Anteproyecto de Normas para Quesos no Sometidos a la Maduración. Sin embargo, el Proyecto de Norma establece un máximo de 6 g/kg por separado o en combinación con los agentes espesantes y modificadores listados en la sección 4. Esta contradicción debe ser aclarada.

Suiza solicitó discutir sobre la necesidad de incluir gelatina

Debate en el 4° CCMMP:

El Comité acordó incluir la gelatina y los almidones de acuerdo con el Proyecto de Normas para Quesos no Sometidos a Maduración (ver párrafo 38). Sin embargo, la Delegación de Australia mencionó una inconsistencia entre las expresiones sobre el uso de gelatina y almidones en esta Norma y en la Norma para Quesos no Sometidos a Maduración (párrafo 57).

Discusión:Extractos secos magros de la leche y caseínas:

El significado del término “extractos secos magros de la leche” no resulta claro. Los ingredientes funcionales agregados son en la práctica varios tipos de proteínas lácteas, ya sea en su forma purificada (productos de caseína, proteínas de suero) o como otros productos de la leche ricas en tales proteínas.

Tales productos con proteínas lácteas se agregan para reemplazar parcial o totalmente a los estabilizantes y espesantes. La adición de productos de la leche ricos en proteínas lácteas se justifica tecnológicamente por lo tanto, para los mismos productos para los cuales el uso de estabilizantes y espesantes se justifica.

Almidón y gelatina:

Se agregan almidón y gelatina para reemplazar parcial o totalmente a los estabilizantes y espesantes. Tal adición se justifica de la misma manera que las clases de aditivos funcionales.

Recomendación N° 20:

Reemplazar la referencia a los extractos secos magros de la leche y las caseínas existente por el siguiente texto:

“Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35% (m/m) o más de proteína láctea de cualquier tipo (incluyendo los productos y concentrados de caseína o proteína de suero y todas combinaciones de los mismos): Estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se adicionen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no sobrepasen los 20 g/kg, teniendo en cuenta el uso de estabilizantes y espesantes listado en la Sección 4.”

Reemplazar la referencia a gelatina y almidón existente por el siguiente texto:

“Gelatina y almidones:

Estas sustancias pueden utilizarse en la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se adicionen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establece las Buenas Prácticas de Fabricación, teniendo en cuenta cualquier uso de estabilizantes/espesantes listados en la sección 4;”

CLORURO DE SODIO**Comentarios escritos propuestos:**

Argentina aceptó el cloruro de sodio como ingrediente permitido para la nata (crema) fermentada.

FIL: Retirar los corchetes actuales del cloruro de sodio ya que es utilizado en la producción comercial normal.

Recomendación N° 21:

Confirmar que el cloruro de sodio se justifica para las leches fermentadas por eliminación de los corchetes. De manera similar, el cloruro de sodio también se justifica para la nata (crema) acidificada.

SECCIÓN 3.3 – COMPOSICIÓN**CONTENIDO MÍNIMO ABSOLUTO EN GRASA****Comentarios escritos propuestos:**

Argentina aceptó el 18% para la nata (crema) fermentada.

Canadá informa que está intentando llegar a la norma nacional para el nivel absoluto de grasa láctea para la nata (crema). Aún no se ha llegado a un consenso. En el mercado interno de Canadá se comercializa una mezcla de nata y leche con un nivel de grasa láctea entre el 5 y 6%. Se utiliza como blanqueador para el café y en la mayoría de las zonas del país está etiquetada como "nata (crema) ligera".

La República Checa afirmó que el nivel de grasa mínimo fue establecido en el 10 % y que es confirmado por la legislación nacional.

Dinamarca: Cuando se decide acerca del nivel de grasa mínimo es necesario estudiar el impacto de la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206). De acuerdo con esta disposición, la modificación del contenido en grasa es permitida, siempre y cuando se mantengan las características esenciales del producto, y que los límites de tal modificación se detallan en las normas en cuestión, tal como resulte apropiado. Las características esenciales de la nata (crema) se especifican en el proyecto de definición para la nata (crema). La nata (crema) es un producto, el cual es (i) “una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada)”, y (ii) es “comparativamente rico en grasas”. De acuerdo con ello, un producto sin contenido en grasa no es "nata (crema)"; por lo tanto existe la necesidad de especificar un nivel mínimo en el entorno de superior al 0% en grasa láctea. Cuando se decide cual es el mínimo absoluto es necesario estudiar el significado del término “comparativamente rico en grasas”. Se asume que el contenido en grasa de la nata (crema) debe compararse con el contenido en grasa de la leche. De acuerdo con ello, el nivel mínimo deberá ser algo más elevado que el nivel de grasa en la leche (cruda). Para poder cumplir con esta definición de la nata (crema), preferimos un nivel del 8% pero no nos oponemos al nivel propuesto del 10% de grasa láctea para constituir el nivel mínimo absoluto de grasas para las natas (cremas) con grasa modificada.

Francia, Tailandia y Uruguay estuvieron de acuerdo en que el nivel de grasa mínimo = 10% en nata (crema) reducida en grasas.

Japón propuso que el mínimo de grasa láctea de la nata (crema) debería ser del 18%.

El **Reino Unido** sostiene que este límite debería fijarse al 12% ya que diferencia en forma precisa la leche de la nata (crema).

Estados Unidos recomendó lo siguiente:

Natas (cremas) con contenido en grasa láctea reducido: Mínimo en grasa láctea del 0% m/m.

Natas (cremas) fermentadas con contenido en grasa láctea reducido: Mínimo en grasa láctea del 0% m/m.

Observación: Si la nata (crema) coagulada se incluye en esta norma, los requisitos para la nata (crema) fermentada deberían extenderse para incluir la nata (crema) acidificada.

Debate en el 4º CCMP:

Cuando se acordó incluir las definiciones de nata (crema) montada/batida y nata (crema) acidificada, el Comité observó que tal inclusión exigiría la revisión por posibles enmiendas a las secciones relativas a Composición Esencial y Factores de Calidad (párrafo 56).

El Comité acordó establecer el mínimo absoluto de grasa láctea en 10% (párrafo 59) para la nata (crema), pero no tomó decisiones sobre ningún otro mínimo para otros productos.

Discusión:

Las natas (cremas) preparadas se elaboran principalmente con nata (crema). Ya que la nata (crema) tiene un contenido en grasa a partir del 10% no se justifica establecer diferentes contenidos mínimos absolutos en grasa para categorías específicas de natas (cremas) preparadas, sin ser el 10%.

Recomendación N° 22:

Establecer el mínimo de 10% en grasa como el mínimo absoluto para todas las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas.

NIVEL DE GRASA DE REFERENCIA

Comentarios escritos propuestos:

Argentina propuso utilizar un rango de referencia en lugar de una cifra fija. El rango sugerido es del 18 al 36 % w/w.

