

# comisión del codex alimentarius S



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

Mayo de 2004

**ALINORM 04/27/11**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**27º período de sesiones**

**Ginebra, Suiza, 28 de junio-3 de julio de 2004**

## **INFORME DE LA SEXTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

*Auckland, Nueva Zelandia, 26 - 30 de abril de 2004*

**Nota:** *El presente informe incluye la Carta Circular del Codex CL 2004/15-MMP*

**J2366/S**



# 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

**CL 2004/15-MMP**  
**Mayo de 2004**

- A:** Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla - 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA SEXTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (ALINORM 04/27/11)**

Se adjunta el informe de la sexta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), que se examinará en el 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 28 de junio – 3 de julio de 2004)

**PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES EN EL TRÁMITE 5**

## **Proyectos de Normas y textos afines en el Trámite 5**

1. *Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal* (véanse también el párr. 46 y el Apéndice III);
2. *Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo* (véanse también el párr. 46 y el Apéndice IV);
3. *Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal* (véanse también el párr. 46 y el Apéndice V);
4. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)* (véanse también el párr. 78 y el Apéndice VI del presente informe);
5. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)* (véanse también el párr. 78 y el Apéndice VII).
6. *Anteproyecto de Norma Revisada para Quesos de Suero* (véanse también el párr. 99 y el Apéndice VIII)

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones sobre los documentos indicados más arriba deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite 5) (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, 13ª edición, páginas 20-22 de la versión en inglés). Las observaciones se enviarán al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (fax: +39 06 57054593; correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) *preferiblemente*), **para el 10 de junio de 2004.**

**PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

*Anteproyecto de disposiciones relativas a las bebidas lácteas fermentadas (plantilla)* en el Trámite 3 (véanse también los párrs. 144-148 y el Apéndice XXIV del presente informe)

*Valor numérico para el contenido mínimo de proteína en el queso (con inclusión de la justificación de ese valor y el método para expresarlo)* (véanse también los párrs. 15-22 del presente informe)

*Lista de aditivos alimentarios específicos para la Norma del Codex para las Leches Fermentadas* (véanse también los párrs. 109-112 y el Apéndice XXIII del presente informe)

*Métodos adicionales de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos* (véanse también los párrs. 133-136 del presente informe)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a que presenten observaciones sobre los documentos susodichos. Las observaciones deberán enviarse a la Sra. Cindy Newman, Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, New Zealand Food Safety Authority, P.O. Box 2835 Wellington, Nueva Zelandia; Fax +64 4 463 2583 - correo electrónico: [cindy.newman@nzfsa.govt.nz](mailto:cindy.newman@nzfsa.govt.nz), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax +39 06 57054593; correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) *preferiblemente*) **para el 30 de septiembre de 2005.**

## ÍNDICE

### PÁGINA

RESUMEN Y CONCLUSIONES .....	vii
SIGLAS .....	ix
INFORME DE LA SEXTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS .....	1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS .....	20

### Párrafos

APERTURA DE LA REUNIÓN.....	1 - 2
APROBACIÓN DE LA AGENDA (Tema 1 del programa).....	3 - 5
CUESTIONES REMITIDAS Y/O DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa) .....	6 - 14
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del programa) PROYECTOS DE ENMIENDA A LA SECCIÓN 3.3 “COMPOSICIÓN” DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (Tema 3a del programa) .....	15 - 22
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del programa)	
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA [LECHE CONDENSADA EDULCORADA CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA CON GRASA VEGETAL; ANTEPROYECTO DE VEGETAL/MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL]; ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA [LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EN POLVO CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EN POLVO CON GRASA VEGETAL] (Tema 4a del programa).....	23 - 46
ANTEPROYECTO DE NORMAS REVISADAS PARA QUESOS ESPECÍFICOS (Tema 4b del programa).....	47 - 79
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR (Tema 4c del programa).....	80 - 83
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO ELABORADO (Tema 4d del programa) .....	84 - 90
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO (Tema 4e del programa) .....	91 - 100
ANTEPROYECTOTE MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS .....	101 - 108
LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LECHES FERMENTADAS (Tema 5 del programa).....	109 - 112
PROPUESTAS RELATIVAS A UNA NUEVA NORMA PARA EL PARMESANO (Tema 6 del programa) .....	113 - 124
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UN ANEXO A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (TEMA 7 DEL PROGRAMA).....	125 - 132
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (TEMA 8 DEL PROGRAMA) MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 8a del programa).....	133 - 137
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR (CODEX STAN C35-1978) (Tema 8b del programa) .....	138 - 143
OTROS ASUNTOS: BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS .....	144 - 147
ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PARA LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS .....	148 - 149
FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 9 del programa).....	150

## LISTA DE APÉNDICES

## PÁGINA

APÉNDICE I :	LISTA DE PARTICIPANTES .....	23
APÉNDICE II :	PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO.....	39
APÉNDICE III :	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL .....	40
APÉNDICE IV :	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO .....	44
APÉNDICE V :	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL.....	48
APÉNDICE VI :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CHEDDAR (C-1) .....	51
APÉNDICE VII :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EL DANBO (C-3) .....	56
APÉNDICE VIII :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EDAM (C-4) .....	61
APÉNDICE IX :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA GOUDA (C-5) .....	66
APÉNDICE X :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA HAVARTI (C-6) .....	71
APÉNDICE XI:	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAMSØ (C-7) .....	76
APÉNDICE XII :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EMMENTAL (C-9) .....	81
APÉNDICE XIII :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA TILSITER (C-11) .....	87
APÉNDICE XIV :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAINT-PAULIN (C-13) .....	92
APÉNDICE XV :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA PROVOLONE (C-15) .....	97
APÉNDICE XVI :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA QUESO COTTAGE (C-16) .....	103
APÉNDICE XVII :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COULOMMIERS (C-18) .....	108
APÉNDICE XVIII :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA QUESO CREMA (C-31) .....	113
APÉNDICE XIX:	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CAMEMBERT (C-33).....	119
APÉNDICE XX :	ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA BRIE (C-34) .....	124
APÉNDICE XXI	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MOZZARELLA .....	129
APÉNDICE XXII :	ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO .....	135
APÉNDICE XXIII:	LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS .....	138
APÉNDICE XXIV	ANTEPROYECTO FORMATO DE LAS DISPOSICIONES SOBRE BEBIDAS DE LECHE FERMENTADA .....	148
APÉNDICE XXV :	RESPUESTAS DE LA 6ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A PREGUNTAS REMITIDAS POR LA 23ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS .....	149

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, en su sexta reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

### **Cuestiones que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones:**

El Comité recomendó los siguientes proyectos de normas para su adopción en el Trámite 5:

- Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (párr. 46 y Apéndice III);
- Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo (párr. 46 y Apéndice IV);
- Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (párr. 46 y Apéndice V);
- Anteproyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1) (párr. 79 y Apéndice VI);
- Anteproyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3) (párr. 79 y Apéndice VII);
- Anteproyecto de Norma Revisada para Quesos de Suero (párr. 100 y Apéndice XXII).

### **Cuestiones de interés para la Comisión:**

Además, el Comité:

- consideró que las cuestiones referentes al análisis de riesgos habían sido debidamente cubiertas por la labor de otros Comités y que se realizarían aportaciones relacionadas con la gestión cuando se considerara apropiado (párr. 8);
- solicitó que se aclarara si el plazo de cinco años para el examen del estado de tramitación de los proyectos de normas se aplicaría por igual tanto a los Comités que se reunían anualmente como a los que se reunían cada dos años (párr. 12);
- mantuvo la enmienda revisada de la Norma General del Codex para el Queso (Sección 2.1) en el Trámite 7 y recabó observaciones sobre los valores para el contenido mínimo de proteína en el queso (párr. 22 y Apéndice II);
- mantuvo todos los demás Anteproyectos de Normas Revisadas para Quesos Específicos en el Trámite 4 para continuar examinándolos en su siguiente reunión (párr. 79 y Apéndices VIII a XXI);
- devolvió el Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos Lácteos para Untar, el Anteproyecto de Norma para el queso Elaborado y el anteproyecto de modelo de certificado de exportación al Trámite 2 para que fueran redactados de nuevo por los Grupos de Redacción encabezados por la CE, la FIL y Suiza, respectivamente, con miras a su distribución para recabar observaciones en el Trámite 3 y a su examen en su séptima reunión (párrs. 83, 90 y 108);
- distribuyó la lista revisada de aditivos alimentarios específicos para la Norma del Codex para las Leches Fermentadas con miras a recabar observaciones y pidió que un Grupo de Redacción encabezado por los Estados Unidos revisara la lista basándose en las observaciones recibidas y la distribuyera para recabar observaciones y para su examen en la siguiente reunión del Comité (párr. 112 y Apéndice XXIII);
- ante la incapacidad de tomar una decisión con respecto a la propuesta relativa a una nueva norma para el parmesano, convino en recabar orientación a la Comisión preparando preguntas específicas, de manera que pudieran ofrecerse directrices sobre la aplicación de criterios para llegar a un acuerdo respecto de nuevos trabajos en los comités del Codex sobre productos (párrs. 120-121);
- acordó que un Grupo de Redacción encabezado por Francia elaboraría un documento en el que se abordara la cuestión de la denominación de los productos lácteos no normalizados, para examinarlo en su siguiente reunión con miras a recabar asesoramiento al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (párr. 132);

- acordó examinar en su séptima reunión un informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre los métodos de análisis y muestreo en las normas actuales para la leche y los productos lácteos y en las normas que se estaban elaborando (párrs. 135-136),
- ante la falta de consenso, aplazó hasta su séptima reunión el examen de la revisión de la Norma para el Queso Extra Duro para Rallar (párr . 143);
- estableció un Grupo de Redacción, presidido por Indonesia, para examinar el modo de emprender un nuevo trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas y distribuir un anteproyecto de plantilla para las disposiciones relativas a las bebidas lácteas fermentadas para recabar observaciones en el Trámite 3 y seguir examinando esta cuestión en su siguiente reunión, en el entendimiento de que el documento se distribuiría para recabar observaciones únicamente sobre su contenido, y no con respecto a si debía elaborarse como adición a la actual Norma para las Leches Fermentadas o como norma independiente (párrs. 146-147 y Apéndice XXIV);
- acordó que la FIL prepararía un proyecto de propuesta relativa a un nuevo trabajo sobre la modificación de la lista de aditivos incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, para examinarlo en su séptima reunión (párr. 148).

### **Cuestiones de interés para los demás Comités y Grupos de Acción del Codex:**

#### El Comité:

- reconoció la importancia del cloro, que se utilizaba ampliamente en la industria lechera con fines de higiene y estuvo de acuerdo en que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos trataría sus inquietudes en forma adecuada (párr. 10);
- señaló a la atención del CCNFSDU la necesidad de una aplicación homogénea del cálculo del contenido de proteína de la leche (párr. 13);
- remitió las Secciones sobre Aditivos y Etiquetado de los Anteproyectos de Normas para: i) Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal; ii) Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo; iii) Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal; iv) el Cheddar; v) el Danbo; y vi) los Quesos de Suero a los Comités pertinentes con miras a su ratificación (párrs. 46, 78 y 99 y Apéndices III a VIII);
- acordó remitir el uso de la pimaricina al CCFAC y pidió que se incluyera en la lista de prioridades del JECFA para evaluar la exposición a su uso en el queso desmenuzado, cortado y rebanado en las normas C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 y la Norma para la Mozzarella, así como el uso de la pimaricina en la mozzarella cuando se utilizaba en los procesos de amasado y estirado (párr. 66);
- envió al CCMAS las respuestas a las preguntas remitidas por la 23ª reunión de este Comité y aclaró que los métodos FIL 150, AOAC 947.05 e ISO 11869 (Tipo I) eran los únicos que podían tomarse en consideración para la determinación de ácido láctico (párr. 133 y Apéndice XXV);
- remitió al CCMAS las observaciones sobre el documento “Utilización de los resultados analíticos: Planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre de la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las normas del Codex”(párr. 137).



**SIGLAS**

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
BPF	Buenas prácticas de fabricación
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius/Directrices
CAC/RCP	Comisión del Codex Alimentarius/Código Internacional de Prácticas Recomendado
CE	Comunidad Europea
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CL	Circular
CRD	Documento de sala
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FDM	Graso en extractos secos
FIL	Federación Internacional de Lechería
IDA	Ingesta diaria admisible
IG	Indicación geográfica
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NAP	Nivel apropiado de protección
NGAA	Norma general del Codex para los Aditivos Alimentarios
NGTL	Norma general del Codex para el Uso de Términos Lecheros
OIA	Objetivos de inocuidad de los alimentos
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIN	Sistema Internacional de Numeración
UE	Unión Europea

## **INFORME DE LA SEXTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

### **APERTURA DE LA REUNIÓN**

1. El Dr. Andrew McKenzie, Director Ejecutivo del Organismo para la Inocuidad de los Alimentos de Nueva Zelanda, inauguró la sexta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, que se celebró en Auckland, Nueva Zelanda del 26 al 30 de abril de 2004 por amable invitación del Gobierno de Nueva Zelanda. Presidió la reunión el Dr. Steve Hathaway, Director del Grupo de Formulación de Programas del Organismo para la Inocuidad de los Alimentos de Nueva Zelanda. Asistieron 126 delegados de 42 Estados Miembros y una Organización Miembro, así como de 3 organizaciones internacionales. La lista de delegados se adjunta en el Apéndice I.
2. La Delegación de la Comunidad Europea presentó el documento de sala n° 1 sobre la distribución de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros de conformidad con el Artículo II.5 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

### **APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>1</sup>**

3. El Comité aprobó el programa provisional según lo propuesto. Acordó debatir los asuntos siguientes en el marco del tema 8 del programa "Otros asuntos y trabajos futuros"
  - Bebidas lácteas fermentadas (a petición del 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius)
  - Propuesta relativa a una modificación de la Lista de Aditivos incluida en la Sección 4 de la Norma del Codex para la Nata (Crema) y las Natas (Cremas) Elaboradas (a petición de la FIL).
4. El Comité examinó una propuesta de la Delegación de los Estados Unidos, respaldada por varios países, de trasladar el tema 6 del programa "Propuesta relativa a una nueva Norma para el Parmesano" antes del tema 4 del programa "Examen de Anteproyectos de Normas y Textos Afines del Codex en el Trámite 4", debido a que este asunto se había mantenido en el programa del CCMMP durante varias reuniones sin someterse a debate; no obstante, no se aceptó la propuesta. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo<sup>2</sup> para examinar este asunto a efectos de facilitar su debate en sesión plenaria. Tampoco se aceptó la propuesta de ampliar el alcance del Grupo de Trabajo para que examinara el tema 8 b del programa "Documento de debate sobre una propuesta de revisión de la Norma del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar".
5. El Comité también estuvo de acuerdo en establecer un Grupo de Trabajo<sup>3</sup> para que examinara el tema 5 del programa "Lista de aditivos alimentarios específicos para la Norma del Codex para Productos de Leche Fermentada" con miras a facilitar su debate en sesión plenaria.

### **CUESTIONES REMITIDAS Y/O DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>4</sup>**

6. El Comité tomó nota de las cuestiones remitidas y/o de interés planteadas por el 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex con respecto a los asuntos siguientes: enmiendas al Manual de Procedimiento; evaluación conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS sobre normas alimentarias; Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación de los países en desarrollo en los procedimientos de elaboración de normas del Codex; decisión de la 53ª reunión del Comité Ejecutivo con respecto a la presentación de nuevas propuestas de trabajo; decisiones del 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la 50ª reunión del Comité Ejecutivo y otros Comités del Codex con respecto a la labor del

---

<sup>1</sup> CX/MMP 04/6/1 y DSC 3 (FIL).

<sup>2</sup> Los Estados Unidos (Presidencia), la Argentina, Australia, Botswana, CE, Costa Rica, Italia, Nueva Zelanda, el Paraguay, la República Dominicana, Suiza y el Uruguay.

<sup>3</sup> Los Estados Unidos (Presidencia), Australia, Bélgica, el Canadá, la CE, Dinamarca, Francia, Indonesia, México, los Países Bajos, Suecia, Suiza, Tailandia y la FIL.

<sup>4</sup> CX/MMP 04/6/2 Observaciones presentadas por Indonesia, México y la FIL (CX-MMP 04/6/2 Add.1) e Indonesia (CRD 7)

Comité; derogación de normas y textos afines aprobados; y Directrices del Codex para la Conservación de la Leche Cruda mediante la Aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991).

