

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

ALINORM 01/11

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

24º período de sesiones

Ginebra, Suiza, 2-7 de julio de 2001

INFORME DE LA CUARTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

*Wellington, Nueva Zelandia,
28 de febrero – 3 de marzo de 2000*

NOTA: *En el presente informe se incluye la circular del Codex CL 2000/8-MMP*

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 5/70.2

CL 2000/8-MMP
Marzo 2000

- A: - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO: **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA CUARTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (ALINORM 01/11)**

El informe de la cuarta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos será examinado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 47ª reunión (Ginebra, 28-30 de junio de 2000) y por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones (Ginebra, 2-7 de julio de 2001).

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES PARA SU ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 8 O EN LOS TRÁMITES 5/8

1. **Proyecto de Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco en el Trámite 8 (ALINORM 01/11, Apéndice II)**
2. **Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Caseína Alimentaria en los trámites 5/8 (ALINORM 01/11, Apéndice III)**
3. **Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Descripción) en los trámites 5/8 (ALINORM 01/11, Apéndice IV)**
4. **Anteproyecto de Enmienda a la Norma Colectiva del Codex para los Quesos en Salmuera (Muestreo) en los trámites 5/8 (ALINORM 01/11, Apéndice V)**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre los antedichos Proyectos y Anteproyectos de Normas y Anteproyectos de Enmiendas deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª Edición, págs. 26-27) y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: + 39 06 5705 4593; correo electrónico, codex@fao.org) **para el 31 de marzo de 2001.**

PARTE B: CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 47ª REUNIÓN PARA SU ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5

1. **Anteproyecto de Norma Revisada para Natas (Cremas), Natas (Cremas) Batidas y Natas (Cremas) Fermentadas (ALINORM 01/11, Apéndice VI)**
2. **Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas (ALINORM 01/11, Apéndice VII)**
3. **Anteproyecto de Norma Revisada para el Suero en Polvo (ALINORM 01/11, Apéndice VIII)**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones con respecto a las consecuencias que los antedichos Anteproyectos de Norma o cualesquiera disposiciones contenidas en éstos puedan tener para sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el

Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (en el Trámite 5)(Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, pág. 22) y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax +39 06 5705 4593; correo electrónico, codex@fao.org), **para el 25 de mayo de 2000.**

PARTE C. PETICIÓN DE OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

- 1. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Composición)** (ALINORM 01/11, Apéndice IX)
- 2. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Apéndice sobre la corteza, superficie y recubrimiento del queso)** (ALINORM 01/11, Apéndice X)

Se invita a los gobiernos a que formulen sus observaciones sobre los antedichos Anteproyectos de Enmiendas o cualesquiera disposiciones contenidas en éstos en el Trámite 3. Las observaciones deberán enviarse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax +39 06 5705 4593; correo electrónico, codex@fao.org), **para el 30 de noviembre de 2000.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La cuarta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos llegó a las conclusiones siguientes:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES

El Comité:

- recomendó que se adoptara el Proyecto de Norma para el Queso No Madurado incluido el Queso Fresco en el Trámite 8 (párr. 49, Apéndice II);
- recomendó que se adoptara el Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Caseína Alimentaria en los trámites 5/8 (párr.105, Apéndice III); y
- recomendó que se adoptara el Anteproyecto de Enmienda a la Sección 2.1(Descripción) de la Norma General del Codex para el Queso en los trámites 5/8 (párr.15, Apéndice IV).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL COMITÉ EJECUTIVO EN SU 47ª REUNIÓN

El Comité:

- recomendó que se adoptaran los siguientes Anteproyectos de Normas en el Trámite 5:
 - Natas (cremas), natas (cremas) batidas y natas (cremas) fermentadas (párr. 60)
 - Leches fermentadas (párr.73); y
 - Suero en polvo (párr.97); y
- acordó proponer que se elaborasen normas del Codex de alcance mundial para los siguientes productos, en el entendimiento de que los títulos de dichas normas serían objeto de una deliberación ulterior:
 - Leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal (párr. 28);
 - Leche edulcorada y condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal (párr. 28); y
 - Leche desnatada (descremada) en polvo con grasa vegetal (párr. 28).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité:

- se mostró de acuerdo en distribuir los siguientes Anteproyectos de Enmiendas a la Norma General del Codex para el Queso a fin de que los gobiernos presentaran sus observaciones en el Trámite 3:
 - un nivel provisional para el contenido mínimo de proteína en el extracto seco del [6]% (m/m) (párr. 19, Apéndice IX); y
 - un nuevo apéndice relativo a la corteza, superficie y recubrimiento del queso (párr. 86, Apéndice X);
- convino en recabar más información, con arreglo a lo previsto en los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, sobre los productos donde la grasa de la leche se hubiera sustituido total o parcialmente por grasa vegetal, y sobre sus denominaciones actuales y legislación nacional vigente, paralelamente a la elaboración de las normas que regulen estos productos (párr. 30);
- acordó proseguir con la revisión de la Norma para el Queso de Nata (Crema), ya que el Comité había decidido excluir el queso de nata (crema) del Proyecto de Norma para el Queso No Madurado, incluido el Queso Fresco (párrs. 32 y33);
- se mostró de acuerdo en redactar de nuevo el Anteproyecto de Norma para las Emulsiones Lácteas para Untar y los Anteproyectos de Normas Revisadas para las distintas variedades de quesos (párrs. 75 y 83);
- convino en recoger más información sobre el contenido mínimo de queso en el queso elaborado, los métodos de análisis para determinar el contenido mínimo de queso y métodos alternativos mediante una circular del Codex (párr. 77)

- llegó a un acuerdo sobre los métodos de análisis y muestreo que eran necesarios para determinar si los productos cumplían las normas del Codex que estaba elaborando el Comité (párr. 120, Apéndice XI);
- acordó proseguir los debates sobre la posible elaboración de un modelo de certificado de exportación para productos lácteos (párrs. 129-130);
- se mostró de acuerdo en que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos debería seguir examinando las definiciones de tratamiento térmico en el marco del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos y que los términos utilizados en el Código deberían armonizarse con los que figuraban en la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (párrs. 108-109);
- convino en aplazar un debate más a fondo sobre la necesidad de nuevas normas para los productos siguientes:
 - “parmesano” (párr. 133), y
 - especialidades de queso (a la espera de datos actuales y exactos que reflejen el comercio mundial, la legislación nacional vigente y los problemas del comercio internacional)(párr. 136);
- acordó informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos sobre una nueva enmienda a la definición del nombre genérico “productos a base de proteínas de leche” (párr. 11);
- se mostró de acuerdo en pedir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que examinara el nuevo nombre genérico “enzimas coagulantes” para su inclusión en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados” (párr. 46);
- convino en pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos una explicación clara acerca de la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, especialmente en lo relacionado con el sistema de categorías de alimentos (párr. 6); y
- acordó notificar de nuevo al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras una serie de cuestiones referentes a los métodos de análisis y muestreo (párrs. 112-119)

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	3
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	4-11
Examen del contenido de materias primas y contenido mínimo de proteína en la Norma General para el Queso	12-19
Elaboración de una norma para productos en que se sustituyen componentes lácteos con componentes no lácteos.....	20-30
PROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO EN EL TRÁMITE 7.....	31-49
ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS EN EL TRÁMITE 4.....	50-105
Resúmenes y conclusiones de los grupos de trabajo.....	50-51
Natas (cremas).....	52-60
Productos a base de leche fermentada.....	61-73
Emulsiones lácteas para untar	74-75
Queso elaborado.....	76-77
Diferentes quesos.....	78-86
Suero en polvo	87-97
Productos a base de caseína alimentaria.....	98-105
DEFINICIONES DE TRATAMIENTO TÉRMICO	106-109
MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	110-123
MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA PRODUCTOS LÁCTEOS.....	124-130
PROPUESTAS DE NUEVAS NORMAS	131-137
“Parmesano”	131-133
Especialidades de queso.....	134-137
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	138
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	139

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes.....	21
Apéndice II:	Proyecto de Norma Colectiva para el Queso No Madurado incluido el Queso Fresco.....	37
Apéndice III:	Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Caseína Alimentaria.....	42
Apéndice IV:	Anteproyecto de Enmienda a la Norma Colectiva del Codex para el Queso (Descripción).....	46
Apéndice V	Anteproyecto de Enmienda a la Norma Colectiva del Codex para el Queso en Salmuera (Muestreo).....	47
Apéndice VI	Anteproyecto de Norma Revisada para Natas (Cremas), Natas (Cremas) Batidas y Natas (Cremas) Fermentadas.....	48
Apéndice VII:	Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas.....	53
Apéndice VIII	Anteproyecto de Norma Revisada para el Suero en Polvo.....	57
Apéndice IX:	Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Composición).....	61
Apéndice X	Anteproyecto de Enmienda a la Norma Colectiva del Codex para el Queso (Apéndice).....	62
Apéndice XI:	Métodos de Análisis y Muestreo para Productos Lácteos.....	63

LISTA DE SIGLAS
(Utilizadas en este informe)

CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
FIL	Federación Internacional de Lechería
OIE	Oficina Internacional de Epizootias

INFORME DE LA CUARTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

INTRODUCCIÓN

1. La cuarta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) se celebró en Wellington, Nueva Zelandia, del 28 de febrero al 3 de marzo de 2000, por amable invitación del Gobierno de Nueva Zelandia. Presidió la reunión el Dr. S. Hathaway, Ministro de Agricultura y Silvicultura. Asistieron a la reunión 156 participantes en representación de 34 Miembros de la Comisión y 6 organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Excmo. Sr. Jim Sutton, Ministro de Agricultura y Negociaciones Comerciales de Nueva Zelandia, abrió la reunión. Dio la bienvenida a los participantes y señaló la importancia de la labor del Codex en el comercio internacional de productos lácteos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el programa provisional propuesto.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

4. El Comité tomó nota de las cuestiones de interés planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23^o período de sesiones, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en su 31^a reunión, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 27^a reunión y el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 32^a reunión.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas adoptadas

5. El Comité observó que en su 31^a reunión el CCFAC no había ratificado³ varios aditivos alimentarios de las Normas para el Queso y para la Leche en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo, y que dichos aditivos se habían suprimido en esas Normas. El Comité analizó si debían restablecerse o no las disposiciones sobre el polidimetilsiloxano (SIN 900) en la Norma del Codex para la Leche en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo y sobre las antocianinas (SIN 163) en la Norma del Codex para el Queso. **Decidió** no restablecer esas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas. Asimismo, tomó nota de que el CCFAC examinaría el uso de la pimaricina (SIN 235) en el queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado en su próxima 32^a reunión basándose en la justificación tecnológica de su utilización facilitada por el Canadá⁴. La delegación de Francia pidió que el Comité solicitara al CCFAC que evaluara el carbón vegetal, teniendo en cuenta su uso en determinados quesos presentes en el mercado. Se invitó a la delegación a que presentara esa propuesta en la próxima reunión del CCFAC.

Relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios

6. El Comité **se mostró de acuerdo** con la propuesta de la delegación de los Países Bajos que se pidiera al CCFAC una explicación clara acerca de la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, especialmente en lo referente al sistema de categorías de alimentos.

Nivel máximo de plomo en la Norma para la Mantequilla (Manteca)

7. El Comité tomó nota de que en su 23^o período de sesiones la Comisión había adoptado⁵ la Norma Revisada del Codex para la Mantequilla (Manteca), incluido el nivel máximo para el plomo de 0,05 mg/kg ratificado por el CCFAC, en el entendimiento de que podría ser necesario que el CCMMP revisara el nivel máximo en el contexto de la elaboración en curso por el CCFAC de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos. La delegación de la India pidió que el máximo

¹ CX/MMP 00/1.

² CX/MMP 00/2, CX/MMP 00/2-Add.1 (observaciones de Francia).

³ 22-26 de marzo de 1999, La Haya, ALINORM 99/12A, párrs 19-25.

⁴ CX/FAC 00/5.

⁵ 28 de junio-3 de julio de 1999, ALINORM 99/37, párr. 86.

nivel de plomo en la mantequilla se estableciera de nuevo en 0,5 mg/kg. Se invitó a la delegación a que remitiera su propuesta directamente al CCFLAC.

Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Nombre genérico: proteína de leche y productos a base de proteína de leche)

8. En su 27ª reunión, el CCFL acordó agrupar los dos nombres genéricos, *proteína de leche* y *productos a base de proteína de leche*, en uno solo y poner entre corchetes ese nombre genérico y el nivel mínimo de 30/35 %. El Anteproyecto de Enmienda fue adoptado en el Trámite 5 por la Comisión en su 23º período de sesiones. El CCFL envió la enmienda al CCMMP para que la examinara de nuevo, en particular en lo referente al nivel mínimo de proteína⁶.

9. Varias delegaciones opinaron que un producto etiquetado como *proteína de leche* debería tener un contenido de proteína superior al 50% y que los productos con un contenido de proteína de leche comprendido entre el 30/35% y el 50% deberían etiquetarse como *productos a base de proteína de leche*. Se propuso también que la definición se refiriera sólo a los *productos a base de proteína de leche* en vista de la posible confusión para los consumidores con respecto al significado de *proteína de leche* y *productos a base de proteína de leche*; y que en lugar del margen del 30 al 35% debería haber un único valor para el contenido mínimo de proteína. El Comité **acordó** que el contenido mínimo de proteína de leche sería del 35% a fin de distinguir este tipo de productos de la leche desnatada (descremada) en polvo.

10. La delegación de la India señaló que el contenido mínimo de proteína de leche se debería determinar tomando como base datos internacionales en lugar de seleccionar cifras arbitrarias, en particular si el nivel variaba según el tipo y lugar de elaboración del producto.

11. El Comité **acordó** que se informaría nuevamente al CCFL de la siguiente decisión:

“Producto a base de proteína de leche: producto lácteo que contiene un mínimo del 35% (m/m) de uno o varios tipos cualesquiera de proteína de leche*. Si el contenido supera el 50% (m/m), se deberá omitirse la palabra ‘producto’.

* El contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno total determinado mediante el principio de Kjeldahl”

EXAMEN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y EL CONTENIDO MÍNIMO DE PROTEÍNA EN LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO⁷

12. El Comité tomó nota de que la Comisión, durante el debate del Proyecto de Norma Colectiva para el Queso en su 23º período de sesiones, había hecho constar las observaciones sobre la necesidad de un nuevo examen de la sección sobre materias primas y de la inclusión de un nivel mínimo para la proteína. La Comisión había adoptado el Proyecto de Norma en el Trámite 8 y había pedido a este Comité que examinase: 1) la inclusión de un nivel mínimo para la proteína; y 2) las materias primas⁸. El Comité tomó nota además de que la Comisión había aprobado la labor sobre las enmiendas a la Norma como nuevo trabajo.

Descripción

13. La delegación de Noruega explicó que la importante modificación de las secciones sobre Descripción y Materias primas efectuada en la tercera reunión, en virtud de la cual se había sustituido “leche, leche desnatada (descremada), leche parcialmente desnatada (descremada), nata (crema), nata (crema) de suero y leche de mantequilla (manteca), o de cualquier combinación de estos materiales” por “leche y/ o productos obtenidos de la leche,” había dado lugar a un cambio sustancial de la definición de queso, a la que había privado de sentido a efectos de facilitar prácticas comerciales leales en el comercio alimentario internacional y de proteger la salud de los consumidores. La delegación propuso que se modificara la definición del producto volviendo a la redacción anterior.⁹

14. El Comité **apoyó** en general la propuesta de Noruega y convino en analizar el texto propuesto por la Federación Internacional de Lechería (FIL),¹⁰ que difería ligeramente del propuesto por Noruega. Además

⁶ 27-30 de abril de 1999, Ottawa, ALINORM 99/22A, párrs 50-52 y Apéndice V.

⁷ CX/MMP 00/3, CX/MMP 00/3-Add. 1 (observaciones de Alemania, Noruega, la Comunidad Europea y la FIL), CX/MMP 00/3-Add. 2 (observaciones de Francia).

⁸ ALINORM 99/37, párrs. 91-95.

⁹ ALINORM 97(11, Apéndice VII.

¹⁰ CX/MMP 00/3-Add. 1, pág. 5.

acordó insertar la expresión “la proteína de” después de la expresión “coagulación de” en el párrafo b) por motivos de coherencia y subrayar que el queso se obtiene por la coagulación de la proteína de leche. Varias delegaciones pusieron en entredicho el uso de “y/o” entre los párrafos a) y b). Se explicó que mientras el párrafo a) contenía la definición de los productos de referencia obtenidos mediante el procedimiento de fabricación tradicional, el párrafo b) contenía la definición de los productos obtenidos a través de otros procedimientos. Con tal que el producto final derivado de la leche y /o los productos obtenidos de la leche fueran iguales o similares a los obtenidos por los procedimientos descritos en el párrafo a), se podrían producir también de conformidad con el párrafo b).

15. El Comité **se mostró conforme** con el Anteproyecto de Enmienda a la Sección 2.1 de la Norma General para el Queso y lo **adelantó** al Trámite 5 con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7 para su adopción en el Trámite 8 por la Comisión en su 24º período de sesiones:

“2.1 Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extraduro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:

- a) coagulación total o parcial de la proteína de leche, leche desnatada (descremada), leche parcialmente desnatada (descremada), nata (crema) de suero o leche de mantequilla (manteca), o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación; y/o
- b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de leche y/o de productos obtenidos de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado a).

Contenido mínimo de proteína

16. La delegación del Japón acogió con agrado la decisión del Comité con respecto a la descripción del queso que aclaraba que la coagulación de la proteína de leche era un elemento fundamental en la elaboración del mismo. Sin embargo, la delegación manifestó que, para facilitar el comercio internacional de alimentos y proteger al consumidor, era necesario estipular un contenido mínimo de proteína como orientación en la identificación del producto. La delegación recomendó que el contenido mínimo de proteína en el extracto seco fuera del 6% basándose en análisis químicos y con un error de determinación del 25%.

17. Aunque algunas delegaciones sostuvieron que, dado que se había modificado la descripción, no era necesario un contenido mínimo de proteína ni debería establecerse de forma arbitraria, el Comité apoyó en general el establecimiento de un nivel mínimo para la proteína. Muchas delegaciones mencionaron la necesidad de realizar nuevos estudios para determinar una cifra aplicable a los quesos objeto de comercio internacional. El Comité señaló que, debido a la urgente necesidad de una orientación clara sobre el contenido mínimo de proteína para el comercio internacional de queso, la Organización Mundial de Aduanas estaba trabajando también en esta cuestión. Varias delegaciones respaldaron la propuesta del Japón considerando que podría aplicarse a la mayoría, si no a la totalidad de los quesos objeto de comercio internacional.

18. Algunas delegaciones indicaron que, conforme a la definición, el queso podía elaborarse a partir de la nata (crema) y propusieron un nivel alternativo del 2% o una escala del 2 al 6%. El Comité consideró que dicha escala era demasiado amplia y **acordó** fijar el 6% como valor provisional para el contenido mínimo de proteína.

19. Teniendo en cuenta la necesidad urgente de tomar una decisión sobre el contenido mínimo de proteína, el Comité **convino** en distribuir el texto siguiente para que se realizaran observaciones en el Trámite 3:

“3.3 COMPOSICIÓN

Contenido mínimo de proteína en el extracto seco [6] % (m/m)”

La delegación de Australia expresó su objeción a esta decisión. El Comité pidió a la FIL que recogiera datos sobre los contenidos de proteína de los quesos para su examen por el Comité en su próxima reunión.

ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA PRODUCTOS EN QUE LOS COMPONENTES LÁCTEOS SE HAN SUSTITUIDO POR COMPONENTES NO LÁCTEOS¹¹

20. En su 23º período de sesiones la Comisión, había adoptado la Norma General para el Uso de Términos Lecheros como texto definitivo del Codex. La Comisión había pedido al CCMMP que analizase, con carácter urgente, la necesidad de elaborar una norma para productos como por ejemplo la leche reconstituida y sus derivados (véase el párr. 21 infra) en los que los componentes lácteos se habían sustituido total o parcialmente por componentes no lácteos. Desde que esta clase de productos estaba al parecer extendida por Asia, la Comisión había pedido también al Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) que examinase esa cuestión al mismo tiempo que el CCMMP.¹² El CCASIA en su 12ª reunión, teniendo en cuenta el potencial del comercio internacional, había acordado informar al Comité Ejecutivo en su 47ª reunión de que deberían elaborarse normas del Codex de alcance mundial para la leche reconstituida evaporada, la leche reconstituida condensada y la leche reconstituida en polvo.¹³

21. Al presentar el documento de trabajo, las delegaciones de Malasia y Tailandia informaron al Comité de que los productos a base de leche reconstituida tenían una gran tradición y se elaboraban mezclando leche, leche en polvo, nata (crema), nata (crema) en polvo o leche desnatada (descremada) en polvo con aceite/grasa vegetal con o sin otros ingredientes necesarios. Se indicó que dichos productos proporcionaban mayor posibilidad de elección a los consumidores, y ofrecían considerables oportunidades de mercado para los constituyentes lácteos. En el documento de trabajo se incluían cuadros y figuras que corroboraban el amplio comercio de esos productos, así como textos preliminares de las normas propuestas, cuya preparación se había basado, en la mayor medida posible, en las normas respectivas para productos lácteos.

