



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

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

### ENMIENDAS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

#### **PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA EL ESTABLECIMIENTO Y LA APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS RELATIVOS A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 21-1997)**

Secciones 4.5, 4.8 y 4.9

Añadir una nota a pie de página donde se lea “FAO/WHO Risk manager’s guide to the statistical aspects of microbiological criteria related to foods” (Guía FAO/OMS del gestor de riesgos sobre los aspectos estadísticos de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos) en las secciones 4.5, 4.8 y 4.9 de los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* ([CAC/GL 21-1997](#))<sup>1</sup>.

#### **NORMA PARA LA MOZZARELA (CODEX STAN 262-2006)**

Sección 4

1. En el cuadro relativo a la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en las clases funcionales de la *Norma para la mozzarella* ([CODEX STAN 262-2006](#)), añadir una “X” y una “X<sup>b</sup>” para el uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en la mozzarella con alto contenido de humedad únicamente en el tratamiento superficial (véase el Anexo). Estas dos entradas habían quedado involuntariamente en blanco tanto en el Apéndice XXII de [ALINORM 06/29/11](#) como en la norma que figura en el sitio Web del Codex.

---

<sup>1</sup> [REP15/FH](#), párr. 36.

## Enmiendas a la Sección 4 sobre “Aditivos alimentarios” de la Norma para la mozzarella (CODEX STAN 262-2006)

**Nota:** Las enmiendas se presentan en letra **negrita y subrayada**.

### 4. Aditivos alimentarios

Únicamente las clases de aditivos que se indican como justificadas en el siguiente cuadro pueden utilizarse para las categorías de productos especificadas. Para cada clase de aditivo, y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

#### UTILIZACIÓN JUSTIFICADA

Clase funcional de aditivo	Mozzarella con bajo contenido de humedad		Mozzarella con alto contenido de humedad	
	Masa de queso	Tratamiento superficial	Masa de queso	Tratamiento superficial
Colorantes:	X <sup>a)</sup>	–	X <sup>a)</sup>	–
Blanqueadores:	–	–	–	–
Reguladores de acidez:	X	–	X	–
Estabilizadores:	X	–	X	–
Espesantes:	X	–	X	–
Emulsionantes:	–	–	–	–
Antioxidantes:	–	–	–	–
Conservantes:	X	X	X	<b><u>X</u></b>
Agentes espumantes:	–	–	–	–
Antiaglutinantes:	–	X <sup>b)</sup>	–	<b><u>X<sup>b)</sup></u></b>

a) Solo para obtener las características de color según se describen en la Sección 2.

b) Exclusivamente para la superficie del queso en lonchas, en trozos, desmenuzado o rallado.

X Se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos de la clase.

– No se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos de la clase.