7. En particular, el Comité efectuó observaciones y/o tomó decisiones con respecto a los asuntos siguientes:

#### ***Análisis de riesgos***<sup>5</sup>

8. El Comité observó que su trabajo se refería a la elaboración de normas de alcance mundial sobre la leche y los productos lácteos con las disposiciones en materia de higiene indicadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). El Comité consideró que las cuestiones relativas al análisis de riesgos habían sido debidamente cubiertas por la labor de otros Comités y que se realizarían aportaciones relacionadas con la gestión de riesgos cuando se considerara apropiado.

#### ***Bebidas lácteas fermentadas***<sup>6</sup>

9. El Comité acordó examinar esta cuestión en el marco del tema 8 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros”, y establecer un Grupo de Trabajo<sup>7</sup> a efectos de facilitar el debate (véanse los párrs. 144-147).

#### ***Cloro activo***<sup>8</sup>

10. El Comité reconoció la importancia de esta cuestión y observó que el cloro se utilizaba ampliamente en la industria lechera con fines de higiene. El Comité tomó nota que el CCFH había establecido un grupo de trabajo para determinar el mandato de la Consulta FAO/OMS de Expertos y estuvo de acuerdo en que este Comité trataría sus inquietudes en forma adecuada.

#### ***Ratificación de métodos de análisis en normas para productos (petición de aclaración del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras – CCMAS)***<sup>9</sup>

#### ***Utilización de los resultados analíticos: Planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre de la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las normas del Codex***<sup>10</sup>

11. El Comité acordó examinar estas cuestiones en el marco del tema 8 a del programa “Métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos”. Estableció un Grupo de Trabajo<sup>11</sup> para facilitar el debate del Comité sobre el documento del CCMAS relativo a la Utilización de resultados analíticos (véase el párr. 137).

#### ***Adopción de decisiones en un plazo limitado***<sup>12</sup>

12. El Comité solicitó al Comité Ejecutivo que aclarara si el plazo de cinco años para el examen del estado de tramitación de los proyectos de normas se aplicaría por igual tanto a los Comités que se reunían anualmente como a los que se reunían cada dos años.

---

<sup>5</sup> CX/MMP 04/6/02, párr. 5

<sup>6</sup> CX/MMP 04/6/2, párrs. 27 y 28.

<sup>7</sup> Indonesia (Presidencia), Alemania, la Argentina, Australia, Bélgica, Costa Rica, España, los Estados Unidos, Filipinas, Francia, la India, el Japón, México, Nueva Zelanda, los Países Bajos, el Paraguay, el Reino Unido, la República Dominicana, Tailandia, Viet Nam y la FIL.

<sup>8</sup> CX/MMP 04/6/2, párr. 44

<sup>9</sup> CX/MMP 04/6/2, párr. 53

<sup>10</sup> CX/MMP 04/6/2, párr. 55

<sup>11</sup> Nueva Zelanda (Presidencia), Australia, los Estados Unidos, Francia, la India y la FIL.

<sup>12</sup> CX/MMP 04/6/2, párr. 14

***Factor de conversión de la proteína***<sup>13</sup>

13. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) estaba revisando la Norma del Codex para Preparados para Lactantes y señaló a la atención del CCNFSDU la necesidad de una aplicación homogénea del cálculo del contenido de proteína láctea en los preparados, es decir el nitrógeno Kjeldahl multiplicado por 6,38, que figuraba actualmente en las normas aprobadas para productos lácteos y el que figuraba en la enmienda a la Norma General para el Etiquetado para Productos Envasados (Denominaciones de Categoría) aprobada por el 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

***Otras cuestiones***

14. El Comité también tomó nota de que el CCFH había empezado a trabajar en la revisión del Código de Prácticas para Alimentos destinados a Lactantes y Niños.

**EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del programa)****PROYECTOS DE ENMIENDA A LA SECCIÓN 3.3 “COMPOSICIÓN” DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (Tema 3a del programa)**<sup>14</sup>

15. El Comité tomó nota de que el anteproyecto de enmienda a la Norma General del Codex para el Queso había sido aprobado en el Trámite 5, según había propuesto el CCMMP en su última reunión, y había sido distribuido para recabar observaciones en el Trámite 6.<sup>15</sup>

16. El Comité recordó que la cuestión relativa al establecimiento de un nivel mínimo para la proteína en el queso, la metodología de expresión de ese nivel y el valor para dicho nivel mínimo había sido objeto de un debate considerable durante las dos últimas reuniones. Tomó nota también de que en su última reunión no había podido llegar a un acuerdo sobre un valor numérico para el contenido mínimo de proteína y había estado de acuerdo, como solución intermedia, en un texto que incluyera el principio de que el contenido de proteína del queso debía ser evidentemente más alto que el nivel de proteína de la leche con la cual se hubiera elaborado el queso.

17. El Comité examinó el anteproyecto de enmienda y tomó nota de las inquietudes de varias delegaciones en el sentido de que el texto pudiera crear confusión al hacer referencia únicamente a la “leche”, cuando las materias primas utilizadas en la elaboración del queso podían incluir otros tipos de productos lácteos; que el texto no descartara el recurso a la normalización de la proteína antes de la elaboración del queso; y que no se tuviera en cuenta el contenido de proteína de los ingredientes lácteos. El Comité llegó a un acuerdo sobre un texto revisado (contenido en el documento CRD 3), que no descartaba la concentración de la proteína de la leche antes de la elaboración del queso o la utilización de otros ingredientes lácteos, y que añadía claridad al hecho de que la proteína aumentaba durante la elaboración del queso, especialmente en relación con la caseína.

18. Las delegaciones de Austria, la India y Suiza expresaron sus reservas con respecto a esta decisión.

19. El Comité acordó que la enmienda encajaría mejor en la Sección 2.1 “Descripción”. La delegación de Alemania expresó su reserva con respecto a esta decisión.

20. Algunas delegaciones indicaron la necesidad de establecer un valor numérico para el nivel mínimo de proteína en el queso, puesto que había dificultades para verificar el nivel inicial de la proteína láctea en la leche utilizada para elaborar queso y propusieron niveles del 4 y el 6 por ciento. Otras delegaciones expresaron su preocupación en cuanto al establecimiento de un valor numérico que pudiera excluir a ciertas categorías de queso que actualmente son objeto de comercio.

<sup>13</sup> CX/MMP 04/6/2, párr. 39

<sup>14</sup> ALINORM 03/11, Apéndice V. Observaciones presentadas por el Canadá, la CE y Nueva Zelandia (CX/MMP 04/6/3); Australia, México y el Uruguay (CX/MMP 04/6/3-Add. 1); la FIL (CRD 3); el Uruguay (CRD 6) y la India (CRD 8).

<sup>15</sup> ALINORM 03/3A, párr. 71 y Apéndice II.

21. El Comité también señaló que, si se determinaba un valor, sería conveniente incluirlo en la Sección Composición.

### **Estado de tramitación del proyecto de enmienda a la sección 3.3 (composición) de la norma general del Codex para el queso.**

22. El Comité acordó mantener la enmienda revisada de la Norma General del Codex para el Queso (Sección 2.1) en el Trámite 7 (véase el Apéndice II). Teniendo en cuenta la falta de consenso en cuanto al establecimiento de un valor numérico para el contenido mínimo de proteína en el queso, el Comité acordó recabar observaciones sobre los valores para el contenido mínimo de proteína en el queso, la justificación de dichos valores y los medios de su expresión (por ejemplo, respecto del extracto seco o de la masa como tal), en el entendimiento de que esta información facilitaría el debate en la siguiente reunión.

### **EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del programa)**

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA [LECHE CONDENSADA EDULCORADA CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA CON GRASA VEGETAL]; ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA [LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL]; ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA [LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EN POLVO CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EN POLVO CON GRASA VEGETAL] (Tema 4a del programa)<sup>16</sup>

23. El Comité tomó nota de que la 50ª reunión del Comité Ejecutivo había devuelto los anteproyectos de Normas al Trámite 3, ya que los anteproyectos de normas presentados en el Trámite 5 debían encontrarse en una forma avanzada de elaboración y que una vez aprobados en el Trámite 5 debía evitarse una nueva redacción amplia de los mismos<sup>17</sup> y que, en consecuencia, se había disuelto el grupo de redacción<sup>18</sup> encargado de revisar los anteproyectos.

24. El Comité acordó debatir este tema del programa basándose en una propuesta presentada por la Delegación de Malasia, que figuraba en el documento de trabajo CX/MMP 04/6/4-Add. 1.

#### ***Anteproyecto de Norma para la [Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal / Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]***

25. El Comité examinó el documento sección por sección y acordó las siguientes enmiendas. También acordó que las decisiones que se tomaran con respecto a este texto se aplicarían a los otros dos Anteproyectos de Normas examinados en el marco de ese tema del programa como modificaciones por vía de consecuencia, según correspondiera.

#### **Título de la Norma**

26. El Comité cambió el título de la Norma por el de “Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal”, al tiempo que suprimió los corchetes, para aclarar la naturaleza de los productos. Se enmendó el texto subsiguiente para que respondiera a esa decisión. El Comité acordó aplicar un m similar (es decir, Mezcla de... y grasa vegetal) a las denominaciones de las otras dos Normas

#### **Sección 1. Ámbito de aplicación**

27. El Comité acordó que el ámbito de aplicación de la Norma se limitaba a los productos destinados al consumo final y suprimió la referencia a los productos destinados a una ulterior elaboración.

<sup>16</sup> ALINORM 03/11, Apéndices VIII, IX, X. Observaciones en el Trámite 3 presentadas por el Canadá, Nueva Zelandia, Polonia y la CE (CX/MMP 04/6/4), Malasia (CX/MMP 04/6/4-Add. 1), Australia, México y el Uruguay (CX/MMP 1/04/6-Add. 2), Tailandia (CRD 4), Uruguay (CRD 6) y la India (CRD 8).

<sup>17</sup> ALINORM 03/3A, párr. 74 y Apéndice II.

<sup>18</sup> ALINORM 03/11, párr. 112.

## Sección 2. Descripción

28. A fin de describir mejor la preparación del producto y de evitar posibles interpretaciones erróneas, el Comité simplificó la Sección de manera que dijera “Una mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto que se prepara recombinando componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua y la adición de aceite/grasa vegetal comestible o de una combinación de éstos, para cumplir los requisitos de composición de la Sección 3 de la presente Norma”.

## Sección 3.3. Composición

29. El Comité suprimió los corchetes de esta Sección y llegó a un acuerdo sobre los siguientes valores, al tiempo que mantuvo los valores para el contenido mínimo de proteína de la leche en el extracto magro lácteo:

a) Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal

Mínimo de grasa total 7,5%

Mínimo de extracto seco magro lácteo 17,5%

b) Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal

Mínimo de grasa total Superior al 1% e inferior al 7,5%

Mínimo de extracto seco magro lácteo 19%

## Sección 4. Aditivos alimentarios

30. El Comité realizó los siguientes cambios e incluyó sólo aditivos para los que el JECFA hubiera asignado una ingesta diaria admisible (IDA):

- Reemplazó los citratos de sodio (SIN 331) por el citrato de sodio dihidrogenado (SIN 331 i) y el citrato trisódico (SIN 331 iii)
- Reemplazó los carbonatos de calcio (SIN 170) por el carbonato de calcio (SIN 170 i)

## Sección 5. Contaminantes

31. El Comité acordó combinar y simplificar las Secciones 5.1 “Metales pesados” y 5.2 “Residuos de plaguicidas” de modo que dijera lo siguiente: “Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y a los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius” para asegurar la coherencia con los términos normalizados que se utilizaban en otras normas para la leche y los productos lácteos, como por ejemplo la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas.

## Sección 6. Higiene

32. El Comité agregó el párrafo siguiente a esta Sección para asegurar la coherencia con los términos utilizados en otras Normas del Codex para productos:

### Sección 7.1. Denominación del alimento

33. En el segundo párrafo, el Comité suprimió los corchetes y el texto "Por ejemplo, leche evaporada adicionada", al tiempo que mantuvo el resto del párrafo.

### Sección 7.2. Declaración del contenido de grasa

34. El Comité suprimió la frase “En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión” del primer párrafo para aclarar que el contenido total de grasa debía declararse siempre de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final.

35. El Comité suprimió los corchetes y modificó el segundo párrafo de manera que dijera lo siguiente: "En la etiqueta deberá aparecer una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Cuando lo exija el país de venta al por menor, en el nombre del alimento deberá incluirse, como declaración independiente, el nombre común de la grasa o aceite de que se derive el alimento” para reconocer la importancia de informar al consumidor con respecto a la presencia de la grasa o aceite vegetal comestible.

36. La Delegación de la India propuso que se añadiera una frase que dijera que el contenido de grasa láctea se debía declarar junto con el contenido total de grasa; no obstante, dicha propuesta no obtuvo apoyo.

### **Sección 7.3. Declaración de proteína de la leche**

37. Para asegurar la coherencia con la decisión anterior, el Comité suprimió “En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error”.

### **Sección 7.4. Lista de ingredientes**

38. Algunas delegaciones opinaron que debían declararse los ingredientes utilizados para ajustar el contenido de proteína. Sin embargo, reconociendo que el texto de esta Sección concordaba con la norma paralela para los productos lácteos y que en la Sección 3.1 "Materias primas" se abordaba debidamente la sustitución de proteína, el Comité acordó mantener el texto sin cambios.

### **Sección 7.5. Advertencia**

39. Reconociendo la importancia de mantener esta declaración a efectos de información de los consumidores, el Comité suprimió los corchetes de la Sección y modificó el texto para aclarar que esos productos no debían utilizarse como sustitutos de los preparados para lactantes.

### ***Anteproyecto de Norma para la [Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal]***

40. El Comité examinó el documento sección por sección y, además de las modificaciones por vía de consecuencia (véase el párr. 25), acordó realizar los siguientes cambios:

#### **Título de la Norma**

41. De conformidad con la decisión anterior, el Comité cambió el título de la Norma por el de “Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo”.

### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

42. El Comité realizó los siguientes cambios adicionales

- Reemplazó los silicatos de magnesio (SIN 553) por el silicato de magnesio (SIN 553 i) y el talco (SIN 553 iii) de manera que sólo se incluyeran aditivos a los que JECFA hubiera asignado una ingesta diaria admisible (IDA):
- Colocó el ortofosfato tricálcico (SIN 341 iii) junto los otros fosfatos en el entendimiento de que su nivel máximo conjunto no excedería en total de 10g/kg.
- Aclaró que el nivel máximo para el BHA, el BHT y la TBHQ debía expresarse como porcentaje respecto de la grasa o aceite.

### ***Anteproyecto de Norma para la [Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/ Mezcla de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]***

43. El Comité examinó el documento sección por sección y, además de las modificaciones por vía de consecuencia (véase el párr. 25), acordó realizar los siguientes cambios:

#### **Título de la Norma**

44. De conformidad con la decisión anterior, el Comité cambió el título de la Norma por el de “Mezcla de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal”.

### **Sección 3.3. Composición**

45. El Comité examinó diferentes valores para el mínimo de grasa total y no pudo llegar a un consenso; por lo tanto mantuvo los valores de 7-8 por ciento entre corchetes.

**Estado de tramitación de los anteproyectos de normas para la [leche condensada edulcorada con grasa vegetal / mezcla de leche condensada edulcorada con grasa vegetal]; [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal]; y [leche desnatada (descremada) en polvo con grasa vegetal / mezcla de leche desnatada (descremada) en polvo con grasa vegetal]**

46. El Comité acordó remitir los anteproyectos de normas con su nuevo título a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (véanse los Apéndices III, IV y V). También acordó enviar las secciones propuestas sobre Aditivos y Etiquetado a los Comités correspondientes para su ratificación

**ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA QUESOS ESPECÍFICOS (Tema 4b del programa)<sup>19</sup>**

47. El Comité recordó que en su quinta reunión había convenido en que la FIL revisaría los anteproyectos de normas para quesos específicos con miras a su distribución en el Trámite 3.<sup>20</sup>

48. El Observador de la FIL presentó el documento y señaló que la revisión se había basado en las Pautas para la Inclusión de Detalles en las Normas del Codex para Variedades de Quesos Específicos, que figuraban en el Apéndice VII del documento ALINORM 03/11, y que en la nueva redacción se habían tomado en consideración varias rondas de observaciones. El Comité tomó nota de que el documento CX/MMP 04/6/5 contenía un análisis de las observaciones generales presentadas y recomendaciones para la revisión de los documentos.

