



Tema 5 d) del programa

CX/CAC 15/38/6

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

38.º período de sesiones, Centro Internacional de Conferencias (CICG)

Ginebra (Suiza), 6-11 de julio de 2015

PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

A continuación figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico 2014-19* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCFICS	Principios y/o directrices para el intercambio de información (incluidos los cuestionarios) entre países para respaldar las importaciones y exportaciones de alimentos	REP 15/FICS párrs. 28 y 29 y Apéndice III
CCFICS	Orientación para la verificación del rendimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos	REP 15/FICS párrs. 36 y 37 y Apéndice IV
CCFICS	<i>Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) (Revisión)</i>	REP 15/FICS párrs. 46 y 47 y Apéndice V
CCFICS	<i>Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997) (Revisión)</i>	REP 15/FICS párrs. 54 y 55 y Apéndice VI
CCNFSDU	Definición de la biofortificación	REP 15/NFSDU párrs. 164 y 165 y Apéndice VII
CCNFSDU	VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga: ácido eicosapentaenoico (AEP) y ácido docosahexaenoico (ADH)	REP 15/NFSDU párr. 191 y Apéndice IX
CCAFRICA	Norma regional para la carne seca	REP 15/AFRICA párr. 61 y Apéndice II
CCAFRICA	Norma regional para los productos a base de yuca (mandioca) cocida y fermentada	REP 15/AFRICA párr. 63 y Apéndice III

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCAFRICA	Norma regional para la manteca de karité	REP 15/AFRICA párr. 65 y Apéndice IV
CCAFRICA	Norma regional para las hojas de <i>Gnetum</i> Spp.	REP 15/AFRICA párr. 66 y Apéndice V
CCFO	Adición del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico (OxG) a la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Revisión)	REP 15/FO párr. 89 y Apéndice VI
CCFO	Revisión de la composición de ácidos grasos y otros factores de calidad del aceite de maní (aceite de cacahuete) en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Revisión)	REP 15/FO párr. 97 y Apéndice VII
CCFO	Revisión del límite de campesterol en la <i>Norma para los Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CODEX STAN 33-1981) (Revisión)	REP 15/FO párr. 118 y Apéndice VIII
CCCF	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas	REP 15/CF párr. 143 y Apéndice VIII
CCFA	Categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías en la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) (Revisión)	REP 15/FA párr. 92 y Apéndice XI
CCFA	Secciones 4.1.c y 5.1.c de la <i>Norma General para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales</i> (CODEX STAN 107-1981) (Revisión)	REP 15/FA párr. 164 y Apéndice XIV
CCPR	Establecimiento de los calendarios y listas de prioridades del Codex en materia de plaguicidas para evaluación de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)	REP 15/PR párr. 175 y Apéndice XII
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	REP 15/RVDF párr. 112 y Apéndice VIII
CCMMP	Norma para permeados lácteos en polvo	véase el Anexo 1 del presente documento

DOCUMENTO DE PROYECTO:**NORMA DEL CODEX PARA PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO**

Preparado por un Grupo de trabajo electrónico dirigido por Dinamarca y copresidido por Nueva Zelandia

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

La norma abordará la identidad, la calidad de la composición y la inocuidad de los productos en polvo derivados de permeados lácteos y destinados a emplearse como ingredientes de alimentos.

Los *permeados lácteos en polvo* son un grupo de productos lácteos que se caracterizan por una alta concentración de lactosa y tienen en común el hecho de haberse elaborado por desecación de permeados o productos similares, extrayendo en la medida en que resulte viable la grasa y las proteínas lácteas de materias primas líquidas que contienen lactosa, tales como la leche (desnatada, parcialmente desnatada y entera), la nata (crema), el suero dulce de mantequilla (manteca) y/o el suero de leche. Dependiendo de la materia prima utilizada, estos productos se denominan normalmente *permeado de leche en polvo*, *permeado de suero en polvo* o *permeado lácteo en polvo*.

El *permeado de suero en polvo* es el permeado lácteo en polvo obtenido del permeado de suero. El permeado de suero se obtiene mediante la extracción de las proteínas de leche del suero, por ejemplo, mediante un proceso mecánico (como la filtración a través de una membrana) o mediante precipitación inducida por el calor. El suero se define en la *Norma para Sueros en Polvo* (CODEX STAN 289-1995) como un producto lácteo obtenido durante la elaboración del queso y/o la caseína.