La República Checa afirmó que la mayoría de las natas (cremas) no fermentadas son producidas con el 30 - 33 % de grasa. Las natas (cremas) fermentadas son producidas con un contenido en grasa del 12 - 18 % . Por lo tanto, se sugirió que se aceptara este rango de grasa (un mínimo del 18 % en la norma).

Dinamarca: El nivel de referencia debería ser el que la FIL sugirió originalmente, es decir el 18%.

Francia: afirmó que resulta esencial para la aplicación de declaraciones nutricionales, la regulación de aditivos, etc. que se establezca un nivel de referencia para la nata (crema) y se sugiere al menos 30% como nivel de referencia. Dicho nivel es representativo de la mayor parte de las natas (cremas) del mercado, y, asimismo, ya que este es el valor obtenido por la separación natural de la leche; la nata con contenido en grasa superior a este nivel puede elaborarse sin utilizar aditivos. Además, los consumidores reconocen a raíz de prácticas de largo plazo que el producto tradicional contiene el 35% en grasa láctea o más – por encima de este nivel no hay necesidad de agregar ningún ingrediente funcional y/o aditivos. Este producto podría utilizarse de diversas maneras en ese estado, tales como: nata (crema) montada/batida, nata (crema) utilizada para cocinar, hacer pasteles, o como acompañamiento de frutas rojas. A partir de este producto básico, las natas (cremas) han sido diversificadas, particularmente para cumplir con usos más precisos o necesidades nutricionales específicas (reduciendo el contenido en grasa). El nivel de referencia de la crema fermentada debería establecerse asimismo en un mínimo del 30%, ya que el contenido mínimo de tales natas (cremas) podría ajustarse al utilizado por todas las natas (cremas), es decir del 10%.

Suecia solicitó la aclaración del término "valor de grasa de referencia ", pero asume que se refiere al valor en grasa "mínimo" para la nata (crema), que puede ser vendida con la denominación "nata (crema)" sin agregar ningún término que indique que la nata (crema) tiene contenido en grasa reducido. En la actual Norma del Codex A-9 de 1976 la cifra 18 % se utiliza de este modo. Por lo tanto, se propone que la cifra 18% debería utilizarse aún. El término "nata (crema) para montar/batir" se utiliza en Suecia para designar todas las cremas con alto contenido en grasa.

Suiza sugirió que el contenido en grasa láctea mínimo para la nata (crema) debería ser del 35% m/m. El etiquetado debe ser acorde (mitad de grasa: 15% m/m, nata (crema) doble 45% m/m).

El Reino Unido considera que es muy importante que la cifra de referencia del [xx% m/m] sea del 18% m/m porque es el mínimo para la separación gravimétrica entre la leche y la nata y este es asimismo el nivel de referencia utilizado para las natas *per se* como ingredientes en todos los alimentos en toda la industria alimenticia en el Reino Unido.

Uruguay: Apoyamos los siguientes niveles de referencia:

- Nata (Crema) fermentada (alto contenido MERCOSUR de más de 50% en grasa láctea)
- Natas (Cremas) envasadas a presión, 45% (MERCOSUR más del 40%)
- Nata (crema) montada/batida o para montar/batir (45-30%)
- Nata (crema) (10-30%)

Estados Unidos recomendó que se redacte nuevamente la sección 3.3 de la siguiente manera:

Nata (crema): Grasa láctea de referencia 36% m/m

Nata (crema) fermentada: Grasa láctea de referencia 18% m/m

Observación: Si la nata (crema) coagulada se incluye en esta norma, los requisitos para la nata (crema) fermentada deberían extenderse para incluir nata (crema) acidificada.

Debate en el 4º CCMMP:

Cuando se acordó incluir las definiciones de la nata (crema) para montar/batir y la nata (crema) acidificada, el Comité observó que tal inclusión exigiría la revisión por posibles enmiendas a las secciones relativas a Composición Esencial y Factores de Calidad (párrafo 56).

El Comité acordó que debería incluirse en esta sección un nivel de referencia para la grasa. Se explicó que el nivel de referencia tenía dos propósitos, (1) identificar los productos, que pueden denominarse "nata (crema)" sin calificación relativa a la grasa, y (2) ser utilizados como valor de referencia para redactar las declaraciones nutricionales. Ya que no existían valores acordados, el Comité decidió colocar los valores propuestos (18, 20, 30, 35 y 36 %) entre corchetes (párrafo 58).

Discusión:

El intento de establecer un nivel de referencia con dos propósitos proporciona un obstáculo a la resolución de este tema. Por lo tanto, se cree que es aconsejable abandonar el objetivo de identificar desde qué niveles en grasa pueden los productos denominarse "nata (crema)" sin calificación relativa a la grasa, y en lugar de ello, exigir una indicación relativa al contenido en grasa, ya sea como indicación numérica o mediante el uso de

un término calificativo aceptable en el país en donde es vendido al por menor. Sin embargo, es necesario un nivel de referencia para otro propósito, a saber, para proporcionar directrices para la utilización de declaraciones nutricionales. A estos efectos, sería adecuado un contenido en grasa láctea de referencia del 30%. El nivel de referencia debería establecerse con relación a las disposiciones de etiquetado que se refieren al uso de las declaraciones nutricionales (Sección 7.1.2).

Se reconoce que el uso de las declaraciones “ligera/grasa reducida” puede no ser aceptable en todos los países para productos con un contenido en grasa de hasta menos del 22,5% (reducción del 25% del 30%). El texto recomendado de la Sección 7.1.2 de la Norma (ver Recomendación N° 33) proporciona la oportunidad a los países individuales de concluir en qué circunstancias serían adecuados los términos “ligero/ grasa reducida” – en los que son considerados inadecuados, el fabricante tendrá que utilizar otros calificativos adecuados.

Recomendación N° 23:

- 1) Eliminar los niveles en grasa de referencia de la sección 3.3, y
- 2) Adoptar el texto recomendado para la Sección 7.1.2 de la Norma con respecto a
 - (i) la indicación del contenido en grasa cercana a la denominación (ver Recomendación N° 33), y
 - (ii) el nivel de referencia del 30% en grasa láctea para la aplicación relacionada con las declaraciones nutricionales solamente (ver Recomendación N° 34).

CRITERIOS MICROBIANOS

Comentarios escritos propuestos:

Dinamarca afirmó que la inclusión de natas (cremas) fermentadas provoca que se solicite número de disposiciones adicionales similares a las que actualmente se incluyen en Anteproyecto de Normas para Leches Fermentadas (tales como microorganismos activos y abundantes, contenido de número mínimo de organismos de fermentación, reconocimiento de denominaciones específicas para natas (cremas) fermentadas (por ejemplo “yogur cremoso”), etc.).