**Observaciones generales**

49. La Delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Comunidad Europea, opinó que los quesos destinados a su ulterior elaboración debían cumplir las disposiciones para los productos destinados al consumo directo, salvo en lo concerniente al período de maduración, cuando ello estuviera justificado tecnológicamente.

50. La Delegación de Suiza señaló que en su opinión los requisitos de las diferentes secciones de la Norma estaban simplificados y unificados. Teniendo que faltaban los detalles necesarios, la Delegación propuso que las normas se reagruparan por productos similares, ya que las diferencias entre algunos quesos eran insignificantes y la reagrupación contribuiría a evitar que los consumidores fueran inducidos a error y alentaría la elaboración de normas más generales.

51. El Comité no apoyó esta propuesta, porque recordó que se había examinado ya la reagrupación de las normas y se había tomado la decisión de no proseguir dicha labor. Las Delegaciones de Suiza e Italia expresaron su decepción con respecto a esa decisión.

52. La Delegación de Alemania indicó que era necesario incluir una frase en el Ámbito de aplicación para aclarar que la denominación del producto únicamente podía aplicarse a los quesos que cumplieran la norma y que era importante describir el “sabor típico” de todas las variedades de queso. Propuso pedir a la FIL que formulara requisitos relativos al “sabor típico” para las normas (como ya sucedía en el caso del Emmental, C-9) y también que se elaboraran disposiciones mínimas sobre maduración (es decir, tiempo y temperatura) en el Ámbito de aplicación de los anteproyectos de normas revisadas para quesos específicos.

53. En opinión de algunas delegaciones, no se debían permitir las enzimas potenciadoras de la maduración.

54. En opinión de algunas delegaciones, era necesario indicar y definir la forma, el peso y las dimensiones del queso, así como el país de origen, ya que estos factores eran importantes para diferenciar los distintos quesos y proporcionaban información útil para los consumidores.

55. El Comité estuvo de acuerdo en que no sería posible elaborar descripciones de los sabores específicos para los distintos queso, ya que en la actualidad no existían criterios y métodos convenidos a tal efecto. Algunas delegaciones señalaron que en los proyectos de normas revisadas se había previsto la utilización de quesos para su ulterior elaboración y que la formulación de disposiciones específicas con respecto a la temperatura y el período de maduración podía dar lugar a restricciones en el uso de tecnologías innovadoras. El Comité acordó aplicar un enfoque basado en los resultados y examinar la cuestión norma por norma.

<sup>19</sup> CX/MMP 04/6/5. Observaciones presentadas por Alemania, la Argentina, Australia, el Canadá, los Estados Unidos, Nueva Zelandia y Suiza (CX/MMP 04/6/5-Add.1), Italia (CRD 5), el Uruguay (CRD 6), Francia (CRD 9) y la CE (CRD 12).

<sup>20</sup> ALINORM 03/11, párr. 96.



56. El Comité decidió debatir sección por sección el Anteproyecto de Norma para el Cheddar como primera de las normas para quesos específicos, determinando al mismo tiempo modificaciones de carácter horizontal que pudieran aplicarse por vía de consecuencia a todas las demás normas.

#### ***PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHEDDAR (C-1)***

57. Además de los cambios de redacción, el Comité convino en las siguientes modificaciones.

58. El Comité suprimió el preámbulo, porque sus disposiciones eran superfluas, y acordó suprimirlo por vía de consecuencia en todas las demás normas para quesos específicos cuando procediera.

#### **Sección 1. Ámbito de aplicación**

59. El Comité no llegó a un acuerdo sobre la inclusión de una referencia al uso de la denominación del producto, porque esta cuestión estaba regulada ya en las Secciones 7.1 y 7.2.

#### **Sección 2. Descripción**

60. El Comité suprimió la referencia a “Por lo general”, con respecto a la ausencia de agujeros ocasionados por el gas, en la segunda frase del primer párrafo, y aclaró la última frase incluyendo una referencia tanto a la fabricación como a la venta. El Comité modificó también enmendó la nota de pie de página de manera que hiciera referencia al Anexo a la Norma General del Codex para el Queso. El Comité convino en que la modificación debía aplicarse de manera horizontal a todas las normas para quesos específicos que contuvieran esa disposición.

61. El Comité tomó nota de la dificultad de traducir al francés algunas expresiones tales como “de textura firme”. Convino en que el término “medida” calificaba mejor que “grado” las denominaciones de madurez y maduración, en lugar de “grado”, por lo que efectuó una modificación horizontal en tal sentido.

62. En opinión de algunas delegaciones, no se debía permitir el uso de enzimas potenciadoras de la maduración del queso, mientras que otras observaron que la utilización de esas enzimas era una práctica habitual en diversos países. Por lo tanto, el Comité acordó colocar las enzimas potenciadoras entre corchetes en esta Sección y en el resto de la Norma con miras a un posterior examen.

#### **Sección 3.3. Composición**

63. Se expresaron diferentes opiniones con respecto al nivel de referencia de grasa de leche en el extracto seco. Una Delegación propuso que se redujera el nivel mínimo al 45 por ciento, mientras que otras consideraron que el nivel máximo debía aumentarse hasta el 60 por ciento. Como el Comité no pudo llegar a un consenso, acordó colocar entre corchetes un margen de variación del 48 al 60 por ciento.

#### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

64. Una delegación propuso suprimir las oleorresinas de pimentón (SIN 160 c) de la Sección Colorantes, ya que el JECFA no había establecido una IDA para este aditivo como colorante. El Comité tomó nota de la aclaración de la FIL en el sentido de que las oleorresinas de pimentón estaban incluidas en la Norma General del Codex para el Queso y por lo tanto decidió mantenerlas esta Sección.

65. Se propuso permitir el uso del ácido sórbico y sus sales hasta 1.000 mg/kg y del ácido propiónico y sus sales hasta 3.000 mg/kg tanto para los quesos enteros como para los rebanados, cortados, desmenuzados o rallados. El Comité tomó nota de que el uso de dichos compuestos estaba ya autorizado en el texto vigente y acordó expresarlo en forma más explícita incluyendo una nota de pie de página en la que se aclarara que la definición de tratamientos de la superficie y la corteza ya estaba incluida en la Norma General del Codex para el Queso. También se añadió a la lista el sorbato de sodio (SIN 201).

66. El Comité tomó nota de que el texto vigente permitía la utilización de pimarcina (SIN 235) únicamente para el tratamiento de la superficie y la corteza. Acordó remitir el uso de la pimarcina al CCFAC y pidió que se incluyera en la lista de prioridades del JECFA para evaluar la exposición a su uso en el queso desmenuzado, cortado y rebanado en las normas C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 y la Norma para Mozzarella, así como el uso de la pimarcina en la mozzarella cuando se utilizaba en los procesos de amasado y estirado.

67. El Comité aclaró que se había establecido una IDA para el carbonato de calcio (SIN 170 i), así como para el silicato de magnesio (SIN 533 i) y el talco (SIN 553 iii), pero que no había IDA para el silicato de aluminio y potasio (SIN 555) y el silicato de potasio (SIN 560), por lo que introdujo modificaciones en ese sentido en la de la Norma sobre aditivos alimentarios. Convino en que esta modificación debía aplicarse horizontalmente a todas las normas para quesos específicos que contuvieran esas disposiciones.

68. En opinión de algunas delegaciones, no debía permitirse el uso de agentes antiaglutinantes ya que la harina y almidones de maíz, arroz y papa podían desempeñar la misma función tecnológica. El Comité no siguió examinando esta propuesta.

69. La Delegación de los Estados Unidos propuso que se suprimieran el nitrato de sodio (SIN 251) y el nitrato de potasio (SIN 252) de la lista de conservantes en algunas de las normas que se estaban revisando, debido a las preocupaciones relacionadas con la salud pública que suscitaba el uso de nitratos, como la formación de nitrosaminas en productos del queso, y consideró que estas preocupaciones pesaban más que cualquier finalidad tecnológica con la que pudieran utilizarse. No obstante, la propuesta no obtuvo suficiente apoyo, porque estos aditivos estaban permitidos en la Norma General para el Queso (A-6) para la maduración del queso en general. La Delegación también señaló que no se habían aprobado varios colorantes para su uso en alimentos en venta en los Estados Unidos y que los alimentos que contenían dichos colorantes se consideraban adulterados cuando se vendían.

### **Sección 7. Etiquetado**

70. El Comité tomó nota de que no se había resuelto el nivel de referencia para la grasa de leche en el extracto seco (véase el párr. 62), por lo que colocó entre corchetes la referencia al 48 por ciento de grasa en el extracto seco en la nota de pie de página sobre declaraciones comparativas.

71. Se propuso proporcionar en la Sección 7 información adicional a los consumidores sobre la naturaleza de los ingredientes lácteos. En este sentido, el Comité tomó nota de que la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados exigía que se enumeraran los ingredientes en los alimentos compuestos, por lo que esa disposición ya estaba incluida en dicha Norma.

72. A efectos de aclaración, el Comité acordó suprimir los corchetes y el texto referente a la formulación en proceso de examen de la tercera nota de pie de página.

### **Apéndice**

73. El Comité suprimió la segunda frase de la Sección del Apéndice relativa a la Información sobre modelos tradicionales de elaboración de cheddar, porque resultaba superflua.

74. El Comité acordó modificar el texto de la Sección 1.2 para aclarar el modo de elaboración del cheddar en la fabricación tradicional.

### ***ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)***

75. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma Revisada sección por sección y acordó que los cambios horizontales efectuados en la Norma para el Cheddar se podían aplicar igualmente a la Norma Revisada para el Danbo. Además de estos cambios por vía de consecuencia, el Comité efectuó las siguientes modificaciones:

### **Sección 2. Descripción**

76. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones con respecto a las disposiciones sobre maduración para el Danbo destinado a ulterior elaboración. A juicio de algunas delegaciones, se debía suprimir la última frase del segundo párrafo, que contenía las disposiciones susodichas, mientras que otras prefirieron colocarla entre corchetes. Después de un debate, el Comité decidió suprimir la frase, ya que no se consideró necesaria. La Delegación de Australia expresó su objeción a dicha decisión. El Representante de la FIL afirmó que la supresión de la diferenciación entre los productos destinados a su ulterior elaboración y los destinados al consumo directo exigiría un replanteamiento del período de referencia para el procedimiento normal de maduración.

**OTROS ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA QUESOS ESPECÍFICOS**

77. El Comité comenzó el debate sobre el Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam, pero no pudo terminar este trabajo por falta de tiempo. Por lo tanto, decidió suspender la revisión de esta Norma y de otras Normas pendientes para quesos específicos.

78. Con respecto al trabajo en curso sobre las normas para quesos específicos, la Delegación de Francia sugirió que se diera mayor prioridad al examen de estos de dichos textos en la siguiente reunión del Comité. La Delegación de Dinamarca señaló la necesidad de aplicar un enfoque coherente a todas las normas para quesos específicos y que no debían remitirse por separado las normas para el cheddar y el danbo con el fin de asegurar que se adoptara una decisión sobre todas las normas al mismo tiempo. La Delegación de los Estados Unidos expresó su preocupación por el hecho de que en el debate del CCMMP no se tuviera plenamente en cuenta la realidad comercial de las condiciones actuales de fabricación y que pudieran impedirse futuros progresos en las normas para quesos específicos.

**Estado de tramitación de los Anteproyectos de Normas para Quesos Específicos**

79. El Comité convino en remitir los Anteproyectos de Normas Revisadas para el Cheddar (C-1) y para el Danbo (C-3) a la Comisión con miras a su adopción en el Trámite 5 (véanse los Apéndices VI y VII). También acordó remitir las Secciones propuestas sobre Aditivos y Etiquetado a los Comités correspondientes para su ratificación. El Comité mantuvo todos los demás Anteproyectos de Normas Revisadas para Quesos Específicos en el Trámite 4 para continuar examinándolos en su siguiente (véanse los Apéndices VIII a XXI).

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR (Tema 4c del programa)<sup>21</sup>**

80. El Comité recordó que en su quinta reunión el CCMMP había devuelto el Anteproyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar al Trámite 2 para que fuera redactado e nuevo por el Grupo de Trabajo presidido por la CE<sup>22</sup>.

81. La Delegación de la CE presentó el documento y señaló a la atención del Comité que no se podían incluir algunas observaciones divergentes y en la Sección 3.3 se proponían dos opciones para que el Comité las examinara y proporcionara nueva orientación.

82. Algunas delegaciones observaron que la forma de presentación del documento no era coherente con el de otras normas para productos lácteos y que era necesario aclarar más términos como “manteca (mantequilla) con la mitad de grasa” o “manteca (mantequilla) con tres cuartos de grasa”. En opinión de la Delegación de la India, la utilización de términos como “manteca (mantequilla) con la mitad de grasa” y “manteca (mantequilla) con tres cuartos de grasa” inducía a error. Se propuso que se armonizara este documento con otras normas pertinentes del Codex, tales como las normas para grasas y productos para untar, mezclas de productos para untar y manteca (mantequilla), que se suprimieran los elementos descriptivos del Ámbito de aplicación y que se siguieran desarrollando las secciones Descripción, Aditivos y Etiquetado.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para los Productos Lácteos para Untar**

83. El Comité devolvió el Anteproyecto de Norma al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por el Grupo de Redacción presidido por la CE con ayuda de Alemania, la Argentina, Australia, Bélgica, Francia, la India, Irlanda, Nueva Zelandia, el Reino Unido, la República de Corea, Suiza y la FIL basándose en los debates susodichos y en las observaciones presentadas por escrito durante la presente reunión. El documento revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su examen en la siguiente reunión del Comité.

<sup>21</sup> CX/MMP 04/6/6. Observaciones presentadas por la Argentina, Australia, el Canadá, los Estados Unidos y Nueva Zelandia (CX/MMP 04/6/6-Add.1), Tailandia (CRD 4), la India (CRD 8), Uruguay (CRD 6) y la CE (CRD 12).

<sup>22</sup> ALINORM 03/11, párr. 99.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO ELABORADO (Tema 4d del programa)<sup>23</sup>**

84. El Comité recordó que en su 50ª reunión el Comité Ejecutivo había aprobado la elaboración de un anteproyecto de norma como nuevo trabajo<sup>24</sup> y que ese anteproyecto de norma se había distribuido en el Trámite 3.

85. El Observador de la FIL presentó el documento e indicó que el principal problema para seguir elaborando la norma consistía en llegar a un consenso sobre el enfoque general, especialmente con respecto a la descripción y el origen de las materias primas que debían utilizarse en la producción de queso elaborado. El Comité tomó nota de que un Grupo de Trabajo oficioso había realizado cierto trabajo adicional, que figuraba en el documento CRD 13.

86. El Comité estuvo de acuerdo en la propuesta de sustituir el texto actual de las secciones 2 y 3.1 del Anteproyecto de Norma por los textos que se proponían en el documento CRD 13.

87. Aunque hubo una propuesta para que se interrumpiera el trabajo sobre este tema del programa, otras delegaciones señalaron que la norma era importante y que el documento era un buen punto de partida para su ulterior elaboración. Sin embargo, seguía siendo necesario un trabajo considerable.

88. Se propuso examinar la posibilidad de formular disposiciones para los quesos elaborados con bajo contenido de grasa, sin establecer un nivel mínimo de grasa para fomentar la elaboración de productos con menor contenido de grasa.