22. Varias delegaciones consideraron que no se había proporcionado suficiente información con relación a los criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos para decidir si había de procederse o no a la elaboración de normas que regularan dichos productos. Esas delegaciones opinaron que, ya que los productos en cuestión eran sucedáneos de productos lácteos, la denominación de tales productos debería ajustarse a la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros y a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. En este sentido, se señaló que muchos consumidores de distintos países no estaban familiarizados con tales productos y por tanto, sería necesario que se comercializaran bajo una denominación que evidenciase la verdadera naturaleza del producto sin utilizar términos lecheros. Se indicó también que una opción viable podría ser modificar la Sección 4.6.2 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros, insertando una nota a pié de página o una nota aclaratoria, en la que se previera el uso de términos lecheros para esos productos además de las excepciones que figuran en la lista actualmente.

23. Otras delegaciones consideraron que, dado que estos productos se comercializaban ampliamente en Asia y se estaban extendiendo a otras partes del mundo, era necesario que se estableciera una norma del Codex. Estas delegaciones señalaron que se habían tenido en cuenta los criterios del Codex para el establecimiento de prioridades de los trabajos y que, con los descriptores adecuados para la denominación de los productos, éstos no se confundirían con la leche o los productos lácteos.

24. Atendiendo una petición del Presidente, un grupo de trabajo extraoficial integrado por Malasia, Tailandia y la FIL examinó esta cuestión y propuso al Comité:

- Que se elaboraran tres normas que regulasen las tres categorías de productos en espera de una aclaración con respecto a su justificación (véase infra);
- Que los títulos de las normas fueran genéricos y no hicieran referencia a la leche reconstituida;
- Que la sección sobre el etiquetado respetara los principios generales de etiquetado; y
- Que las partes técnicas del documento CX/MMP 00/4 constituyeran la base de las normas

25. El grupo propuso además que la redacción de las normas empezara inmediatamente al tiempo que se recababa más información para comprobar si se cumplían los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos. Se propuso además que, en caso de que no se cumplieren tales criterios, el Comité podría en cambio examinar la posibilidad de incluir una nota a pié de página en la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros a fin de proporcionar orientación ulterior sobre el etiquetado y comercialización de dichos productos sin necesidad de elaborar normas.

¹¹ CX/MMP 00/4, CX/MMP 00/4-Add.1 (observaciones de Alemania y la FIL); CRD 3 (observaciones de la Asociación Lechera Europea); CRD 5 (observaciones de Cuba) y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

¹² ALINORM 99/37, párrs. 81-85.

¹³ 23-26 de noviembre de 1999, Chiang Mai, Tailandia, ALINORM 01/15, párrs. 32-36.

26. El Comité **estuvo de acuerdo** en general con este procedimiento y consideró que era el órgano competente para elaborar esas normas. El debate se centró en los títulos provisionales para las tres normas. Varias delegaciones opinaron que los títulos *Leche desnatada (descremada) evaporada con grasa vegetal*, *leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con grasa vegetal* y *leche desnatada (descremada) en polvo con grasa vegetal* describían los productos de manera exacta y precisa, no inducían a error a los consumidores y eran claros y fáciles de entender.

27. Otras delegaciones consideraron que estos productos no debían designarse con un nombre que comenzase por un término lechero. Dichas delegaciones apoyaron la propuesta de España de que los títulos de las normas fueran *producto alimenticio preparado con leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal*, *producto alimenticio preparado con leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal* y *producto alimenticio preparado con leche desnatada (descremada) en polvo y grasa vegetal*. Sin embargo, otras delegaciones sostuvieron también que estas últimas propuestas eran demasiado genéricas, amplias y complicadas y que podrían dar fácilmente lugar a equívocos o aplicarse a cualquier producto lácteo como queso, emulsiones lácteas para untar, etc.

28. En espera de una justificación, el Comité **se mostró de acuerdo** en pedir al Comité Ejecutivo que aprobara en su 47ª reunión la elaboración de normas mundiales para la *leche desnatada (descremada) evaporada con grasa vegetal*, la *leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con grasa vegetal* y la *leche desnatada (descremada) en polvo con grasa vegetal* como nueva labor, en el entendimiento de que los títulos de las normas serían objeto de una deliberación ulterior durante su elaboración. Las delegaciones de Alemania, Argentina y Francia manifestaron sus reservas y el observador de la Comisión Europea expresó su objeción a esta decisión.

29. Teniendo en cuenta las observaciones formuladas por varios países en el 23º período de sesiones de la Comisión, la delegación de Malasia, apoyada por varias delegaciones, propuso que se incluyera una nota a pie de página en la sección 4.6 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros, paralelamente a la elaboración de las tres normas. El Comité examinó la posibilidad de añadir una nota a pie de página en la sección 4.6 que dijera que “*Podrá utilizarse el término ‘reconstituida’ o según se estipule en la legislación nacional*”. El Comité **acordó** no proceder a la elaboración de una nota a pie de página. No obstante, las delegaciones de Malasia y Tailandia resaltaron las dificultades con que se enfrentaba el comercio ya que, en su opinión, la actual Norma General para el Uso de los Términos Lecheros estaba creando obstáculos no arancelarios al comercio.

30. Se llegó a la **conclusión** de que, a la espera de la aprobación por parte del Comité Ejecutivo, un grupo de redacción integrado por Australia, Malasia, Nueva Zelandia, Tailandia y la Federación Internacional de Lechería comenzaría a trabajar en los tres anteproyectos de normas. Quedó también entendido que Australia, Malasia, Tailandia y la FIL recabarían la información requerida en los criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, así como información sobre denominaciones actuales de los productos y legislación nacional vigente a este respecto, paralelamente a la elaboración de las normas. Los anteproyectos de normas preparados por el grupo de redacción y la justificación basada en los criterios del Codex se distribuirían para que se formularan observaciones en el Trámite 3 y se examinarían de nuevo en la quinta reunión del Comité.

PROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO, EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del programa)¹⁴

TÍTULO

31. Algunas delegaciones opinaron que se debería suprimir la expresión “incluido el queso fresco” porque era redundante si “queso fresco” se incluía en la sección 7.1, Denominación del alimento. Sin embargo, el Comité acordó mantener la expresión con objeto de aclarar a qué tipos de productos se aplicaba la norma.

DESCRIPCIÓN

32. El Comité examinó si debía mantenerse o no el queso de nata (crema) en la Norma. Varias delegaciones manifestaron que los términos con que se traducía a sus idiomas la expresión inglesa “cream

¹⁴ CX/MMP 00/5, CM/MMP 00/5-Add.1 (observaciones de Alemania, Argentina, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Japón, Nueva Zelandia, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Suiza), CX/MMP 00/5-Add.2 (observaciones de Argentina, Francia, España), CX/MMP 00/5-Add 4 (CRD 4; texto anotado), CRD 5 (observaciones de Cuba) y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

cheese” se referían a un tipo de queso madurado. A pesar de haber decidido en la segunda reunión incorporar en la Norma el queso de nata (crema), el Comité acordó suprimir cualquier referencia al queso de nata (crema) en la Norma para facilitar su terminación. En consecuencia, el Comité acordó también revisar la norma individual para el queso de nata (crema) a fin de incluir este producto.

INGREDIENTES AUTORIZADOS

Gelatina y almidones

33. Respecto de los niveles máximos para la gelatina y los almidones, la delegación de Francia manifestó que deberían utilizarse sólo para productos que contuvieran niveles bajos de grasa y niveles altos de agua y propuso que el nivel máximo de gelatina y almidones fuera de 6 gramos/kg; y que se estableciera un nivel numérico máximo para el uso de almidones modificados. Sin embargo, varias otras delegaciones mantuvieron la opinión de que establecer un nivel numérico podría incrementar innecesariamente la cantidad de estas sustancias que se utilizaban, lo que sería contrario al principio de buenas prácticas de fabricación. El Comité **convino** en mantener la expresión “conforme a las buenas prácticas de fabricación” en consonancia con el máximo nivel de almidones modificados (véase el párr. 38).

Harina de trigo

34. Algunas delegaciones propusieron que se eliminara la harina de trigo de los ingredientes autorizados por el grave riesgo que podía tener la ingestión de productos derivados del trigo para los consumidores con la enfermedad celíaca. Algunas otras delegaciones propusieron que la presencia de harina de trigo se indicara en el etiquetado y se opusieron a la eliminación. Se admitió que “los cereales y sus productos que contienen gluten” se enumeraran en la Sección 4.2.1.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados como alimentos que podrían ocasionar hipersensibilidad y que siempre deberían declararse como tales¹⁵. No obstante, el Comité **decidió** suprimir el término “trigo” de la lista de ingredientes autorizados.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de la acidez

35. El Comité **acordó** mantener los carbonatos de sodio (SIN 500) y los carbonatos de potasio (SIN 500) y eliminar el bicarbonato de sodio (SIN 500(i)) y el bicarbonato de potasio (SIN 501 (i)) cuando estas últimas sustancias se incluyeran en sus respectivos grupos de carbonatos.

36. El Comité **acordó** eliminar el ácido tartárico (L(+)-), dado que sólo era necesario para el queso de nata (crema).

Estabilizadores/espesantes

37. El Comité **acordó** eliminar los tartratos, dado que sólo eran necesarios para el queso de nata (crema).

38. El Comité **acordó** eliminar el glicerol de dialmidón acetilado, dado que no se había asignado ninguna IDA para la sustancia. En el caso de otros almidones modificados, el Comité acordó mantener la dosis máxima en la “limitada por BPF”, dado que se había asignado a esas sustancias una IDA “no especificada” (véase el párr. 33).

Colorantes

39. El Comité **acordó** mantener todos los colorantes, dado que eran idénticos a los incluidos en la Norma para el Queso y que el CCFAC los examinaría con miras a su ratificación.

Conservantes

40. Las delegaciones de Dinamarca, Alemania y Suiza expresaron la opinión de que, por principio, antimicrobianos como la nisina y la pimarcina no deberían emplearse en alimentos, incluidos los quesos no madurados. Sin embargo, el Comité señaló que los usos de la nisina en el queso y de la piramicina en el tratamiento de la superficie del queso habían sido ratificados por el CCFAC en la Norma para el Queso; y que la disposición sobre aditivos alimentarios se sometería al examen de ese Comité para que la ratificara. Por lo tanto, el Comité **decidió** mantener estas sustancias en la lista de aditivos alimentarios autorizados, haciendo constar las reservas de la delegación de Alemania.

¹⁵ ALINORM 99/22, Apéndice III (adoptado en el Trámite 8 por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones).

41. El Comité examinó una propuesta de los Estados Unidos relativa a la inclusión de la pimaricina para su uso en el queso no madurado rebanado, cortado, desmenuzado y rallado (tratamiento de la superficie). Dado que la delegación de los Estados Unidos sostuvo que ya había presentado al CCFAC la justificación técnica para su uso en el queso no madurado, el Comité **incluyó** este uso en la Norma , en espera de su examen por el CCFAC conjuntamente con el uso de la pimaricina en el queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado (véase el párr. 5).

Antiaglutinantes

42. El Comité **acordó** eliminar el silicato de aluminio y potasio, dado que no se había asignado ninguna IDA a esta sustancia.

ETIQUETADO

Denominación del alimento

43. El Comité **convino** en el siguiente texto, propuesto por la FIL tomando como base el texto de la Norma para el Queso y ligeramente modificado por el Comité:

“La denominación del alimento deberá ser queso no madurado. Sin embargo, podrán omitirse las palabras “queso no madurado” en la denominación de las variedades de quesos no madurados reservada por las normas del Codex para quesos individuales, y, en ausencia de ellas, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre de “queso no madurado”, esta designación podrá ir acompañada por un término descriptivo, según se estipula en la Sección 7.1.1 de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

El queso no madurado podrá denominarse también “queso fresco”, a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor del país en el que se vende el producto.

44. Ante la propuesta de eliminar la expresión “a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor del país en el que se vende el producto” de la última frase del mencionado texto, el Comité **acordó** mantenerla a efectos de información del consumidor.

45. La delegación de Francia pidió que los calificativos que figuraban en la Sección 7.2 de la versión francesa de la Norma se armonizaran con los de la Sección 7.2 de la Norma para el Queso.

Lista de ingredientes

46. Debido al carácter horizontal del asunto, el Comité **acordó** remitir el nuevo nombre genérico “enzima coagulante”, según se define a continuación, al CCFL, para su examen e inclusión en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados:

“Enzima coagulante: cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas de origen animal, vegetal o microbiano.”

El Comité pidió al CCFL que, al examinar el citado nombre genérico, tuviera en cuenta los intereses de los consumidores y su derecho a ser informados del origen animal, vegetal o microbiano de las enzimas.

47. El Comité **acordó** también eliminar de la Norma la sección relativa a la lista de ingredientes basándose en la decisión anterior.

APÉNDICE

48. El Comité **convino** en eliminar el apéndice, dado que la Norma se aplicaba a una amplia variedad de quesos y no se estimaba conveniente especificar los procedimientos habituales de fabricación del queso fresco.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma para el Queso, Incluido el Queso Fresco

49. El Comité acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Norma para su adopción por la Comisión en su 24º período de sesiones, en el entendimiento de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios y sobre etiquetado estaban sujetas a ratificación por los Comités del Codex pertinentes. El texto acordado figura en el Apéndice II del presente informe.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADA EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del programa)

RESÚMENES Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO¹⁶

50. El Comité recordó que, en su tercera reunión, el CCMMP había creado dos grupos de trabajo para examinar 1) los quesos individuales y elaborados; y, 2) la nata (crema), las emulsiones lácteas para untar y las leches Fermentadas. En su tercera reunión, el CCMMP había decidido que los Grupos de Trabajo se encargarían de buscar soluciones y de hacer recomendaciones que ayudaran a la FIL a preparar proyectos de normas acerca de cuestiones específicas¹⁷.

51. Los Grupos de Trabajo intercambiaron información por medios electrónicos, y también se reunieron inmediatamente antes de la actual reunión. El Comité aceptó las recomendaciones de esos Grupos de Trabajo (CX/MMP 00/6 y CRD 1, y CX/MMP 00/7 y CRD 2). El Comité **agradeció** los esfuerzos de los Grupos de Trabajo.

NATAS (CREMAS) (Tema 4a del programa)¹⁸

52. El Comité tomó nota de que las recomendaciones iniciales del Grupo de Trabajo sobre Nata (Crema), Leches Fermentadas y Emulsiones Lácteas para Untar, que figuraban en el documento CX/MMP 00/6, se habían incorporado en la preparación del texto. El Comité sólo examinó cuestiones sustantivas que requerían una nueva redacción del texto del Anteproyecto, como por ejemplo las siguientes:

Ámbito de aplicación

53. El Comité **confirmó** la recomendación del Grupo de Trabajo de que la nata (crema) fermentada se incluyera en esta Norma.

54. En respuesta a una propuesta de suprimir las natas (cremas) industriales, el Comité **convino** en poner las palabras “o a elaboración ulterior” entre corchetes.

Descripción

55. El Comité examinó una propuesta de eliminar la referencia a los productos lácteos reconstituidos/recombinados para fabricar nata (crema). Algunas delegaciones, sin embargo, hicieron constar que en sus países las natas (cremas) se obtenían por reconstitución y/o recombinación de la leche. Se mencionó que la disposición sobre el etiquetado se aplicaba adecuadamente a la utilización de esos procesos y que, en determinados países donde la producción de leche era escasa, sería imposible producir natas (cremas) sin reconstitución o recombinación. El Comité acordó mantener la referencia a la reconstitución/recombinación.

56. El Comité recibió propuestas para incluir las definiciones de nata (crema) para batir (destinada a ser batida por el consumidor final) y nata (crema) espesada en la Sección 2.1, Natas (cremas), y la de nata (crema) acidificada en la Sección 2.3, Nata (crema) fermentada. El Comité señaló que la inclusión de estos productos en la sección Descripción haría necesario un examen de posibles enmiendas de las secciones acerca de la Composición esencial y factores de calidad y Etiquetado, y en cierta medida de la sección Aditivos alimentarios. El Comité **acordó** incluir estos productos.

Ingredientes autorizados

57. El Comité **convino** en incluir la gelatina y los almidones, de acuerdo con el Proyecto de Norma para el Queso no Madurado (véase el párr. 38). Sin embargo, la delegación de Australia puso de manifiesto una incoherencia entre la presentación de la utilización de la gelatina y los almidones en esta Norma y en la Norma para el Queso no Madurado.

¹⁶ CX/MMP 00/6 y CX/MMP 00/7.

¹⁷ Véase ALINORM 99/11, párrs. 84-88 para los detalles.

¹⁸ CX/MMP 00/6 (Resumen y conclusiones del Grupo de Trabajo por correo electrónico sobre Nata (Crema), Leches Fermentadas y Emulsiones Lácteas para Untar), CRD 1 (Informe de la reunión del Grupo de Trabajo del 27 de febrero de 2000), CX/MMP 00/8, CX/MMP 00/8-Add.1 (observaciones de Alemania, Argentina, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Japón, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia y la FIL), CX/MMP 00/8-Add.2 (observaciones de Argentina, España y Francia) y DRD 8 (observaciones de Uruguay).

Composición

58. El Comité **acordó** que se debería incluir en esta sección un nivel de referencia para la grasa. Se aclaró que el nivel de referencia cumplía dos fines, 1) identificar productos que pudieran denominarse nata (crema) sin reservas, y 2) utilizarlo como valor de referencia para hacer declaraciones de propiedades nutricionales. Teniendo en cuenta que no existía un acuerdo sobre los valores, el Comité **decidió** poner entre corchetes las cifras 18, 20, 30, 35 y 36 %, que habían sido propuestas por las delegaciones.

59. El Comité **acordó** establecer en el 10% el contenido mínimo absoluto de grasa de leche para las natas (cremas).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para Natas (Cremas), Natas (Cremas) Batidas y Natas (Cremas) Fermentadas

60. El Comité **convino** en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para su adopción en la 47ª reunión del Comité Ejecutivo. El texto acordado figura en el Apéndice VI del presente informe. Se pidió a la FIL que redactara de nuevo el texto teniendo en cuenta los debates, las observaciones presentadas por escrito, y las observaciones hechas de palabra durante la reunión en curso, así como las observaciones presentadas en el Trámite 6 con posterioridad a su adopción por el Comité Ejecutivo, con vistas al examen de un texto revisado en la próxima reunión.

LECHES FERMENTADAS (Tema 4b del programa)¹⁹

61. El Comité **acordó** que hubiera una única norma que abarcara las leches fermentadas, siempre que la denominación de los productos sometidos a tratamiento térmico se tratara adecuadamente en la Sección sobre Etiquetado. También se mostró de acuerdo en general con las recomendaciones del Grupo de Trabajo de que se incluyeran los productos compuestos y el “yogur suave”. El Comité examinó sólo cuestiones sustantivas que pudieran precisar una nueva redacción del texto, como por ejemplo las siguientes:

Descripción

62. El Comité mantuvo un intercambio de impresiones sobre cuándo se debería controlar el recuento de microorganismos viables específicos para productos individuales. Algunas delegaciones pusieron de manifiesto que la expresión que se empleaba actualmente, “hasta la fecha de duración mínima”, era confuso. En general, **se estuvo de acuerdo** en que sería imposible controlar el recuento microbiano en el momento del consumo. El Comité **acordó** incluir las tres opciones siguientes entre corchetes: en la fecha de duración mínima; en el punto de venta al consumidor; y en el momento en el que el producto sale de la fábrica. El Comité señaló que incumbiría al fabricante realizar análisis de la duración en almacén.