Alemania observó que la inclusión de las natas (cremas) fermentadas en la Norma causa problemas relativos a la diferenciación de la Norma A-11. Solo se justificaría una disposición sobre las natas (cremas) fermentadas si existe una diferencia clara entre los ámbitos de ambas Normas. La superposición lleva a la confusión.

La **FIL** observó que la inclusión de las natas (cremas) fermentadas dentro de esta norma exigiría una revisión del estado dentro del sistema de normas del Codex de los productos comerciales fermentados con cultivos de yogur tradicionales y que contengan más del 10% en grasa láctea. Se sabe que tales productos emplean el término “yogur” en la denominación del alimento (por ejemplo, “yogur cremoso”). El término “yogur” actualmente se encuentra dentro de la esfera de acción de la norma del Codex para leches fermentadas.

Discusión:

Debido a la aceptación de la Recomendación N° 14, no es necesario incluir criterios microbianos en esta norma.

Recomendación N° 24:

Ninguna otra acción que no sea la aceptación de la Recomendación N° 14.

OTROS CRITERIOS SURGIDOS DE A-11 (ACIDEZ TITULABLE Y pH):

Discusión:

Se ha estudiado si existía la necesidad de establecer criterios de composición adicionales para que las especificaciones para las natas (cremas) fermentadas coincidieran con las de las leches fermentadas. Se recomienda que este no sea el caso.

Recomendación N° 25:

Sin cambios.

SECCIÓN 4 – ADITIVOS ALIMENTARIOS

PREÁMBULO

Comentarios escritos propuestos:

Dinamarca observó que resulta difícil evaluar la necesidad de aditivos para productos que contienen “menos grasa láctea” mientras este término no haya sido identificado.

Francia: El establecimiento de un nivel de grasa de referencia es una cuestión de prioridad para la elaboración de reglas claras sobre el uso de aditivos en cada categoría de natas (cremas). Cada categoría de aditivos debe apoyarse en la necesidad tecnológica de que existan esos productos.

Nueva Zelanda sugirió que se revisaría la lista de aditivos alimentarios en comparación con el Proyecto General de Norma para Aditivos Alimentarios.

Noruega cuestionó si un aditivo listado en el GSFA es justificación tecnológica suficiente para utilizar este aditivo en un alimento en particular. Nos referimos a este respecto también a las Directrices del Codex especificadas en CAC/MISC 1-1989.

Suiza sugirió que la lista de aditivos de esta sección fuera discutida.

Estados Unidos recomendó la eliminación. Al cambiar el ámbito para que limite la norma al consumo directo, este párrafo ya no es necesario. **Observación:** Si la nata (crema) coagulada se incluye en esta norma, pueden resultar necesarios aditivos adicionales para productos acidificados. Estados Unidos apoyó el enfoque horizontal para el desarrollo de normas para la leche y los productos de la leche siempre que sea posible. Ello incluye el ser consistente con la lista del Sistema Internacional de Numeración mantenida por el Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios (CCFAC) y el Comité de Codex sobre el Etiquetado de Alimentos (CCFL). Estados Unidos desearía observar que existen faltas de coherencia entre los efectos funcionales señalados para algunos aditivos estudiados en esta norma y los efectos funcionales listados en el Sistema Internacional de Numeración.

La **FIL** expresó que el establecimiento de un nivel de referencia de grasa láctea para la nata (crema) exigiría la revisión de la Sección 4 (Aditivos Alimentarios) en términos de la adecuación funcional de ciertos aditivos para los productos especificados en tal norma. A efectos de lograr una mejor claridad, se aconseja revisar la primera oración para que diga lo siguiente:

“Podrán utilizarse solamente los aditivos listados a continuación. Estos pueden ser usados solamente en los siguientes productos y solo dentro de los límites especificados:...”

Natas (Cremas) fermentadas:

Dinamarca no ve que exista necesidad de agregar aditivos a las natas (cremas) fermentadas y que antes de adoptar una posición definitiva, debe proporcionarse una justificación tecnológica adecuada.

Ref.: Natas (Cremas) para montar/batir:

Suecia: La “nata (crema) para montar/batir” permite numerosos ingredientes y aditivos. Tradicionalmente tal término fue utilizado en Suecia para designar a todas las natas (cremas) con contenido en grasa del 40 % o más. Suecia no ve que exista necesidad tecnológica alguna para tantos ingredientes y aditivos en la nata (crema) con alto contenido en grasa. El término nata (crema) para montar/batir debe ser aclarado.

Debate en el 4º CCMMP:

Cuando se acordó incluir las definiciones de nata (crema) para montar/batir y nata (crema) acidificada, el Comité observó que tal inclusión exigiría una revisión, hasta cierto punto, por posibles enmiendas de la sección sobre Aditivos Alimentarios (párrafo 56).

Discusión:

Para obtener una mayor claridad con respecto a qué aditivos son permitidos para cuales categorías de productos, la Sección 4 debería ser introducida por una tabla que proporcionara una vista general de las clases funcionales de aditivos contra las categorías de productos. Luego de esta tabla, debería seguir un listado de todos los aditivos específicos necesarios de cada clase de aditivo.

Recomendación N° 26:

Introducir la Sección 4 mediante una vista general de las clases permitidas de aditivos para cada categoría de producto (ver el Proyecto de norma revisado adjunto). La tabla incluida identifica las clases funcionales de aditivos que se justifican para las categorías de productos especificadas. Con respecto a la justificación tecnológica del uso de aditivos, las natas (cremas) pueden ser clasificadas de la siguiente manera:

(i) De acuerdo al contenido en grasa – en los tres rangos siguientes:

- del 10% a menos del 20%,
- del 20% a menos del 30% y
- desde el 30%

(ii) De acuerdo con el grado de tratamiento térmico (pasteurizada o esterilizada comercialmente).

Insertar asimismo una nota explicativa para el término “esterilizada comercialmente”.

ESTABILIZANTES**Comentarios escritos propuestos:**

Francia: Los emulsionantes, estabilizantes y espesantes deberían estar limitados a un máximo de 5 g/kg y no por las Buenas Prácticas de Fabricación.

Discusión:

Los estabilizantes se justifican tecnológicamente para las natas (cremas) pasteurizadas preparadas con bajos contenidos en grasa. Sin embargo, se está realizando una revisión adicional de su necesidad en nata (crema) líquida preenvasada (con contenido en grasa entre el 10% y el 20%, y el 20% y el 30%), y las natas (cremas) fermentadas y la nata (crema) acidificada (con contenido en grasa entre el 20% y el 30%).

En general los estabilizantes se justifican para todos los productos que han sido esterilizados comercialmente.