89. Se propuso especificar que el queso debía constituir el mayor de los ingredientes del producto, de manera que no se indujera a error a los consumidores.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Queso Elaborado**

90. El Comité tomó nota de que era necesario un trabajo considerable sobre el Anteproyecto de Norma, por lo que lo devolvió al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Redacción presidido por la FIL con ayuda de Alemania, la Argentina, Australia, Austria, el Canadá, los Estados Unidos, Francia, la India, Irlanda, el Japón, Nueva Zelandia, Suecia, Suiza y Tailandia, basándose en los debates susodichos y en las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión. El documento revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su examen en la siguiente reunión del Comité.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO (Tema 4e del programa)<sup>25</sup>**

91. El Comité tomó nota de que en su 50ª reunión el Comité Ejecutivo había aprobado la revisión de la Norma del Codex para los Quesos de Suero como nuevo trabajo.<sup>26</sup> Examinó el texto sección por sección y, además de los cambios de redacción, convino en las modificaciones siguientes:

**Sección 2. Descripción**

92. El Comité examinó una propuesta de introducir un valor numérico para la proporción entre caseína y proteína de suero a fin de clasificar mejor a los productos, como alternativa a la frase en que se exigía que la proporción debía exceder a la de la leche. El Representante de la FIL indicó que un valor de 0,8 excluiría a algunos productos que actualmente estaban presentes en el mercado. Reconociendo la imposibilidad de determinar un valor justificable durante la reunión, el Comité acordó colocar entre corchetes toda la última frase del primer párrafo para seguir examinándola en su siguiente reunión.

93. El Comité añadió la expresión “de suero” al término “queso” en las secciones 2.2 y 2.3 a efectos de claridad.

<sup>23</sup> CX/MMP 04/6/7. Observaciones presentadas por Alemania, Australia, el Canadá, Colombia, los Estados Unidos, Francia, Nueva Zelandia, el Reino Unido, Suecia y el Uruguay (CX/MMP 04/6/7-Add.1), Malasia, México, el Japón y Tailandia (CX/MMP 04/6/7-Add.2), Italia (CRD 5), el Uruguay (CRD 6), la India (CRD 8), Francia (CRD 9), la FIL (CRD 13) y la CE (CRD 15).

<sup>24</sup> ALINORM 03/3A, párr. 64 y Apéndice XIII

<sup>25</sup> ALINORM 03/11, Apéndice XII. Observaciones presentadas por Egipto, España y Francia (CX/MMP 04/6/8), Australia y Colombia (CX/MMP 04/6/8-Add.1), la FIL (CRD 3), el Uruguay (CRD 6) y la CE (CRD 15).

<sup>26</sup> ALINORM 03/3A, párr. 64 y Apéndice III.

### **Sección 3.1. Materias primas**

94. Para asegurar la coherencia con otras normas, el Comité enumeró en la sección las materias primas permitidas para i) los productos obtenidos mediante la concentración de suero (es decir suero, nata (crema), leche y otras materias primas obtenidas de la leche); y, ii) los productos obtenidos mediante la coagulación de suero (es decir suero, leche, nata (crema) y leche de mantequilla (manteca)).

95. El Comité tomó nota de que, como sucedía en la Norma General del Codex para el Queso, el texto no contenía una sección específica sobre “Composición” y que la información pertinente se ofrecía en la Sección 7 “Etiquetado”.

### **Sección 4. Aditivos**

96. El Comité añadió el sorbato de calcio (SIN 203) a la lista de aditivos y modificó el número del SIN para el ácido láctico.

97. Tomó nota de la reserva expresada por la Delegación de Suiza con respecto al mantenimiento de la pimaricina (SIN 235) en la lista.

### **Sección 5. Contaminantes**

98. El Comité fusionó las dos subsecciones en una sola para asegurar la coherencia con decisiones anteriores en relación con normas para quesos específicos (véase el párr. 31).

#### **Sección 7.1. Denominación del alimento**

99. El Comité suprimió el ejemplo del “queso de proteína de suero” y simplificó el texto del primer párrafo; especificó el segundo párrafo añadiendo el texto “queso de suero obtenido mediante la coagulación de suero”; y suprimió el último párrafo porque contenía una disposición que ya se había incluido en la Sección 7.1.1 de la Norma General para el Queso.

#### **Estado de tramitación del anteproyecto de norma revisada para los quesos de suero**

100. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma a la Comisión para su aprobación en el Trámite 5 (véase el Apéndice XXII). Acordó también remitir las secciones propuestas sobre Aditivos y Etiquetado a los Comités pertinentes para su ratificación.

#### **ANTEPROYECTO DE MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 4f del programa)<sup>27</sup>**

101. El Comité tomó nota de que en su 50<sup>a</sup> reunión el Comité Ejecutivo había aprobado la elaboración de un modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos como nuevo trabajo.<sup>28</sup>

102. La Delegación de Suiza presentó el documento e informó al Comité acerca del resultado de la reunión informal del Grupo de Redacción<sup>29</sup> que se había celebrado antes de la presente reunión para examinar cuestiones relacionadas con la declaración del país de envío y el país de origen y las , modificaciones propuestas de las Secciones I y II, que figuraban en el documento CRD 14.

103. El Comité examinó el modelo de certificado de exportación e hizo las siguientes observaciones.

---

<sup>27</sup> CX/MMP 04/6/9, Observaciones presentadas por Australia, el Canadá, la CE, Colombia, los Estados Unidos, el Irán, Nueva Zelanda, y Uruguay (CX/MMP 04/6/9-Add.1), México y Tailandia (CX/MMP 04/6/9-Add.2), el Uruguay (CRD 6) y la India (CRD 8). Informe del grupo de trabajo en Modelos Certificados de Exportación (CRD 14)

<sup>28</sup> ALINORM 03/3A, párr. 64 y Apéndice III.

<sup>29</sup> CRD 14 (Informe del Grupo de Trabajo).

## Observaciones generales

104. El Comité expresó su apoyo en líneas generales a la labor del Grupo de Redacción. Se señaló que era necesario seguir elaborando el certificado para incluir una portada que aclarara los objetivos, la terminología y el uso de la misma; que el certificado debía estar redactado en términos claros y fáciles de entender para facilitar su uso apropiado; que los requisitos de la parte relativa a la salud pública creaban problemas para aceptar los productos lácteos en función de su cumplimiento de los requisitos del país exportador; que el certificado debía tener también en cuenta la labor del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP); y que se debía indicar la aceptación de certificados emitidos en forma electrónica, cuando fuera posible.

105. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) había ultimado la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, que introducía los conceptos de nivel apropiado de protección (NAP) y de objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA). El Representante de la FIL estimó que el Código proporcionaría un marco para establecer requisitos rigurosos en materia de inocuidad de los alimentos y que esto debía tenerse en cuenta en el futuro trabajo sobre el modelo de certificado de exportación.

## Observaciones específicas

### Sección I

106. Se solicitó que se aclarara la diferencia entre las expresiones “naturaleza del alimento” y “naturaleza del producto” y si ambas eran necesarias. Se propuso también añadir la Norma General para el Uso de Términos Lecheros como referencia en la nota de pie de página relativa a la denominación del alimento. El Comité acordó suprimir el número de arancel aduanero porque no identificaba el producto, no tenía relación con la salud humana o la sanidad animal, no era conocido por los organismos de certificación pertinentes de muchos países, y podía crear confusión y demoras excesivas en la emisión de los certificados y el despacho de los envíos. Además se sugirió que se aclarara lo que se entendía por “número de unidades” y si debían indicarse la identificación del lote y la fecha de fabricación.

### Secciones II, III, IV

107. Se sugirió que se separaran y definieran las expresiones “país de origen” y “país de envío”; que la indicación del país de origen fuera facultativa; que se reconsideraran y se especificaran mejor los datos de contacto para el fabricante/exportador/importador con miras a simplificar el certificado; y que se hiciera referencia solamente al Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos. En opinión de la Delegación de la CE no era aceptable hacer referencia únicamente a los criterios del país de exportación.

## **Estado de tramitación del anteproyecto de modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos**

108. El Comité devolvió al Trámite 2 el anteproyecto de modelo de certificado de exportación para que fuera redactado de nuevo por el Grupo de Redacción encabezado por Suiza, con ayuda de la Argentina, Australia, Botswana, el Canadá, la CE, España, los Estados Unidos, Francia, la India, Irlanda, Malasia, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Tailandia y la FIL, basándose en los debates susodichos y en las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión. El documento revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su examen en la siguiente reunión del Comité.

## **LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS (Tema 5 del programa)<sup>30</sup>**

109. El Comité recordó que en su 5ª reunión había decidido que un Grupo de Redacción examinaría y finalizaría la lista de aditivos alimentarios específicos para la Norma del Codex para Leches Fermentadas y lo distribuiría para recabar observaciones y seguir examinándolo en su presente reunión.

<sup>30</sup> CX/MMP 04/6/10. Observaciones presentadas por Australia, el Canadá, los Estados Unidos, el Japón, México y Suiza (CX/MMP 04/6/10, Add 1), Tailandia (CRD 4), el Uruguay (CRD 6), la India (CRD 8) y la CE (CRD 10). Informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos (CRD 16).

110. El Comité tomó nota de que era especialmente urgente finalizar este trabajo e incluir la lista de aditivos alimentarios específicos en la Norma para Leches Fermentadas, aprobada en el 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

111. El Comité examinó el informe (CRD 16) de un Grupo de Trabajo, presidido por los Estados Unidos, que se había reunido durante las sesiones para revisar el Anexo 1 del documento CX/MMP 04/6/10. Tomó nota de que la revisión se había basado en los principios siguientes:

- i) Se utilizarían como punto de partida las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la NGAA;
- ii) Se considerarían solamente los efectos funcionales relacionados con aditivos específicos en el SIN del Codex;
- iii) Se considerarían solamente los efectos funcionales de los aditivos indicados como justificados tecnológicamente para su utilización en subcategorías específicas de leches fermentadas.

112. El Comité agradeció al Grupo de Trabajo su excelente labor. Teniendo en cuenta la necesidad de examinar detenidamente la lista revisada de aditivos alimentarios específicos, acordó distribuir el documento para recabar observaciones (véase el Apéndice XXIII). Acordó además que un Grupo de Redacción, encabezado por los Estados Unidos, con ayuda de Alemania, la Argentina, la CE, Dinamarca, España, Francia, la India, Italia, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Suiza y la FIL, revisaría la lista basándose en las observaciones recibidas y la distribuiría para recabar observaciones y para su examen en la siguiente reunión del Comité.

### **PROPUESTAS RELATIVAS A UNA NUEVA NORMA PARA EL PARMESANO (Tema 6 del programa)<sup>31</sup>**

113. En su quinta reunión, el CCMMP había mantenido un debate sobre la posibilidad de elaborar una nueva norma específica para el parmesano, pero no había podido llegar a un acuerdo sobre si debía o proseguir este trabajo. El debate se había aplazado hasta la sexta reunión del CCMMP<sup>32</sup>. Se había pedido a la Delegación de Alemania que presentara este tema del programa. En su ausencia, se inició el debate general sobre esta cuestión.

114. Muchas delegaciones hablaron sobre esta propuesta y el Comité mostró de nuevo una profunda división de opiniones. Aunque una clara mayoría de delegaciones apoyó la elaboración de una nueva norma específica para el queso parmesano, algunas delegaciones se opusieron a ello. Varias delegaciones señalaron que el apoyo a la propuesta procedía de delegados de cuatro continentes.

115. El Comité suspendió los debates sobre este tema del programa y pidió a un Grupo Especial de Trabajo que se reuniera para tratar de solucionar la divergencia. Algunas delegaciones propusieron que el Grupo de Trabajo se remitiera también al documento de debate sobre la propuesta de revisión de la Norma del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar (CODEX STAN C-35-1978) (tema 8 del programa) en sus debates sobre la propuesta relativa al parmesano, pero el Comité no estuvo de acuerdo con esto.

116. El Presidente del Grupo de Trabajo volvió a informar al Comité y presentó los resultados de las deliberaciones del Grupo de Trabajo, que figuraban en el documento CRD 17. El informe incluía una lista de las razones aducidas por diferentes delegaciones para apoyar la propuesta relativa a una nueva norma para el queso parmesano y otra de las razones aducidas por diferentes delegaciones para oponerse a la propuesta. Aunque el Grupo de Trabajo permitió comprender mejor las diferentes posiciones de las delegaciones, no se llegó a un consenso sobre la propuesta relativa a una nueva norma para el parmesano.

117. Se reanudó el debate en el Comité y el Presidente pidió que cada delegación resumiera sus principales razones para apoyar la propuesta u oponerse a ella. Una vez más hubo una notable falta de consenso.

---

<sup>31</sup> CX/MMP 00/18-Add.1. Observaciones de Dinamarca, Italia, los Países Bajos, Suiza y la FIL (CX/MMP 00/18-Add.1), Francia (CX/MMP 00/18-Add.2), México (CRD 2), el Uruguay (CRD 6) y la CE (CRD 10). Observaciones en nombre de 15 países (CRD 11). Informe del Grupo de Trabajo sobre el Parmesano (CRD 17).

<sup>32</sup> ALINORM 03/11, párr.126.

118. Las razones predominantemente alegadas para apoyar la propuesta fueron cuestiones relacionadas con las prácticas de comercio equitativo y la protección de los consumidores. Estas razones fueron las siguientes:

- “Parmesano” era un nombre genérico;
- La producción y el comercio eran amplios a escala mundial;
- Había posibilidad de inducir a error a los consumidores a escala mundial debido a la insuficiente normalización de los quesos que actualmente se denominaban parmesanos;
- La falta de una norma era un impedimento para promover la industria y satisfacer las necesidades de los consumidores, especialmente en los países en desarrollo;
- De conformidad con el mandato del Codex, no era aplicable una oposición a una norma específica para el queso parmesano basada en una denominación de origen protegida establecida en una legislación nacional.

119. Las razones predominantemente alegadas para oponerse a la propuesta fueron también cuestiones relacionadas con las prácticas de comercio equitativo y la protección de los consumidores. Estas razones fueron las siguientes:

- La denominación “Parmigiano Reggiano” está registrada oficialmente como denominación de origen protegida por la Comunidad Europea, la cual considera que hay una relación indisoluble entre los términos “Parmigiano Reggiano” y “parmesano”. En este contexto, la utilización del nombre “parmesano” induciría a error a los consumidores;
- El Anteproyecto de Norma para el “Parmesano” se refiere a productos que se comercializan bajo diferentes nombres y en algunos casos con arreglo a diferentes normas nacionales o regionales, por lo que no pueden agruparse en una única norma bajo el nombre “Parmesano”.

120. El Presidente indicó que no había suficiente acuerdo para que el Comité propusieran un Nuevo trabajo sobre una norma para el queso parmesano o rechazara la propuesta de un nuevo trabajo. Ante la incapacidad de resolver esta cuestión, el Comité convino en recabar orientación a la Comisión del Codex Alimentarius preparando preguntas específicas, de manera que pudieran ofrecerse directrices sobre la aplicación de criterios para llegar a un acuerdo respecto de nuevos trabajos en los comités del Codex sobre productos. Ello facilitaría la adopción de una decisión definitiva con respecto a la propuesta relativa a una nueva norma para el parmesano.

121. El Comité convino en el texto siguiente con respecto a las preguntas específicas que se formularían a la Comisión del Codex Alimentarius.

*La mayoría de los miembros del CC MMP presentes en la sexta reunión son de la opinión de que el nombre “Parmesano” es y ha sido genérico durante cierto tiempo. Por otra parte, la denominación “Parmigiano-Reggiano” está registrada oficialmente como una denominación de origen protegida por la Comunidad Europea. La CE considera actualmente que hay una “relación indisoluble” entre los términos “Parmigiano-Reggiano” y “Parmesano.”*

*La referencia a la legislación de la CE está impidiendo que el CC MMP adopte una decisión sobre el establecimiento de una norma de alcance mundial para el queso parmesano. Por otra parte, la incapacidad de llegar a una decisión sobre este asunto está obstaculizando la labor del CC MMP sobre esta cuestión y podría tener importantes consecuencias horizontales para la labor de otros Comités del Codex.*

*Se formulan a la Comisión dos preguntas:*

1. *¿En qué medida, en su caso, debería una denominación de origen protegida, reconocida en la legislación de la CE para un producto por lo demás considerado genérico por la mayoría de los miembros, ser la base para rechazar la elaboración de una norma del Codex cuando en opinión de la mayoría de los miembros presentes se cumplen los criterios vigentes para la aceptación de un nuevo trabajo?*



2. *¿Debería considerar el Codex criterios legítimos aspectos de la protección de la propiedad intelectual como por ejemplo las marcas comerciales, las marcas de certificación, las indicaciones geográficas o las denominaciones de origen protegido al adoptar una decisión sobre la aceptación de un nuevo trabajo o al aprobar normas?*

*Si las respuestas a ambas preguntas son que esas cuestiones no son consideraciones legítimas para el CCMMP, ¿pedirá la Comisión del Codex Alimentarius que el CCMMP comience un nuevo trabajo sobre la promulgación de una norma para el queso parmesano?*

122. La Delegación de Australia solicitó que se incluyera una nueva pregunta relativa a la aplicabilidad de los criterios para la elaboración o revocación de la norma individual para el queso (CX/MMP 98/6). Esta solicitud no se debatió por falta de tiempo. La Delegación de Francia pidió una aclaración a la Secretaría sobre la aplicación por el Comité Ejecutivo de los criterios contenidos en el Apéndice III del documento ALINORM 04/27/22 y mencionados en el párrafo 22 del documento CX/MMP 04/6/2.