63. El Comité **acordó** incluir la expresión “yogur suave” en esta sección. Dado que no pudo examinar detenidamente la definición de “yogur suave” debido a limitaciones de tiempo, **decidió** poner entre corchetes la definición provisional, según se indica a continuación:

“[Cultivos de *Streptococcus thermophilus* y otros *Lactobacilli* distintos de *Lactobacillus delbrueckii*, subespecie *Bulgaricus*]”

Esta definición debería elaborarse ulteriormente.

Productos compuestos de leche fermentada

64. Algunas delegaciones propusieron que el contenido máximo de ingredientes no lácteos en los productos compuestos de leche fermentada fuera del 50 % para que quedaran incluidos los productos que ya circulaban en el mercado o que se ajustaban a las Normas Generales para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y para el Uso de Términos Lecheros. Una delegación propuso que se eliminara esta disposición. Por el contrario, varias otras delegaciones apoyaron el mantenimiento del nivel vigente del 30%. El Comité **acordó** incluir en esta sección todas las opciones entre corchetes.

¹⁹ CX/MMP 00/6 (Resumen y conclusiones del Grupo de Trabajo por correo electrónico sobre Nata (Crema), Leches Fermentadas y Emulsiones Lácteas para Untar), CRD 1 (Informe de la reunión del Grupo de Trabajo del 27 de febrero de 2000), CX/MMP 00/9, CX/MMP 00/9-Add.1 (observaciones de Alemania, Argentina, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos de América, Italia, Nueva Zelanda, Países Bajos, Reino Unido, Rumania, Suecia, Suiza, Tailandia y Turquía), CX/MMP 00/9-Add.2 (observaciones de la FIL), CX/MMP 00/9-Add.3 (observaciones de Argentina, Francia y México), CRD 8 (observaciones de Uruguay) y CRD 9 (observaciones del Japón).

65. La delegación del Canadá propuso que se autorizara el uso de la gelatina y los almidones en los yogures naturales.

Composición

66. El Comité examinó el recuento total de microorganismos específicos para los distintos productos a los que se aplicaba la Norma. Algunas delegaciones indicaron que el recuento mínimo debería reducirse a 10^6 ufc/g en caso de que hubieran de determinarse en la fecha de duración mínima. Otras delegaciones pidieron que, junto con los recuentos mínimos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii*, subespecie *Bulgaricus*, en el yogur, se elaboraran recuentos mínimos aparte para determinados microorganismos. Se pidió a la delegación de Italia que presentara datos científicos que justificaran el establecimiento de recuentos mínimos aparte para la nueva redacción.

67. El Comité admitió que deberían elaborarse los criterios de composición, incluida la acidez, para el yogur suave²⁰.

Denominación del alimento

68. El Comité **acordó** añadir las palabras “incluidos los yogures suaves” a continuación de las palabras “otros productos lácteos fermentados” en el tercer párrafo de la Sección 7.1.1 de conformidad con la decisión adoptada con respecto al Proyecto de Norma para el Queso no Madurado, el Comité **convino** en suprimir la palabra “se fabrica y/o” del antedicho párrafo.

69. El Comité tuvo un extenso intercambio de impresiones respecto del etiquetado de productos sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación, especialmente en relación con el yogur. Numerosos países afirmaron que el requisito fundamental del yogur era la presencia de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* viable y activo en una cantidad superior al recuento mínimo especificado. Afirmaron además que, si no se cumplía el mencionado requisito, los productos no debían etiquetarse como yogur. Algunas delegaciones pidieron que se autorizase la utilización de otras bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

70. Muchas otras delegaciones expresaron la opinión de que la utilización de la expresión “leche fermentada” no proporcionaba a los consumidores la suficiente información acerca de la identidad de los productos y de que debería admitirse el término yogur para describir la verdadera naturaleza de los productos siempre que estuviese acompañado por las palabras “sometido a tratamiento térmico” y que se ajustara a la legislación nacional. Una delegación afirmó que impedir la utilización de la denominación “yogur sometido a tratamiento térmico” limitaría el comercio de esos productos.

71. Puesto que no se llegó a un consenso sobre la mencionada cuestión, se buscó una solución de compromiso. Se propuso añadir la frase siguiente, que se basaba en el texto que se incluía en la Norma del Codex para el Yogur Aromatizado y los Productos Sometidos a Tratamiento Térmico después de la Fermentación actualmente en vigor, después del texto propuesto por el Grupo de Trabajo en el párrafo cuarto de la Sección 7.1.1: “Si esta denominación induce a error o engaño al consumidor, el producto deberá etiquetarse de una forma que esté autorizada por la legislación nacional del país de venta al consumidor final”. Con objeto de llegar a un consenso, el Comité **convino** en añadir al párrafo la citada frase y la frase adicional siguiente: “Cuando en el país de venta no exista una legislación al respecto, el nombre del producto en la etiqueta será “leche fermentada sometida a tratamiento térmico”. El Comité **decidió** poner ambas frases entre corchetes.

72. Se señaló que la lista de ingredientes sería suficiente para indicar la utilización de edulcorantes artificiales y que podría no ser necesaria una disposición específica de etiquetado para esta cuestión.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas

73. El Comité **convino** en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para su adopción en la 47ª reunión del Comité Ejecutivo. El texto acordado figura en el Apéndice VII del presente informe. Se pidió a la FIL que redactara de nuevo el texto, teniendo en cuenta los debates, las observaciones presentadas por escrito, y las observaciones hechas de palabra durante la reunión en curso, así como las observaciones presentadas en el Trámite 6 con posterioridad a su adopción por el Comité Ejecutivo, con vistas al examen de un texto revisado en la próxima reunión.

²⁰ En la Sección 3.3 del Apéndice VII del presente informe.

EMULSIONES LÁCTEAS PARA UNTAR (Tema 4c del programa)²¹

74. El Comité **estuvo de acuerdo** con la recomendación del Grupo de Trabajo de armonizar el Anteproyecto de Norma para las Emulsiones Lácteas para Untar con la Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) en la mayor medida posible y de forma pragmática, teniendo en cuenta la Norma General para el Uso de Términos Lecheros. También convino en armonizar, en caso necesario, este Anteproyecto de Norma con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y para Mezclas para Untar que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO).

75. Ya que lo antedicho obligaba a un amplio examen y una nueva redacción del Anteproyecto, el Comité **acordó** no examinar el texto actual. El Comité pidió a la FIL que redactara de nuevo el Anteproyecto de Norma para distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la próxima reunión del Comité. La delegación del Reino Unido, como país anfitrión del CCFO, se ofreció a colaborar en la nueva redacción en lo concerniente a la armonización con el Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar. La delegación de Argentina expresó también su disponibilidad a contribuir a la nueva redacción.

QUESO ELABORADO (Tema 4d del programa)²²

76. El Presidente del Grupo de Trabajo sobre los Quesos señaló que éste no podía formular recomendaciones adicionales a las que había hecho ya en el documento CX/MMP 00/7 en relación con el contenido mínimo de queso que se requeriría o de la forma en que se expresaría ese contenido en el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para el Queso Elaborado. El Grupo de Trabajo recomendó que se buscaran soluciones alternativas para estas cuestiones, particularmente sobre la base de dos propuestas²³.

77. El Comité **acordó** que la Secretaría del Codex, en colaboración con Francia, los Estados Unidos de América y la FIL, preparara una circular para obtener información y datos sobre el contenido mínimo de queso en el queso elaborado, así como observaciones sobre las dos propuestas alternativas y sobre cualquier otro aspecto de interés (véase el párr. 122). Además se **acordó** que Francia, los Estados Unidos de América y la FIL cotejarían la información y la presentarían en la próxima reunión del Comité, a fin de seguir examinando la posibilidad de establecer un contenido mínimo de queso para el queso elaborado o criterios alternativos.

QUESOS INDIVIDUALES (Tema 4e del programa)²⁴

78. El Presidente del Grupo de Trabajo resumió la información y las recomendaciones contenidas en el documento CX/MMP 00/7, que fueron **aceptadas** por el Comité como guía para una ulterior elaboración de estas normas.

79. Sobre la base de los debates sostenidos inmediatamente antes de la reunión, el Grupo de Trabajo presentó al Comité recomendaciones adicionales, consignadas en el documento CRD 2, que también fueron **aceptadas** por el Comité.

80. Otras delegaciones sugirieron el siguiente conjunto de principios adicionales, que se presentaron y debatieron en el Grupo de Trabajo, pero que éste no incluyó en su informe final:

- Identificación inequívoca del queso;
- Exclusión de otros tipos de queso;
- Autorización de procedimientos alternativos de fabricación; y,
- Carácter significativo y mensurable.

²¹ CX/MMP 00/6 (Resumen y conclusiones del Grupo de Trabajo por correo electrónico sobre la Nata (Cremas), las Leches Fermentadas y las Emulsiones Lácteas para Untar), CRD 1 (Informe de la reunión del Grupo de Trabajo del 27 de febrero de 2000), CX/MMP 00/10, CX/MMP 00/10-Add.1 (observaciones de Alemania, Argentina, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Japón, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, Suiza, la Unión Europea y la FIL), CX/MMP 00/10-Add.2 (observaciones de Argentina), CRD 5 (observaciones de Cuba) y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

²² CX/MMP 00/7 (Resumen y Conclusiones del Grupo de Trabajo por correo electrónico sobre los Quesos); CRD 2 (Informe de la reunión del Grupo de Trabajo del 27 de febrero de 2000); CX/MMP 00/11 (inédito).

²³ Véase CX/MMP 00/7 para los detalles.

²⁴ CX/MMP 00/7 (Resumen y conclusiones del Grupo de Trabajo por correo electrónico sobre los Quesos); CRD 2 (Resumen y conclusiones de la reunión del Grupo de Trabajo del 27 de febrero de 2000); CX/MMP 00/7- Add.1 (observaciones de la FIL sobre la corteza del queso, la superficie del queso y el recubrimiento del queso); CX/MMP 00/12; CX/MMP 00/12-Add.1 (recibido observaciones de Alemania, Canadá, Dinamarca, España, Japón, Países Bajos, Reino Unido, Tailandia), CX/MMP 00/12-Add. 2 (Francia) y CRD 5 (observaciones de Cuba).

81. Varias delegaciones apoyaron el examen continuado de todos los principios y recomendaciones resumidos anteriormente al estudiar la posible revisión de las normas para quesos individuales. Se estimó que los requisitos y los criterios basados en los quesos individuales deberían limitarse a las disposiciones relativas al producto final que fueran necesarias para cumplir el mandato del Codex de proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas leales en el comercio de alimentos. A este respecto, se consideró que los proyectos en curso eran excesivamente detallados y rígidos, y que serían mucho más convenientes unas normas individuales limitadas a los criterios esenciales determinados por los principios acordados. Se sugirió que los detalles y cuestiones relacionados con la salud del consumidor, tales como los aditivos alimentarios, los contaminantes y los coadyuvantes de elaboración, podrían tratarse de manera más lógica en otros Comités pertinentes del Codex.

82. Algunas otras delegaciones expresaron la opinión de que un conjunto de criterios detallados y específicos era esencial para caracterizar la identidad de cada queso regulado por una norma individual y determinar el cumplimiento de los requisitos por parte de la variedad de queso en cuestión. Se señaló que una norma genérica para quesos no podría comprender las disposiciones de caracterización individual que se requerirían para mantener unas normas de identidad bien definidas para los distintos quesos. Se estimó que la suma de estas disposiciones de caracterización estaba directamente relacionadas con el mandato del Codex de proteger al consumidor y facilitar el comercio de alimentos. No se alcanzó un consenso sobre las mencionadas cuestiones.

83. El Comité decidió que la FIL debería tener en cuenta los informes del Grupo de Trabajo, las observaciones presentadas por escrito y los debates antes mencionados al examinar la nueva redacción de las normas del Codex para los quesos individuales. También quedó entendido que la FIL podría identificar una serie de principios relativos a estas cuestiones durante el proceso de examen y que la FIL presentaría recomendaciones y un informe completo al CCMMP en su próxima reunión. El Comité confirmó que la Norma Individual para el Queso de Nata (Crema) tendría que ser revisada (véase el párr. 32).

Asesoramiento técnico sobre la corteza, la superficie y el recubrimiento del queso

84. El Comité sostuvo un debate sobre los informes del Grupo de Trabajo relativos al asesoramiento técnico sobre la corteza, la superficie y el recubrimiento del queso, preparados por la Federación Internacional de Lechería (CX/MMP 00/7-Add.1), que se consideraron una enmienda a la Norma General del Codex para el Queso.

85. El Comité **suprimió** la sección introductoria del documento CX/MMP 00/7-Add.1, dado que no era irrelevante para la prestación de asesoramiento técnico. El Comité **suprimió** también el párrafo relativo a la corteza comestible, porque en principio se podía comer cualquier tipo de corteza sin riesgo para la salud, y, por tanto, el párrafo era innecesario. El Comité **modificó** el párrafo sobre el queso sin corteza para incluir las películas de maduración como ejemplo de barrera hermética.

86. El Comité **decidió** adjuntar el texto revisado del documento CX/MMP 00/7-Add.1 a este informe²⁵ para distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que en su día constituiría un apéndice a la Norma General del Codex para el Queso, previa aprobación del Comité Ejecutivo para empezar una nueva tarea.

SUERO EN POLVO (Tema 4f del programa)²⁶

Descripción

87. El Comité **acordó** incluir las palabras “líquido” y “durante la fabricación de queso, caseína o productos análogos” en la definición del suero ácido. Además, el Comité **convino** en que se indicara que la coagulación del suero ácido se producía principalmente “por acidificación”, en lugar de “con ácidos”.

Composición

88. Se hicieron varias propuestas a propósito de los niveles mínimos de proteína de leche para el suero en polvo y el suero ácido en polvo, que variaban entre el 9-11% y el 6-10%, respectivamente. El Comité **decidió** poner entre corchetes para su ulterior examen un contenido mínimo de proteína de leche del 11% para el suero en polvo y del 7% para el suero ácido en polvo. Además, el Comité **decidió** poner entre

²⁵ Apéndice X.

²⁶ CX/MMP 00/13, CX/MMP 00/13-Add.1 (observaciones de Alemania, Argentina, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos, Japón, Reino Unido y la FIL) y CRD 8 (Uruguay).

corchetes un nuevo contenido máximo de grasa de leche del 7% y el actual nivel del 2% para el suero en polvo, así como un nuevo contenido máximo de cenizas del 18% y el actual nivel del 15% para el suero en polvo.

Aditivos alimentarios

89. El Comité **decidió** incluir en la sección Estabilizadores los fosfatos (SIN 339, 340, 450, 451, 452), en una dosis máxima de 10 g/kg para el grupo de los fosfatos.

90. El Comité **decidió** no incluir los coadyuvantes de elaboración polidimetilsiloxano (SIN 990a) y polietilenglicol (SIN 1512). El Comité acordó incluir los polifosfatos de sodio (SIN 452i), el hidróxido de sodio (SIN 524), el hidróxido de potasio (SIN 525) y el hidróxido de calcio (SIN 526), en una dosis máxima “limitada por las BPF”, como reguladores de la acidez. Se señaló que era necesario establecer los niveles numéricos máximos para el polifosfato de sodio, dado que se había asignado una IDA numérica a la sustancia.

91. Dado que el blanqueador peróxido de benzoilo (SIN 928) había sido evaluado por el JECFA solamente como agente de tratamiento de las harinas, el Comité **acordó** incluir el compuesto entre corchetes, en espera de su evaluación por el JECFA.

Contaminantes

92. Teniendo en cuenta la reciente reevaluación del plomo por el JECFA (53ª reunión), el Comité **acordó** pedir al CCFAC que examinara el nivel máximo de plomo en el marco de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos, dado que opinaba que el nivel máximo de 1mg/kg era demasiado alto, especialmente para lactantes y niños de corta edad.

93. En respuesta a una petición a fin de que se establecieran niveles máximos para el arsénico, el cadmio, el cobre, el mercurio, los nitratos y el cinc, se sugirió que las propuestas relativas al establecimiento de niveles para esos contaminantes deberían dirigirse al CCFAC en el marco de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos. No obstante, se señaló que los niveles para el cobre y el cinc se establecían normalmente como factores de calidad en las normas del Codex.

Denominación del alimento

94. Ante la propuesta de incluir el empleo del término “dulce” para la denominación del suero en polvo con un pH superior a 6.2, se destacó que existía la necesidad de definir el término “dulce”. Por lo tanto, el Comité **decidió** no hacer referencia al término “dulce” por el momento.

95. La delegación de Grecia pidió que la denominación del producto se acompañase del método de elaboración, como, por ejemplo, el secado por pulverización y el secado por cilindros.

Apéndice

96. Después de algunas deliberaciones, el Comité decidió mantener el Apéndice. El Comité señaló que en general los niveles máximos de cobre y de hierro se consideraban factores de calidad.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para el Suero en Polvo

97. El Comité **convino** en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto. El texto acordado figura en el Apéndice VII del presente informe.

PRODUCTOS A BASE DE CASEÍNA ALIMENTARIA (Tema 4g del programa)²⁷

Descripción

98. El Comité acordó remplazar el término “reacción” por el término “acción” e insertar la expresión “o de la cuajada de caseína alimentaria” después de la expresión “caseína alimentaria”.

Composición

99. El Comité examinó el contenido mínimo de proteína de leche en el extracto seco de la caseína de cuajo, el contenido máximo de agua en la caseína de cuajo y la caseína ácida y el contenido máximo de grasa de leche en la caseína ácida. Tomó nota de que algunas propuestas se basaban en datos sobre el comercio

²⁷ CX/MMP 00/14, CX/MMP 00/14-Add. 1 (observaciones de Argentina, Dinamarca, España, Estados Unidos, Japón, Nueva Zelandia, Países Bajos, Reino Unido y la FIL), CX/MMP 00/14-Add. 2 1 (observaciones de Argentina), CRD 7 (texto anotado) y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

efectivo, mientras que otras se basaban en la legislación nacional. Tras un breve debate, el Comité decidió mantener los niveles actualmente establecidos en el Anteproyecto de Norma. El Comité tomó nota de que la investigación bibliográfica había demostrado que el contenido máximo de cenizas en la caseína ácida podía ser del 4,5%. No obstante, el Comité convino en mantener el nivel actualmente previsto en el Anteproyecto.

100. El Comité corrigió el valor del pH para los caseinatos, estableciéndolo en 8.0.

Contaminantes

101. El Comité acordó pedir al CCFAC que examinara el nivel máximo para el plomo, fijado en 1 mg/kg, en el contexto de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (véase también párr. 92).

Apéndice

102. El Comité **acordó** añadir a la lista de los coadyuvantes de elaboración el cloruro de calcio (SIN 509) con fines de potenciación de la coagulación.

103. Después de un intercambio de opiniones sobre el título de la sección relativa a los niveles máximos para los sedimentos (factores de calidad suplementarios o factores de composición), el Comité decidió mantener el título actual, Factores de calidad suplementarios.

104. El Comité confirmó que los niveles máximos para el cobre y el hierro eran factores de calidad y no factores de inocuidad (véanse los párrs. 93, 96).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Caseína Alimentaria

105. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma Revisada con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7 con miras a su adopción por la Comisión en el Trámite 8. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que si se señalaban datos técnicos o comerciales a la atención del Comité, este examinaría la necesidad de revisar/enmendar la Norma. El texto aprobado figura en el Apéndice III del presente informe.

DEFINICIONES DE TRATAMIENTO TÉRMICO (Tema 5 del programa)²⁸

106. Se recordó al Comité que el asunto de las definiciones de tratamiento térmico se había examinado brevemente en su segunda reunión, en la que se había decidido que la FIL preparara un documento unificado en el que se tuvieran en cuenta las observaciones presentadas para su ulterior examen en la tercera reunión y posteriormente en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos²⁹ El Comité tomó nota de que, debido a las limitaciones de tiempo, en la tercera reunión del CCMMP no se había examinado ulteriormente ese asunto, y que el documento actual era el mismo que se había preparado para esa reunión.

107. El Comité tomó también nota de que el CCFH estaba elaborando un Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, y que el CCFH, en su 32ª reunión, había devuelto el Anteproyecto de Código al Trámite 3 para que se redactara de nuevo³⁰

108. Atendiendo a una propuesta de la Secretaría y del representante de la FIL, el Comité **reafirmó** su decisión anterior de que el CCFH examinara ulteriormente el asunto de las definiciones de tratamiento térmico. Al señalarse que lo más probable era que el CCFH limitara su labor a consideraciones relativas a la inocuidad de los alimentos, el Comité observó que en una futura reunión del CCMMP podrían examinarse otros aspectos. También se indicó que podría pedirse al CCFL que abordara la cuestión del etiquetado de productos sometidos a tratamiento térmico con posterioridad al establecimiento de las definiciones.