El *permeado de leche en polvo* es el permeado lácteo en polvo obtenido del permeado de leche. El permeado de leche se define en la *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CODEX STAN 207-1999), la *Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CODEX STAN 250-2006), la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo* (CODEX STAN 251-2006), la *Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CODEX STAN 252-2006), la *Norma para las leches evaporadas* (CODEX STAN 281-1971) y la *Norma para las leches condensadas* (CODEX STAN 282-1971) como un producto lácteo que se obtiene extrayendo las proteínas y la grasa lácteas de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración.

2. PERTINENCIA Y OPORTUNIDAD

Los permeados lácteos en polvo se introdujeron en los decenios de 1970 y 1980 con el desarrollo de la tecnología de filtración a través de membrana. Sin embargo, su introducción no fue satisfactoria porque el producto era muy higroscópico (la proporción de lactosa amorfa era demasiado elevada) y en el mercado emergente fueron sustituidos en gran medida por la lactosa en polvo. Desde entonces, ha avanzado la tecnología de secado para la obtención de productos en polvo; ahora es posible controlar el proceso de cristalización, creando de ese modo "gránulos sueltos". En la actualidad hay un volumen de producción cada vez mayor y un amplio número de empresas alimentarias dedicadas a la elaboración, el comercio y el uso de estos productos.

Sin embargo, no se ha establecido una única definición o denominación acordada internacionalmente para el etiquetado de estos productos, lo cual puede dar lugar a prácticas comerciales desleales e inducir a error al consumidor, por ejemplo en función de la forma de mencionar los permeados lácteos en polvo en las listas de ingredientes de otros alimentos. La falta de una norma internacional para este tipo de producto también crea problemas para el comercio con países que solo autorizan la importación de productos para los que existe una norma de composición (ya sea en la legislación nacional o como norma del Codex).

Otro problema respecto del comercio de permeados lácteos en polvo se relaciona con el hecho de que ya se utilizan productos similares como ingredientes de piensos, por lo que algunos mercados son reacios a reconocer los permeados lácteos en polvo alimentarios como ingredientes apropiados e inocuos de los alimentos. Esto ha provocado restricciones a las importaciones en algunos países, o la comercialización de estos productos con la denominación incorrecta de "lactosa" o "suero en polvo". El hecho de que no existan

normas internacionales también influye en la reticencia a aceptar permeados lácteos en polvo en los productos de ayuda alimentaria¹.

Debido a las restricciones antedichas, es necesario establecer una norma del Codex que abarque la identidad, la composición, el etiquetado y la calidad que serán de aplicación como referencia en el comercio.

La adopción de una norma del Codex para los permeados lácteos en polvo también contribuirá a la protección de la salud de los consumidores, ya que abordará los aditivos alimentarios e incluirá referencias a los documentos pertinentes del Codex sobre la inocuidad de los alimentos.

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN TRATARSE

La norma consistirá en una norma para productos acorde con la estructura de otras normas del Codex relativas a productos lácteos elaboradas por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP). Ello supone establecer una definición general del producto para los *permeados lácteos en polvo* y definiciones más específicas para el *permeado de leche en polvo* y el *permeado de suero en polvo*. Además, la norma incluirá especificaciones sobre la composición esencial y los factores de calidad, los aditivos alimentarios y el etiquetado. Se abordarán las modificaciones de productos pertinentes, como la desmineralización parcial. La inocuidad alimentaria se abordará a través de referencias a las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex pertinentes.

4. EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Criterio general

La finalidad de esta norma es garantizar prácticas leales en el comercio a través del establecimiento de la identidad, la composición y las denominaciones del producto, así como proteger al consumidor mediante la inclusión de referencias a las normas del Codex apropiadas con respecto al etiquetado y la inocuidad de los alimentos.

Criterios aplicables a los productos

a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países*

El permeado lácteo en polvo se produce en tres regiones geográficas del mundo como mínimo en cantidades superiores a 540 000 toneladas (véase el cuadro más abajo). Los datos se presentan por regiones con el fin de no exponer datos de empresas individuales.