123. El Presidente señaló al final del debate que la incapacidad para llegar a un consenso sobre la propuesta relativa a una nueva norma para el parmesano no significaba que el Comité conviniera en que existía un vínculo entre los términos “Parmigiano-Reggiano” y “Parmesano”, como se sostenía actualmente en la Comunidad Europea.

124. Este tema del programa se examinaría en la siguiente reunión del Comité teniendo en cuenta la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UN ANEXO A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (Tema 7 del programa)<sup>33</sup>**

125. El Comité recordó que había solicitado que la FIL, con ayuda de Francia, elaborara un documento de debate sobre la posible elaboración de un anexo a la Norma General del Codex para el Queso que comprendiera los principios y disposiciones necesarios para la denominación y el etiquetado de las descripciones de quesos.<sup>34</sup>

126. El Observador de la FIL presentó el documento y señaló que la cuestión fundamental que había de examinarse consistía en saber si era necesario o conveniente regular el uso del término “queso” para los productos que no estaban comprendidos en el ámbito de aplicación de las normas actuales para productos de queso y cuya denominación incluía el término en conceptos descriptivos. Tras observar que las disposiciones sobre etiquetado de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados exigían que esos productos fueran denominados mediante términos o nombres descriptivos establecidos por el uso común, indicó que actualmente no había una orientación internacional específica para los fabricantes sobre cómo seleccionar y utilizar los términos descriptivos para dichos productos. Se señaló que en el documento CRD 3 se determinaban y analizaban varias opciones para abordar este tema.

127. Algunas delegaciones indicaron que no había necesidad de continuar la labor sobre este tema ya que varios documentos existentes, como por ejemplo la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros y la Norma General para el Queso, proporcionaban orientación suficiente con respecto al etiquetado de productos compuestos que contuvieran queso. En su opinión, la elaboración de ese documento, especialmente como anexo a la Norma General para el Queso, era improcedente. Se tomó nota de que no había suficiente información disponible sobre esos productos en cuanto a si había o no problemas en el comercio internacional relacionados con ellos.

128. La Delegación de Francia indicó que el documento sólo proporcionaba un marco básico para el examen, que era necesaria seguir trabajando para resolver las dificultades que planteaba la definición de los productos, y que la forma de anexo a la Norma General para el Queso ofrecía ciertas ventajas.

129. Algunas delegaciones respaldaron la elaboración de una norma independiente para esos productos, dado que sus características variaban de un país a otro.

<sup>33</sup> CX/MMP 04/6/11. Observaciones presentadas por la FIL (CRD 3), el Uruguay (CRD 6) y la India (CRD 8).

<sup>34</sup> ALINORM 03/11, párr. 129.

130. Otras delegaciones señalaron que el principal problema era el uso del término “queso” para denominar productos que no estaban normalizados y que era necesario de tomar una decisión con respecto a la cuestión fundamental del tipo de documento (norma o directriz) que debía elaborarse. No había quedado claro cuánto queso necesario para poder usar a expresión “a base de queso” o “especialidad de queso” o qué había de entenderse por tecnologías para el queso.

131. El Comité llegó a la conclusión de que el principal problema que planteaban estos productos era el etiquetado de carácter horizontal y el uso del término “queso” en sus denominaciones descriptivas, por lo que acordó solicitar asesoramiento sobre este tema al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

132. El Comité acordó que un Grupo de Redacción encabezado por Francia, con ayuda de Alemania, Bélgica, el Canadá, Italia, Malasia, Suiza y la FIL, elaboraría un documento en el que se abordara la cuestión de la denominación de los productos lácteos no normalizados, para examinarlo en su siguiente reunión con miras a remitirlo al CCFL.

## **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 8 del programa)**

### **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 8a del programa)<sup>35</sup>**

133. El Comité tomó nota de las observaciones realizadas por el Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo, que figuraban en el documento CX/MMP 04/6/12-Add 1. Con respecto a las preguntas remitidas por la 23ª reunión del CCMAS, el Comité acordó enviar las respuestas preparadas por el Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC. Además el Comité aclaró que los métodos FIL 150, AOAC 947.05 e ISO 11869 (Tipo I) eran los únicos que podían tomarse en consideración para la determinación de ácido láctico (véase el Apéndice XXV).

134. El Comité no tuvo tiempo de examinar nuevos métodos de análisis para la leche y los productos lácteos a fin de remitirlos al CCMAS con miras a su ratificación. Se acordó solicitar información mediante una circular con respecto a los métodos de análisis y muestreo requeridos en las normas para la leche y los productos lácteos.

135. El Comité acordó solicitar al Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo:

- que preparara una lista de los métodos requeridos en las normas que actualmente estaba elaborando el Comité basándose en la información recibida;
- que examinara los métodos vigentes de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos e hiciera recomendaciones en cuanto a la actualización de la lista de métodos;
- que formulara recomendaciones relativas a planes de muestreo para los productos lácteos basándose en las Directrices Generales sobre muestreo finalizadas recientemente por el CCMAS.

136. El Comité convino en que el informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC en el que se trataban los puntos susodichos sería distribuido y examinado en su siguiente reunión.

### ***Utilización de los resultados analíticos: Planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre de la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las normas del Codex***

137. El Comité hizo suyas las recomendaciones del Grupo de Trabajo, que se había reunido durante las sesiones (véase el párr. 11), y acordó remitir al CCMAS las observaciones siguientes:

---

<sup>35</sup> Observaciones en respuesta al documento CL 2002/11-MMP, Parte C, presentadas por Nueva Zelanda (CX/MMP 04/6/12), la FIL (CX/MMP 04/6/12, Add 1), México (CX/MMP 06/6/12 Add 2) y el Uruguay (CRD 6)

- Los procedimientos recomendados deberían ser más detallados para que pudieran aplicarse en forma útil y válida;
- Estos procedimientos deberían aclarar la diferencia entre la presentación de resultados analíticos, por ejemplo en certificados de análisis, y su utilización, por ejemplo en evaluaciones de la conformidad, ya que no eran una misma cosa.
- Era necesario examinar el enfoque sencillo propuesto para el tratamiento de la incertidumbre de la medición (en particular) y la recuperación con el fin de garantizar su validez y el rigor adecuado de los criterios de aceptación.
- Los procedimientos deberían ser coherentes con las *Directrices Generales del Codex para el Muestreo* tanto en el enfoque general (conformidad del producto, y no de los resultados o de las muestras) como en el tratamiento de la incertidumbre de la medición (exigido solamente cuando la incertidumbre de la medición era significativa).
- Deberían tener en cuenta los errores de muestreo en los casos en que estos fueran significativos, de una manera que fuera compatible con las *Directrices Generales del Codex para el Muestreo*.
- Deberían integrarse en las orientaciones existentes en el *Manual de Procedimiento* sobre la aplicación de planes de muestreo en las normas para productos.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR (CODEX STAN C-35-1978) (Tema 8b del programa)<sup>36</sup>**

138. La Delegación de Italia presentó el documento e informó al Comité de que la Norma del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar tenía más de veinte años de antigüedad y era necesario examinarla para incorporar nuevos adelantos técnicos y modificar la lista de aditivos alimentarios, debido a los cambios en su evaluación. Por lo tanto, la Delegación propuso al Comité que se iniciara el trabajo para revisar la Norma.

139. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta, señalando que el documento constituía una buena base para la revisión. También se sugirió que podría ser necesario modificar la Norma para hacer de ella una norma de tipo A.

140. El Comité señaló que se había procedido a la revisión de la norma durante las tres primeras reuniones del Comité y que esa revisión se había suspendido por falta de claridad en cuanto a su naturaleza (es decir, norma individual o colectiva para quesos).

141. Otras delegaciones señalaron que el examen de este asunto estaba estrechamente relacionado con la decisión relativa a la norma para el “Parmesano”, por lo que propusieron aplazar el debate hasta que se conociera el resultado de esas deliberaciones.

142. La Delegación de Grecia expresó su satisfacción por el hecho de que las materias primas para este tipo de queso fueran leches y mezcla de leches, mientras que en otras normas se hacía referencia a leches y materias primas obtenidas de la leche.

143. El Comité tomó nota de que no había consenso con respecto al comienzo de la revisión de la Norma para el Queso Extra Duro para Rallar y acordó aplazar el examen de esta cuestión hasta su siguiente reunión.

---

<sup>36</sup>

CX/MMP 04/6/13. Observaciones presentadas por Tailandia (CRD 4), el Uruguay (CRD 6) y la India (CRD 8)

**OTROS ASUNTOS*****Bebidas lácteas fermentadas***<sup>37</sup>

144. El Comité tomó nota del informe del Grupo de Trabajo (CRD 18), que se había reunido durante las sesiones para examinar el modo de emprender un nuevo trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas, es decir si debía hacerse como adición a la actual Norma para las Leches Fermentadas o como nueva Norma, y su conclusión fue que no había consenso a ese respecto.

145. Se llegó a un acuerdo entre los miembros del Comité en que, independientemente de la decisión relativa a cómo emprender este nuevo trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas, el Comité no debía revisar las disposiciones contenidas en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas.

146. El Comité convino en la recomendación de establecer un Grupo de Redacción, presidido por Indonesia, con ayuda de Alemania, la Argentina, Australia, Bélgica, los Estados Unidos, Filipinas, Francia, Grecia, la India, Italia, el Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Tailandia, Viet Nam y la FIL, para examinar el modo de emprender un nuevo trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas y elaborar una propuesta con miras a su examen en la siguiente reunión.

147. También convino en la recomendación de distribuir el anexo a las observaciones de la FIL, que figuraba en el documento CX/MMP 04/6/2, Add. 1, para recabar observaciones. Acordó modificar el documento de manera que incluyera únicamente las disposiciones que fueran necesarias para atender la recomendación hecha por la Comisión del Codex Alimentarius y lograr que fuera lo más neutral posible en cuanto a la elaboración de una norma independiente o su inclusión en la Norma para las Leches Fermentadas, puesto que no había consenso a este respecto.

**Estado de tramitación del anteproyecto de disposiciones para las bebidas lácteas fermentadas**

148. El Comité acordó distribuir una plantilla para recabar observaciones en el Trámite 3 sobre las disposiciones relativas a las bebidas lácteas fermentadas y seguir examinando esta cuestión en su siguiente reunión (véase el Apéndice XXIV). Quedó entendido que el documento se distribuiría para recabar observaciones únicamente sobre su contenido, y no con respecto a si debía elaborarse como adición a la actual Norma para las Leches Fermentadas o como norma independiente.

***Propuesta relativa a una modificación de la lista de aditivos incluida en la Sección 4 de la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas***<sup>38</sup>

149. El Comité acordó que la FIL prepararía un proyecto de propuesta relativa a un nuevo trabajo sobre la modificación de la lista de aditivos incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, como había solicitado el Comité Ejecutivo en su 53ª reunión<sup>39</sup>, para examinarlo en su siguiente reunión.

**FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 9 del programa)**

150. El Comité tomó nota de que se había previsto provisionalmente que la séptima reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se celebraría en Nueva Zelanda dentro de un plazo aproximado de dos años, con sujeción a las deliberaciones entre las Secretarías del Codex y de Nueva Zelanda.

<sup>37</sup> ALINORM 03/41, párrs. 98 y 141.

<sup>38</sup> Observaciones de la FIL (CRD 3).

<sup>39</sup> ALINORM 04/27/3, párr. 20.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Referencia en el documento (ALINORM 04/27/11)
Proyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso	7	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 22 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	5	27º período de sesiones de la CAC Observaciones CCFAC, CCFL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 46 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	5	27º período de sesiones de la CAC Observaciones CCFAC, CCFL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 46 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	5	27º período de sesiones de la CAC Observaciones CCFAC, CCFL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 46 y Apéndices II y V
Anteproyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)	5	27º período de sesiones de la CAC Observaciones CCFAC, CCFL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice VI
Anteproyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)	5	27º período de sesiones de la CAC Observaciones CCFAC, CCFL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice VII
Anteproyecto de Norma Revisada para los Quesos de Suero	5	27º período de sesiones de la CAC Observaciones CCFAC, CCFL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 100 y Apéndice XXII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam (C-4)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice VIII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice IX
Anteproyecto de Norma Revisada para el Havarti (C-6)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice X
Anteproyecto de Norma Revisada para el	4	Séptima reunión del	Párr. 79 y Apéndice XI

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Referencia en el documento (ALINORM 04/27/11)</b>
Samsó (C-7)		CCMMP	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Tilsiter (C-11)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XIII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin (C-13)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XIV
Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XV
Anteproyecto de Norma Revisada para el "Cottage Cheese" (C-16)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XVI
Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XVII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Crema) (C-31)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XVIII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XIX
Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XX
Anteproyecto de Norma Revisada para la Mozzarella	4	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 79 y Apéndice XXI
Anteproyecto de plantilla para las disposiciones relativas a las bebidas lácteas fermentadas	3	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 147 y Apéndice XXIV
Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos Lácteos para Untar	2	Grupo de Redacción Observaciones Séptima reunión del CCMMP	Párr. 83
Anteproyecto de Norma para el Queso Elaborado	2	Grupo de Redacción Observaciones Séptima reunión del CCMMP	Párr. 90
Anteproyecto de modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos	2	Grupo de Redacción Observaciones Séptima reunión del CCMMP	Párr. 108
Lista de aditivos alimentarios específicos para la Norma del Codex para las Leches Fermentadas	-	Observaciones Grupo de Redacción Séptima reunión del CCMMP	Párr. 112 y Apéndice XXIII
Propuesta relativa a una nueva norma para el parmesano	-	27º período de sesiones de la CAC Séptima reunión del CCMMP	Párr. 124

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Referencia en el documento (ALINORM 04/27/11)</b>
Métodos de análisis y muestreo para las normas para la leche y los productos lácteos	-	Observaciones FIL/ISO/AOAC Séptima reunión del CCMMP	Párrs. 135-136
Documento de debate sobre una propuesta de revisión de la Norma del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar	-	Séptima reunión del CCMMP	Párr. 143
Modificación de la lista de aditivos de la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (proyecto de propuesta)	-	FIL Séptima reunión del CCMMP	Párr. 149
Documento de debate sobre la cuestión de la denominación de los productos lácteos no normalizados	-	Grupo de Redacción Séptima reunión del CCMMP	Párr. 132
Documento de debate sobre la elaboración de un Anexo a la Norma General del Codex para el Queso	Interrumpido	-	Párr. 131

**LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON:** Dr Steve HATHAWAY  
**PRESIDENT:** New Zealand Food Safety Authority  
**PRESIDENTE:** PO Box 2835 Wellington  
New Zealand  
Tel: +64 6 867 1144  
Fax: +64 6 868 5207  
Email: [steve.hathaway@nzfsa.govt.nz](mailto:steve.hathaway@nzfsa.govt.nz)

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Susana FATTORI  
Codex Coordinator for Milk and Milk Products  
Ministry of Health / Food National Institute  
Estados Unidos 25 (1101) Ciudad Autónoma de  
Buenos Aires  
ARGENTINA  
Tel: +5411 434 00800 INT 3525  
Fax: +5411 434 00800 INT 3522  
Email: [sffattori@anmat.gov.ar](mailto:sffattori@anmat.gov.ar)

Gabriel PONS  
Coordinaciòn de Lácteos Apícolas  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria  
SENASA  
Av Paseo Colòn 367 – 6º piso  
1063 Buenos Aires  
ARGENTINA  
Tel: +5411 4331 6041/9  
Fax: +5411 4342 2781  
Email: [lacteos@inea.com.ar](mailto:lacteos@inea.com.ar)

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Slava ZEMAN  
Manager - Processed Foods Policy Section  
Australia Quarantine and Inspection Service  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 6272 5027  
Fax: +61 2 6271 6522  
Email: [slava.zeman@aqis.gov.au](mailto:slava.zeman@aqis.gov.au)