109. Se **acordó** que el documento actual no se enviaría al CCFH, ya que había quedado anticuado, y que se pediría al CCFH que se cerciorara de que la utilización de términos tales como leche en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos era plenamente conforme con la Norma General del Codex para los Términos Lecheros.

²⁸ CX/MMP 00/15, CX/MMP 00/15-Add. 1 (observaciones de Alemania, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, Tailandia), CRD 5 (observaciones de Cuba) y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

²⁹ ALINORM 97/11, párr. 74.

³⁰ ALINORM 01/13A, párrs. 64-70.

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 6 del programa)³¹

110. El Representante de la ISO presentó un informe en nombre del Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo. El informe contenía los resultados del examen por la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) de los métodos de análisis y muestreo incluidos en las normas para productos lácteos que había aprobado la Comisión en su 23º período de sesiones. En el Apéndice I del documento figuraba una lista de los métodos exigidos en las normas para productos lácteos que estaba elaborando el Comité.

111. El Comité examinó las cuestiones que le había remitido el CCMAS.

Contenido de humedad y sólidos en el queso y en el extracto seco de los quesos en salmuera

112. El Comité reconoció que únicamente podía aprobarse un método del Tipo I (métodos de definición)³² para una combinación de productos/analitos. El Comité **acordó** recomendar la Norma FIL 4A:1982/ISO 5534:1985, que se basaba en el secado a 102°C, para determinar la mencionada cuestión.

Contenido de sólidos en las leches condensadas edulcoradas

113. El Comité acordó recomendar la Norma FIL 15B:1991/ISO 6734:1989, que se basaba también en el secado a 102°C, para determinar la mencionada cuestión (véase el párr. 112 supra).

Valores del peróxido en los productos de grasa de leche

114. El Comité **acordó** que el método AOAC 965.33 era aplicable no sólo a la determinación del valor del peróxido de la grasa de leche anhidra, sino también a la grasa de leche, el aceite de mantequilla, el ghee y el aceite de mantequilla anhidra.

Muestreo de quesos en salmuera

115. El Comité **acordó** enmendar la disposición relativa al muestreo de la Norma para los Quesos en Salmuera sustituyendo la expresión “no absorbente” por el término “absorbente”³³.

Contenido de proteína en las leches evaporadas y en las leches edulcoradas y condensadas

116. El Comité **acordó** informar nuevamente al CCMPAS de que el método 945.48H (método aprobado) remitía al método AOAC 991.20 para la determinación mediante el principio de Kjeldahl y que éste se identificaba con la Norma FIL 20B:1993. Se informó al Comité de que la Norma FIL 20B:1993 se estaba examinando y validando para la determinación del contenido total de nitrógeno en el queso.

Contenido de cobre en los productos de grasa de leche

117. El Comité **acordó** informar nuevamente al CCMPAS de que la Norma FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40 era capaz de determinar niveles de tan solo 0,05 mg/kg de cobre en la mantequilla y la grasa de leche.

Contenido de lactosa en el suero en polvo

118. El Comité **acordó** informar nuevamente al CCMPAS de que los métodos A y B de FIL 79B:1991/ISO DIS 5765 se complementaban mutuamente.

Directrices generales sobre muestreo

119. En relación con las Directrices Generales sobre Muestreo que estaba elaborando el CCMAS, el Comité opinó que siempre que fuera posible debería aplicarse un criterio estadístico.

Métodos de análisis y muestreo en el apéndice I del documento CX/MMP 00/16

120. El Comité **convino** en los métodos de análisis y muestreo que figuraban en el Apéndice I, con una ligera modificación del principio de la Norma FIL 136A:1992/ISO 8197:1988. Estos métodos de análisis y muestreo se enviarían al CCMAS para que los aprobara, si aún no lo había hecho.

³¹ CX/MMP 00/16 y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

³² *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 10ª edición, pág. 82.

³³ Apéndice V del presente Informe.

121. El Comité tomó nota de que los métodos para la determinación de microorganismos que se empleaban en la identificación de las leches fermentadas habían de enviarse al CCMAS para que los aprobara con miras a su posterior inclusión en el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

Contenido de queso en el queso elaborado

122. Respondiendo a la petición de que se elaborara un método de análisis para determinar el contenido de queso en el queso elaborado, el Comité **acordó** recabar, a través de una circular, información sobre los métodos empleados a nivel nacional (véase también párr. 77). La información proporcionada como respuesta a la circular se remitiría al Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC para que elaborara un método que pudiera aplicarse a nivel internacional.

123. El Comité expresó su **agradecimiento** al Grupo de Trabajo por la labor que había realizado.

MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 7 del programa)³⁴

124. En su tercera reunión, el CCMMP no había podido examinar un documento relativo a un modelo de certificado de exportación para los productos lácteos y había decidido examinarlo más a fondo en su reunión actual. El Comité tomó nota de que el documento era idéntico al que se había preparado para su tercera reunión, y que la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) había facilitado más información en el Anexo 2.

125. Se informó al Comité de que en su última reunión (octava), el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) había acordado remitir a la 47ª reunión del Comité Ejecutivo el Anteproyecto de Directrices para la Forma de Presentación de Certificados Genéricos Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados con miras a su adopción en el Trámite 5. El CCFICS había acordado también informar al Comité Ejecutivo de que las delimitaciones entre los órganos de certificación oficiales/oficialmente reconocidos y otros organismos era una cuestión que requería un examen más detenido, teniendo en cuenta la gran variedad de certificaciones actualmente utilizadas para facilitar el comercio. El CCFICS insistió en que las directrices no debían abordar cuestiones zoonositarias y fitosanitarias, a pesar de que los certificados podían contener atestaciones a ese respecto.

126. El representante de la OIE señaló que la Comisión del Código Zoonositario Internacional de la OIE había debatido con representantes de la FIL la posibilidad de elaborar un modelo armonizado de certificado para la leche y los productos lácteos en relación con la cuestión de las atestaciones zoonositarias. La OIE y la FIL habían llegado a la conclusión que unas directrices serían más apropiadas que un modelo de certificado para tratar de armonizar los requisitos zoonositarios de los certificados internacionales para los productos lácteos. El representante de la OIE indicó que, en caso de que el CCMMP fuera a continuar trabajando en un modelo de certificado, la OIE podría colaborar con él para llegar a un acuerdo sobre un modelo de certificado internacional para la leche y los productos lácteos siempre que el modelo incluyera una sección sobre aspectos zoonositarios que se ocupara de las enfermedades de los animales.

127. Se acordó en general que era necesario elaborar un modelo de certificado de exportación para los productos lácteos a fin de facilitar el comercio internacional. Sin embargo, se expresaron diversas opiniones con respecto a cuándo y cómo había de procederse con esa labor. Varias delegaciones propusieron que la elaboración de un modelo de certificado se aplazara hasta la conclusión del certificado genérico que estaba examinando el CCFICS y el ulterior examen de las atestaciones zoonositarias por la OIE y de cuestiones conexas por el CCFH. Se consideró que una actuación en ese sentido evitaría la duplicación de esfuerzos, al tiempo que aseguraría la armonización de cualesquiera iniciativas del CCMMP con las de los comités pertinentes sobre asuntos generales.

128. Otras delegaciones indicaron que la labor del CCMMP podía continuar siempre que se examinaran cuidadosamente las actividades en curso de otros Comités del Codex y de organizaciones internacionales. En este sentido, se señaló que la labor inicial del CCMMP podía comenzar desde ese momento y que el CCMMP podía seguir estudiando el texto definitivo del CCFICS antes del examen final de la iniciativa del CCMMP. Se propuso que el certificado que estaba examinando el CCMMP se simplificara y acertara considerablemente.

³⁴ CX/MMP 00/17 y CX/MMP 00/17-Add. 1 (observaciones de Argentina, Noruega, Tailandia y la Comunidad Europea) y CRD 8 (observaciones de Uruguay).

129. El Comité estuvo de **acuerdo** en principio sobre un nuevo documento de debate relativo a la posible elaboración de un modelo de certificado de exportación para los productos lácteos. Como medida inicial, la Secretaría del Codex distribuiría una circular, elaborada en colaboración con la Secretaría del CCMMMP de Nueva Zelanda y la Secretaría del CCFICS de Australia, para recabar información que facilitara la preparación de un documento de debate. Se trataría de conseguir información sobre el enfoque que se consideraba más apropiado para la elaboración de un modelo de certificado de exportación para los productos lácteos, en particular sus objetivos y ámbito de aplicación; las definiciones específicas necesarias y los principios y criterios generales.

130. El Comité **convino** en que un grupo de redacción, presidido por Suiza e integrado por Alemania, Argentina, Australia, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, India, Nueva Zelanda, la Comisión Europea y la FIL, prepararía un documento de debate, con miras a su examen en la siguiente reunión del Comité, en el que se tendrían en cuenta las observaciones presentadas por escrito sobre el documento CX/MMP 00/17, la información recibida en respuesta a la circular, y otra información de los comités pertinentes sobre asuntos generales, cuando fuera oportuno. Se propuso que el documento de debate incluyera una propuesta de marco.

PROPUESTAS DE NUEVAS NORMAS (Tema 8 del programa)

PARMESANO (Tema 8 del programa)³⁵

131. En su segunda reunión, el CCMP había examinado una propuesta relativa a la elaboración de una nueva norma individual para el queso “Parmesano” y había pedido a Alemania que, en colaboración con Francia y la FIL, determinara el producto o productos en cuestión y preparara un documento sobre las estadísticas comerciales y la justificación con miras a su futuro examen por el Comité. Debido a las limitaciones de tiempo, la tercera reunión del CCMMMP no había podido examinar el documento y había **acordado** aplazar su debate hasta su actual reunión.

132. La delegación de Portugal, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Comunidad Europea y teniendo en cuenta que en la CE continuaban los debates sobre la cuestión relativa a la denominación “Parmesano”, indicó que era prematuro que el Comité adoptara una decisión en esos momentos. Varias delegaciones y el observador de la FIL declararon que, aplicando los Criterios para la elaboración o revocación de normas individuales para los quesos y los datos presentados en el documento CX/MMP 00/18, estaba justificada la elaboración de una norma para el “Parmesano”.

133. A pesar de la opinión de varias delegaciones señalada anteriormente, el Comité **acordó** que el debate sobre la posibilidad de elaborar una nueva norma individual para el queso “Parmesano” se aplazara hasta su próxima reunión, en la que se examinaría si había o no de proseguirse con la labor tomando como base el documento CX/MMP 00/18 y el texto inicial de la Norma que figuraba en el documento CX/MMP 00/18-Add.1.

ESPECIALIDADES DE QUESO (Tema 8b del programa)³⁶

134. En su tercera reunión, el Comité había examinado una propuesta de la delegación de Francia de que se iniciaran los trabajos relativos a una norma para una nueva categoría de productos análogos a los quesos en cuanto a la forma de presentación, pero que por diversas razones no se encuadraban dentro de la Norma General del Codex para el Queso. El Comité había convenido en determinar en su actual reunión si habían de emprenderse o no nuevos trabajos en este sector.

135. Al presentar el documento, la delegación de Francia indicó que las “especialidades de queso” eran el resultado de nuevas tecnologías, por ejemplo basadas en la utilización de proteínas de suero, que no se regulaban en la Norma para el Queso. Se declaró además que la Norma para el Queso no autorizaba el empleo de una amplia variedad de ingredientes y aditivos utilizados habitualmente en la fabricación de especialidades de queso, y que sería necesario seguir determinando las cuestiones relativas al etiquetado y las definiciones apropiados. Se propuso que la FIL examinara el documento CX/MMP 00/19 y presentara un informe en la siguiente reunión.

136. Varias delegaciones pusieron en duda la necesidad de una nueva norma para las especialidades de queso. Se estimó que el nombre del producto podía dar a entender a los consumidores de habla alemana, española o inglesa que se trataba de un producto superior. También se consideró que, como se estipulaba en

³⁵ CX/MMP 00/18, CX/MMP 00/17-Add. 1 (observaciones de Dinamarca, Estados Unidos, Italia, Países Bajos, Suiza y la FIL), CRD 5 (observaciones de Cuba).

³⁶ CX/MMP 00/19.

los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, se necesitaban datos actuales y exactos sobre el comercio del producto en todo el mundo, las legislaciones naciones y los problemas en el comercio internacional. También se requería información sobre la verdadera identidad y composición del producto, ya que éste no se conocía bien en muchos países del mundo. Se indicó también la posibilidad de incluir en el futuro el producto en la Norma del Codex para los Quesos Elaborados.

137. El Comité pidió a la delegación de Francia que proporcionara la información solicitada anteriormente con miras a su examen en la siguiente reunión, de manera que pudiera tomarse una decisión sobre la posible elaboración de una norma para las especialidades de queso.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 9 del programa)

138. El Comité no tuvo otros asuntos que examinar.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del programa)

139. Se informó al Comité de que se había previsto provisionalmente celebrar la quinta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos en un plazo de dos años aproximadamente en Wellington, previa consulta entre las secretarías del Codex y del Gobierno hospedante.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 01/11)
Proyecto de Norma Colectiva para el Queso no Madurado, incluido el Queso Fresco	8	24° período de sesiones (p.s.) de la Comisión CCFL, CCFAC	Apéndice II
Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Caseína Alimentaria	5/8	24° (p.s.) de la Comisión CCFL, CCFAC	Apéndice III
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Descripción)	5/8	24° (p.s.) de la Comisión	Apéndice IV
Anteproyecto de Enmienda a la Norma Colectiva del Codex para los Quesos en Salmuera (Muestreo) ³⁷	5/8	47ª reunión del CCEXEC 24° (p.s.) de la Comisión	Apéndice V
Anteproyectos de Normas Revisadas para: - Natas (Cremas) - Leches Fermentadas	5	47ª CCEXEC FIL, Gobiernos 5ª reunión del CCMMP	párrs. 52-73 Apéndice VI Apéndice VII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Suero en Polvo	5	47ª CCEXEC Gobiernos 5ª CCMMP	párrs. 87-97 Apéndice VIII
Anteproyecto de Norma para las Emulsiones Lácteas para Untar	3	FIL Reino Unido Argentina Gobiernos 5ª CCMMP	párrs. 74-75
Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Elaborado - Contenido mínimo de queso y enfoque alternativo	3	Francia Estados Unidos FIL Gobiernos 5ª CCMMP	párrs. 76-77
Anteproyectos de Normas Individuales Revisadas para los Quesos (incluida una nueva Norma para la Mozzarella)	3	FIL Gobiernos 5ª CCMMP	párrs. 78-83
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Composición)	3	Gobiernos FIL 5ª CCMMP	párrs. 16-19 Apéndice IX
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Apéndice)	1,2,3	47ª CCEXEC Gobiernos 5ª CCMMP	párrs. 84-86 Apéndice X
Métodos de Análisis y Muestreo	-- ³⁸	CCMAS Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo 5ª CCMMP	párrs. 110-123 Apéndice XI

³⁷ En espera de la aprobación de la 47ª reunión del CCEXEC.

³⁸ Métodos individuales en el mismo trámite que las normas correspondientes.

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 01/11)
Definiciones de tratamiento térmico	3	CCFH 47ª CCEXEC	párrs. 106-109
Modelo de certificado de exportación para los productos lácteos	3	Suiza Alemania, Argentina, Australia, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, India, Nueva Zelandia, Comisión Europea, FIL 5ª CCMMP	párrs. 124-130
Anteproyectos de Normas para: - Leche Evaporada Semidesnatada (Semidescremada) con Grasa Vegetal - Leche Condensada Edulcorada Semidesnatada (Semidescremada) con Grasa Vegetal - Leche Semidesnatada (Semidescremada) en Polvo con Grasa Vegetal (incluida la recopilación de información con fines de justificación)	1,2	47ª CCEXEC Australia, Malasia, Nueva Zelandia, Tailandia, FIL Gobiernos	párrs. 20-30
Norma para el "Parmesano"	--	5ª CCMMP	párrs. 131-133
Norma para las Especialidades de Queso	--	Francia 5ª CCMMP	párrs. 134-137
Descriptorios nutricionales y de calidad para los productos lácteos	3		(ALINORM 97/11, párrs. 75-77)

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON: Dr Steve Hathaway
PRÉSIDENT: Director Programme Development, Food
PRESIDENTE: Assurance Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 2526
Wellington
New Zealand
Tel : +64 4 470-2622
Fax : +64 4 470-2669
E-mail : hathaways@maf.govt.nz

ARGENTINA
ARGENTINE

Dr Alfredo Jorge NADER
National Director of Food
SAGPyA
Paseo Colón 922, 2nd floor of 228
Buenos Aires
Tel: +54-11 4349-2054
Fax: +54-11 4349-2097
E-mail: anader@sagyp.mecon.an

Ing. Gabriel Pons
Coordinación de Lácteos y Apícolas
Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria
(SENASA)
Paseo Colón 367, Piso 6
(C.P.1063) Buenos Aires
Tel: +54 11 4345-4110/12 int: 1617
Fax: +54 11 4342-781
E-mail: relint@inea.com.ar

Lic. Susana B. FATTORI
Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
Departamento de Control y Desarrollo
Estados Unidos 25
(1101) Capital Federal
Tel: +54 11 4340-0800
Fax: +54 11 4331-6418
E-mail: sfattori@anmat.gov.ar

Ricardo WEILL
Representante del Centro de la Industria Lechera
Gerente de Investigación y Desarrollo
DANONE S.A.
Av. Berlin 50-(1854)
Longchamps
Buenos Aires
Tel: +54 11 4239-1713
Fax: +54 11 4239-1885
E-mail: rweill@danone.com

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr James GRUBER
Principal Food Technologist
Australia New Zealand Food Authority
55 Blackall Street
Barton ACT 2903
Tel: +61 2 6271-2226
Fax: +61 2 6271-2278
E-mail: jim.gruber@anzfa.govt.au

Dr Wayne SANDERSON
Murray Goulburn Co-operative
GPO Box 4307
Melbourne VIC 3001
Tel: +61 3 9387-6211
Fax: +61 3 9289-6566
E-mail: mccormal@bonlac.com.au

Mr Phill GOODE
Australian Dairy Corporation
Locked Bag 104
Flinders Lane
Melbourne VIC 8009
Tel: +61 03 9694-3817
Fax: +61 03 9694-3858
E-mail: philg@adc.aust.com

Phillip RICHARDSON
Australian Dairy Corporation
Locked Bag 104
Flinders Lane
Melbourne VIC 8009
Tel: +61 3 9694-3785
Fax: +61 3 9694-3754
E-mail: phil@adc.aust.com

Peter MITCHELL
Kraft Foods Ltd
GPO Box 1673N
Melbourne VIC 3001
Tel: +61 3 99676-5555
Fax: +61 3 9676-5881
E-mail: pmitchell@kraftasia.com

Ms Slava ZEMAN
Australian Quarantine and Inspection Service
Policy & International Division
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Tel: +61 2 6272-5027
Fax: +61 2 6271-6522
E-mail: slava.zeman@aqis.gov.au

AUSTRIA
AUTRICHE

Mr Karl SCHOBER
Deputy Head of Division VI A4
Federal Ministry of Agriculture and Forestry
Stubenring 1
A-1012 Vienna
Tel: +43 17 1100-2844
Fax: +43 17 1100-2901
E-mail: Karl.Schober@bmlf.gv.at

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Mrs Christine MARIN
Food Inspection Officer
Belgian Food Inspection Service
Federal Ministry of Health
Boulevard Pacheco 19
Bte 5, 1010, Brussels
Tel: +32 2 210-4843
Fax: +32 2 210-4816
E-mail: christine.marin@health.fgov.be

Mr Guido KAYAERT
Nestle Coordination Center
European Regulatory Affairs
Nestle Coordination Center
Birmingham Straat 227
B 1070, Brussels
Tel: +32 2 529-5330
Fax: +32 2 529-5667
E-mail: guido.kayaert@be01.nestle.com

Mr Herman HOOYBERGHS
Director
Ministry of Agriculture
Blvd. Simon Bolivar 30
B-1000 Brussels
Tel: +32 2208-4920
Fax: +32 2208-4925
E-mail: herman.hooyberghs@cmlag.fgov.be

BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL

Guilherme de AGUIAR PATRIOTA
Counsellor (HOD)
Embassy of Brazil in Wellington
10 Brandon Street
Level 9
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 473-3516
Fax: +64 4 473-3517
E-mail: brasemb@hug.co.nz

Mrs. Rose Mary RODRIGUES
Medical Veterinarian
Divisão de Normas Tecnicas
Brazilian Ministry of Agriculture
Esplanada Dos Ministerios
Anexo – Ala “A” – Sala 440
CEP: 70043 900
E-mail: dnt@defesaagropecuaria.gov.br

Mr. Celso Roberto Versiani VELLOSO
Medical Veterinarian
Chefe do Serviço de Inspeção de Leite e
Derivados
Brazilian Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministerios
Anexo A, Sala 440-A
CEP 70.043-900
Tel: +61 218-2680
Fax: +61 218-2672
E-mail: selei@agricultura.gov.br

Daniela Rodrigues ALVES
Customer Service Manager
Brazilian UHT Milk Association
R. Cenna Sbrighi 27 20 andar
São Paulo – SP
Cep 05036 – 010
Tel: +55 11 861-2068
Fax: +55 11 861-1990
E-mail: ablv@ual.com.br

CANADA

Ms Gail DANIELS
Chief, Dairy Programs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
KIA OY9
Tel: +61 3 225-2342
Fax: +61 3 228-6119
E-mail: gdaniels@em.agr.ca

Ms Josee NADON
Senior Advisor, National Programs
Bureau of Food Regulatory
International and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
HPB Building (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario KIA OL2
Tel: +61 3 957-8917
Fax: +61 3 941-3537
E-mail: josee_nadon@hc-sc.gc.ca

Ms Hélène COUTURE
A/Chief
Evaluation Division
Bureau of Microbial Hazards
Food Directorate
Health Protection Branch, Health Canada
Sir Frederick Banting Building
Ottawa, Ontario
KIA 0L2 Locator (2204A1)
Tel: +61 3 957-1742
Fax: +61 3 952-6400
E-mail: helene_couture@hc-sc.gc.ca

Dr Réjean BOUCHARD
Assistant Director
Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Suite 101
Ottawa, Ontario
KIP 5E7
Tel: +61 3 236-9997
Fax: +61 3 236-0905
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Mr Pierre NADEAU
Vice-President
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario
KIN 6P1
Tel: +61 3 238-4116
Fax: +61 3 238-6247
E-mail: pmnadeau@ndcc.ca

CHINA

CHINE

Ms Ellen Ka-yan HO
Scientific Officer
Food and Environmental Hygiene Department
43/F Queensway Offices
66 Queensway
Hong Kong SAR
Tel: +85 2 867-5609
Fax: +85 2 893-3547
E-mail : ekyho@fehd.gov.hk

CHILI
CHILE

Dr. Oscar VIDELA
Medico Veterinario
Agriculture and Livestock
Industria y Tecnología Pecuaria
Av. Bulnes 140, Piso 7
Casilla 4088, Santiago
Tel: +56 2 671-4047
Fax: +56 2 671-6184
E-mail: cpoblete@sag.minagri.gob.cl

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Ms Alice SORENSEN
Deputy Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
19, Morkhoj Bygade
DK 2860 Soborg
Tel: +45 33 95 6137
Fax: +45.33 95 6001
E-mail: ais@fdir.dk

Mr Michael STRUBE
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
19, Morkhoj Bygade
DK 2860 Soborg
Tel: +45 33 95-6170
Fax: +45 33 95-6001
E-mail: ms@fdir.dk

Mr Claus HEGGUM
Member of the Programme Coordination
Committee
Danish Dairy Board
Frederiks Allé, 22
DK-8000 Århus C
Tel +45 87 312-000
Fax +45 87 312-001
E-mail: ch@mejeri.dk

Jargen Hald CHRISTENSEN
Head of Division
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Århus C, Denmark
Tel: +45 8731-2000
Fax +45 8731-2001
E-mail: jhl@mejeri.dk

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mr Esko UUSI-RAUVA
Professor
National Veterinary and Food Research Institute
PO Box 368
FI-00231 Helsinki
Tel: +35 89 393-1961
Fax: +35 89 393-1811
E-mail: esko.uusi-rauva@eela.fi

Ms Marleena TANHUANPÄÄ
Specialist Advisor
Finnish Food and Drink Industries' Federation
PO Box 115
FI-00241 Helsinki
Tel: +35 89 1488-7222
Fax: +35 89 1488-7201
E-mail: marleena.tanhuanpaa@etl.fi

FRANCE
FRANCIA

Mr Jean-Marie HOCHARD
Responsable des produits laitiers au Bureau des
produits d'origine animale
Direction générale de la concurrence et de la
consommation et de la répression des fraudes
59 bd. Vincent Auriol - Teledoc 251
75703 Paris Cedex 13
Tel: +33 1 4497-2914
Fax: +33 1 4497-3039
E-mail:
Jean.Marie.Hochard@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Roseline LECOURT
Chargée de mission
Direction générale de la concurrence et de la
consommation et de la répression des fraudes
59 bd. Vincent Auriol – Teledoc 251
75703 Paris Cedex 13
Tel: +33 1 4497-3470
Fax: +33 1 4497-3037
E-mail: roseline.lecourt@dgccf.finances.gouv.fr

Marie-Hélène LE HENAFF
MAP/DPEI
Chef du Bureau de lait et des industries laitières
3, rue Barbet de Jouy
75007 Paris
Tel: +33 1 4955-4611
Fax: +33 1 4955-4925

Mr Jean-François ROCHE
MAF/DGAL
Chargé de mission Codex Alimentarius
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel: +33 1 4955-5881
Fax: +33 1 4955-5948
E-mail: jean-francois@agriculture.gouv.fr

Dr Thibault LEMAÎTRE
Vétérinaire inspecteur
Bureau des établissements de transformation
Direction générale de l'alimentation
Ministry of Agriculture
Chargé d'études
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel: + 33 1 4955-8497
Fax: + 33 1 4955-5680
E-mail: thibault.lemaitre@agriculture.gouv.fr

Laurent LALOUX
AFSSA
Agence Française de sécurité sanitaire des
aliments
10, rue Pierre Curie
94704 Maisons-Alfort
Tel: +33 1 4977-2740
Fax: +33 1 4977-2695
E-mail: l.laloux@paris.afssa.fr

Jean CHIBON
ONILAIT
2, rue Saint-Charles
75015 Paris
Tel: +33 1 4058-7227
E-mail: jean.chibon@onilait.fr

Dominique BUREL
Responsable Réglementation CNIEL
CNIEL – Association Laitière Française
34 Rue de Saint Petersburg
75008 Paris, Cedex 08
Tel: +33 1 4970-7115
Fax: +33 1 4280-6345
E-mail: dburel-alf@cniel.com

Mr Jean-François MOLLE
Director Food Safety, Regulatory &
Environment Affairs
Groupe Danone
7 rue de Téhéran
75008 Paris
Tel: +33 1 4435-2452
Fax: +33 1 4435-2469
E-mail: jmolle@groupe.danone.com

Mrs Huguette MEYER-CARON
Expert, A.L.F.
Fromageries Bel
4 Rue d'Anjou, 75008 Paris
Tel: +33 1 4007-7382
Fax: +33 1 4007-7298
E-mail: hmeyercaron@fromageries-bel.fr

Mrs Isabelle GILLES
SYNDIFRAIS
34 rue de St. Petersburg
75382 Paris Cedex 08
Tel: +33 1 4970-7230
Fax: +33 1 4980-6390
E-mail: int.yougeossoc@wanadoo.fr

Mr Arnauld de MIOLLIS
Secretary General
SYNDIFRAIS
34 rue de St. Petersburg
75382 Paris Cedex 08
Tel: +33 1 4970-7230
Fax: +33 1 4980-6390
E-mail: syndifrais.syndifait@uanadoo.fr

Mr André KOZLOVSKY
Dr. Réglementation
CNIEL/ALF
170bis Bd. du Routparnasil
75014 Paris
Tel: +33 1 4410-9046
Fax: +33 1-4410-9024
E-mail: andre.kozlovsky@sodiaal.fr

Mr Jean-Claude GILLIS
Chef du Service scientifique, technique et
réglementaire
ATLA
34 rue de St. Petersburg
75008 Paris
Tel: +33 1 4970-7272
Fax: +33 1 4280-6362
E-mail: jean-claude.gillis@atla.asso.fr

Dr Eric GRANDE
Regulatory Affair Manager
SB Alliance
42, rue Rieussec
78223 Viroflay Cedex
Tel: +33 1 3458-6618
Fax: +33 1 3458-5426
E-mail: drnalian@club-internet.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dorothea KELLEN
Assistant Head of Unit
Federal Ministry of Food, Agriculture and
Forestry
Rochusstr. 1
D-53123 Bonn
Tel: +49 22 8529-3388
Fax: +49 22 8529-4407
E-mail: Dorothea.Kellen@BML.Bund.de

Dr Hans BOEHM
Head of Division of Food Hygiene and Food
Trade
Federal Ministry of Health
Am Propsthof 78a
D-53121 Bonn
Tel: +49 2 2894-4220
Fax: +49 2 2894-4944
E-mail: hans.boehm@bmg.bund.de

Mr Gernot WERNER
Dairy Industry Federation
Adenauerallee 148
D-53113 Bonn
Tel: +49 2 2859-6912
Fax: +49 2 2837-3780
E-mail: werner@milchindustrie.de

Dr Joerg W. RIEKE
Dairy Industry Federation
Adenauerallee 148
D-53113 Bonn
Tel: +49 228 959-6922
Fax: +49 228 37-1513
E-mail: rieke@milchindustrie.de

Thomas KUTZEMEIER
German Dairy Association
Meckenheimer Allee 137
D-53115 Bonn
Tel: +49 2 2898-2430
Fax: +49 2 2898-2432
E-mail: V.D.M.@t-online.de

GREECE
GRÈCE
GRECIA

Mr Perikilis SOTIRIOU
Agriculturist
Head of the Milk Section in the Direction of
Animal Products
Ministry of Agriculture
6 Kapnokiptiriou Street
10176 Athens
Tel: +30 1 821-5894
Fax: +30 1 823-0730

Mr Christos KEHAGIAS
Professor of Milk Science in the Technological
Educational Institution of Athens
Agiou Spyridonos Street
122-10 Egaleo, Athens
Tel: +30 1 821-5894
Fax: +30 1 823-0730

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA

Zoltan HORVATH
Director
National Meat and Milk Control Supervision
Lehel u. 43-47
H-1135 Budapest
Tel: +36 1 350-0302

Janos DUDAS
General Manager
AGRO-LEGATO Kft
Keleti Karoly u. 24
H-1024 Budapest
Tel: +36 1 212-5084

INDIA
INDE

D. RAJAGOPALAN
Chairman
Agricultural and Processed Food Products
Export Development Authority
Ministry of Commerce, Govt. of India
3rd Floor, Ansal Chambers No. 11
6 Bhikaji Cama Place
New Delhi 110066
Tel: +91 11 616-4350
Fax: +91 11 619-5016
E-mail: chairman@apeda.delhi.nic.in

I.K. NARANG
Assistant Commissioner (Dairy Dev.)
Department of Animal Husbandry & Dairying
Government of India
Krishi Bhavan
New Delhi-110001
Tel: +91 11 307-0746
Fax: +91 11 307-0746
E-mail: narang@aphind.Delhi.nic.in

Anand KISHORE
Deputy Director
Export Inspection Council
Ministry of Commerce of India
1204 Pragati Tower, 26 Rajendra Place
New Delhi-110008
Tel: +91 11 572-8802
Fax: +91 11 573-0016
E-mail: eic@ndf.vsnl.net.in

J. P. DANGE
Secretary
Trade, Commerce & Mining Department
Government of Maharashtra
Room #563 Mantralaya (Main)
Mumbai 400 020
Tel: +91 22 204-5969
Fax: +91 22 281-0424

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr Des KIELY
Agricultural Inspector
Department of Agriculture, Food & Rural
Development
Agriculture House 1E
Kildare St., Dublin 2
Tel: +35 3 1607-2154
Fax: +35 3 1676-7100

ITALY
ITALIE
ITALIA

Giuseppe AMBROSIO
Direttore Generale
Ministry of Agricultural Policy
Rome
Tel: +39 06 482-7034
Fax: +39 06 481-9714
E-mail: fambrosio@politiche.fcicole.it

Gianni BESSI
International Relations Office
Ministry of Agricultural Policy
Rome
Tel: +39 06 482-4539
Fax: +39 06 488-4394
E-mail: unifoo@politiche.fcicole.it

Ernesto CARBONE
Staff Ministro Politiche Agricole
Rome
Tel: +39 064 6653-0056

Brunella LOTURCO
Ministero, Politica Agricola
Via XX Settembre, 20
00100 Rome
Tel: +39 06 4665-5016
Fax: +39 06 4888-0273
E-mail: BLTURCO@tiscolinet.it

Dr Sergio VENTURA
Professor (University of Piacenza) – Food
Legislation
Avenue du Vieux Montier, 18
B-1640-Rhode-Saint-Génèse
Belgium

Dr Leo BERTOZZI
Executive Director
Consorzio Parmigiano-Reggiano
Via J.F. Kennedy
18-42100 Reggio Emilia
Tel: +39 05 2230-7741
Fax: +39 05 2230-7748
E-mail: mark@parmigiano-reggiano.it

Bruna BIANCHI SALVADORI
Presidente
Centro Sperimentale del Latte S.P.A.
Strada per Merlino, 3
Zelo B. Persico (LO)
Tel: +39 1 0290-6961
Fax: +39 02 906-9699
E-mail: csl@homegate.it

Dr Renzo MORA
Executive Director
Consorzio Parmigiano-Reggiano
Via J.F. Kennedy
18-42100 Reggio Emilia
Tel: +39 05 2230-7741
Fax: +39 05 2230-7748
E-mail: mark@parmigiano-reggiano.it

Dr Mauro PECORARI
Technical Director
Consorzio Parmigiano-Reggiano
Via J.F. Kennedy
18-42100 Reggio Emilia
Tel: +39 05 2230-7741
Fax: +39 05 2230-7748
E-mail: mark@parmigiano-reggiano.it

JAPAN
JAPÓN

Hiroshi UMEDA
Chief, Veterinary Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2
Chiyoda-ku
Tokyo 100-0045
Tel: +81 3 3595-2337
Fax: +81 3 3503-7964
E-mail: hu-sab@mhw.go.jp

Yayoi TSUJIYAMA
Deputy Director
Milk and Dairy Products Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Kasumigaseki 1-2-1
Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950
Tel: +81 3 3501-1018
Fax: +81 3 3506-9578
E-mail: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Makoto KOBAYASHI
Deputy Director
Milk and Dairy Products Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
Kasumigaseki 1-2-1
Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950
E-mail: makoto_kobayashi@nm.maff.go.jp

Michio IWANAMI
First Secretary
Embassy of Japan in New Zealand
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 473 1540
Fax: +64 4 471 2951

Toshio NOMURA
Chief Representative
Australian Office
Agriculture and Livestock Industries
Corporation

Bunji KANZAKI
Japan Dairy Technical Association
Director
General Manager of Inspection & Research Dept.
1-14-19 Kudan-kita Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
Tel: +81 3 3264-1921
Fax: +81 3 3264-1569
E-mail: bkanzaki@jdta.dp.u-netsurf.ne.jp

Akitoshi ITO
Japanese Association of Fermented Milk and
Fermented Milk Drinks
Hokenkaikan, 1-1, Sadohara-cho, Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842
Tel: +81 3 3267-4686
Fax: +81 3 3267-4663

Masaru MATUZAKI
Section Manager
Production Department
Morinaga Milk Industry Co. Ltd.
33-1, 5-Chome
Shiba Minato-Ku
Tokyo 108-8384
Tel: +81 3 3798-0187
Fax: +81 3 3798-0103

Naoki ORII
Section Manager
R & D Department
Central Research Institute
Meiji Milk Products Co. Ltd.
1-21-3 Sakae-Cho
Higashimurayama
Tokyo 189-8530
Tel: +81 042 397-5629
Fax: +81 042 395-1829

Goro HANAGATA
Project Manager
Inspection Center
Quality Assurance Dept.
Snow Brand Milk Products Co. Ltd.
1-2 Minamidai 1-Chome, Kawagoe 350-1165
Tel: +81 04 9242-8131
Fax: +81 04 9242-8130
E-mail: hanagata@a2.mbn.or.jp

Yoichi ISHIDA
General Manager
Japan Dairy Products Association
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-Ku
Tokyo 102-0073
Tel: +81 03 3264-4131
Fax: +81 03 3264-4139
E-mail: jdpa@mx1.alpha.web.ne.jp

Osamu SUGANUMA
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo Kaikan
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-Ku
Tokyo 102-0073
Tel: +81 03 3264-3731
Fax: +81 03 3264-3732

KOREA, REPUBLIC OF
KORÉE, RÉPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE

Deuk Shin LEE
Chief, National Veterinary Research and
Quarantine Service
Ministry of Agriculture and Forestry
480, Anyang 6-Dong
Anyang-city, Gyeonggi-Do

Seung Chun BAIK
Senior Researcher
R & D Center
Seoul Dairy Cooperative
1059 Shingil-Dong, Ansan
Kyunggi-Do

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr. Vincent Ng HOOI
Ministry of Agriculture
Department of Veterinary Services
Wisma Chase Perdana
Block A, 8 & 9th. Floor
Exchange Square
Off Jalan Semantan
50630 Kuala Lumpur
E-mail: vincent@jph.gov.my

Ms Nor Aini SUDIN
Technical Advisory Service
PORIM, Ministry of Primary Industries
PO Box 10620
50720 Kuala Lumpur
Tel: +60 3 825-9432
Fax: +60 3 825-9446
E-mail: noraini@porim.gov.my

Mr Seak Seong CHEW
Technology Unit Manager
Nestle Foods (M) Sdn.Bhd
25, Jalan Tandang, Peti Surat No.8081
46781 Petaling Jaya
Tel: +60 7 7781-1822
Fax: +60 7 7781-3823

MEXICO
MEXIQUE

Mr Pablo Fernando HERNÁNDEZ
Subdirector de Regulación Pecuaria
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo
Rural

SAGAR
Dirección General de Ganadería
Recreo #14-6 piso
Col.Actipán del Alle
03230 Mexico D.F.
Tel: +52 4-8203
Fax: +53 4-7998
E-mail: pablohdezal@hotmail.com

Mr Alfonso MONCADA JIMENEZ
Gerente de Producto
YAKULT-Mexico
Av. División del Norte #1419
Col. Santa Cruz Atoyac
03310 Mexico, D.F.
Tel: +52 7-20429
Fax: +52 97-20770
E-mail: yakult.mexico@infosel.net.mx

Mr Oscar VAZQUEZ BUSTAMANTE
Director Jurídico
DANONE-Mexico
Guillermo Glez. Camarena #333
Col. Centro de Cd. Santa Fe
01210 Mexico, D.F.
Tel: +52 258-7293
Fax: +52 292-2603
E-mail: ovazquez@danonemx.danone.com

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

Mr F.J. WESTERLING
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
PO Box 20401
2500 EK The Hague
Tel: +31 70 378-4398
E-mail: F.J.westerling@ih.agro.nl

Rini J.A. BOUWMAN
Director
Expert on Dairy Technology and Legislation
COKZ
Netherlands Controlling Authority for Milk and
Milk Products
PO Box 250
NL 3830 AG Leusden
Tel: +31 33 496-5696
Fax: +31 33 496-5666
E-mail: bouwman@cokz.nl

Dr Ludwig BERCHT
Dutch Dairy Association
PO Box 165
2700 AD Zoetermeer
Tel: +31 79 343-0304
Fax: +31 79 342-6185
E-mail: bercht@nzo.nl

Mr Rob OOST
Productshap Zuivel
PO Box 5806
2280 HV Rijswijk
Tel: +31 70 340-9423
Fax: +31 70 340-9943
E-mail: r.h.oost@pz.agro.nl

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr Phil FAWCET
MAF Food Assurance Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
Tel: +64 4 498-9874
Fax: +64 4 474-4196
E-mail: FawcetP@maf.govt.nz

Mr Tim KNOX
MAF Food Assurance Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
Tel: +64 4 474-4191
Fax: +64 4 474-4230
E-mail: KnoxT@maf.govt.nz