La lista actual de estabilizantes debería enmendarse de la siguiente manera:

- INS 170, 500, 501 y 516 actúan como reguladores de la acidez y deberían colocarse en la lista de reguladores de la acidez (ver a continuación).
- INS 270 actúa como un ácido y debería colocarse en la lista de ácidos (ver a continuación).
- INS 451 debería reemplazarse por INS 450i y 450ii.

Los valores numéricos ADI fueron establecidos solamente para los fosfatos. Por lo tanto, el máximo para el resto puede establecerse según las Buenas Prácticas de Fabricación.

Recomendación N° 27:

Incluir la clase funcional de estabilizantes para

- natas (cremas) pasteurizadas preparadas con contenido en grasa desde el 10% hasta menos del 20%
- natas (cremas) pasteurizadas preparadas con contenido en grasa desde el 20% hasta menos del 30% que pertenecen a las categorías 2.4.2, 2.4.3 y 2.4.4
- natas (cremas) fermentadas elaboradas a partir de nata (crema) pasteurizada con contenido en grasa desde el 30%
- natas (cremas) preparadas esterilizadas comercialmente

La FIL informará en la 5ª Sesión del CCMMP con respecto a la necesidad de los estabilizantes en natas (cremas) pasteurizadas preparadas con contenido en grasa desde el 20% hasta menos del 30% que pertenecen a las categorías 2.4.1, 2.4.5 y 2.4.6. Mientras tanto, los estabilizantes para estas categorías de productos han sido colocados entre corchetes.

Eliminar INS 170, 270, 451, 500, 501, y 516 de la lista de estabilizantes. Reemplazar INS 450 por 450 (i) y (ii).

ESPESTANTES Y EMULSIONANTES

Comentarios escritos propuestos:

Francia: Los emulsionantes, estabilizantes y espesantes deberían limitarse a un máx. de 5 g/kg y no por las Buenas Prácticas de Fabricación.

Nueva Zelanda desearía que se incluyeran los siguientes aditivos, los cuales ya están permitidos por el GSFA para algunos tipos de natas (cremas):

473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos
491	Monoestearato de sorbitan

Suiza sugirió que se limitara la Carragenano (INS 407) a 5 g/kg.

Discusión:

Los espesantes y emulsionantes se justifican tecnológicamente para todos los productos de nata (crema) excepto las natas (cremas) pasteurizadas preparadas con contenidos en grasa desde el 30%.

La lista actual de estabilizantes debería enmendarse de la siguiente manera:

- INS 414 no se utiliza y debería ser eliminado.
- INS 405 debería agregarse con un nivel máximo de 5 g/kg debido al ADI numérico establecido.
- INS 1421 debería agregarse a la lista de almidones modificados.
- Deberían agregarse los aditivos solicitados por Nueva Zelanda.

Los valores numéricos de ADI fueron establecidos para INS 405, y 432-436 solamente. Por lo tanto, el máximo para el resto puede ser establecido según las Buenas Prácticas de Fabricación.

Recomendación N° 28:

Incluir las clases funcionales de espesantes y emulsionantes para

- natas (cremas) pasteurizadas preparadas con contenidos en grasa desde el 10% hasta menos del 30%
- todas las natas (cremas) preparadas esterilizadas comercialmente

Eliminar INS 414 de la lista y agregar INS 405, 473, 475, 491 y 1421.

GASES IMPELENTES

Comentarios escritos propuestos:

FIL: Corregir el error tipográfico del número INS para el óxido nitroso. Debería ser “942”.

Debate en el 4° CCMMP:

La Sesión realizó la corrección señalada por la FIL.

Discusión:

Los gases impelentes se justifican para la nata (crema) montada/batida y la nata (crema) envasada a presión. Con excepción de la corrección del número INS, no es necesario realizar cambios. Debería observarse, sin embargo, que se utilizan gasas impelentes adicionales.

Recomendación N° 29:

Incluir las clases funcionales de gases impelentes para las natas (cremas) preparadas de las secciones 2.4.3 y 2.4.4.

ÁCIDOS

Discusión:

Los ácidos son necesarios para obtener nata (crema) acidificada. Los ácidos adecuados ya se encuentran listados, sin embargo, como estabilizantes. No se han establecido valores numéricos ADI para estos aditivos, y por lo tanto deberían limitarse según las Buenas Prácticas de Fabricación.

Recomendación N.º 30:

Incluir la clase funcional de ácidos para las natas (cremas) preparadas de la sección 2.4.6.

Establecer la siguiente lista de ácidos: INS 270 y 330.

REGULADORES DE LA ACIDEZ

Discusión:

Los reguladores de la acidez se justifican para la nata (crema) acidificada y al menos para las natas (cremas) fermentadas esterilizadas comercialmente. Aún se está investigando si son necesarios en la elaboración de natas (cremas) pasteurizadas fermentadas y en la elaboración de otras natas (cremas) preparadas esterilizadas comercialmente.

Los acidulantes adecuados ya se encuentran listados, sin embargo, como estabilizantes. No se han establecido valores numéricos ADI para estos aditivos, y por lo tanto deben ser limitados según las Buenas Prácticas de Fabricación.

Recomendación N.º 31:

- Incluir la clase funcional de ácidos para las natas (cremas) acidificadas esterilizadas comercialmente
- Establecer la siguiente lista de ácidos: INS 170, 500, 501 y 516, todos ellos limitados por las BPF

La FIL informará en la 5ª Sesión del CCMMP con respecto a la necesidad de los reguladores de la acidez en natas (cremas) fermentadas y en otras natas (cremas) preparadas esterilizadas comercialmente. Mientras tanto, los reguladores de la acidez para estas categorías de productos han sido colocados entre corchetes.

SECCIÓN 7 – ETIQUETADO

7.1 – Denominación del alimento – Párrafo 1. (denominaciones de referencia)

Comentarios escritos propuestos:

Argentina propuso incluir todos los tipos de natas (cremas), en el siguiente párrafo: "*La denominación del alimento debe ser nata (crema), nata (crema) montada/batida, nata (crema) fermentada, nata (crema) para montar/batir, nata (crema) espesada o nata (crema) acidificada dependiendo del tipo de producto.*"

Francia está a favor del enfoque del CX/MMP 00/8. A efectos de mayor claridad, el término “en el país donde es vendido al por menor” debería agregarse al final. La traducción al francés debería ser corregida de la siguiente manera: Reemplazar “ne créent pas une impression erronée” por “n’induisent pas le consommateur en erreur” (similar al texto acordado para los Quesos no Sometidos a Maduración).

Estados Unidos observó que si la nata (crema) coagulada se incluye en esta norma, es necesario establecer disposiciones de etiquetado adicionales para las natas (cremas) acidificadas.