<i>Datos proporcionados por la Federación Internacional de Lechería (FIL) (Cifras en toneladas)</i>	2013		2014	
	Producción	Exportaciones	Producción	Exportaciones
América del Norte				
Permeado de leche en polvo	24 948	10 433	24 993	10 497
Permeado de suero en polvo	464 937	251 293	470 335	256 428
América Latina				
Permeado de leche en polvo	0	0	0	0
Permeado de suero en polvo	22 570	17 982	23 730	18 119
Europa				
Permeado de leche en polvo	1 500	800	1 650	850
Permeado de suero en polvo	202 720	148 800	212 300	150 500
Oceanía				
Permeado de leche en polvo	0	0	0	0
Permeado de suero en polvo	0	0	0	0
Asia				
Permeado de leche en polvo	0	0	0	0
Permeado de suero en polvo	0	0	0	0
En total	716 675	429 308	733 008	436 394

¹ Muchas especificaciones de ingredientes lácteos para productos destinados a la ayuda alimentaria, tal y como establecen el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA), hacen referencia a las normas existentes del Codex (es decir, las relativas a la leche en polvo, la lactosa, el suero en polvo)*. Entre otros ejemplos pueden citarse los suplementos nutritivos a base de lípidos (LNS-LQ y LNS-MQ) citados en el sitio web del PMA:

<http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications;jsessionid=BCEEF351C1966A0C7565463C44D4AFBB>

Cabe subrayar que los datos aquí proporcionados no ofrecen una información completa sobre la producción y el comercio, ya que no ha sido posible obtener datos de todos los países que producen permeados lácteos en polvo. No se dispone de datos sobre el consumo de los permeados lácteos en polvo.

El volumen total de producción, comercio y consumo de los permeados lácteos en polvo justifica el establecimiento de una norma internacional.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Actualmente no se dispone de normas nacionales, pero existen normas comerciales en vigor o en curso de elaboración.

En el mercado internacional se comercializa actualmente una amplia gama de permeados lácteos en polvo que varían en cuanto a composición y calidad. La diversidad y la falta de una norma internacional claramente definida que abarque la composición esencial y los parámetros de calidad no propician un mayor crecimiento y desarrollo del comercio internacional de estos productos. La falta de una norma claramente definida para esta clase de productos se ha traducido en la venta de permeados lácteos en polvo con otras denominaciones de productos lácteos inapropiadas (tales como suero en polvo y lactosa).

Existen algunos productos relacionados que se elaboran a partir del suero o la leche usando una tecnología similar pero se venden con nombres diferentes². Estos productos tienen un menor contenido de lactosa y un contenido mayor de proteínas y sales en comparación con los permeados lácteos en polvo. En caso de que la continuación del comercio de tales productos plantee dificultades, estas pueden abordarse durante la elaboración de la norma.

c) Mercado internacional o regional potencial

Los permeados lácteos en polvo se emplean como ingredientes de otros alimentos (p. ej., productos lácteos, productos de pastelería, aperitivos, bebidas, postres, helados o productos de confitería, entre otros), principalmente como edulcorante y potenciador del sabor. Los permeados lácteos en polvo aportan beneficios nutricionales en comparación con otros edulcorantes debido a su contenido natural de calcio, fósforo, magnesio y potasio.

Hasta el momento, el aumento de las ventas de los permeados lácteos en polvo se ha visto impulsado en parte por unos precios ligeramente más bajos que los del suero en polvo y la lactosa y en parte por sus ventajas sensoriales, a saber, un sabor menos amargo o metálico que el del suero en polvo (menor contenido de compuestos nitrogenados), y un gusto más denso y lechoso cuando se añaden a otros alimentos (como chocolate o productos de pastelería) en comparación con el que puede obtenerse utilizando lactosa.

Se ha demostrado que la lactosa tiene efectos activadores del crecimiento en cerditos destetados y un efecto prebiótico beneficioso que potencia el crecimiento de lactobacilos y bifidobacterias en el colon^{3,4}. En los seres humanos se ha observado que la lactosa tiene un efecto prebiótico en adultos con deficiencia de lactasa; la lactosa está indicada en lactantes prematuros con inmadurez de la actividad de lactasa así como en lactantes nacidos a término⁵. La lactosa puede tener un efecto prebiótico similar en niños malnutridos que presentan deficiencia de lactasa secundaria. La adición de lactosa a alimentos para niños con malnutrición moderada aumentaría la densidad calórica y podría mejorar la palatabilidad de la ayuda alimentaria. En comparación con la sacarosa, que se utiliza actualmente para incrementar la densidad calórica en algunos productos de ayuda alimentaria, la lactosa tiene una cariogenicidad inferior⁶. Por último, la lactosa puede aumentar la absorción de minerales en lactantes y niños pequeños.