Mrs Carol BARNAO
MAF Food Assurance Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
Tel: +64 4 498-9876
Fax: +64 4 474-4196
E-mail: BarnaoC@maf.govt.nz

Mr Murray SMITH
National Service Manager
AgriQuality NZ Ltd.
PO Box 1371
Wellington
Tel: +64 4 473-4721
Fax: +64 4 471-2554
E-mail: smithm@agriquality.co.nz

Ms Julie BEAGLEY
Regulatory Affairs Manager
New Zealand Dairy Board
PO Box 417
Wellington
Tel: +64 4 71-8956
Fax: +64 4 71-8539
E-mail: julie.beagley@nzdb.com

Dr Joan WRIGHT
Counsel – Regulatory & Special Projects
New Zealand Dairy Board
PO Box 417
Wellington
Tel: +64 4 471-8300
Fax: +64 4 471-8539
E-mail: Joan.Wright@nzdb.com

Mrs Dianne SCHUMACHER
Regulatory Affairs Advisor
Kiwi Dairies
PO Box 444
Hawera
Tel: +64 6 278-7087
E-mail: dschumacher@kiwidairies.co.nz

Mr Keith JOHNSTON
Principal Research Technologist
New Zealand Dairy Research Institute
Palmerston North
Tel: +64 6 350-4640
Fax: 06-356-1476
E-mail: keith.johnston@nzdri.org.nz

Jim WILSON
Safety & Regulation Branch
Ministry of Health
PO Box 5013
Wellington
Tel: +64 4 496-2360
Fax: +64 4 496-2340
E-mail: jim_wilson@moh.govt.nz

NORWAY
NORVÈGE
NORUEGA

Mrs Torild Agnalt OSTMO
Senior Executive Officer
Department of Food Law and International
Affairs
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep
N-0034 OSLO
Tel: +47 2224-9090
Fax: +47 2224-6699
E-mail: torild.ostm@snt.dep.telemax.no

Dr Anders OTERHOLM
Tine Norwegian Dairies
PO Box 9051 Gronland
N-0133 OSLO
NORWAY
Tel: +47-22-938800
Fax: +47-22-172299
E-mail: Anders.Oterholm@Tine.no

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mrs Marianna WIELGOSZ
Institute for Dairy Research
Hoza 66/68 Street
00-628 Warsaw
Poland
Tel: 048 22 628-5812

PORTUGAL

Dr Luis TAVARES SALINO
Assessor of Direction
Ministério Agricultura
RVA Padre Antonio Vieira N 1 – 9 Andar
1070 Lisboa
Tel: + 35 213805-6450
E-mail: lsalino@gppaa.min-agricultura.pt

Dr Pedro PIMENTEL
ANIL – Associação Nacional dos Industriais de
Lactínicos
Lisboa
Tel: +351 22 200-1229
Fax: +351 22 205-6450
E-mail: anilca@mail.telepac.pt

ROMANIA
ROUMANIE
RUMANIA

Mr Tudorel BALTA
Director of the Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Food
Bd. Carol I. No.2-4, Sector 3
Bucharest
Fax: +401-311-2278

Dr Gheorghe MENCINICOPSCHE
Director of the Institute of Food Chemistry
Institute
Garlei Street, No.1, Sector 1
Bucharest
Fax: +401-230-0311

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dra. Ma. Luisa AGUILAR ZAMBALAMBERRI
Jefe de Sección de la Subdirección General de
Higiene de los Alimentos
Dirección General de Salud Pública
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28071 MADRID
E-mail: maguilar@msc.es

Sr. D. José Manuel VALLEJO
Subdirector General de Calidad y Normalización
Agroalimentaria
Dirección General de Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
P. Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
E-mail: jvallejo@mapya.es

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

Mrs Kerstin JANSSON
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE-103 33 STOCKHOLM
Tel: +46-840-51168
Fax: +46-840-54970
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs Karin WINBERG
Government Inspector
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 UPPSALA
Tel: +46-18-175609
Fax: +46-18-105848
E-mail: kawi@slv.se

Ms Gunilla JOHANSSON
M., Sc.
Swedish Dairy Association
SE-105 46 STOCKHOLM
Tel: 46-86-773244
Fax: 46-82-03329
E-mail: gunilla.johansson@arla.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr Roland CHARRIÈRE
Service Food of Animal Origin
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne
Tel: +41-31-323 3104
Fax: +41-31-322 9574
E-mail: roland.charriere@bag.admin.ch

Dr Jean VIGNAL
Nestec Ltd.
CH-1800 Vevey
Tel: 41-21-924-3501
Fax: 41-21-924-4547
E-mail: jean.vignal@nestle.ch

Ms Christina BLUMER
Federal Office for Agriculture
CH-3003 Berne
Tel: 41-31-324-9661
Fax: 41-31-322-2634
E-mail: christina.blumer@blw.admin.ch

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr Suphsorn CHAYOVAN
Advisor
Ministry of Agriculture and Cooperatives
1192/90 Soi Vachirathamsatit 57
Onnuch 44 Street Prakanong
BANGKOK 10260
Tel: +66 2 3326599
Fax: +66 2 6425342

Mr Pisit RANGSARITWUTIKUL
Standards Officer 8
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Rachathawee
Bangkok 10400
Tel: +66 2 202-3438
Fax: +66 2 248-7987
E-mail: pisitr@tisi.go.th

Miss Artaya KIATSOONTHON
Veterinary Officer 7
Veterinary Public Health Division
Department of Livestock Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
1192/90 Soi Vachirathamsatit 57
Onnuch 44 Street Prakanong
BANGKOK 10260

Dr. Arporna SRIBHIBHADH
Adviser of Food Processing Industries Club
The Federation of Thai Industries
60 New Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110

Mr. Sommart PRAPERTCHOB
Deputy Secretaries General of Food Processing
Industries Club
The Federation of Thai Industries
60 New Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: +66 2 229-4255
Fax: +66 2 2294-9412

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Dr Dorian Kennedy
Food Labelling and Standards Division
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group
Room 316
Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
Tel: +44 20 7238-5574
Fax: +44 20 7238-6763/5782
E-mail: d.kennedy@jfssg.maff.gov.uk

Chris PRATT
Food Hygiene Division
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group
Room 416
Ergon House
C/o Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
Tel: +44 20 7238-6466
Fax: +44 20 7238-6745
E-mail: c.pratt@msf.maff.gsi.gov.uk

Ms A.P. NAJRAN
Food Labelling and Standards Division
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group
Room 325c
Ergon House
C/o Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
Tel: +44 017 1238-6152
Fax: +44 017 1238-6763
E-mail: p.najran@fscii.maff.gov.uk

Dr E. KOMOROWSKI
Dairy Industry Federation
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group
19 Cornwall Terrace
London, NW1 4QP, U.K.
Tel:0044 020 7486-7244
Fax:0044 020 7487-4734
E-mail: ekomorowski@dif.org.uk

Mr Richard ROSS
Smithkline Beecham
Consumer Healthcare
11 Stoke Poges Lane
Slough, Berkshire, SL1 3NW
Tel: +44 0 17 5350-2104
Fax: +44 0 17 5350-2007
E-mail: richard.w.ross@sb.com

**UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Duane R. SPOMER
Chief
Diary Standardization Branch
Dairy Programs
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 2748-South Building
Washington, DC 20090-6456
Tel: +1 202 720-9382
Fax: +1 202 720-2643
E-mail: duame.spomer@usda.gov

Mr John C. MOWBRAY
Consumer Safety Officer
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
US Food and Drug Administration
200 C Street, SW, (HFS-306)
Washington, DC 20204
Tel: +1 202 205-1731
Fax: +1 202 205-4422
E-mail: jmowbray@bangate.fda.gov

Mr Syed A. ALI
Staff Officer
U.S Codex Office
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
Tel: +1 202 205-0574
Fax: +1 202 720-3157

Ms Aggie THOMPSON
Associate Deputy Administrator
Dairy Programs
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W.
Room 2968-South Building
Washington DC 20090-6456
Tel:001 202 720-5751
Fax:001 202 690-3410
E-mail: aggie.thompson@usda.gov

Mr Thomas M. BALMER
Senior Vice President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
Tel: +1 703 243-6111
Fax: +1 703 841-9328
E-mail: tbalmer@nmpf.org

Dr Robert BYRNE
Vice-President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
Tel: +1 703 243-6111
Fax: +1 703 841-9328
E-mail: rbyrne@nmpf.org

Dr Russell J. BISHOP
Director
Centre for Dairy Research
University of Wisconsin – Madison
1605 Linden Drive, Babcock Hall
Madison, WI 53706
Tel: +1 608 265-3696
Fax: +1 608 262-1578
E-mail: jrbishop@cdr.wisc.edu

Mr Philippe CARADEC
Danone International Brands, Inc.
208 Harbour Drive
Stamford, CT 06902
Tel: +1 203 425-1723
Fax: +1 203 324-0581

Dr Chuck CHAKRABARTI
Vice-President, Research and Development
General Mills Inc.
James Food Bell Technical Center
9000 Plymouth Avenue North
Minneapolis, MN 55427
Tel: +1 612 764-7465
Fax: +1 612 764-3431

Dr Warrens CLARK
Chief Executive Officer
American Dairy Products Institute
300 West Washington Street, Suite 400
Chicago, IL 60606
Tel: +1 312 782-4888
Fax: +1 312 782-5299
E-mail: adpi@flash.net

Mr Robert L. GARFIELD
Vice-President, Regulatory and Technical Affairs
National Yoghurt Association
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, VA 22102-7805
Tel: +1 703 821-0770
Fax: +1 703 821-1350
E-mail: rgarfield@affi.com

Ms Diane D. LEWIS
Vice-President Market Access & Regulatory
Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Boulevard
Suite 400
Arlington, VA 22201
Tel: +1 703 528-3049
Fax: +1 703 528-3705

Mr Allen R. SAYLER
Director
Regulatory Affairs and International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20050
Tel: +1 202 220-3544
Fax: +1 202 331-7820
E-mail: asayler@idfa.org

Mr J. Edward THOMPSON
Kraft Foods Inc.
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093-2758
Tel: +1 847 646-2492
Fax: +1 847 646-4431 or 32
E-mail: jthompson@kraft.com

Ms Deborah VAN DYK
Director of Legal Affairs
Schreiber Foods Inc.
425 Pine Street
PO Box 19010
Green Bay, Wisconsin 54307-9010
Tel: +1 920 437 7601
Fax: +1 920 455 2700
E-mail: Deborah@sficorp.com

URUGUAY

Jorge CASTRO
Sector Lácteo
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Avda. Italia 6201
CP 11500 – Montevideo
Tel: +598 2 601-3724 Ints. 276-342
Fax: +598 2 601-8554
E-mail: jcastro@latu.org.uy

Dra. Ma. Luisa BLANCO
Directora
Ministerio de Agricultura y Pesca del Uruguay
Constituyente 1476
Montevideo R.O.V.
Telefax: +598 2 402-6302
E-mail: dsa_leche@adinet.com.uy

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr Klavs SKOVSHOLM
Rue de la Loi 175
B-1048, Brussels, Belgium
Tel: +32-2-2858379
Fax: +32-2-1857928

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMINIDA EUROPEA**

Mrs Christine MAJEWSKI
European Commission
Rue de la Loi, 200
1049 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 295-0874
Fax: +32 2 296-0951
E-mail: christine.majewski@cec.eu.int

Mr Andrew John WILSON
Counsellor, Consumer Health Affairs
European Commission
E.C. Delegation
140 Wireless Road
Bangkok 10330, Thailand
Tel: +66 2 255-9100
Fax: +66 2 255-9114
E-mail: andrew.wilson@tha.eudel.com

Mr Hermann GLAESER
DG Agriculture
Rue de la Loi, 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 295-3238
Fax: +32 2 295-3310
E-mail: hermann.glaeser@cec.eu.int

Mrs Carole MICMACHER
DG Sanco
European Commission
Rue de la Loi, 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 296-6523
Fax: +32 2 296-9062
E-mail: carole.micmacher@cec.eu.int

Mrs Susana PEREZ FERRERAS
DG Agriculture
Rue de la Loi, 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 295-6846
Fax: +32 2 296-1271
E-mail: susana.perez-ferreras@cec.eu.int

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION

M. Jean-Claude GILLIS
4, rue Montoyer
B-1000 Bruxelles
Belgique
Tel: +32 2 549-5040
Fax: +32 2 549-5049
E-mail: cwolf@euromilk.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITIÉRIE
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA**

Mr Claus HEGGUM
International Dairy Federation
Member of the Programme Coordination
Committee
Danish Dairy Board
Frederiks Alleé 22
DK-8000 Aarhus C
Denmark
Tel: +45 8731-2000
Fax: +45 8731-2001
E-mail ch@mejeri.dk

Mr Jerome J. KOZAK
President
Chief Executive Officer
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard
Suite #400 Arlington, VA22201
United States of America
Tel: +1 703 243-6111
Fax: +1 703 841-9328
E-mail: jkozak@nmpf.org

Mr Joerg SEIFERT
Technical Manager
41, Square Vergote
B-1030 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 743-3922
Fax: +32 2 733-0413
E-mail: Jseifert@fil-idf.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION
ORGANISATION INTERNATIONALE DE
NORMALISATION**

R. VAN SCHAİK
Secretary of ISO/TC 34/SC 5
C/- COKZ
Kastanjelann 7
PO Box 250
3830 AG Leusden
Netherlands
Tel: +31 33 496-5696
Fax: +31 33 496-5666
E-mail: schaik@cokz.nl

**INTERNATIONAL OFFICE OF EPIZOOTICS
OFFICE INTERNATIONAL DES EPIZOOTIES
OFICINA INTERNACIONAL DE EPIZOOTIAS**

Dr Barry O'NEIL
NZ Delegate/President
OIE Regional Commission for Asia, the Far
East and Oceania
Biosecurity Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 474-4128
Fax: +64 4 498-9888
E-mail: oneilb@maf.govt.nz

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr Yukiko YAMADA
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 5443
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: yukiko.yamada@fao.org

Mr David H. BYRON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705-4419
Fax: +39 06 5705-4593
E-mail: david.byron@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Mr Brian BURGESS
MAF Food
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 498-9875
Fax: +64 4 474-4196
E-mail: burgessb@maf.govt.nz

Mr S. RAJASEKAR
Manager SPS/WTO Codex
MAF Policy
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 470-2734
Fax: +64 4 473-0118
E-mail: raj@maf.govt.nz

Miss Fiona DUNCAN
MAF Policy
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 474-4298
Fax: +64 4 474-4206
E-mail: duncanf@maf.govt.nz

Miss Debra TUIFA
MAF Policy
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 498-9935
Fax: +64 4 474-4206
E-mail: tuifaod@maf.govt.nz

**PROYECTO DE NORMA COLECTIVA PARA EL QUESO NO MADURADO,
INCLUIDO EL QUESO FRESCO
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica al queso no madurado, incluido el queso fresco, destinado al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajusta a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas del Codex para las distintas variedades de queso no madurado podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma, y en dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que se ajustan a la Norma General del Codex para el Queso y que están listos para el consumo poco después de su fabricación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o aromas y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Gelatina y almidones. No obstante las disposiciones de la Norma del Codex para el Queso (A-6), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, conforme a las buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4;
- Vinagre;
- Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. No obstante las disposiciones de la Norma del Queso (A-6), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los antiaglutinantes que se enumeran en la Sección 4.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS¹

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas. Los aditivos que no se enumeran a continuación pero que figuran en las normas individuales del Codex para variedades de quesos no madurados podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

¹ Las disposiciones sobre aditivos están sujetas a su ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a su incorporación en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Ácidos		
260	Ácido acético glacial	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P ₂ O ₅
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF

Reguladores de la acidez

170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

Estabilizadores/espesantes

Podrán utilizarse estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, que se ajusten a la definición aplicable a los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de gelatinas y almidones prevista en la Sección 2.

331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	3,5 g/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450 (i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
541	Fosfato de aluminio y sodio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluye el furcelerán)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
440	Pectinas	
460	Celulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
576	Gluconato de sodio	

Almidones modificados, según se indica a continuación:

1400	Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo	
1401	Almidones tratados con ácidos	
1402	Almidones tratados con álcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	Limitada por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
Colorantes		
100	Curcúminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg, solas o mezcladas
160a(i)	β-caroteno (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	
	- de color normal	10 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
	- de color naranja	25 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
	- de color naranja intenso	50 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	β-apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 g/kg de queso, sólo o mezclado, expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza</u>		
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm.

Espumantes (sólo para productos batidos)

290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

Sólo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)

Antiaglutinantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg, solos o mezclados. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	

Conservantes

200	Ácido sórbico	1 g/kg de queso, solo o mezclado, expresado como ácido sórbico.
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
235	Pimaricina (natamicina)	20 mg/kg, aplicada a la superficie y añadida durante los procesos de amasado y estirado

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasterización, y deberá demostrarse que estas medidas pueden lograr el grado apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser queso no madurado. No obstante, podrán omitirse las palabras “queso no madurado” en la denominación de las variedades de quesos no madurados reservada por las normas del Codex para quesos individuales, y, en ausencia de ellas, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre “queso no madurado”, esta designación podrá ir acompañada por un término descriptivo según se estipula en la Sección 7.1.1 de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999).

El queso no madurado podrá denominarse también “queso fresco”, a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor del país en el que se vende el producto.

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

El contenido de grasa de la leche deberá declararse de una forma que sea aceptable para el país en que se vende el producto al consumidor final, ya sea i) como porcentaje de la masa, ii) como porcentaje de la grasa en el extracto seco o iii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

<i>Elevado contenido de grasa</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 60%)
<i>Con toda la grasa</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 45% e inferior al 60%)
<i>Semigraso</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 25% e inferior al 45%)
<i>Parcialmente desnatado (descremado)</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 10% e inferior al 25%)
<i>Desnatado (descremado)</i>	(si el contenido de GES es inferior al 10%)

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase y, en ausencia de este envase, en el propio queso. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS
A BASE DE CASEÍNA ALIMENTARIA
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex con la recomendación
de que se omitan los trámites 6 y 7 para su adopción en el Trámite 8)**

El Anexo a la presente Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la Sección 4.A i) b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a la caseína ácida alimentaria, la caseína de cuajo alimentaria y el caseinato alimentario, destinados al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por caseína ácida alimentaria el producto lácteo obtenido mediante la separación, lavado y secado del coágulo, precipitado por ácidos, de la leche desnatada (descremada) y/o de otros productos obtenidos de la leche.

Se entiende por caseína de cuajo alimentaria el producto lácteo obtenido mediante la separación, lavado y secado del coágulo de la leche desnatada (descremada) y/o de otros productos obtenidos de la leche. El coágulo se obtiene mediante la reacción del cuajo u otras enzimas coagulantes.

Se entiende por caseinato alimentario el producto lácteo obtenido por acción del coágulo de la caseína alimentaria o de la cuajada de caseína alimentaria con agentes neutralizantes, seguida de un proceso de secado.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche desnatada (descremada) y/u otros productos obtenidos de la leche.

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas
- Agua potable

3.3 COMPOSICIÓN

	Caseína de cuajo	Caseína ácida	Caseinatos
Contenido mínimo de proteína de leche en el extracto seco ^{a)}	84,0% m/m	90,0% m/m	88,0% m/m
Contenido mínimo de caseína en la proteína de leche	95,0% m/m	95,0% m/m	95,0% m/m
Contenido máximo de agua ^{b)}	12,0% m/m	12,0% m/m	8,0% m/m
Contenido máximo de grasa de leche	2,0% m/m	2,0% m/m	2,0% m/m
Cenizas (incluido P ₂ O ₅)	7,5% m/m (mín.)	2,5% m/m (máx.)	---
Contenido máximo de lactosa ^{c)}	1,0% m/m	1,0% m/m	1,0% m/m
Acidez libre máxima	---	0,27 ml 0,1 N NaOH/g	---
Valor máximo del pH	---	---	8,0

- a) El contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno total determinado mediante el principio de Kjeldahl.
- b) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa.
- c) Aunque los productos pueden contener lactosa tanto anhidra como monohidratada, el contenido de lactosa se expresa como lactosa anhidra. 100 partes de lactosa monohidratada contienen 95 partes de lactosa anhidra.