La FIL recomendó aclarar el texto de la siguiente manera:

“La denominación del alimento será nata (crema), o nata (crema) montada/batida, o nata (crema) fermentada, según corresponda. Las natas (cremas) que cumplan con la Sección 2.2 y la disposición adecuada de la Sección 3.3 pueden designarse como nata (crema) para montar/batir. Las natas (cremas) envasadas a presión puedan designarse también como nata (crema) montada/batida. Las natas (cremas), natas (cremas) para montar/batir, natas (cremas) montadas/batidas, y las natas (cremas) fermentadas pueden designarse con otros nombres que se especifican en la legislación nacional del país en donde el producto se elabora y/o se vende o con una denominación que existe por su uso habitual, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea con respecto al carácter y la identidad del alimento.”

Discusión:

El texto debe ser adaptado a las nuevas categorías incluidas en la norma. Sin embargo, el término técnico “nata (crema) preparada” como se incluye en la Sección 2, no es una designación adecuada.

Recomendación N° 32:

Reemplazar el texto existente por el siguiente:

“El nombre del alimento será el que se especifica en la sección 2 de esta Norma, según corresponda. Sin embargo, la “nata (crema) líquida preenvasada” puede ser designada como “nata (crema)”, y “las natas (cremas) envasadas a presión” pueden ser designadas por otro término descriptivo que se refiera a su naturaleza o uso destinado o como “nata (crema) montada/batida”. El término “nata (crema) preparada” no debe aplicarse como designación.

Los productos cubiertos por esta Norma pueden designarse alternativamente con otros nombres que se especifiquen en la legislación nacional del país en donde el producto es vendido al por menor y/o vendido con un nombre que existe por su uso habitual, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea con respecto al carácter y la identidad del alimento.”

(Observación: En la Recomendación N° 14, numeral 2, se ha recomendado incluir un párrafo adicional para mencionar la designación de la nata (crema) fermentada).

7.1 – Denominación del alimento – Párrafo 2 (grasa modificada) – en el Anexo 2: Sección 7.1.2, párrafo 1.**Comentarios escritos propuestos:**

Argentina: Agregar la palabra (faltante) “o” para obtener el siguiente texto: *“Las natas (cremas) cuyo contenido en grasa láctea haya sido aumentado o reducido por encima o por debajo del nivel de grasa láctea especificado para la nata (crema) (es decir, las natas (cremas) que contengan más del [xx]% de grasa láctea o del 10% al [xx]% en grasa láctea) se designarán con un término calificador que describa la verdadera naturaleza del alimento.”*

Francia: De acuerdo con nuestros comentarios anteriores, especificar el rango del 10% al 30% en grasa láctea. La denominación nata (crema) o la denominación de los productos citados en el punto 2.11 de la norma, deberían incluir un modificador para productos con contenido en grasa inferior al de la referencia elegida (30%) y superior al del contenido mínimo fijado (10%) (ejemplo: “nata (crema) reducida en grasa,” “nata (crema) ligera”).

El Reino Unido propuso que un valor del [xx]% debería ser 18% (ver los comentarios de las secciones 3.2 y 3.3).

El Reino Unido sugirió que se incluyera un texto adicional al final del párrafo, similar al siguiente “como se especifica en la legislación nacional del país en donde se vende el producto”.

Discusión:

La recomendación N° 23 recomienda que las denominaciones de todas las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas incluyan una indicación del contenido en grasa, que tornan redundante la necesidad de especificar el nivel de grasa de referencia a efectos de la denominación.

El comentario de Argentina solo se refiere a la versión en español del CX/MMP 00/8.

Recomendación № 33:

Enmendar el párrafo de la siguiente manera:

“La designación se acompañará de una indicación del contenido en grasa, ya sea como valor numérico o mediante un término calificador adecuado que sea aceptable para el país en donde se vende al por menor, como parte de la denominación o en una ubicación prominente en el mismo campo visual.”

7.1 – Denominación del alimento – Párrafo 3. (Declaraciones nutricionales) – en el Anexo 2: Sección 7.1.2, párrafo 2.**Comentarios escritos propuestos:**

Francia: De acuerdo con nuestros comentarios anteriores, especificar el rango del 10% al 30% en grasa láctea.

El Reino Unido propuso que el valor para el [xx]% debería ser del 18% (ver los comentarios de las secciones 3.2 y 3.3).

Discusión:

La recomendación № 23 recomienda que el nivel de referencia del 30% en grasa debe especificarse solamente a efectos de ser utilizado en las declaraciones nutricionales.

Recomendación № 34:

Enmendar el párrafo al siguiente texto:

“Las declaraciones nutricionales, cuando se utilicen, estarán de acuerdo con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 23-1997). Solamente con este propósito, el nivel de grasa láctea del 30% constituye la referencia.”

7.1 – Denominación del alimento – párrafo 4. (Nata (Crema) para montar/batir) – En el Anexo 2: Reubicado**Comentarios escritos propuestos:**

Argentina: La designación de la nata (crema) para montar/batir debería utilizarse para la nata (crema) específicamente destinada a ser montada/batida. Es decir, la nata (crema) a la cual debería agregarse aire o gas inerte sin perjuicio de la emulsión de leche desnatada (descremada) con grasa. La designación nata (crema) montada/batida debería utilizarse para la nata (crema) con una cantidad mínima en grasa láctea del 30% que haya sido montada/batida. El párrafo debería redactarse de la siguiente manera:

- *“La designación nata (crema) montada/batida debería utilizarse para la nata (crema) con una cantidad mínima en grasa láctea del 10% que haya sido montada/batida.”* Todo el párrafo debería incorporarse al numeral 3.3: Composición
- *“La designación de la nata (crema) para montar/batir debería aplicarse a la nata (crema) específicamente destinada a ser montada/batida. Es decir, a la nata (crema) a la cual debe agregarse aire o gas inerte sin perjuicio de la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).”*

Dinamarca preferiría que el requisito de composición para el uso del término “nata (crema) para montar/batir” sea reubicado en la sección 2 como una definición, por ejemplo: 2.2.2. Nata (Crema) para montar/batir.

Francia, España y Uruguay aceptan la eliminación de corchetes que incluyen el “30% de contenido en grasa mínimo para la nata (crema) montada/batida” en el cuarto párrafo.

Suecia tiene un problema con el término "nata (crema) para montar/batir", ya que el término se utiliza en Suecia para designar a todas las natas (cremas) con alto contenido en grasa, ver los comentarios de Suecia sobre los Aditivos. El término nata (crema) para montar/batir debe ser aclarado. Suecia cuestionó la necesidad de un contenido en grasa mínimo en la "nata (crema) montada/batida".