Los permeados contienen principalmente minerales potenciadores del crecimiento (K, Mg, P y Zn)⁷ y calcio. En general, la cantidad de estos minerales así como las ratios relativas de nutrientes en los permeados se consideran adecuadas para su incorporación en alimentos para niños con malnutrición moderada, siempre y

² Por ejemplo, "productos lácteos sólidos", con arreglo a una especificación del American Dairy Products Institute (ADPI).

³ Ito M, Kimura M. Influence of Lactose on Faecal Microflora in Lactose Maldigestors. *Microb Ecol Health Dis* 1993, 73-76.

⁴ Szilagyi, A. *et al.* Differential impact of lactose/lactase phenotype on colonic microflora. *Can J Gastroenterol* 2010; 24: 373-379.

⁵ Coppa GV, Zampini L, Galeazzi T, Gabrielli O. Prebiotics in human milk: a review. *Dig. Liver Dis. Dic. de 2006; 38, Supl. 2: S291-S294.*

⁶ Bowen WH, Lawrence RA. Comparison of the cariogenicity of cola, honey, cow milk, human milk and sucrose. *Pediatrics*. 2005; 116, 921-927.

⁷ K. Fleisher Michaelsen *et al.* Cow's milk in Treatment of moderate and severe under nutrition in low-income countries. In *Milk and Milk Products in Human Nutrition*, p. 99-111. Karger Medical and Scientific Publishers, 2011.

cuando se tengan en cuenta las recomendaciones relativas a la ingestión diaria de nutrientes en este segmento poblacional.

Debido a estos beneficios el mercado para los permeados lácteos en polvo se está ampliando, tanto en cuanto al tonelaje de productos comercializados como a sus diversas aplicaciones en una amplia gama de alimentos.

El mercado creciente de concentrados de proteínas lácteas (por ejemplo, el concentrado de proteínas de suero) aumenta la cantidad de permeados disponibles para su secado en forma de permeado en polvo. Por lo tanto, el potencial de oferta del extracto seco de la leche para la obtención de permeados lácteos en polvo es elevado.

Se espera que la norma contribuya de forma positiva a seguir desarrollando el mercado y el comercio de permeados lácteos en polvo.

d) Posibilidades de normalización del producto⁸

El producto se presta a la normalización del Codex. Esto se demuestra por la naturaleza de los parámetros previstos para su normalización, que incluyen los mismos tipos de componentes conocidos que se abordan en las normas del Codex para otros productos lácteos secos (como la lactosa, las proteínas, la grasa láctea, las cenizas y la humedad).

El principal parámetro de composición de los permeados lácteos en polvo es la lactosa, que es el componente que caracteriza al producto.

Otros elementos constitutivos de la leche, como la proteína láctea y las sales orgánicas, son componentes ineludibles y aceptables del producto, cuyo contenido viene determinado por la materia prima y el método utilizado de extracción de la proteína. Las sales orgánicas son elementos constitutivos de la leche (fosfatos de calcio, citratos de calcio y cloruros). Cuando el suero es el elemento básico, también hay restos de sales formadas durante la fermentación microbológica de la leche utilizada para fabricar el queso (por ejemplo, lactato, propionato, citrato, dependiendo de los cultivos utilizados). Estas sales son del mismo tipo que las que están presentes en el suero en polvo. El permeado de suero en polvo obtenido a partir del suero ácido también presentará sales derivadas de la precipitación de las caseínas. Los tratamientos adicionales pueden reducir al mínimo la presencia de los componentes antedichos (por ejemplo, la desmineralización).

El contenido de nitrógeno de los permeados en polvo, calculado como "proteína", se compone de aminoácidos libres y proporciones relativamente altas de compuestos nitrogenados como urea, bases púricas y creatina. No es apropiado especificar en la norma un nivel mínimo para la proteína, puesto que esta no es el elemento característico de estos productos y los mismos no están destinados a ser comercializados por su elevado contenido proteico.

Por consiguiente, lo adecuado es especificar solo un contenido máximo de proteínas.

El equilibrio de composición entre la lactosa, la proteína de leche y las sales de los diferentes tipos de permeados lácteos en polvo depende de la materia prima y el método de extracción de proteínas utilizado.