De conformidad con lo dispuesto en la Sección 4.3.3 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros, la composición de los productos a base de caseína alimentaria podrá modificarse para ajustarla a la composición deseada del producto final. No obstante, se considera que las modificaciones de las normas que superan los contenidos máximos o mínimos anteriormente especificados para la proteína de leche en el extracto seco, la caseína, el agua, la grasa de leche, la lactosa y la acidez libre no se ajustan a lo dispuesto en la Sección 4.3.3.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

CASEINATOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
262 i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
262 i)	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
328	Lactato de amonio	
329	Lactato de magnesio (DL-)	
452	Polifosfatos	5 g/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅ *
Agentes neutralizantes		
331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
345	Citrato de magnesio	
380	Citrato de amonio	
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅ *
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
342	Fosfatos de amonio	
343	Fosfatos de magnesio	
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
503	Carbonatos de amonio	
504	Carbonatos de magnesio	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
527	Hidróxido de amonio	
528	Hidróxido de magnesio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
Incrementadores del volumen		
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF

Antiaglutinantes	
170 i)	Carbonato de calcio
341 iii)	Ortofosfato tricálcico
343 iii)	Ortofosfato trimagnésico
460	Celulosa
504 i)	Carbonato de magnesio
530	Óxido de magnesio
551	Dióxido de silicio amorfo
552	Silicato de calcio
553	Silicatos de magnesio
554	Silicato de aluminio y sodio
556	Silicato de aluminio y calcio
559	Silicato de aluminio
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado

10 g/kg, solos o mezclados*

*) La cantidad total de P₂O₅ no deberá exceder de 10 g/kg.

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

En particular, se aplicarán los niveles máximos siguientes:

Metal	Nivel máximo
Plomo	1 mg/kg

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasterización, y deberá demostrarse que estas medidas pueden lograr el grado apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser:

Caseína ácida alimentaria	De conformidad con las descripciones que figuran en la Sección 2 y la composición que se indica en la Sección 3.3.
Caseinato alimentario	
Caseína de cuajo alimentaria	

El nombre del caseinato alimentario irá acompañado de una indicación del catión empleado.

7.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CASEÍNA ALIMENTARIA

El texto que figura a continuación está destinado a su aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no a su aplicación por los gobiernos.

1. Otros factores de calidad

1.1. Aspecto físico

Color blanco a crema pálido; exento de grumos que no se deshagan con una ligera presión.

1.2 Sabor y olor

Solamente sabores y olores extraños ligeros. El producto deberá estar exento de sabores y olores desagradables.

2. Coadyuvantes de elaboración

Ácidos utilizados con fines de precipitación:

Nº SIN Nombre

260	Ácido acético glacial
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)
330	Ácido cítrico
338	Ácido ortofosfórico
507	Ácido clorhídrico
513	Ácido sulfúrico

Con fines de potenciación de la coagulación:

509	Cloruro de calcio
-----	-------------------

3. Factores de calidad suplementarios

	Caseína de cuajo	Caseína ácida	Caseinatos
Sedimento máximo (partículas calcinadas)	15 mg/25 g	22,5 mg/25 g	22,5 mg/25 g (secados por pulverización) 81,5 mg/25 g (secados por cilindros)

Metales pesados

Se aplicarán los niveles siguientes:

Metal	Nivel máximo
Cobre	5 mg/kg
Hierro	20 mg/kg (50 mg/kg para los caseinatos secados por cilindros)

4. Métodos de análisis suplementarios

Véase *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA EL QUESO: DESCRIPCIÓN**
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex con la recomendación de que se omitan los trámites 6 y 7 con miras a su adopción en el Trámite 8)

Enmiéndese la Sección 2.1 de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999) como se indica a continuación (suprimiendo el texto tachado e insertando el texto en cursiva):

- 2.1 Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:
- a) ~~coagulación total o parcial de las siguientes materias primas: leche y/o productos obtenidos de la leche~~ *la proteína de leche, leche desnatada (descremada), leche parcialmente desnatada (descremada), nata (crema), nata (crema) de suero o leche de mantequilla (manteca), o de cualquier combinación de estos materiales*, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación; y/o
 - b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de *la proteína de leche* y/o de productos obtenidos de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado a).

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA COLECTIVA DEL CODEX
PARA LOS QUESOS EN SALMUERA: MUESTREO**
**(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex con la recomendación de que se omitan los
trámites 6 y 7 con miras a su adopción en el Trámite 8)²**

Enmienda a la Sección 8.1 de la Norma del Codex para los Quesos en Salmuera (CODEX STAN 208-1999) relativa al muestreo: se ha tachado el texto que ha de eliminarse.

8.1 MUESTREO

De conformidad con la norma FIL 50C:1995/ISO 707: 1997/AOAC 933.12.

Requisitos especiales para los quesos en salmuera: Un trozo representativo de queso se coloca en un paño o una hoja de papel ~~no~~ absorbente, por 5 a 10 minutos. Se corta una rebanada de 2 a 3 cm que se envía al laboratorio en un contenedor para análisis aislado y sellado.

² Pendiente de aprobación de los trabajos por el Comité Ejecutivo en su 47^a reunión.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA NATAS (CREMAS), NATAS (CREMAS)
BATIDAS Y NATAS (CREMAS) FERMENTADAS
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las natas (cremas), incluidas las natas (cremas) batidas y las natas (cremas) fermentadas, destinadas al consumo directo [o a elaboración ulterior], que se ajustan a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Se entiende por nata (crema) el producto lácteo relativamente rico en grasa que adopta la forma de una emulsión de leche desnatada (descremada) con grasa y que puede obtenerse mediante uno de los procedimientos siguientes:

- a) separación de la leche. La composición final puede ajustarse mediante la adición de leche o leche desnatada (descremada); o
- b) reconstitución y/o recombinación de productos lácteos para formar una nata (crema) con las mismas características que el producto obtenido mediante el procedimiento que se describe en el apartado a).

2.1.1 Se entiende por nata (crema) para batir la nata (crema) líquida que es idónea para ser batida [por el consumidor final].

2.1.2 [Se entiende por nata (crema) espesada [por elaborar]].

2.2 Se entiende por nata (crema) batida la nata (crema) en la que se ha incorporado aire o un gas inerte sin perjuicio de la emulsión de leche desnatada (descremada) con grasa.

2.2.1 Se entiende por nata (crema) envasada a presión la nata (crema) que se envasa con un gas propulsor en un recipiente con propulsión a presión.

2.3 Se entiende por nata (crema) fermentada la nata (crema) que ha sido sometida a fermentación por acción de [determinados] microorganismos que ha dado como resultado la reducción del pH y la coagulación.

2.3.1 [Se entiende por nata (crema) acidificada [por elaborar]].

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

- Leche.

Únicamente para su utilización en nata (crema) obtenida mediante reconstitución o recombinación:

- Mantequilla*, productos de grasa de leche*, leche, nata (crema) en polvo*, agua potable.

*Para las especificaciones, véanse las normas correspondientes del Codex.

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

Únicamente para su utilización en nata (crema) que haya sido esterilizada y tratada a temperaturas ultraelevada (UHT) o que haya recibido un tratamiento térmico similar, en nata (crema) y nata (crema) fermentada que contenga menos del [xx] % de grasa de leche, en nata (crema) para batir y en nata (crema) batida (incluida la nata (crema) envasada a presión) :

	<u>Contenido máximo</u>
Sólidos lácteos magros, o	20 g/kg
Caseinatos	6 g/kg
Gelatina y almidones	6 g/kg, solos o mezclados con los espesantes y modificadores que se enumeran en la Sección 4

Únicamente para su utilización en nata (crema) fermentada:

- Cultivos de fermentos de microorganismos inocuos
- Enzimas inocuas e idóneas
- [Cloruro de sodio]

3.3 COMPOSICIÓN³

Nata (crema):

Contenido mínimo de grasa de leche	10%
Nivel de referencia para la grasa	[18/20/30/35/36]% m/m

Nata (crema) cuyo contenido de grasa de leche se ha reducido:

Contenido mínimo de grasa de leche	10% m/m
------------------------------------	---------

Nata (crema) fermentada:

Contenido mínimo de grasa de leche	[18%]
------------------------------------	-------

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS⁴

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas y para su utilización en nata (crema) que haya sido esterilizada y tratada a temperaturas ultraelevadas (UHT), en nata (crema) y nata (crema) fermentada que contenga menos del [xx] % de grasa de leche, en nata (crema) para batir y en nata (crema) batida (incluida la crema (nata) envasada a presión).

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	
Estabilizadores			
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)		
325	Lactato de sodio		
326	Lactato de potasio		
327	Lactato de calcio		
330	Ácido cítrico		
331	Citratos de sodio		
332	Citratos de potasio		
333	Citratos de calcio		
500	Carbonatos de sodio		
501	Carbonatos de potasio		
516	Sulfato de calcio		
339	Fosfatos de sodio		2 g/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		
450	Difosfatos		
451	Trifosfatos		
452	Polifosfatos		
Espesantes y emulsionantes			
322	Lecitinas		
400	Ácido algínico		
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		

³ Deberán elaborarse disposiciones relativas a la nata (crema) para batir, la nata (crema) espesada y la nata (crema) acidificada según sea necesario.

⁴ Las disposiciones sobre aditivos están sujetas a su ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a su incorporación en la Norma General para Aditivos Alimentarios.

403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluye el furcellerán)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
414	Goma arábica	
415	Goma xantán	
418	Goma gelán	
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	1 g/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	
440	Pectinas	Limitada por las BPF
460	Celulosa	
461	Metilcelulosa	
463	Hidroxipropilcelulosa	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metiletilcelulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
472a	Esteres de ácidos acético y grasos del glicerol	
472b	Esteres de ácidos láctico y grasos del glicerol	
472c	Esteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de calcio	
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclorigenato de fósforo	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Almidón octenilsuccinado sódico	
Únicamente para utilización en nata (crema) batida (incluida la nata (crema) envasada a presión)		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	
942	Óxido nitroso	

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá demostrarse que estas medidas pueden lograr el grado apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 209-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser nata (crema), o nata (crema) batida, o nata (crema) fermentada, según proceda. La nata (crema) envasada a presión podrá denominarse también nata (crema) batida. La nata (crema) fermentada podrá designarse con otros nombres descriptivos especificados en la legislación nacional del país en el que se fabrica o vende el producto, o con un nombre existente de uso común, siempre que tales designaciones no creen una impresión errónea respecto del carácter y la identidad del alimento.

La nata (crema) cuyo contenido de grasa de leche haya sido aumentado o reducido respecto del contenido de grasa de leche especificado para esa nata (crema) (es decir, la nata que contenga más del [xx]% de grasa de leche o del 10% al [xx]% de grasa de leche) se designarán con un calificativo que describa la verdadera naturaleza del alimento.

Cuando se utilicen declaraciones de propiedades nutricionales, éstas deberán ajustarse a las Directrices del Codex para la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997). En el caso de la nata (crema) con un contenido de grasa de leche inferior al del alimento típico (es decir, la nata (crema) que contiene del 10% al [xx]% de grasa de leche, el contenido de grasa de referencia será el contenido de grasa de leche del alimento típico (es decir, [xx]% de grasa de leche).

La denominación “nata (crema) para batir” podrá aplicarse a la nata (crema) expresamente destinada a ser batida, es decir a la incorporación de aire o gas inerte sin perjuicio de la emulsión de leche desnatada (descremada) con grasa. La denominación “nata (crema) batida” podrá aplicarse a la nata (crema) con un contenido mínimo de grasa de leche del [30%] que haya sido batida.

La nata (crema) que se haya fabricado mediante la recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos, según se especifica en las Secciones 2 y 3.1, llevará una etiqueta con la denominación “nata (crema) recombinada” o “nata (crema) reconstituida”, o con algún otro calificativo que se ajuste a la realidad siempre que la ausencia de dicha etiqueta indujera a error al consumidor.

Cuando la nata (crema) haya sido sometida a pasteurización, esterilización o tratamiento de UHT, deberá llevar la declaración “pasteurizada”, “esterilizada” o “UHT”, según proceda, en un lugar cercano a la denominación.

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LECHE

El contenido de grasa de leche deberá declararse de una forma que sea aceptable para el país en que se vende el producto al consumidor final, ya sea i) como porcentaje de la masa o del volumen, o ii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1999) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES FERMENTADAS
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las leches fermentadas, es decir las leches fermentadas con inclusión de las leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico, las leches fermentadas concentradas y los productos lácteos compuestos a base de esos productos, destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 LECHE FERMENTADA

Se entiende por leche fermentada el producto lácteo obtenido mediante fermentación de la leche, en el que la leche puede haberse fabricado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificación de su composición, con arreglo a las limitaciones que se estipulan en la Sección 3.3, por la acción de microorganismos específicos que ha dado como resultado la reducción del pH y la coagulación. Estos microorganismos deberán ser viables, activos y abundantes en el producto [en el punto de venta al consumidor final/hasta la fecha de duración mínima/en el momento en que el producto sale de la fábrica] si el producto no se somete a tratamiento térmico después de la fermentación.

Ciertas leches fermentadas se caracterizan por el microorganismo o los microorganismos utilizados en su fermentación, según se indica a continuación:

Yogur	Cultivos simbióticos de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> , subespecie <i>Bulgaricus</i>
Leche acidófila	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
Kéfir	Cultivo de fermentos preparado a partir de granos de kéfir, <i>Lactobacillus kefir</i> , especies de los géneros <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactococcus</i> y <i>Acetobacter</i> que crecen en una estrecha relación específica Los granos de kéfir constituyen tanto levaduras que fermentan la lactosa (<i>Kluyveromyces marxianus</i>) como levaduras que no fermentan la lactosa (<i>Saccharomyces omnisporus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y <i>Saccharomyces exiguus</i>)
Cumís	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> , subespecie <i>Bulgaricus</i> y <i>Kluyveromyces marxianus</i>
Yogur suave	[Cultivos de <i>Streptococcus thermophilus</i> y otros <i>Lactobacilli</i> distintos de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> , subespecie <i>Bulgaricus</i>]

Además de los cultivos específicos que caracterizan al producto, podrán utilizarse otros cultivos que no sean los que se especifican en la descripción de las distintas leches fermentadas.

2.2 LECHE FERMENTADA CONCENTRADA

Se entiende por **leche fermentada concentrada** la leche fermentada cuyo contenido de proteína se ha aumentado hasta el [5,6%] como mínimo antes o después de la fermentación. Las leches fermentadas concentradas incluyen productos tradicionales, como por ejemplo stragisto (yaourt colado), labneh, ymer e ylette.

2.3 PRODUCTOS COMPUESTOS DE LECHE FERMENTADA

Se entiende por **productos compuestos de leche fermentada** los productos que contienen [un máximo de [30/50]% (w/w) de] ingredientes no lácteos (como por ejemplo carbohidratos nutritivos y no nutritivos, frutas y hortalizas, así como jugos (zumos), purés, pulpa, preparados y conservas derivados de ellos, cereales, miel, chocolate, nueces, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o aromas. Los ingredientes no lácteos podrán mezclarse antes o después de la fermentación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Cultivos de fermentos de microorganismos inocuos, incluidos los que se especifican en la Sección 2;
- Cloruro de sodio.
- En los productos compuestos únicamente:
- Gelatina y almidones, añadidos antes o después de añadir los aromatizantes;
- Alimentos aromatizantes carbohidratos nutritivos y no nutritivos inocuos e idóneos, aromas naturales, aromas idénticos a los naturales y artificiales.

3.3 COMPOSICIÓN

	Leche fermentada	Yogur y leche acidófila	Yogur, leches acidófilas y leches fermentadas con microorganismos adicionales (facultativo)	Yogur suave	Kéfir	Cumís
Proteína de leche ^a (% w/w)	min. 2,8 %	min. 2,8 %	min. 2,8 %		min. 2,8 %	
Acidez valorable, expresada como % de ácido láctico (%w/w)	min. 0,6 %	min. 0,6 %	min. 0,6 %		min. 0,6 %	min. 0,7 %
Etanol (% vol./w)				[Por elaborar]		min. 0,5 %
Suma de los microorganismos específicos establecidos en la Sección 2.1 (ufc/g, en total)	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷		min. 10 ⁷	min. 10 ⁷
Microorganismos suplementarios que figuran en la etiqueta (facultativo) (ufc/g, total)			min. 10 ⁶			
Levaduras (ufc/g)					min. 10 ⁴	min. 10 ⁴

a) El contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno total determinado mediante el principio de Kjeldahl.

En los productos compuestos de leche fermentada, los mencionados criterios se aplican a la parte correspondiente a la leche fermentada en los productos, pero los criterios microbiológicos (basados en la proporción de leche fermentada en el producto) son válidos hasta [el punto de venta al consumidor final/la fecha de duración mínima/en el momento en que el producto sale de la fábrica]. Este requisito no se aplica a los productos sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación.

3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE FABRICACIÓN

En la fabricación de leches fermentadas, con la excepción de la leche concentrada fermentada (Sección 2.2), no está permitida la eliminación del suero después de la fermentación.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los aditivos se identificarán con arreglo al árbol de decisiones que figura a continuación entre corchetes.]

[Leches fermentadas		Leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico	
		Producto simple	Producto compuesto	Producto simple	Producto compuesto
Clasificación por categorías de la NGAA		01.2.1.1. 01.1.2 (excepto arom.) 01.1.1.2	01.7 (en parte) 01.1.2 (aromatizado)	01.2.1.2 01.1.2	Por especificar
Categoría	Función técnica				
Colorantes		-	X	-	X
Edulcorantes		-	X	X	X
Conservantes		-	X	-	X
Otros aditivos	Antioxidantes	No son necesarios aditivos	X	-	X
	Acidificantes		X	X	X
	Reguladores de la acidez		X	X	X
	Antiaglutinantes		X	-	X
	Emulsionantes		X	-	X
	Agentes endurecedores		X	X	X
	Acentuadores del aroma		X	X	X
	Agentes gelificantes		X	X	X
	Almidones modificados		X	X	X
	Gases de envasado				
	Gases propulsores				
	Estabilizadores				
	Espesantes				

X Justificado
- No justificado]

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá demostrarse que estas medidas pueden lograr el grado apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO⁵

7.1.1 La denominación del alimento deberá ser leche fermentada o leche concentrada fermentada, según corresponda.

Sin embargo, esas denominaciones podrán sustituirse por las de yogur, leche acidófila, kéfir, cumís, stragisto, labneh, ymer e ylette, siempre que el producto cumpla las disposiciones específicas de la presente Norma. El término yogur podrá escribirse según proceda en el país de venta al por menor.

Otras leches fermentadas, incluidos los yogures suaves, y las leches concentradas fermentadas podrán designarse con otros nombres de variedades que se especifiquen en la legislación nacional del país en el que se vende el producto, o con un nombre existente de uso común, siempre que tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor respecto del carácter y la identidad del alimento.

El producto obtenido a partir de leche o leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación se denominará “leche fermentada sometida a tratamiento térmico”. [Si esta denominación induce a error o a engaño al consumidor, el producto deberá etiquetarse de una forma que esté autorizada por la legislación nacional del país de venta al consumidor final. Cuando en el país de venta no exista una legislación al respecto, el nombre del producto en la etiqueta será “leche fermentada sometida a tratamiento térmico”.]

7.1.2 La designación de los productos compuestos de leche fermentada deberá incluir el nombre de la sustancia o sustancias aromatizantes o del aroma o aromas principales que se hayan añadido.

7.1.3 La designación del producto al que se hayan añadido edulcorantes artificiales deberá ir acompañada de la expresión “edulcorado con...”.

7.1.4 Las denominaciones contempladas en esta Norma podrán utilizarse en la designación, en la etiqueta, en los documentos comerciales y en la publicidad de otros alimentos, siempre que los productos así denominados se utilicen como ingredientes y que las características de los ingredientes se mantengan en un grado suficiente con el fin de no inducir a engaño al consumidor.

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA

Si la omisión del contenido de grasa indujera a engaño al consumidor, dicho contenido deberá declararse de una forma que sea aceptable para el país en el que se vende el producto al consumidor final, ya sea i) como porcentaje de la masa o ii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1999) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

⁵ Las disposiciones relativas al “yogur suave” están pendientes de elaboración.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL SUERO EN POLVO
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

El Anexo a la presente Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la Sección 4.A i) b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica al suero en polvo y al suero ácido en polvo, destinados al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por **suero en polvo** el producto lácteo que se obtiene mediante secado de suero o suero ácido.

Se entiende por **suero** el producto lácteo líquido que se obtiene durante la fabricación de queso, caseína o productos análogos mediante la separación de la cuajada después de la coagulación de leche y/o productos obtenidos de la leche. La coagulación se produce, principalmente, por la acción de enzimas del tipo del cuajo.