El Reino Unido considera que sería más apropiado incluir esta disposición en la Sección 2 (Descripción) con la aclaración de que es adecuado para ser montado/batido por el consumidor final, por ejemplo:

“las natas (cremas) para montar/batir son adecuadas para ser montadas/batidas por el consumidor por incorporación de aire sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada)”.

A consecuencia de ello, el título y ámbito de la norma deberían ser revisados para que incluyan “natas (cremas) para montar/batir”.

Además, el **Reino Unido** sugiere que el contenido mínimo en grasa láctea debe hacerse coincidir con la legislación nacional que exige que las natas (cremas) ”para montar/batir” y ”montadas/batidas” contengan al menos el 35% en grasa láctea en lugar de la cifra actual del [30%].

La **FIL** recomendó la eliminación debido a la incorporación de una definición de Nata (Crema) para montar/batir en la sección 2 (ver los comentarios de la FIL a esta sección).

Discusión:

El 4º CCMMP decidió incluir una descripción de la nata (crema) para montar/batir en la Sección 2. No es necesario repetir el texto incluido en la descripción en la sección de etiquetado. El texto restante se refiere al contenido en grasa. Los criterios para el contenido en grasa deberían colocarse en la sección 3.3 (composición).

Recomendación N° 35:

Suprimir este párrafo para su inclusión en la Sección 2 (Descripción) y en la Sección 3.3 (Composición), tal como resulte apropiado. Ver las Recomendaciones N° 22 y 23.

7.1 – Denominación del alimento – párrafo 5. (Recombinada/reconstituida) – en el Anexo 2: Sección 7.1.3

Comentarios escritos propuestos:

Canadá y Dinamarca señalaron que existe un potencial error de edición en la Sección 7.1, en el antepenúltimo párrafo – debería suprimirse la palabra “no”.

Nueva Zelanda: El nuevo párrafo sobre natas (cremas) recombinadas o reconstituidas es innecesario ya que se encuentra incluido en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, que se menciona en la Sección 7.

El Reino Unido considera que la naturaleza de las natas (cremas) elaboradas por recombinación o reconstitución es tal, que deben estar sujetas a etiquetado obligatorio y designadas de ese modo, “nata (crema) recombinada” o “nata (crema) reconstituida” de acuerdo con la sección 4.1.2 del GSLPF y la sección 4.4 del GSUDT. Por lo tanto, se propuso que la frase final, “... si el consumidor sería engañado por la ausencia de tal etiquetado” sea suprimida para que el consumidor realice su opción informada.

Debate en el 4º CCMMP:

El Comité consideró una propuesta de suprimir la referencia a la reconstitución/recombinación de los productos lácteos para elaborar natas (cremas). Algunas delegaciones, sin embargo, afirmaron que en sus países las natas (cremas) se obtenían por reconstitución/recombinación de la leche. Se mencionó que la disposición de etiquetado abarcaba en forma adecuada el uso de estos procesos y que en ciertos países en los que la producción lechera es baja, resultaría imposible producir natas (cremas) sin reconstitución por recombinación. El Comité acordó mantener la referencia a la reconstitución/recombinación (párrafo 55).

La corrección señalada por Canadá y Dinamarca fue realizada por la Sesión.

Recomendación N° 36:

Ningún cambio aparte de los que surgen de la estructura enmendada de la sección 2.

7.1 – Denominación del alimento – párrafo 6. (Tratamientos térmicos) – en el Anexo 2: Sección 7.1.4

Comentarios escritos propuestos:

Dinamarca no ve la necesidad de declarar que es “pasteurizada” junto a la denominación. Esta información puede proporcionarse en otra parte de la etiqueta. Dinamarca no apoya la declaración junto a la denominación en el caso de tratamientos térmicos más intensos (“UHT” y “esterilizado”), cuyo objetivo es proporcionar información indirecta sobre el sabor, las condiciones de almacenamiento y la durabilidad del producto.

Francia propuso las siguientes enmiendas:

- uso de la expresión “cercano a” en lugar de “junto a”

- la adición de “y/o otros términos que no engañen al consumidor en el país en donde es vendido al por menor.”

Suecia concuerda totalmente que las natas (cremas) pasteurizadas esterilizadas y sometidas a tratamientos térmicos deben incluir la información del tipo de tratamiento térmico al cual fueron sometidas. Sin embargo, Suecia no considera necesario estipular que la información debe estar junto a la designación.

Discusión:

El tratamiento térmico no es el único proceso para obtener productos inocuos. El tipo de tratamiento y otras medidas de control aplicadas ejercen influencia sobre el período de conservación (muy corto hasta larga vida). Los tratamientos no térmicos (por ejemplo, alta presión, microfiltración) pueden reemplazar a los tratamientos térmicos en el futuro y/o pueden ser utilizadas además de los tratamientos térmicos para extender la durabilidad. Por lo tanto parece poco apropiado exigir la declaración de una medida de control en particular (es decir tratamiento térmico) en la etiqueta.

Resulta más adecuado que el objetivo de esta Norma sea asegurar que los consumidores no sean engañados con relación a los términos utilizados y la identidad del producto. El requisito de etiquetado por lo tanto, debería incluir situaciones en las que los consumidores son engañados, tales como:

(i) cuando el tratamiento influye significativamente la identidad del producto final, tal como las cualidades organolépticas (por ejemplo: como en el caso de la esterilización comercial)

(ii) cuando el uso de una tratamiento específico (térmico) se declara en la etiqueta (por ejemplo: “pasteurizada”, “filtrada”)

En el primer caso, el GSLPF (sección 4.1.2 – términos adicionales para describir la verdadera naturaleza) utiliza la frase “conjuntamente con, o junto a, la denominación”. Sin embargo, el GSLPF (sección 8.1.4 – presentación de información obligatoria) utiliza asimismo la frase “en una ubicación prominente en el mismo campo visual”. Se use una u otra opción para el etiquetado, los tratamientos térmicos a los cuales se someten las natas (cremas) es una cuestión de opción. Ya que todos los comentarios realizados en esta sección solicitan una mayor flexibilidad, el CCMMP debería escoger la frase utilizada en la sección 8.1.4 del GSLPF.

También se hace referencia a la discusión que llevó a la Recomendación № 17 la cual recomienda que se utilice el término “esterilizada comercialmente” en lugar de una referencia a tratamientos específicos como UHT y esterilización en recipiente.

Recomendación № 37:

Reemplazar el texto existente por el siguiente:

“Cuando las natas (cremas) fueron esterilizadas comercialmente, la denominación debe estar acompañada de una descripción adecuada del tratamiento aplicado, ya sea como parte de la denominación o en una ubicación prominente en el mismo campo visual.

