

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. 3
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

ESPAÑA

Anteproyecto de Norma Revisada para Natas, Natas Batidas Y Natas Fermentadas (Apéndice VI del ALINORM 01/11)

A la sección 3.2. Ingredientes permitidos

En el párrafo 57 del ALINORM 01/11, se afirma que el Comité acordó incluir las gelatinas y los almidones al mismo nivel que el estipulado en el Anteproyecto de Norma para los Quesos no sometidos a maduración, sin embargo en el proyecto de Norma se fija una dosis máxima de 6 g/kg solos o en combinación con los agentes espesantes y agentes modificantes listados en la sección 4. Debería aclararse esta contradicción.

Deberían especificarse los tratamientos térmicos similares citados en la primera línea de la sección 3.2.

Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas (Apendice VII del ALINORM 01/11)

A la sección 2. Descripción

En la sección 2.1. del Proyecto de Norma figuran tres opciones para el control del recuento de microorganismos específicos para productos individuales, ante la dificultad de poder realizar dicho control en el momento del consumo.

El Reino de España es de la opinión que la opción más cercana a la del “momento del consumo” y a la de “durabilidad mínima” es la del “punto de venta al consumidor final” y, por tanto, es partidaria de esta opción.

La última frase de la sección 2.1. del Proyecto de Norma A.11 debería matizarse, porque la adición de otros cultivos, distintos de los específicos para las leches fermentadas citadas en dicha sección, podrían dar lugar a productos diferentes, si no se limita al menos el número máximo en que pueden añadirse. Por lo tanto se propone su sustitución por la siguiente:

“Además de los cultivos específicos de las leches fermentadas citadas anteriormente, a éstas se podrán añadir otros cultivos en cantidades que no modifiquen sus características”.

A la sección 2.3. Productos lácteos compuestos de leche fermentada

Teniendo en cuenta que existen ya en el mercado productos compuestos de leche fermentada con el 50% de ingredientes no lácteos y que este mismo porcentaje se ajusta a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, se propone que prevalezca este límite y no el del 30%.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable.

A la sección 3.3. Composición

En líneas generales estamos de acuerdo con la sección 3.3. del Proyecto de Norma A-11 con la siguiente salvedad: El cuadro de dicha sección puede reducirse sustancialmente y por eso se propone la sustitución de dicho cuadro por el siguiente:

	Leches Fermentadas	Kefir	Kumys	Mild Yoghurt
Proteína láctea. El contenido de proteína se obtiene multiplicando 6,38 por el nitrógeno total determinado por Kjeldahl (% m/m)	min. 2,8%		--	Pendiente de desarrollo
Acidez titulable, expresada en % de ácido láctico (% m/m)	min. 0,6%		min. 0,7%	
Suma de los microorganismos específicos definidos en la sección 2.1. (cfu/g, en total)	min. 10 ⁷			
Microorganismos adicionales etiquetados (opcional) (cfu/g, total)	min. 10 ⁶			
Etanol (% vol/m)			min.0,5%	
Levaduras (cfu/g)			min. 10 ⁴	

En los productos compuestos de leches fermentadas los criterios anteriores se aplican a la parte de leche fermentada en los productos, sin embargo los criterios microbiológicos (basados sobre la proporción de leche fermentada) son válidos hasta el punto de venta al consumidor final. Estos requisitos microbiológicos no se aplican a los productos tratados térmicamente después de la fermentación.

A la sección 7.1 Nombre del alimento

Se propone suprimir los corchetes que figuran en el tercer párrafo del apartado 7.1.1.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Anteproyecto de Norma Revisada para Natas (Cremas), Natas Montadas y Natas fermentadas (ALINORM 01/11, Apéndice VI)

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

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

Estados Unidos recomienda la adopción de las normas mencionadas en el Trámite 5. Sin embargo, observa que estas normas contienen un cierto número de elementos críticos que se han dejado entre corchetes, y que a raíz de ello los países podrían no estar en condiciones de evaluar con precisión las repercusiones en sus economías. Estados Unidos recomienda que el Comité Ejecutivo recuerde a los comités que los textos adelantados al Trámite 5 deberían contener la menor cantidad posible de datos técnicos entre corchetes, y que los comités deben tratar de resolver un número importante de problemas antes de recomendar que tales textos se adelanten al Trámite 5.

COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

Anteproyecto de Norma para Productos Acuáticos de Coco (ALINORM 01/15, Apéndice II)

MALASIA

4. Aditivos alimentarios

Malasia desearía proponer que no se autorice el empleo de benzoato de sodio como agente conservador, puesto que el producto está pasteurizado.

POLONIA

Proponemos que se establezcan requisitos para los metales pesados, que son nocivos para la salud.