La norma abordará los requisitos de composición de los siguientes componentes:

- un límite mínimo de lactosa, por ejemplo, el 76 % (m/m) expresado como lactosa anhidra;
- niveles máximos de proteína de leche (por ejemplo, menos del 7 %), grasa láctea y cenizas;
- no se requieren límites mínimos de proteína de leche, grasa láctea y cenizas puesto que estos no constituyen parámetros que caractericen la identidad de los permeados lácteos en polvo;
- un nivel máximo de agua para mantener la inocuidad y la calidad durante el almacenamiento, por ejemplo, el 5 % de humedad, que incluye el agua de cristalización de la lactosa.

Con respecto a los aditivos, lo que se pretende es determinar las clases funcionales justificadas tecnológicamente. Puede incluirse la lista correspondiente de los distintos aditivos pertinentes en estas clases funcionales, o bien puede presentarse al Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para su inclusión en la NGAA.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

En la actualidad, el Codex Alimentarius no incluye normas del Codex que regulen la identidad de los permeados lácteos en polvo.

⁸ El término "normalización" se refiere al establecimiento de una norma del Codex sobre productos y no a la normalización de sus componentes para cumplir las especificaciones de composición.

Los permeados lácteos en polvo son productos lácteos que se diferencian de los otros dos productos lácteos que contienen lactosa regulados por normas del Codex, en concreto:

- *lactosa*, definida como concentrado puro de lactosa y regulada por la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999),
- *polvos de suero*, definidos como suero en polvo o suero ácido en polvo y regulados por la *Norma para Sueros en Polvo* (CODEX STAN 289-1995).

Se ha considerado la posibilidad de incluir los permeados lácteos en polvo en la *Norma del Codex para Sueros en Polvo* (CODEX STAN 289-1995) existente. No obstante, los permeados lácteos en polvo se diferencian del suero en polvo por las materias primas utilizadas, la elaboración, la composición y el uso. Por consiguiente, se propone establecer una norma del Codex separada para los permeados lácteos en polvo.

No habrá solapamientos en el ámbito de aplicación entre una norma sobre productos para permeados lácteos en polvo y las dos normas existentes para azúcares y para sueros en polvo, respectivamente.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

El trabajo abarcará un grupo de productos bien definidos. Debido a sus características específicas, ninguna otra norma del Codex abarca los permeados lácteos en polvo, ni puede ampliarse su alcance para que los abarque. Por consiguiente, es necesario establecer una norma del Codex independiente para los permeados lácteos en polvo.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

La Asociación Europea de Productos del Suero ha emprendido los trabajos preparatorios para alcanzar un acuerdo sobre los requisitos de composición del permeado de suero en polvo. También está actuando en esta esfera el American Dairy Products Institute (ADPI), una asociación comercial estadounidense que representa a la industria de ingredientes lácteos e incluye a la mayor parte de productores y comerciantes de permeados lácteos en polvo.

5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El establecimiento de una norma del Codex para los permeados lácteos en polvo está en consonancia con objetivos estratégicos del Codex por los siguientes motivos:

- Refuerza el Codex Alimentarius como organismo preeminente para la elaboración de normas internacionales alimentarias con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.
- Cumple el objetivo 1 especificado en el Plan estratégico 2014-19 de establecer normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones actuales e incipientes en relación con los alimentos y, en particular, la actividad 1.2.2: “Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los Miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos”.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX EXISTENTES

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas del Codex vigentes y pertinentes. Tendrá en cuenta las disposiciones de la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CAC/RCP 57-2004), los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997), la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995) y la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

7. DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD Y DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO DE EXPERTOS

No se precisa.

8. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESAS APORTACIONES

No se precisan.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA FINALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Acuerdo de comenzar nuevos trabajos sobre una norma para los permeados lácteos en polvo por parte de la CAC	Julio de 2015
Distribución del anteproyecto de norma para recabar observaciones en el Trámite 3	Septiembre de 2015
Examen por el CCMMP en el trámite 4	Comienzos de 2016
Aprobación por la CAC en el trámite 5 o 5/8 (dependiendo de los avances que se logren)	Julio de 2016
Examen del proyecto de norma por el CCMMP en el trámite 7, en caso necesario	Comienzos de 2017
Adopción de la Norma por la CAC	Julio de 2017