Cuando se hace referencia en la etiqueta al (a los) tipo(s) de tratamiento térmico aplicado(s), se aplicarán las definiciones proporcionadas en el Código del Codex de Prácticas Higiénicas para la Leche y los Productos Lácteos (ref: en desarrollo).”

7.2 – Declaración de contenido en grasa láctea

Comentarios escritos propuestos:

La República Checa: Todos los productos de nata (crema) son etiquetados con una declaración de contenido en grasa en % m/m.

Discusión:

El 3er CCMMP se mostró de acuerdo con el texto. El texto fue aprobado por el CCFL para ser utilizado en la Norma General para el Queso (A-6).

Para evitar cualquier tipo de confusión, se creyó aconsejable insertar una observación de que si el contenido en grasa se indica por un valor numérico de acuerdo con la Sección 7.1.2, tal indicación puede constituir la declaración de grasa, siempre y cuando la indicación incluya cualquier información adicional que se exija arriba.

Recomendación N° 38:

Agregar lo siguiente:

“Cuando el contenido en grasa del producto esté indicado por un valor numérico de acuerdo con la Sección 7.1.2, tal indicación puede constituir la declaración de grasa, siempre y cuando la indicación incluya cualquier información adicional exigida arriba.”

7.3 – Etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor**Comentarios escritos propuestos:**

Estados Unidos recomendó que se suprimiera todo el párrafo. Al modificar el ámbito para limitar la norma para el consumo directo, este párrafo ya no resulta necesario.

Discusión:

Se recomienda mantener la referencia a las natas (cremas) industriales de la manera recomendada por la Recomendación N° 5.

Recomendación N° 39:

Sin modificaciones.

SECCIÓN 8 – MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**Comentarios escritos propuestos:**

Japón: En la Sección relativa a la Descripción, se definió la forma de una emulsión para las Natas (Cremas). La emulsión de grasa en leche desnatada (descremada) es una de las características esenciales de las natas (cremas). Japón propuso que el método para determinar la forma de una emulsión debería ser estudiado en el CCMAS.

Discusión:

La emulsión puede ser verificada por microscopía de láser confocal. Una imagen que muestre que el suero lácteo constituye la fase continua en la cual se dispersan los glóbulos de grasa permitirá la verificación del cumplimiento de la definición.

Recomendación N° 40:

No es necesaria ninguna acción.

DATOS DE MERCADO SOBRE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO DE NATAS (CREMAS) Y NATAS (CREMAS) PREPARADAS ⁽¹⁾

Nivel de grasa (% masa)	País	Producción Total		Total de Importaciones		Total de Exportaciones	
		1997 (1000 t)	1998 (1000 t)	1997 (1000 t)	1998 (1000 t)	1997 (1000 t)	1998 (1000 t)
10-30	AR	22,1	28,9	0,0	1,1	2,3	2,8
	AU	n.c.	n.c.	0,6	1,1	4,0	3,8
	BE	34,6	41,1	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	CA	5,1	5,5	0,3	0,5	n.c.	0,3
	ES	n.c.	n.c.	1,2	1,3	0,0	0,1
	FI	10,1	10,3	0,1	0,1	n.c.	n.c.
	FR	44,0	53,9	13,3	6,8	19,7	19,8
	NL	4,6	4,6	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	NO	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	US	904,0	931,5	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	Suma	1.024,5	1.075,8	15,5	10,9	26,1	26,8
	Nº de países⁽²⁾	7	7	6	6	4	5
>30	AU	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	1,4	1,2
	BE	48,4	49,1	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	CA	0,9	1,0	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	ES	n.c.	n.c.	5,8	6,3	0,2	3,2
	FI	28,1	27,9	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	FR	221,0	224,0	4,9	5,4	17,1	20,2
	NL	19,9	20,0	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	NO	24,8	25,3	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	US	254,5	261,0	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	Suma	597,6	608,4	10,7	11,7	18,6	24,6
	Nº de países⁽²⁾	7	7	2	2	3	3
Todos los Productos	AR	22,1	28,9	0,0	1,1	2,3	2,8
	AT	53,8	55,8	1,2	1,3	0,7	0,8
	AU	n.c.	n.c.	0,6	1,1	5,4	5,0
	BE	83,0	90,2	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	CA	6,0	6,5	0,3	0,5	n.c.	0,3
	DE	667,0	663,0	8,0	13,0	37,0	37,0
	DK	59,1	55,7	6,1	4,9	14,2	13,1
	ES	61,0	73,2	7,1	7,6	0,2	3,3
	FI	38,2	38,2	0,1	0,2	0,3	0,3
	FR	265,0	277,9	18,2	12,2	36,8	40,0
	GR	8,8	9,0	10,6	12,0	0,0	0,1
	IE	9,6	10,2	14,0	13,0	6,0	3,0
	JP	68,0	70,7	0,0	0,0	n.c.	n.c.
	NL	24,5	24,6	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	NO	24,8	25,3	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.
	NZ	<1	<1	0,0	0,0	<1	<1
US	1.158,5	1.192,5	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	
	Suma	2.548,4	2.621,6	66,2	66,9	102,9	105,7
	Nº de países⁽²⁾	16	16	11	12	11	12

(1) Las natas (cremas) preparadas incluyen todos los productos especificados en la Sección 2.4 del Proyecto de Normas.

(2) Solamente aquellos países en los se han incluido datos disponibles. Solamente los países en los que la diferenciación de acuerdo con los niveles de grasa se incluyeron en las primeras dos listas.

PROYECTO DE NORMA REVISADO PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS

(Redactado nuevamente por la FIL en la Etapa 6 del Procedimiento del Codex)

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.

*) **Recomendación:** Mantener el texto eliminando los corchetes y separar la descripción de la nata en (i) “nata (crema)” como materia prima, (ii) sus símiles reconstituidos y recombinados, y (iii) natas (cremas) preparadas (ver la sección 2 debajo).

2. DESCRIPCIÓN

2.1 NATA (CREMA) es el producto lácteo fluido* 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 reconstituir 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 recombinar 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 a la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada 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^a que se obtiene preparando y envasando nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada 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^a, nata (crema) reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida [por el consumidor final]*. La nata (crema) puede haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.

*) **Recomendación:** suprimir el texto que se encuentra entre corchetes.

2.4.3 La nata (crema) envasada a presión es la nata (crema) fluida^a, nata (crema) reconstituida o nata (crema) recombinada que es envasada con una 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^a reconstituida o recombinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).

[Nata (Crema) espesada [a ser desarrollada]]*

*) **Recomendación:** Suprimir la referencia a la nata (crema) espesada.

2.2.5 La nata (crema) fermentada es el producto lácteo que se obtiene por fermentación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida o nata (crema) recombinada por la acción de microorganismos [específicos]*, 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.