Se entiende por **suero ácido** el producto lácteo líquido que se obtiene durante la fabricación de queso, caseína o productos análogos mediante la separación de la cuajada después de la coagulación de leche y/o productos obtenidos de la leche. La coagulación se produce, principalmente, por acidificación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Suero o suero ácido.

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

Lactosa seminal* en la fabricación de suero en polvo (no higroscópico) precrystalizado.

* Para la especificación, véase la norma del Codex pertinente.

3.3 COMPOSICIÓN

	Suero en polvo	Suero ácido en polvo
Contenido mínimo de lactosa ^{a)}	61,0% m/m	61,0% m/m
Contenido mínimo de proteína de leche ^{b)}	[11,0] % m/m	[7,0] % m/m
Contenido máximo de grasa de leche	[2,0/7,0] % m/m	2,0% m/m
Contenido máximo de agua ^{c)}	5% m/m	4,5% m/m
Contenido máximo de ceniza	9,5% m/m	[15,0/18,0] % m/m
pH (en una solución al 10%)	>5,1	<=5,1

a) Aunque los productos pueden contener lactosa tanto anhidra como monohidratada, el contenido de lactosa se expresa como lactosa anhidra. 100 partes de lactosa monohidratada contienen 95 partes de lactosa anhidra.

b) El contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno total determinado mediante el principio de Kjeldahl .

c) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa.

De conformidad con lo dispuesto en la Sección 4.3.3 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros, la composición del suero en polvo podrá modificarse para ajustarla a la composición deseada del producto final, por ejemplo mediante neutralización o desmineralización. No obstante, se considera que las modificaciones de la composición que superan los contenidos máximos o mínimos anteriormente especificados para la lactosa, la proteína de leche, la grasa de leche y el agua, no se ajustan a lo dispuesto en la Sección 4.3.3.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
	Estabilizadores	
331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg, solos o mezclados, expresados como P ₂ O ₅
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
	Agentes endurecedores	
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	
	Reguladores de la acidez	
452 i)	Polifosfato de sodio	Limitada por las BPF
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
	Antiaglutinantes	
170 i)	Carbonato de calcio	10 g/kg, solos o mezclados
341 iii)	Ortofosfato tricálcico	
343 iii)	Ortofosfato trimagnésico	
460	Celulosa	
504 i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
	Blanqueador	
928	Peróxido de benzoilo - fosfato cálcico tribásico, como vehículo del suero líquido destinado a productos secos distintos de los alimentos para lactantes	100 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

En particular, se aplicarán los niveles máximos siguientes:

Metal	Nivel máximo
Plomo	1 mg/kg

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasterización, y deberá demostrarse que estas medidas pueden lograr el grado apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser:

Suero en polvo
Suero ácido en polvo

De conformidad con las descripciones que figuran en la Sección 2 y la composición que se indica en la Sección 3.3.

7.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES DE FABRICACIÓN DEL SUERO EN POLVO

El texto que figura a continuación está destinado a su aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no a su aplicación por los gobiernos.

1. Otros factores de calidad

1.1. Aspecto físico

Color uniforme que corresponda al del suero del que se deriva el producto en polvo. Exento de grumos que no se deshagan con una presión moderada.

1.2 Sabor y olor

Exento de sabores y olores desagradables.

2. Coadyuvantes de elaboración

507 Ácido clorhídrico

3. Metales pesados

Se aplicarán los niveles siguientes:

METAL NIVEL MÁXIMO

Cobre 5 mg/kg

Hierro 20 mg/kg (50 mg/kg para el suero en polvo secado por cilindros)

4. Métodos de análisis suplementarios

En *Codex Alimentarius*, Volumen 13, se indican métodos apropiados para la determinación del contenido de cobre y hierro.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA EL QUESO: COMPOSICIÓN
(En el Trámite 3 del Procedimiento del Codex)**

Insértese en la Sección 3 de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999) una nueva subsección sobre Composición que diga lo siguiente:

3.3 COMPOSICIÓN

Contenido mínimo de proteína en el extracto seco [6]% m/m

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA EL QUESO: APÉNDICE
(En los trámites 1/2/3 del Procedimiento del Codex)**

Insértese en la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999) un nuevo Apéndice sobre recubrimientos del queso que diga lo siguiente:

“APÉNDICE

CORTEZA DEL QUESO

Durante la maduración de la cuajada del queso con mohos en un lugar natural o en entornos en los que la humedad atmosférica y, de ser posible, la composición de la atmósfera están controladas, la parte externa del queso formará una capa semicerrada con un contenido inferior de humedad. Esta parte del queso se denomina corteza. La corteza está constituida por una masa de queso que, al comienzo de la maduración, tiene la misma composición que la parte interna del queso. En muchos casos, la formación de la corteza se inicia con el salmuero del queso. Debido a la influencia del gradiente de la sal en la salmuera, del oxígeno, de la deshidratación y de otras reacciones, la corteza adquiere sucesivamente una composición ligeramente distinta de la del interior del queso y a menudo presenta un sabor más amargo.

Durante la maduración o después de ella, la corteza del queso puede ser sometida a tratamiento o colonizada de forma natural por cultivos de microorganismos deseados, como por ejemplo *Penicillium candidum* o *Brevibacterium linens*. La **capa resultante** en algunos casos forma parte de la corteza.

El **queso sin corteza** suele madurar dentro de una barrera hermética (o semihermética), como por ejemplo una película de maduración (normalmente un saco de plástico). La parte externa de ese queso no forma una corteza con un contenido inferior de humedad, aunque, por supuesto, la influencia de la luz puede causar ciertas diferencias con la parte interna.

SUPERFICIE DEL QUESO

La expresión **“superficie del queso”** se aplica a la capa externa del queso o a partes del queso, inclusive del queso rebanado, desmenuzado o rallado. La expresión comprende el exterior del queso entero, independientemente de que se haya formado o no una corteza.

RECUBRIMIENTOS DEL QUESO

El queso puede recubrirse antes de la maduración, durante el proceso de maduración o una vez que la maduración ha acabado. Cuando se utiliza un recubrimiento durante la maduración, la finalidad de ese recubrimiento es regular el contenido de humedad del queso y proteger el queso contra microorganismos.

El recubrimiento de un queso una vez que ha acabado la maduración se realiza para proteger el queso contra microorganismos y otros contaminantes, para protegerlo contra los daños materiales que pudiera sufrir durante el transporte y la distribución y/o para darle un aspecto concreto (por ejemplo, un determinado color).

El recubrimiento se distingue fácilmente de la corteza, ya que está hecho con un material distinto del queso y muy a menudo se puede eliminar frotándolo, raspándolo o despegándolo.

El queso puede recubrirse con:

- Una película, muy a menudo de acetato de polivinilo, pero también de otro material artificial o de un material compuesto de ingredientes naturales, que contribuye a regular la humedad durante la maduración y protege al queso contra los microorganismos.
- Una capa, la mayoría de las veces de cera, parafina o plástico, que suele ser impermeable a la humedad, para proteger el queso después de la maduración contra microorganismos y contra daños materiales durante la manipulación en la venta al por menor y, en algunos casos, para mejorar la presentación del queso.

Los materiales de recubrimiento y su composición están regulados en la legislación nacional de algunos países.”

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA PRODUCTOS LÁCTEOS

1. Métodos para requisitos/especificaciones en proyectos y anteproyectos en elaboración (excepto aditivos alimentarios)

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota ⁶
Productos lácteos	Cobre <=5 mg/kg (suero en polvo, productos a base de caseína alimentaria)	AOAC 985.35	Espectrofotometría Por absorción atómica	A/II
Productos lácteos	Cobre <=5 mg/kg (suero en polvo, productos a base de caseína alimentaria)	FIL Norma 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Método general del Codex)	Fotometría, dietilditiocarbamato	A/III
Productos lácteos	Hierro <=20 mg/kg (suero en polvo secado por pulverización, productos a base de caseinatos alimentarios, excepto caseinatos secados por rodillos) <=50 mg/kg (suero en polvo y caseinatos secados por rodillos) <=2,0 mg/kg (mantequilla) <=0,2 mg/kg (productos de grasa de leche)	NMKL 139.1991 (Método general del Codex)		A/II
Productos lácteos	Hierro <=20 mg/kg (suero en polvo secado por pulverización, productos a base de caseinatos alimentarios, excepto caseinatos secados por rodillos) <=50 mg/kg (suero en polvo y caseinatos secados por rodillos) <=2,0 mg/kg (mantequilla) <=0,2 mg/kg (productos de grasa de leche)	FIL Norma 103A:1986 ISO 6732:1985	Fotometría, batofenantrolina	A/IV
Productos lácteos	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	A/-
Productos lácteos	Muestreo	FIL Norma 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspección por atributos	A/-
Productos lácteos	Muestreo	FIL Norma 136A:1992 ISO 8197:1988	Inspección por variables	A/-

⁶ Estado de aprobación (A=aprobado por el CCMAS; NA=no aprobado; en blanco=no examinado aún por el CCMAS y, si se ha aprobado el método, su tipo.

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota⁶
Queso (A-6, C)	Grasa de leche (especificada en las normas individuales)	FIL Norma 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff)	A/I
Queso (A-6, C)	Humedad (especificada en las normas individuales)	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimetría, secado a 102°C	
Queso (A-6, C)	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	A/-
Queso (A-6, C)	Sólidos (especificados en las normas individuales)	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimetría, secado a 102°C	
Quesos individuales (C)	Extracto seco (especificado en las normas individuales)	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimetría, secado a 102°C	
Quesos individuales (C)	Grasa de leche en el extracto seco ≥48% (48-55)%	FIL Norma 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff)	
Nata (crema), nata (crema batida y nata (crema) fermentada (A-9)	Sólidos lácteos distintos de la grasa ≤20 g/kg	FIL Norma 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimetría	
Nata (crema), nata (crema batida y nata (crema) fermentada (A-9)	Sólidos lácteos distintos de la grasa ≤20 g/kg	FIL Norma 11A:1986	Gravimetría	
Nata (crema) (A-9)	Grasa de leche ≥xx % m/m	FIL Norma 16C:1987 ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimetría	
Nata (crema) cuyo contenido de grasa de leche se ha reducido	Grasa de leche ≥10 %	FIL Norma 16C:1987 ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimetría	
Nata (crema), nata (crema batida y nata (crema) fermentada (A-9)	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota⁶
Emulsiones lácteas para untar	Grasa de leche (59-61) %	FIL Norma 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 938.06	Gravimetría	
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Cenizas (incluido P ₂ O ₅) >=7,5 % (caseína del cuajo), <=2,5% (caseína ácida)	FIL Norma 90:1979 ISO 5545:1978	Horno, 825°C	A/IV
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Caseína en la proteína >=95 %	FIL Norma 29:1964	Valorimetría, Kjeldahl	
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Acidez libre <=0,27 ml 0,1 N NaOH/g	FIL Norma 91:1979 ISO 5547:1978	Valorimetría, extracto acuoso	A/IV
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Lactosa <=1,0 %	FIL Norma 106:1982 ISO 5548:1980	Fotometría, fenol y H ₂ SO ₄	A/IV
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Plomo <=1 mg/kg	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría Por absorción atómica	A/II
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Plomo <=1 mg/kg	FIL Norma 133A:1992	Espectrometría, 1,5-difeniltiocarbazona	A/III
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Plomo <=1 mg/kg	AOAC 982.23 (Método general del Codex)	Voltimetría de separación anódica	A/III
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Plomo <=1 mg/kg	NMKL 139.1991 (Método general del Codex)	Espectrofotometría Por absorción atómico	A/III
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Grasa de leche <=2,0 %	FIL Norma 127A:1988 ISO 5543:1986	Gravimetría (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff)	A/I
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Humedad <=12 % (caseína del cuajo y caseína ácida), <=8,0 % (caseinatos)	FIL Norma 78C:1991 ISO 5550:1978	Gravimetría, secado a 102°C	A/I
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	pH <=7,5 (caseinatos)	FIL Norma 115A:1989 ISO 5546:1979	Electrometría	A/IV

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota ⁶
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Proteína (N total x 6,38 en el extracto seco) >=84 % (caseína del cuajo), >=90 % (caseína ácida), >=88,0 % (caseinatos)	FIL Norma 92:1979 ISO 5549:1978	Valorimetría, Kjeldahl	A/IV
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	A/-
Productos a base de caseína alimentaria (A-18)	Sedimento (partículas sobrecalentadas) (en 25 g) <=15 mg (caseína del cuajo), <=22,5 mg (caseína ácida, caseinatos secados por pulverización), <=81,5 mg (caseinatos secados por cilindros),	FIL Norma 107A:1995 ISO 5739:1983	Comparación visual con discos estándar, después de la filtración	A/IV
Leches fermentadas (A-11)	Ácido láctico >=0,6 % (m/m) (yogur, leche acidófila, leche acidificada, leche de mantequilla (manteca) acidificada, leche fermentada que contiene bacterias bifidas, kéfir), >=0,7 % (m/m) (cumís)	FIL Norma 150:1991 ISO 11869:1997	Potenciometría	
Leches fermentadas (A-11)	Ácido láctico >=0,6 % (m/m) (yogur, leche acidófila, leche acidificada, leche de mantequilla (manteca) acidificada, leche fermentada que contiene bacterias bifidas, kéfir), >=0,7 % (m/m) (cumís)	AOAC 937.05	Espectrofometría (para el lactato en la leche y los productos lácteos)	
Leches fermentadas (A-11)	Proteína >=2,8 % (m/m) (excepto para el cumís)	FIL Norma 20B:1993 ISO DIS 8968 AOAC 991.20-23	Valorimetría, Kjeldahl	
Leches fermentadas (A-11)	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	
Leches fermentadas (A-11)	Cultivos de fermentos lácteos a base de bacterias del ácido láctico	FIL Norma 149A:1997 (anexo A)	Recuento de colonias a 25°C, a 30°C, a 37°C y a 45°C según el organismo de fermentación	
Leches fermentadas (yogur) (A-11)	<i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> , subespecie <i>Bulgaricus</i> >=10 ⁷ ufc/g	FIL Norma 117B:1997 ISO DIS 7889	Recuento de colonias a 37°C	

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota ⁶
Leches fermentadas (yogur) (A-11)	<i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> , subespecie <i>bulgaricus</i> ≥10 ⁷ ufc/g	FIL Norma 146:1991 ISO CD 9232	Ensayo para identificación	
Productos lácteos obtenidos a partir de leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación (A-11)	Proteína ≥2,8 % (m/m)	FIL Norma 20B:1993 ISO DIS 8968 AOAC 991.20-23	Valorimetría, Kjeldahl	
Productos lácteos obtenidos a partir de leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación (A-11)	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707: 1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	A/-
Productos de queso elaborado (A-8)	Extracto seco ≥20 %	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534: 1985	Gravimetría, secado a 102°C	
Productos de queso elaborado (A-8)	Extracto seco ≥20 %	AOAC 926.08	Gravimetría, estufa de vacío	
Productos de queso elaborado (A-8)	Gelatina y almidón ≤10 g/kg, solos o mezclados y/o en combinación con estabilizadores/espesantes (preparados de queso elaborado)	AOAC 940.24 (queso "cottage")		
Productos de queso elaborado (A-8)	Grasa de leche (en seco) (no se especifica el nivel)	FIL Norma 5B:1986 ISO 1735: 1987 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff)	
Queso no madurado, incluido el queso fresco	Extracto seco [sin decidir (queso no madurado/fresco)] ≥3,5 % (queso de nata (crema))	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534: 1985	Gravimetría, secado a 102°C	

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota ⁶
Queso no madurado, incluido el queso fresco	Extracto seco [sin decidir (queso no madurado/fresco)] ≥35 % (m/m), <limitado por MMFB	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534: 1985	Gravimetría, secado a 102°C	
Queso no madurado, incluido el queso fresco	Extracto seco [sin decidir (queso no madurado/fresco)] ≥3,5 % (queso de nata (crema))	AOAC 926.08	Gravimetría, estufa de vacío	
Queso no madurado, incluido el queso fresco	Proteína ≥60 % (en extracto seco exento de grasa de leche sin adición de alimentos ni aromatizantes)	FIL Norma 20B:1993 ISO DIS 8698 AOAC 991.20/920.123	Valorimetría, Kjeldahl	
Suero en polvo (A-15)	Cenizas ≤9,5 % (suero en polvo) ≤15,0 % (suero ácido en polvo)	FIL Norma 90:1979 ISO 5545: 1978	Horno, 825°C	A/IV
Suero en polvo (A-15)	Lactosa (expresada como lactosa anhidra) ≥61,0 %	FIL Norma 79B:1991 ISO CD 5765	Método enzimático: Fracción de la glucosa (método a), Fracción de la galactosa (método b)	NA
Suero en polvo (A-15)	Plomo ≤1 mg/kg	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	A/II
Suero en polvo (A-15)	Grasa de leche ≤2 %	FIL Norma 9C:1987 ISO 1736:1985 AOAC 932.06	Gravimetría (röse-gottlieb)	A/I
Suero en polvo (A-15)	Humedad "inexistente" ≤5,0 % (suero en polvo), ≤4,5 % (suero ácido en polvo)	FIL Norma 58:1970 ISO 2920:1974	Gravimetría, secado a 102°C	A/IV
Suero en polvo (A-15)	Proteína (n total x 6,38) ≥11,0 % (suero en polvo), ≥10,0 % (suero ácido en polvo)	FIL Norma 92:1979 ISO 5549:1978	Valorimetría, Kjeldahl	A/IV
Suero en polvo (A-15)	Muestreo	FIL Norma 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspección por atributos	A/-
Suero en polvo (A-15)	Muestreo	FIL Norma 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Instrucciones generales	A/-

2. Métodos para Normas del Codex ya adoptadas respecto de las cuales el CCMMP o el CCMAS han planteado dudas (excepto aditivos alimentarios)

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota ⁷
Productos lácteos	Cobre <=0,05 mg/kg (suero en polvo, productos a base de caseína alimentaria)	FIL Norma 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Método general del Codex)	Fotometría, dietilditiocarbamato	
Quesos en salmuera (208)	Extracto seco >=40 % (duro), >=52 % (semiduro)	FIL Norma 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimetría, secado a 102°C	
Productos de grasa de leche (A-2)	Galato de propilo, BHT, BHA (utilización o no utilización)	FIL Norma 165:1993	Cromatografía ligera en gradiente de fase invertida	A/II
Productos de grasa de leche (A-2)	Valor del peróxido (expresado como miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa) <=0,3 (grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla anhidra), <=0,6 (grasa de leche, aceite de mantequilla, ghee)	AOAC 965.33	Valorimetría	
Leche condensada edulcorada (A-4)	Sólidos >=28% (leche condensada edulcorada) >=24% (leche condensada edulcorada desnatada (descremada), leche condensada edulcorada parcialmente desnatada (descremada))	FIL Norma 15B:1991 ISO 6734:1989	Gravimetría, secado a 102°C	NA

⁷ Estado de aprobación (A=aprobado por el CCMAS; NA=no aprobado; en blanco=no examinado aún por el CCMAS y, si se ha aprobado el método, su tipo.

3. Métodos establecidos para aditivos alimentarios

Producto	Disposición	Método	Principio	Nota ⁸
Queso y productos de queso elaborado	Ácido cítrico	FIL Norma 34C:1992	Enzimático	A/II
Queso y productos de queso elaborado	Ácido cítrico	ISO 2963:1997 AOAC 976.15	Fotometría	A/II
Queso y corteza de queso	Pimaricina (natamicina) 2 mg/dm ² en la superficie. Ausente a 5 mm de profundidad	FIL Norma 140A:1992 ISO 9233:1991	Espectrometría de absorción molecular y Cromatografía en fase líquida de alta resolución (extracción)	A/II
Productos de queso elaborado	Fosfato añadido (expresado como fósforo)	FIL Norma 51B:1991	Cálculo	
Productos de queso elaborado	Emulsionantes del citrato	FIL Norma 52A:1992 ISO 12082:1997	Cálculo del contenido de ácido cítrico y lactosa	
Productos de queso elaborado	Fósforo	FIL Norma 33C:1987 ISO 2962:1984 AOAC 990.24	Espectrofotometría, molibdato-ácido ascórbico	

⁸ Estado de aprobación (A=aprobado por el CCMAS; NA=no aprobado; en blanco=no examinado aún por el CCMAS y, si se ha aprobado el método, su tipo).