Karen ARMITAGE  
Manager, Supply Chain Regulatory Affairs  
Dairy Australia  
Level 5 IBM Tower  
60 City Road,  
Southbank, Victoria 3006  
AUSTRALIA  
Tel: +61 3 9694 3723  
Fax: +613 9694 3833  
Email: [karmitage@dairyaustralia.com.au](mailto:karmitage@dairyaustralia.com.au)

**AUSTRIA**  
**AUTRICHE**

Karl SCHOBER  
Deputy Head of Division III 6 (CMO Milk)  
Federal Ministry of Agriculture and Forestry,  
Environment and Water Management  
Stubenring1, 1012 Vienna  
AUSTRIA  
Tel: +43 1 71 100 2844  
Fax: +43 1 71 100 2972  
Email: [karl.schober@lebensministerium.at](mailto:karl.schober@lebensministerium.at)

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BÉLGICA**

Pierre BEIRENS  
Engineer  
Federal Public Service of Public Health  
Directorate-general for Animals, Plants and Food  
Bâtiment Arcades  
Rue Montagne de l'Oratoire 20, boîte 3  
1010 Bruxelles  
BELGIUM  
Tel: +3222105261  
Fax: +3222105264  
Email: [Pierre.beirens@health.fgov.be](mailto:Pierre.beirens@health.fgov.be)



Bart DEGEEST  
Science Manager  
Belgium Government – Federal Public Service of  
Public Health  
IDF National Committee  
Yakult Belgium NV  
Internationalelaan 55  
B-1070 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 524 2092  
Fax: +32 2 556 3779  
Email: [bdegeest@yakult.be](mailto:bdegeest@yakult.be)

#### **BOTSWANA**

Hussein H.T. TARIMO  
Principal Scientific Officer I  
Food Control, Community Health Services  
Division  
Ministry of Health  
Private Bag 00269  
Gaborone  
BOTSWANA  
Tel: +267 397 4351  
Fax: +267 397 4354  
Email: [nfcbgabs@global.bw](mailto:nfcbgabs@global.bw)

#### **CANADA CANADÁ**

Gail DANIELS  
National Manager, Dairy and Honey Programs  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Nepean, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA  
Tel: +613 221 7000  
Fax: +613 221 7296  
Email: [gdaniels@inspection.gc.ca](mailto:gdaniels@inspection.gc.ca)

Réjean BOUCHARD  
Assistant Director, Policy and Dairy Production  
Dairy Farmers of Canada  
75 Albert Street suite 1101, Ottawa  
Ontario K1P 5E7  
CANADA  
Tel: +613 236 9997  
Fax: +613 236 0905  
Email: [rejeanb@dfc-plc.ca](mailto:rejeanb@dfc-plc.ca)

Donald SNYDER  
Coordinator Dairy Technical Committee  
Dairy Processors Association of Canada  
76 Margaret Ave. N.  
Waterloo, Ontario  
N2J 3P9  
CANADA  
Tel: +519 885 6968  
Email: [dksnyder@kw.igs.net](mailto:dksnyder@kw.igs.net)

Kathy TWARDEK  
Food Program Officer  
Food Safety Directorate  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Nepean, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA  
Tel: +613 221 7203  
Fax: +613 221 7295  
Email: [twardekk@inspection.gc.ca](mailto:twardekk@inspection.gc.ca)

#### **CHINA CHINE**

Vera Chui-man LEUNG  
Chief Health Inspector  
(Import/Export) 2  
Food and Environmental Hygiene Department  
43/F Queensway Government Offices  
66 Queensway  
Hong Kong  
CHINA  
Tel :+852 2867 5571  
Fax: +852 2521 4784  
Email: [chuimleung@fehd.gov.hk](mailto:chuimleung@fehd.gov.hk)

#### **COSTA RICA**

Eric Reyes ROJAS  
Medico Veterinario Oficial  
Ministerio de Agricultura y Ganaderia  
Lagunilla, Barreal de Heredia  
COSTA RICA  
Tel: +260 86 48 or 260 83 00  
Fax: +260 86 48  
Email: [inspecarnes@protecnet.go.cr](mailto:inspecarnes@protecnet.go.cr)

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Alice SØRENSEN  
Deputy Head of Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
Mørkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg  
DENMARK  
Tel: +45 33 95 6137  
Fax: +45 33 96 6298  
Email: [ais@fdir.dk](mailto:ais@fdir.dk)

Jørgen Hald CHRISTENSEN  
Head of Division  
Product Legislation, Environment and Quality  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK-8000 Aarhus C  
DENMARK  
Tel: +45 873 12000  
Fax: +45 873 12001  
Email: [jhc@mejeri.dk](mailto:jhc@mejeri.dk)

**DOMICIAN REPUBLIC**  
**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

Ramón F. OZORIA  
Coordinador de la Comisión de Investigación de  
la Facultad de Ciencias  
Universidad Autónoma de Santo Domingo,  
UASD  
Ciudad Universitaria, Santo Domingo, D.N.  
REPÚBLICA DOMINICANA  
Tel: +809 686 2960 or +809 763 3851  
Fax: +809 535 5221  
Email: [ozoria2000@hotmail.com](mailto:ozoria2000@hotmail.com)

**EGYPT**  
**ÉGYPTE**  
**EGIPTO**

Nagah Ebrahim Ahmed EL-ZANATY  
Director of Milk and its Products Department  
1 Ramsis St-Cairo  
EGYPT  
Tel: +364 9811

**EUROPEAN COMMUNITY**  
**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**  
**COMUNIDAD EUROPEA**

Jerome LEPEINTRE  
Administrator  
European Commission  
F101 4/78  
B-1049, Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 299 37 01  
Fax: +322 299 85 66  
Email: [Jerome.lepeintre@cec.eu.int](mailto:Jerome.lepeintre@cec.eu.int)

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Karine SIMBELIE  
Inspecteur  
Ministère de l'Economie, des Finances et de  
l'Industrie DGCCRF – Bureau D3  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex13  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 97 28 40  
Fax: +33 1 44 97 30 48  
Email: [karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr)

Roseline LECOURT  
Ministère de l'Economie, des Finances et de  
l'Industrie DGCCRF – Bureau D3  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex13  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 97 34 70  
Fax: +33 1 44 97 30 37  
Email: [roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

François BLANC  
Ministère de l'Agriculture  
De l'Alimentation  
de la Pêche et des Affaires Rurales  
DPEI – Bureau du Lait  
3, rue Barbet de Jouy  
75007 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 01 49 55 46 03  
Fax: +33 01 49 55 25  
Email: [francois.blanc@agriculture.gouv.fr](mailto:francois.blanc@agriculture.gouv.fr)

P. BRAUN  
Groupe BEL  
4, rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 01 40 07 73 82  
Fax: +33 01 40 07 72 98  
Email: [pbraun@groupe-bel.com](mailto:pbraun@groupe-bel.com)

Dominique BUREL  
Centre Interprofessionnel de l'Economie Laitière  
(CNIEL)  
42, rue de Châteaudun  
75314 Paris Cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 01 49 70 71 05  
Fax: +33 01 42 80 63 45  
Email: [dburel-alf@cniel.com](mailto:dburel-alf@cniel.com)

Jean-Claude GILLIS  
ATLA  
42, rue de Châteaudun  
75314 Paris Cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 01 49 70 72 68  
Fax: +33 01 42 80 63 62  
Email: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

Eric GRANDE  
Regulatory Affairs Director – Dairy Products  
Danone Vitapole – RD 128 – 91767 Palaiseau  
Cedex  
FRANCE  
Tel: +33 01 69 3572 42  
Fax: +33 01 69 3576 96  
Email: [eric.grande@danone.com](mailto:eric.grande@danone.com)

**GEORGIA**  
**GEORGIE**

Chiteishvili LEVAN  
Head of WTO Relations Division  
Ministry of Agriculture and Food of Georgia  
#41 Kostava Street, Tbilis  
GEORGIA  
Tel: +99532 334837  
Fax: +99532 986397  
Email: [levanch@maf.ge](mailto:levanch@maf.ge)

Mikeladze MARIAM  
Leading Specialist  
Foreign Relations Departments  
Ministry of Agriculture and Food of Georgia  
#41 Kostava Street, Tbilis  
GEORGIA  
Tel: +99532 990531  
Fax: +99532 986397  
Email: [mari\\_mikeladze@hotmail.com](mailto:mari_mikeladze@hotmail.com)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Lucia HERRMANN  
German Federal Ministry of Consumer Protection,  
Food and Agriculture  
Rochusstrasse, 1, 53123 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 0 228 529 3835  
Fax: +49 0 228 529 3249  
Email: [lucia.herrmann@bmvel.bund.de](mailto:lucia.herrmann@bmvel.bund.de)

Jörg W. RIEKE  
Managing Director of the German Dairy  
Association  
Godesberger Allee 157  
53175 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 959 6922  
Fax: +49 228 371 535  
Email: [rieke@milchindustrie.de](mailto:rieke@milchindustrie.de)

Gernot WERNER  
Managing Director of the German Dairy  
Association  
Godesberger Allee 157  
53175 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 959 6912  
Fax: +49 228 373 780  
Email: [Werner@milchindustrie.de](mailto:Werner@milchindustrie.de)

**GREECE**  
**GRÉCE**  
**GRECIA**

Periklis SOTITIOU  
Head of the Department of Milk and Dairy  
Products  
Ministry of Rural Development and Food  
Kapnokoptiriou 6  
10176 Athens, Hellas  
GREECE  
Tel: +0030 210 212 5703  
Fax: +0030 210 212 5693  
Email: [ka6u028@minagric.gr](mailto:ka6u028@minagric.gr)

Christos KEHAGIAS  
Professor of Dairy Technology  
Technological Educational Institute  
Agiou Spiridonos, Egaleo  
12210 Athens, Hellas  
GREECE  
Tel: +0030 210 803 1172  
Fax: +0030 210 531 4874  
Email: [kehagias@teith.gr](mailto:kehagias@teith.gr)

**INDIA**  
**INDE**

Neerja RAJKUMAR  
Joint Secretary  
Department of Animal Husbandry and Dairying  
Ministry of Agriculture  
Government of India  
Krishi Bhavan  
New Delhi – 110001

INDIA  
Tel: +91 11 233 823 54  
Fax: +91 11 233 866 74  
Email: [neerajan\\_2000@yahoo.co.uk](mailto:neerajan_2000@yahoo.co.uk) or  
[neerjarajk@nic.in](mailto:neerjarajk@nic.in)

Sunil BAKSHI  
Senior Manager (Quality and Plant Management)  
National Dairy Development Board  
Anand – 388001

INDIA  
Tel: +91 2692 226 255  
Fax: +91 2692 260 157  
Email: [sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

G. VENKATARAMANI  
Director  
Government of India  
Ministry of Food Processing Industries  
Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg  
New Delhi 110 049

INDIA  
Tel: +2649 3224  
Fax: +2649 3228  
Email: [gvr@mofpi.delhi.nic.in](mailto:gvr@mofpi.delhi.nic.in)

**INDONESIA**  
**INDONÉSIE**

Marlina Surachmi TAHRIR  
Counsellor  
Embassy of the Republic of Indonesia  
70 Glen Road, Kelburn

Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 4758 697  
Fax: +64 4 4759 374  
Email: [surachmi@yahoo.com](mailto:surachmi@yahoo.com)

F. G. WINARNO  
Member of Indonesian National Codex  
Committee

PT Mbrio Biotekindo  
INDONESIA  
Tel: +62 251 332 403  
Fax: +62 251 377 973  
Email: [fgw@mbrio-food.com](mailto:fgw@mbrio-food.com)

Efi Sofyadi SASTRAPRAWIRA  
Head of Division for Quality of Processed Product  
Directorate of Processing and Marketing for  
Livestock Products  
Ministry of Agriculture  
Kampus Deptan, Gedung D, Lantai III, R-304  
JL Harsono Rm 3 Ragunan  
Jakarta 12550  
INDONESIA  
Tel: +062 21 781 5880  
Fax: +062 21 781 5580  
Email: [esofyad@deptan.go.id](mailto:esofyad@deptan.go.id)

Lili DARWITA  
Ministry of Agriculture  
JL Harsono Rm 3 Ragunan  
Jakarta 12550  
INDONESIA  
Tel: +062 21 781 5880  
Fax: +062 21 781 5880  
Email: [darwita@deptan.go.id](mailto:darwita@deptan.go.id)

**IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF**  
**IRAN, RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D'**  
**IRÁN, REP. ISLÁMICA DEL**

Sayed Farzad TALAKESH  
Public Health Expert & National Codex Secretary  
Iran Veterinary Organization  
Vali-Asr Ave  
S.J. Asadabadi St.  
PO Box 14155/6349  
Tehran  
IRAN  
Tel: + 98 21 895 7193  
Fax: +98 21 895 7252  
Email: [sftalakesh8@hotmail.com](mailto:sftalakesh8@hotmail.com)

**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

John DOODY  
Senior Inspector  
Department of Agriculture and Food, IE,  
Agriculture House  
Kildare Street, Dublin 2  
IRELAND  
Tel: +353 1 607 2605  
Fax: +353 1  
Email: [john.doody@agriculture.gov.ie](mailto:john.doody@agriculture.gov.ie)

Mr Tim DALY  
Agriculture Inspector  
Department of Agriculture and Food  
Dairy Production and Trade, Block B  
Maynooth Business Campus  
Maynooth Co. Kildare  
IRELAND  
Tel: +353 1 505 3412  
Email: [tim.daly@agriculture.gov.ie](mailto:tim.daly@agriculture.gov.ie)

Andreas LERNHART  
Directorate General, Agriculture  
Council of the European Union  
General Secretariat  
Rue de La Loi, 175  
B – 1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 02 285 62 41  
Fax: +32 02 285 61 69  
Email: [andreas.lernhart@consilium.eu.int](mailto:andreas.lernhart@consilium.eu.int)

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Sergio VENTURA  
Professor (Food Law) University Piacenza (IT)  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 482 7034  
Fax: +39 06 482 9726 / 489 9714

Leo BERTOZZI  
Director of Parmigiano Reggiano Cheese  
Consortium  
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Via Kennedy 18  
Reggio Emilia  
ITALY  
Tel: +39 0522 307 741  
Fax: +38 0522 397 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

Andrea BONATI  
President of Parmigiano Reggiano Cheese  
Consortium  
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Via Kennedy 18  
Reggio Emilia  
ITALY  
Tel: +39 0522 307 741  
Fax: +38 0522 397 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

Alessandra LIPPIELLO  
Secretary of the Minister  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +0039 06 466 53001  
Fax: +0039 06 487 1705  
Email: [a.lippiello@politicheagricole.it](mailto:a.lippiello@politicheagricole.it)

Brunella LO TURCO  
Secretary General Italian Codex Committee  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 466 565 12  
Fax: +39 06 488 0273  
Email: [Qtcv1.codex@politicheagricole.it](mailto:Qtcv1.codex@politicheagricole.it)

Rosanna VALENTINI  
Medico Veterinario – Dir I° Livello  
Ministero Della Salute  
D.G.S.V.A. Rome  
ITALY  
Tel: +3906 5994 6502  
Fax: +3906 5994 6657  
Email: [r.valentini@samita.it](mailto:r.valentini@samita.it)

**JAPAN**  
**JAPON**  
**JAPÓN**

Toshihito NOTO  
Deputy Director  
Milk and Dairy Products Division, Livestock  
Industry  
Department, Agriculture Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Tel: +81 3 3501 1018  
Fax: +81 3 3506 9578  
Email: [toshihito\\_noto@nm.maff.go.jp](mailto:toshihito_noto@nm.maff.go.jp)

Kazuhiko TSURUMI  
Assistant Director  
Standards and Evaluation Division  
Department of Food Safety  
Pharmaceutical and Food Safety Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
JAPAN  
Tel: +81 3 3595 2341  
Fax: +81 3 3501 4868  
Email: [tsurumi-kazuhiko@mhlw.go.jp](mailto:tsurumi-kazuhiko@mhlw.go.jp)

Takahiro MIZOBUCHI  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel: +81 3 3478 2111  
Fax: +81 3 3478 0059