*) **Texto recomendado:** reemplazar “específico” por “adecuado”

2.2.6 [Nata (Crema) Acidificada [a ser desarrollada]]*

***Definición Recomendada:** La Nata (Crema) Acidificada es el producto lácteo que se obtiene por acidificación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de la acidez para obtener una reducción del pH con o sin coagulación.

^{a)} 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) separadas:

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.

* Por 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): 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 establece 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 inoos incluyendo los que se especifican en la Sección 2 de la Norma del Codex para Leches Fermentadas [cf: en desarrollo].

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

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

***) Recomendación:** *Suprimir los corchetes*

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 ALIMENTARIOS⁵

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 específicos y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Categoría de aditivo:		Pasteurizada					Esterilizada comercialmente ^(a)				
		Estabili- zantes	Ácidos	Regula- dores de la Acidez	Espesan- tes y Emulsio- nantes	Gases Impe- lentes	Estabi- lizantes	Ácidos	Regula- dores de la Acidez	Espesan- tes y Emulsio- nantes	Gases Impe- lentes
Categoría de producto:	Contenido en grasa:										
Nata (Crema) líquida preenvasada (2.4.1):	10% a menos del 20%	[X]	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	20% a menos del 30%	[X]	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	Desde 30%	-	-	-	-	-	X	-	[X]	X	-
Nata (Crema) para montar/batir (2.4.2):	10% a menos del 20%	X	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	20% a menos del 30%	X	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	Desde 30%	-	-	-	-	-	X	-	[X]	X	-
Nata (Crema) envasada a presión (2.4.3):	10% a menos del 20%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	20% a menos del 30%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	Desde 30%	-	-	-	-	X	X	-	[X]	X	X
Nata (Crema) Montada/ Batida (2.4.4):	10% a menos del 20%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	20% a menos del 30%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	Desde 30%	-	-	-	-	X	X	-	[X]	X	X
Nata (Crema) fermentada (2.4.5):	10% a menos del 20%	X	-	[X]	X	-	X	-	X	X	-
	20% a menos del 30%	[X]	-	[X]	X	-	X	-	X	X	-
	Desde 30%	X	-	[X]	-	-	X	-	X	X	-
Nata (Crema) acidificada (2.4.6):	10% a menos del 20%	X	X	X	X	-	X	X	X	X	-
	20% a menos del 30%	[X]	X	X	X	-	X	X	X	X	-
	Desde 30%	-	X	X	-	-	X	X	X	X	-

X = El uso de aditivos pertenecientes a la clase está tecnológicamente justificado

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

⁵ Las disposiciones relativas a los aditivos están sujetas a aceptación por parte del Comité del Codex para los Aditivos Alimentarios y a su incorporación en la Norma General para Aditivos Alimentarios

- a) La esterilización comercial es una medida de control de microorganismos que se basa en la aplicación de calor a altas temperaturas durante un tiempo suficiente como para esterilizar comercialmente la leche o los productos lácteos. Cuando se combina con un envasado adecuado (envases asépticos y/o sellados) la esterilización comercial da como resultado productos inocuos y estables desde el punto de vista microbiológico durante un plazo considerable a temperatura ambiente. Las condiciones de esterilización comercial están diseñadas para reducir la probabilidad de supervivencia del organismo *Clostridium botulinum* en al menos un factor de 10^{12} (el “proceso botulinum mínimo”). Los productos lácteos comercialmente estériles se etiquetan a menudo de acuerdo a modelos locales, tales como “larga vida”, “UHT” (Tratamiento a Temperatura Ultra Elevada), “esterilizada”, o “ultrapasteurizada”.

INS Nº	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo	
	Estabilizantes		
	Los estabilizantes pueden utilizarse en cumplimiento de la definición de los productos lácteos y solamente hasta el punto en que resulte funcionalmente necesarios tomando en cuenta cualquier uso de gelatina y almidón como se establece en la Sección 3.2 y cualquier uso de espesantes incluyendo almidones modificados como se establece a continuación.		
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF	
326	Lactato de potasio		
327	Lactato de calcio		
330	Ácido cítrico		
331	Citratos sódicos		
332	Citratos de potasio		
333	Citratos de calcio		
339	Fosfatos sódicos		
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		5 g/kg, solo o combinado, expresado como P ₂ O ₅
450i	Difosfato disódico		
450ii	Difosfato trisódico		
452	Polifosfatos		
	Ácidos		
270	Ácido láctico (L, D, and DL-)	Limitado por las BPF	
330	Ácido cítrico		
	Reguladores de la acidez:		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF	
500	Carbonatos de sodio		
501	Carbonatos de potasio		
516	Sulfato de calcio		
	Espesantes y Emulsionantes		
	Los espesantes incluyendo los almidones modificados pueden utilizarse en cumplimiento de la definición de los productos lácteos y solamente hasta el límite en que sean funcionalmente necesarios tomando en cuenta cualquier uso de gelatina y almidón como se establece en la Sección 3.2 y cualquier uso de estabilizantes como se establece arriba.		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF	
400	Ácido algínico		
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilen glicol		5 g/kg
406	Agar		
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluyendo el furcelleran)		Limitado por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo		
412	Goma guar		
415	Goma xantana		
418	Goma gellan		
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	1 g/kg	
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)		
434	Monopalmitato de sorbitan polioxoetileno (20)		
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	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	
491	Monoestearato de sorbitan	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de sodio	
<u>Almidones modificados, de la siguiente manera:</u>		
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato dialmidonado convertido en éster con trimetafosfato de sodio: convertido en éster con fósforo oxiclóruo	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato vinílico	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo	
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	
Gases impelentes:		
290	Anhídrido carbónico	
941	Nitrógeno	Limitado por las BPF
942	Óxido nitroso	

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de 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 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. 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 debería 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 “Yogur”, “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 estará acompañada de una indicación del contenido en grasa, ya sea como valor numérico o mediante un término calificador adecuado aceptable en el país en donde es vendido al por menor, ya sea como parte de la denominación 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 [xx]*% en grasa láctea constituye la referencia.

***) Cifra recomendada: 30%**

- 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 el consumidor sería engañado de no existir tal etiquetado.

- 7.1.4 Cuando las natas (cremas) han sido esterilizadas comercialmente, la designación estará acompañada de una descripción adecuada del tratamiento aplicado, ya sea como parte de la denominación o en una ubicación prominente en el mismo campo visual.

Cuando se hace referencia en la etiqueta al (a los) tipo(s) de tratamiento(s) térmico(s) utilizado(s), se aplicarán las definiciones establecidas en el Código del Codex de Prácticas Higiénicas para la Leche y los Productos Lácteos (ref: en desarrollo).

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA LÁCTEA

El contenido en 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 en grasa del producto está 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 PARA 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 identificativa, 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.