

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**CX/EXEC 00/47/9-Add. 2**  
**Junio 2000**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS 47ª reunión, Sede de la OMS, Ginebra, 28-30 de junio de 2000

#### EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5 Observaciones de los gobiernos

#### COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

##### DINAMARCA

##### *Anteproyecto de Norma Revisada para Cremas, Cremas Batidas y Cremas Fermentadas (ALINORM 01/11, Apéndice VI)*

Aunque no tenemos objeciones respecto de la adopción en el Trámite 5, consideramos que en el intento de incluir todos y cada uno de los productos lácteos en los que aparece el término “cremas” en el nombre del alimento se ha elaborado un proyecto de norma excesivamente complicado.

En particular, no vemos la necesidad de que el Codex establezca normas específicas para “cremas” que han sido objeto de un tratamiento posterior para obtener su fermentación, espesamiento o acidificación.

Mantenemos la posición de que esta norma debe seguir siendo simple, y debe regular únicamente productos destinados a la venta directa al consumidor (con exclusión, por tanto, de las cremas para uso industrial).

##### *Anteproyecto de Norma Revisada para Leches Fermentadas (ALINORM 01/11, Apéndice VII)*

Estamos de acuerdo con su adopción en el Trámite 5.

Sin embargo, la forma en que se trata el “yogur suave” en el Anteproyecto no resulta aceptable para Dinamarca. Si el “yogur suave” no cumple con la definición genérica de “yogur”, consideramos que el empleo de este término puede inducir a error a los consumidores de nuestro país.

Por otra parte, este problema podría resolverse complementando las disposiciones relativas al “yogur suave” con un texto adecuado que destaque que el término sólo puede emplearse en aquellos países en los que una legislación nacional específica así lo disponga, y únicamente de conformidad con la legislación específica del país en cuestión.

Además, en caso de que se mantenga una definición específica de “yogur suave”, no deberá excluirse de ésta el “yogur suave” que se ajuste a la definición genérica de “yogur”.

Por último, nos gustaría subrayar que apoyamos la solución provisional con respecto al etiquetado de productos sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación. Sin embargo, se hace necesario un examen posterior sobre todo de ciertos aspectos de la redacción.

##### *Anteproyecto de Norma Revisada para Sueros en Polvo (ALINORM 01/11, Apéndice VIII)*

Por razones económicas, este documento está reproducido en un número limitado de copias. Se solicita cortésmente a los delegados y a los observadores a traerlo a las reuniones y a abstenerse en pedir copias adicionales, a menos que no sea estrictamente indispensable.

Apoyamos su adopción en el Trámite 5.

## REPÚBLICA CHECA

### ***Anteproyecto de Norma Revisada para Cremas, Cremas Batidas y Cremas Fermentadas (ALINORM 01/11, App. VI)***

La legislación nacional confirma el contenido mínimo de grasa, que se ha establecido en 10 por ciento.

Todos los productos de crema llevan en la etiqueta una declaración del contenido de grasa expresado en % m/m.

La mayor parte de las cremas no fermentadas se producen con un 30-33 por ciento de grasa.

Las cremas fermentadas se producen con un contenido de grasa de 12-18 por ciento. Proponemos que se acepte un contenido de grasa de este orden (el mínimo establecido en la norma es de 18 por ciento).

Un ingrediente de todas las cremas fermentadas suele ser el almidón, que se utiliza para estabilizar su consistencia.

### ***Anteproyecto de Norma Revisada para Leches Fermentadas (ALINORM 01/11, App. VII)***

Párrafo 2.1 – En la República Checa no se produce “yogur suave”; se autoriza la utilización del nombre “yogur”, acompañado de cualquier otro adjetivo, en productos con cultivos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* únicamente. Estos yogures se fabrican con un sabor ácido más o menos fuerte según la marca y la tecnología empleada. La designación “yogur suave” o una denominación análoga en checo crearía confusión en los consumidores.

Los productos de “Leche con fermentos acidófilos” deberían contener, además del microorganismo *Lactobacillus acidophilus*, también cultivos de mesófilos (fermento láctico). Esto es necesario para asegurar la calidad del producto que se ofrece a los consumidores (gusto en función de la acidez). Proponemos completar las indicaciones relativas a Leche con fermentos acidófilos, en el párrafo 2.1, con cultivos de mesófilos (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*) y en el párrafo 3.3 con *Lactobacillus acidophilus* mín.  $10^6$  y con *Streptococcus* mín.  $10^7$  durante el período de durabilidad del producto.

Párrafo 3.3 – véase más arriba – Leche con fermentos acidófilos

- otros microorganismos indicados en la etiqueta: proponemos mín.  $10^4$  durante el período de durabilidad, lo que significa, por ejemplo, microorganismos específicos para el yogur mín.  $10^7$ , y mín.  $10^4$  adicional respetando el sabor de los productos y la durabilidad de estos microorganismos adicionales (bacterias bífidas).

Párrafo 7.2 – Proponemos que se declare el contenido de grasa en m/m en el etiquetado de los productos fermentados, a fin de evitar toda posible confusión de los consumidores; así lo exige también la legislación nacional de la República Checa.

### ***Proyecto de Norma para Sueros en Polvo (ALINORM 01/11, App. VIII)***

No tenemos objeciones. Acogemos con agrado la especificación para ambos tipos de productos. La diferencia entre el contenido de agua máx. 5,0 y 4,5% parece sólo formal.

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

*Anteproyecto de Directrices sobre el Formato de los Certificados Oficiales Genéricos y la Producción y Emisión de Certificados (ALINORM 01/30, Apéndice II)*

BRASIL

En el párrafo 18, tercer inciso, proponemos que las palabras “y/o” se reemplacen por “o”, de manera que el texto diga lo siguiente:

- **La condición jurídica (detalles de la concesión de licencia) del establecimiento de elaboración ~~y/o~~ o envasado en el país exportador; y**