Goro HANAGATA  
Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

Shirou KAWABATA  
Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

Yoshiharu KUMA  
Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

Masaru MATSUZAKI  
Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

Osamu SUGANUMA  
Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

#### **KAZAKHSTAN**

Zhanat IBRAIKULOVA  
Head of Department of the State Sanitary  
Epidemiological Surveillance Community  
Ministry of Health Kazakhstan  
66 Moskovskaya Street  
Astanna  
KAZAKHSTAN  
Tel: +7 3172 317 811  
Fax: +7 3172 317 807  
Email: [zdrav@minzdrav-rk.kz](mailto:zdrav@minzdrav-rk.kz)

#### **KENYA**

Moses Mwangi WANGAI  
Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
54974 Nairobi  
KENYA  
Tel: +502210 19  
Fax: 609660  
Email: [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)

#### **KOREA, REPUBLIC OF CORÉE, RÉPUBLIQUE DE COREA, REPÚBLICA DE**

Young-Hee LEE  
Livestock Products Standards Division  
Livestock Products Safety and Inspection  
Department  
National Veterinary Research and Quarantine  
Service (NVRQS)  
Ministry of Agriculture and Forestry  
480, Anyang-6-dong, Manan-gu. Anyang-city  
Gyeonggi-do  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82 31 467 1986  
Fax: +82 31 467 1989  
Email: [leeyhee@nvrqs.go.kr](mailto:leeyhee@nvrqs.go.kr)

Yun-Kyoung LEE  
Senior Researcher  
Ministry of Health and Welfare  
#1 Joongang-dong  
Gwacheon-si  
Gyeonggi-go, 427-721  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82 02 803 7558  
Fax: +82 02 504 1456  
Email: [yklee0104@mohw.go.kr](mailto:yklee0104@mohw.go.kr)

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Vincent Ng In HOOI  
Director Production  
Department of Veterinary Services, Malaysia  
8<sup>th</sup> floor, Block A, Wisma Chase Perdana  
Off Jalan Semantan, Bukit Damansara  
50630 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: +603 2092 1872  
Fax: +603 2092 1871  
Email: [vincent@iph.gov.my](mailto:vincent@iph.gov.my) or  
[vincentng86@hotmail.com](mailto:vincentng86@hotmail.com)

Fauziah ARSHAD  
Senior Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board  
Ministry of Plantation Industries and  
Commodities  
No 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
MALAYSIA  
Tel: +603 8925 9155  
Fax: +603 8925 9446  
Email: [fauziah@mpob.gov.my](mailto:fauziah@mpob.gov.my)

**MEXICO**  
**MEXIQUE**  
**MÉXICO**

Carlos Ramón Berzunza SÁNCHEZ  
Secretaria de Economía  
Director de Normalización Internacional  
Dirección General de Normas  
Tel: +52 55 5729 9480  
Fax: +52 55 5520 9715  
Email: [cberzunz@economia.gob.mx](mailto:cberzunz@economia.gob.mx)

Alfonso Moncada JIMÉNEZ  
Responsable del Área de Normalización  
Internacional  
Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el  
Caribe  
Tel: +52 55 5000 1405  
Fax: + 52 55 5601 0903  
Email: [amoggi@starmedia.com](mailto:amoggi@starmedia.com)

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES BAJOS**

Gert STIEKEMA  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
PO Box 20401  
2500 EK The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: +31 70 378 4235  
Fax: +31 70 378 6123  
Email: [o.t.j.stiekema@minlnv.nl](mailto:o.t.j.stiekema@minlnv.nl)

Ludwig BERCHT  
Dutch Dairy Association (NZO)  
PO Box 165  
2700 AD Zoetermeer  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 34 30 302  
Fax: +31 79 34 30 320  
Email: [bercht@nzo.nl](mailto:bercht@nzo.nl)

Rini J.A. BOUWMAN  
Manager Strategy and Innovation  
Netherlands Controlling Authority for Milk and  
Milk Products  
Kastanjelaan 7  
PO Box 250, NL-3830 AG Leusden  
NETHERLANDS  
Tel: +31 33 496 56 96  
Fax: +31 33 496 56 66  
Email: [bouwman@cokz.nl](mailto:bouwman@cokz.nl)

Rob OOST  
Legislation and Quality Officer  
Dutch Dairy Board  
Louis Braillelaan 80  
2700 AT Zoetermeer  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 368 15 16  
Fax: +31 79 368 19 51  
Email: [r.h.oost@pz.agro.nl](mailto:r.h.oost@pz.agro.nl)

Yuki MORITA  
Manager Regulatory and Public Affairs  
Yakult Europe B.V.  
Schutsuisweg 1  
1332 EN Almere  
NETHERLANDS  
Tel: +31 36 5211 300  
Fax: +31 36 5329 840  
Email: [ymorita@yakulteuropa.com](mailto:ymorita@yakulteuropa.com)

**NEW ZEALAND**  
**NOUVELLE ZÉLANDE**  
**NUEVA ZELANDIA**

Phil FAWCET  
Programme Manager (Regulatory Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2656  
Fax: +64 4 463 2675  
Email: [phil.fawcet@nzfsa.govt.nz](mailto:phil.fawcet@nzfsa.govt.nz)

Ann HAYMAN  
Programme Manager (Technical Services)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2674  
Fax: +64 4 463 2675  
Email: [ann.hayman@nzfsa.govt.nz](mailto:ann.hayman@nzfsa.govt.nz)

Raj RAJASEKAR  
Programme Manager  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2576  
Fax: +64 4 463 2583  
Email: [Raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz](mailto:Raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz)

Tim KNOX  
Director – Dairy  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2651  
Fax: +64 4 463 2501  
Email: [tim.knox@nzfsa.govt.nz](mailto:tim.knox@nzfsa.govt.nz)

Dianne SCHUMACHER  
Programme Manager  
New Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2659  
Fax: +64 4 463 2675  
Email: [Dianne.schumacher@nzfsa.govt.nz](mailto:Dianne.schumacher@nzfsa.govt.nz)

Roger HALL  
Regulatory Manager (Ingredients)  
Fonterra Co-operative Group Limited  
PO Box 417  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 471 8780  
Fax: +64 4 462 8020  
Email: [roger.hall@fonterra.com](mailto:roger.hall@fonterra.com)

Keith JOHNSTON  
Principal Research Technologist  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 11029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 650 4649  
Fax: +64 6 350 4640  
Email: [keith.johnston@fonterra.com](mailto:keith.johnston@fonterra.com)

Joan WRIGHT  
General Counsel – Regulatory Affairs  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 92032  
Auckland  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 9 256 5442  
Fax: +64 9 256 5419  
Email: [joan.wright@fonterra.com](mailto:joan.wright@fonterra.com)

Roger KISSLING  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 885 Cambridge 2351  
Victoria Road Hautapu  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 7 827 9699  
Fax: +64 7 828 96 98  
Email: [roger.kissling@fonterra.com](mailto:roger.kissling@fonterra.com)



**PARAGUAY**

Julia SALDIVAR  
Representante del Ministerio de Salud Ante el  
Comite Nacional del Codex – Paraguay  
Instituto Nacionacional de Alimentacion y  
Nutricion Dependiente del Ministerio de Salud  
Publicia y Bienestar Social  
Avenida Santísima Trinidad casi Itapúa  
ASUNCION  
PARAGUAY  
Tel: +595 21 206 874  
Fax: +595 21 206 874  
Email: [saldivar@telesurf.com.py](mailto:saldivar@telesurf.com.py) or  
[inanpy@pla.net.py](mailto:inanpy@pla.net.py)

Maria Rocio ABED  
Secretaria Ejecutiva del Comité Nacional de  
Tecnología y Normalizacion (INTN)  
Avda. Gral. Artigas N° 3973 e/Gral. Roa.  
Asunción  
PARAGUAY  
Tel: +595 21 293 748  
Fax: +595 21 293 748  
Email: [codex@intn.gov.py](mailto:codex@intn.gov.py)

**PHILIPPINES  
FILIPINAS**

Judith A. PLATERO  
Development Management Officer V  
Department of Agriculture  
National Dairy Authority  
BAI Compound  
Vijayas Ave., Dilman\  
Quezon City  
PHILIPPINES  
Tel: +632 926 0733  
Fax: +632 926 8847  
Email: [japlatero@yahoo.com](mailto:japlatero@yahoo.com)

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA**

Paloma Cervera LUCINI  
Técnico Superior de la Subdirección General de  
Gestión de Riesgos Alimentarios  
Agencia Española de Seguridad Alimentario  
ESPAÑA (SPAIN)  
Tel: +34 91 338 0897  
Fax: +34 91 338 0561  
Email: [pcervera@msc.es](mailto:pcervera@msc.es)

Teresa Calvo SANZ  
Jefe de Servicio de Normativa Alimentaria de la  
Subdirección General de Plantificación  
Alimentaria  
Dirección General de Alimentación del Ministerio  
de Agricultura, Pesca y Aimentación  
ESPAÑA (SPAIN)  
Tel: +34 91 347 5045  
Fax: + 34 91 347 5728  
Email: [tcalvosa@mapya.es](mailto:tcalvosa@mapya.es)

Olga Baniandrés RODRÍGEUZ  
Jefe de Servicio de Cuotas Lácteas de la  
Subdirección General de Vacuno y Ovino  
Dirección General de Ganadería del Ministerio de  
Agricultura, Pesca y Aimentación  
ESPAÑA (SPAIN)  
Tel: +34 91 347 6997  
Fax: +24 91 347 6888  
Email: [obaniand@mapya.es](mailto:obaniand@mapya.es)

**SWAZILAND  
SWAZILANDIA**

Edmund J DLAMINI  
Principal Environmental Health Officer  
Ministry of Health  
PO Box 5  
Mbabane  
SWAZILAND  
Tel: +268 404 2431  
Fax: +268 404 2092  
Email: [edmunddlamini@yahoo.co.uk](mailto:edmunddlamini@yahoo.co.uk)

**SWEDEN  
SUÈDE  
SUECIA**

Karin BÄCKSTRÖM  
Chief Government Inspector  
Swedish National Food Administration  
Box 622  
SE – 751 26 Uppsala  
SWEDEN  
Tel: +46 18 17 55 00  
Fax: +46 18 17 53 10  
Email: [karb@slv.se](mailto:karb@slv.se)

Fredrik ALFER  
Senior Administrative Officer  
Ministry of Agriculture, Food and Consumer  
Affairs  
SE-103 33 Stockholm  
SWEDEN  
Tel: +46 8 405 11 39  
Fax: +46 8 20 6 496  
Email: [fredrik.alfer@agriculture.ministry.se](mailto:fredrik.alfer@agriculture.ministry.se)

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Christina BLUMER  
Scientific Employee  
Swiss Federal Office of Public Health  
Schwarzenburgstrasse 165  
CH – 3003 Bern  
SWITZERLAND  
Tel: +41 31 322 95 67  
Fax: +41 31 322 95 74  
Email: [Christina.blumer@bag.admin.ch](mailto:Christina.blumer@bag.admin.ch)

Jean VIGNAL  
Regulatory Affairs  
Nestec Ltd  
Avenue Nestlé 55  
CH – 1800 Vevey  
SWITZERLAND  
Tel: +41 21 924 35 01  
Fax: +41 21 924 45 47  
Email: [jean.vignal@nestle.com](mailto:jean.vignal@nestle.com)

Mathias WOHLWEND  
Food Engineer ETH  
Swiss Federal Office for Agriculture  
Mattenhofstrasse 5  
CH-3003 Bern  
SWITZERLAND  
Tel: +41 31 324 96 61  
Fax: +41 31 322 26 34  
Email: [mathias.wohlwend@blw.admin.ch](mailto:mathias.wohlwend@blw.admin.ch)

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

Pravee VIJCHULATA  
Associate Professor  
Kasetsart University  
50 Paholyothin Road  
Bangkok 10900  
THAILAND  
Tel: +66 2 579 3174  
Fax: +66 2 579 1876  
Email: [agrpvv@ku.ac.th](mailto:agrpvv@ku.ac.th)

Yupa LAOJINDAPUN  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadammern Nok Avenue  
Bangkok 10200  
THAILAND  
Tel: +66 2 280 3903  
Fax: +66 2 280 3899  
Email: [yupalao@tisi.go.th](mailto:yupalao@tisi.go.th)

Mahachai LIRATHPONG  
Manager Food Legislation  
Manufacturing Division – Innovation &  
Renovation  
Nestle  
5000 Ploenchit Road  
Lumpini, Pathumwan  
Bangkok 10330  
THAILAND  
Tel: +66 2657 8000 ext 8255  
Fax: +66 2657 8328  
Email: [mahachai.lirathpong@th.nestle.com](mailto:mahachai.lirathpong@th.nestle.com)

Artaya KIATSOONTHON  
Senior Veterinary Officer  
Department of Livestock Development  
Bureau of Livestock Products Quality Control  
THAILAND  
Tel: +66 2 501 1216  
Fax: +66 2 967 9732  
Email: [artayak@dld.go.th](mailto:artayak@dld.go.th)

Surayuth SONGSUMUD  
Veterinary Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadammern Nok Avenue  
Bangkok 10200  
THAILAND  
Tel: +66 2 280 3903  
Fax: +66 2 280 3899  
Email: [surayut@health.moph.go.th](mailto:surayut@health.moph.go.th)

Sutida TRAITIPWORACHAIKUL  
Food Technologist / Consultant  
National Food Institute  
2008 Soi Charansanitwong 40  
Charansanitwong Road  
Bangyeekhan  
Bangphlad  
Bangkok 10700  
THAILAND  
Tel: +66 0 2886 8088 ext 218  
Fax: +66 0 2886 8106 7  
Email: [inspection@nfi.or.th](mailto:inspection@nfi.or.th)

**UGANDA**  
**OUGANDA**

Terry KAHUMA  
Executive Director  
Uganda National Bureau of Standards  
PO Box 6329  
Plot M217  
Nakawa Industrial Area  
Kampala  
UGANDA  
Tel: +256 77 702 688  
Fax: +256 286 123  
Email: [terry.kahuma@unbs.org](mailto:terry.kahuma@unbs.org) or [unbs@afsat.org](mailto:unbs@afsat.org)

**UNITED ARAB EMIRATES**  
**ÉMIRATS ARABES UNIS**  
**EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Adnan ali ALJALLAF  
Head of Food safety Unit  
Dubai Municipality  
UNITED ARAB EMIRATES  
Tel: +971 420 64213  
Fax: +971 422 3905  
Email: [foodsafety@dm.gov.ae](mailto:foodsafety@dm.gov.ae)

Munira Ismail Al SAYEGH  
Head of Microbiology Unit  
Food and Environmental Laboratory Section  
Dubai Central Laboratory Department  
PO Box 67  
Dubai  
UNITED ARAB EMIRATES  
Tel: +971 4 301 1618  
Fax: +971 4 335 8448  
Email: [info@dm.gov.ae](mailto:info@dm.gov.ae)

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Nigel HARRISON  
Head, Food Law Policy Branch  
Food Standards Agency  
Room 124B, Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 207 276 8177  
Fax: +44 20 727 68193  
Email: [nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

Duane R. SPOMER  
Associate Deputy Administrator for Food  
Standards and Grading  
Dairy Program  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue. SW  
Room 2750-South Building  
Washington, DC 20090  
UNITED STATES  
Tel: +202 920 3171  
Fax: +202 720 2643  
Email: [duane.spomer@usda.gov](mailto:duane.spomer@usda.gov)

John F. SHEEHAN  
Director  
Division of Dairy and Egg Safety  
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
Center for Food Safety and Applied Nutrition –  
HFS-306  
Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
UNITED STATES  
Tel: +301 436 1488  
Fax: +301 436 2632  
Email: [john.sheehan@cfsan.fda.gov](mailto:john.sheehan@cfsan.fda.gov)

Ellen MATTEN  
Staff Officer  
U.S. Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue. SW  
Room 4861-South Building  
Washington, DC 20250  
UNITED STATES  
Tel: +202 720 4063  
Fax: +202 720 3157  
Email: [ellen.matten@usda.gov](mailto:ellen.matten@usda.gov)

Dennis M. KEEFE  
Office of Food Additive Safety  
Centre for Food Safety and Applied Nutrition –  
HFS-255  
Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
UNITED STATES  
Tel: +202 418 3113  
Fax: +202 418 3131  
Email: [dkeefe@cfsan.fda.gov](mailto:dkeefe@cfsan.fda.gov)

Susan SAUSVILLE  
Chief, Dairy Standardization Branch  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue. SW  
Room 2746-South Building  
Washington, DC 20090  
UNITED STATES  
Tel: +202 720 7473  
Fax: +202 720 2643  
Email: [susan.sausville@usda.gov](mailto:susan.sausville@usda.gov)

Robert BYRNE  
Vice-President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES  
Tel: +703 243 6111  
Fax: +703 841 9328  
Email: [rbyrne@nmpf.org](mailto:rbyrne@nmpf.org)

Annie BIEVENUE  
Manager  
Market Access & Regulatory Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Blvd. Ste. 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES  
Tel: +703 528 3049  
Fax: +703 528 3705  
Email: [abievenue@usdec.org](mailto:abievenue@usdec.org)

Russel J. BISHOP  
Director  
Center for Dairy Research  
University of Wisconsin – Madison  
1605 Lindon Drive  
Babcock Hall  
Madison, WI 53706  
UNITED STATES  
Tel: +608 265 3696  
Fax: +608 262 1578  
Email: [jrbishop@cdr.wisc.edu](mailto:jrbishop@cdr.wisc.edu)

Diane D. LEWIS  
Vice-President of Market Access and Regulatory  
Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES  
Tel: +703 528 3049  
Fax: +703 528 3705  
Email: [dlewis@usdec.org](mailto:dlewis@usdec.org)

Allen R. SAYLER  
Senior Director  
Regulatory Affairs and International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, DC 20050  
UNITED STATES  
Tel: +202 223 544  
Fax: +202 331 7820  
Email: [asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

Edward THOMPSON  
Kraft Foods Inc  
Three Lakes Drive  
Northfield, IL 60093  
UNITED STATES  
Tel: +847 646 2492  
Fax: +847 646 4431 or 32  
Email: [jthompson@kraft.com](mailto:jthompson@kraft.com)

Deborah VAN DYK  
Director of Legal Affairs  
Schreiber Food Inc  
425 Pine Street  
PO Box 19010  
Green Bay, WI 54307  
UNITED STATES  
Tel: +920 437 7601  
Fax: +920 436 2700  
Email: [Deborah.van-dyk@sficorp.com](mailto:Deborah.van-dyk@sficorp.com)

#### URUGUAY

Jorge CASTRO  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)  
Av. Italia 6201 – C.P. 11500 Montevideo  
URUGUAY  
Tel: +598 2 601 37 24  
Email: [jcastro@latu.org.uy](mailto:jcastro@latu.org.uy)

#### VIETNAM VIET NAM

Lam Xuan THANH  
Associate Professor, Ph.D., Vice Director  
Hanoi University of Technology  
Institute of Biological and Food Technology  
Daie co Viet Road, Hanoi  
VIETNAM  
Tel: +84 4 868 0118  
Fax: +84 4 869 2515  
Email: [lamthanh555@hotmail.com](mailto:lamthanh555@hotmail.com)

**OBSERVER ORGANISATIONS**

**O I E**

Barry O'Neil  
Member of the OIE Administrative Commission  
12 rue de Prony  
75017 Paris  
FRANCE

Tel: +64 4 474 4128  
Fax: +64 4 474 4240  
Email: [oneilb@maf.govt.nz](mailto:oneilb@maf.govt.nz)

**European Food Law Association (EFLA)**

David Pineda EREÑO  
European Food Law Association – EFLA Europe  
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
BELGIUM

Tel: +32 2 218 14 70  
Fax: +32 2 219 73 42  
Email: [eflabelgium@eas.be](mailto:eflabelgium@eas.be)

Conny SVENSSON  
European Food Law Association – EFLA Europe  
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
BELGIUM

Tel: +32 2 218 14 70  
Fax: +32 2 219 73 42  
Email: [eflabelgium@eas.be](mailto:eflabelgium@eas.be)

Guy VALKENBORG  
European Food Law Association – EFLA Europe  
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
BELGIUM

Tel: +32 2 218 14 70  
Fax: +32 2 219 73 42  
Email: [eflabelgium@eas.be](mailto:eflabelgium@eas.be)

**International Dairy Federation (IDF)**

Thomas KÜTZEMEIER  
Managing Director  
Verband der Deutschen Milchwirtschaft  
Meckenheimer Allee 137  
D-53115 Bonn

GERMANY  
Tel: +49 228 98 24 30  
Fax: +49 228 98 24 320  
Email: [th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de](mailto:th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de)

Claus HEGGUM  
Head of Department  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK – 8000 Aarhus C  
DENMARK  
Tel: +45 87 31 21 98  
Fax: +45 87 31 20 01  
Email: [ch@mejeri.dk](mailto:ch@mejeri.dk)

Thomas BALMER  
Senior Vice President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES  
Tel: +1 703 243 6111  
Fax: +1 703 841 9328  
Email: [tbalmer@nmpf.org](mailto:tbalmer@nmpf.org)

Jaap EVERS  
Fonterra Research Centre  
Private Bag 11 029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 350 46 13  
Fax: +64 6 350 46 07  
Email: [jaap.evers@fonterra.com](mailto:jaap.evers@fonterra.com)

Michael HICKEY  
Irish National Committee of IDF  
Derryeigh  
Creggane, Charleville  
Co. Cork  
IRELAND  
Tel: +353 63 89392  
Fax: +353 63 89392  
Email: [mfhickey@oceanfree.net](mailto:mfhickey@oceanfree.net)

Philippe JACHNIK  
President of the International Dairy Federation  
Diamant Building  
80, Boulevard Auguste Reyers  
B-1030 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +33 2 733 98 88  
Fax: +33 2 733 04 13  
Email: [rpi@atla.asso.fr](mailto:rpi@atla.asso.fr)

Joerg SEIFERT  
Technical Manager  
International Dairy Federation  
Diamant Building  
80, Boulevard Auguste Reyers  
B - 1030 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +322 706 8643  
Fax: +322 733 0413  
Email: [jseifert@fil-idf.org](mailto:jseifert@fil-idf.org)

**CODEX SECRETARIAT**

Annamaria BRUNO  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57056254  
Fax: +39 06 57054593  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

Jeronimas MASKELIUNAS  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57053967  
Fax: +39 06 57054593  
Email: [jeronimas.maskeliunas@fao.org](mailto:jeronimas.maskeliunas@fao.org)

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Carol BARNAO  
Deputy Director (Dairy)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2652  
Fax: +64 4 463 2675  
Email: [carol.barnao@nzfsa.govt.nz](mailto:carol.barnao@nzfsa.govt.nz)

Cindy NEWMAN  
Executive Manager  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND

Daniel HERD  
Adviser (Communications)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND

Audrey TAULALO  
Administration Assistant  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND

APÉNDICE II

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX  
PARA EL QUESO

*(Retenido en el Trámite 7)<sup>1</sup>*

**2. DESCRIPCIÓN**

- 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 la proteína de la 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, **respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que consecuentemente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el nivel de proteína de la mezcla de los materiales lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y/o**
  - (b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la 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)”

---

<sup>1</sup> Proyecto de enmienda es presentado en carácter graso.



## APÉNDICE III

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

*(En el Trámite 5 del Procedimiento)*

#### 1. ÁMBITO

Esta norma se aplica a una mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal], también conocida como mezcla de leche condensada no edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo con arreglo a la Sección 2 de la presente Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto preparado por recombinación de los elementos de la leche con agua potable, o por extracción parcial del agua y la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición de la Sección 3 de la presente Norma.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIA PRIMA

Leche, leches en polvo<sup>1</sup>, otros sólidos lácteos, grasas/aceites vegetales comestibles y productos derivados de la grasa láctea.<sup>1</sup>

Se permiten los siguientes productos lácteos con fines de ajuste de proteínas :

- Concentrado de leche Concentrado de leche es el producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Filtrado de leche Filtrado de leche es el producto que se obtiene eliminando la proteína láctea y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración; y
- Lactosa<sup>1</sup>

##### 3.2 INGREDIENTE PERMITIDOS

- Agua potable
- Cloruro de sodio

##### 3.3 NUTRIENTES PERMITIDOS

Según se permita con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales para Alimentos (CAC/GL 09-19875, se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los países individuales, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de nutrientes determinados.

---

<sup>1</sup> Para la especificación, ver la Norma del Codex pertinente.

*Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal***3.4 COMPOSICIÓN*****Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada adicionada y grasa vegetal***

Mínimo total de grasa	7,5% m/m
Mínimo de sólidos no grasos <sup>2</sup>	17,5 m/m
Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos <sup>2</sup>	34% m/m

***Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada adicionada y grasa vegeta]***

Total de grasa	Más del 1% y menos del 7,5% m/m
Mínimo de sólidos no grasos <sup>2</sup>	19% m/m
Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos <sup>2</sup>	34% m/m

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Las siguientes disposiciones están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes y a incorporación a la Norma General para Aditivos Alimentarios.

Sólo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y sólo dentro de los límites especificados.

<b>SIN N°</b>	<b>Denominación</b>	<b>Nivel Máximo</b>
<b>Endurecedores</b>		
508	Cloruro de potasio	) Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	)
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato dihidrogenado de sodio	)
331(iii)	Citrato trisódico	) Limitado por las BPF
332	Citrato de potasio	)
333	Citrato de calcio	)
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	)Limitado por las BPF
339	Fosfato de sodio	)
340	Fosfato de potasio	) Total combinado < 10g/kg
341	Fosfato de calcio	) (valor total expresado como
450	Difosfato	) P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> que no exceda 10g/kg)
451	Trifosfato	)
452	Polifosfato	)
500	Carbonatos de sodio	) Limitado por las BPF
501	Carbonato de potasio	)
<b>Espesantes</b>		
407	Carragenanos	) Limitado por las BPF
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitinas	) Limitado por las BPF

<sup>2</sup> El contenido de sólidos lácteos no grasos incluye agua de cristalización de la lactosa.

## **5. CONTAMINANTES**

Los productos a los que se aplica esta Norma cumplirán con los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos incluidos en las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen con arreglo a las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos a los que se aplica esta norma, desde la producción de las materias primas al punto de consumo, deberán ajustarse a una combinación de medidas de control tales como por ejemplo, la pasteurización, y las mismas deben demostrar que logran un nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a 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.3-1999), tendrán aplicación las siguientes disposiciones específicas.

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será

Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada y grasa vegetal; o

Mezcla de leche semidesnatada/descremada evaporada y grasa vegetal.

Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor.

### **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE GRASA**

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

En la etiqueta aparecerá una declaración con respecto a la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Cuando así lo requiera el país de venta al por menor, el nombre del alimento incluirá el nombre de uso común de la grasa o aceite de donde se obtiene el alimento, o en una declaración aparte.

### **7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNA LÁCTEA**

El contenido de proteína láctea deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

### **7.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante la disposición de la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODES STAN 1-1985, Rev. 3-1999) no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para el ajuste de proteínas.

### **7.5 AVISO**

Deberá aparecer un aviso en la etiqueta que indique que el producto no debe usarse como sustituto de preparados para lactantes, por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

## **8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Ver Codex Alimentarius, Volumen 13

## APÉNDICE IV

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO

*(En el Trámite 5)*

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica a una mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, cuyo destino es el consumo directo o ulterior elaboración, con arreglo a la Sección 2 de la presente Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo es un producto preparado por medio de la extracción parcial del agua de los constituyentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible, o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición de la Sección 3 de la presente Norma.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo<sup>1</sup>, otros sólidos lácteos, grasas/aceites vegetales comestibles" y productos derivados de la grasa láctea.<sup>1</sup>

Se permiten los siguientes productos lácteos con fines de ajuste de proteínas :

- Concentrado de leche Concentrado de leche es el producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Filtrado de leche Filtrado de leche es el producto que se obtiene eliminando proteínas lácteas y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración; y
- Lactosa<sup>1</sup>

##### 3.2 NUTRIENTES PERMITIDOS

Según se permita con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales para Alimentos (CAC/GL 09-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los países individuales, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de nutrientes determinados.

##### 3.3 COMPOSICIÓN

###### *Mezcla de Leche Parcialmente Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en polvo*

Mínimo total de grasa	[26%] m/m
Máximo de agua <sup>2</sup>	5% m/m

<sup>1</sup> Para la especificación, ver la Norma del Codex pertinente.

<sup>2</sup> El contenido de sólidos lácteos y sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.

*Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo*Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos<sup>2</sup> 34% m/m***Mezcla de Leche Parcialmente Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en polvo***

Mínimo total de grasa Más del 1,5% y menos del 26% m/m

Máximo de agua<sup>2</sup> 5% m/mMínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos<sup>2</sup> 34% m/m**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Las siguientes disposiciones están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes y a incorporación a la Norma General para Aditivos Alimentarios.

Sólo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y sólo dentro de los límites especificados.

<b>SIN N°</b>	<b>Denominación</b>	<b>Nivel Máximo</b>
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Dihidrogenocitrato sódico	)
311(iii)	Citrato trisódico	) Limitado por las BPF
332	Citrato de potasio	)
<b>Endurecedores</b>		
508	Cloruro de potasio	) Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	)
<b>Reguladores de la Acidez</b>		
339	Fosfato de sodio	)
340	Fosfato de potasio	) Total combinado < 10g/kg
450	Difosfato	) (valor expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
451	Trifosfato	) que no exceda 10g/kg)
452	Polifosfato	)
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	)
500	Carbonatos de sodio	)
501	Carbonato de potasio	) Limitado por las BPF
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitina (o fosfolípidos de fuentes naturales)	) Limitado por las BPF
471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	)
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
170(i)	Carbonato de Calcio	)
504(i)	Carbonato de Magnesio	)
530	Óxido de Magnesio	)
551	Dióxido de Silicona, amorfo	)
552	Silicatos de Calcio	) Limitado por las BPF
553(i)	Silicato de Magnesio	)
553(iii)	Talco	)
554	Aluminosilicato de Sodio	)
556	Aluminosilicato de Calcio	)
559	Aluminosilicato	)
343(iii)	Carbonato trimagnésico	) Total combinado < 10g/kg

*Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo*

SIN N°	Denominación	Nivel Máximo
<b>Antioxidantes</b>		
300	L-Ácido Ascórbico	) 0,5 g/kg expresado como ácido
301	Ascorbato Sódico	) ascórbico
304	Palmitato de Ascorbilo	)0,01 % m/m
320	Butilhidroxianisol (BHA)	)
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	) % m/m en base a grasa o aceite
319	Hidroquinina Butílica Terciaria (HQBT)	)

**5. CONTAMINANTES**

Los productos incluidos en esta Norma cumplirán con los límites máximos establecidos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos incluidos en las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen con arreglo a las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos a los que se aplica esta norma, desde la producción de materias primas al punto de consumo, deberán ser objeto de una combinación de medidas de control, tal como por ejemplo, la pasteurización, y las mismas deberán demostrar que logran el nivel apropiado de protección al consumidor.

**6.3** Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a 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.3-1999), tendrán aplicación las siguientes disposiciones específicas:

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será:

Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en polvo o

Mezcla de Leche Parcialmente Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal en polvo

Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor.

**7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE GRASA**

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

En la etiqueta aparecerá una declaración con respecto a la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Cuando así se requiera en el país de venta al por menor, el nombre del alimento incluirá el nombre de uso común de la grasa o el aceite, del que se deriva el alimento, o se colocará en una declaración aparte.

**7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNA LÁCTEA**

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

**7.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante la disposición de la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODES STAN 1-1985, Rev. 3-1999) no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para el ajuste de proteínas.

**7.5 AVISO**

Deberá aparecer un aviso en la etiqueta que indique que el producto no debe ser usado como sustituto de preparados para lactantes. Por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".]

**8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Ver Codex Alimentarius, Volumen 13



**APÉNDICE V**

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA  
EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL**

*(Adelantado al Trámite 5)*

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica a una mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, destinada para el consumo directo de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

Una mezcla de leche descremada condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto que se prepara recombinando constituyentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche y leches en polvo<sup>1</sup>, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles<sup>1</sup> y productos a base de la grasa láctea.<sup>1</sup>

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los productos siguientes:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| - Retentado de la leche | El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);     |
| - Permeado de la leche  | El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y |
| - Lactosa <sup>1</sup>  | (También a los efectos de la inoculación)   |

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Agua potable
- Azúcar
- Cloruro de sodio

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también podrá emplearse una combinación de sacarosa con otros azúcares siempre que cumpla con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

**3.3 COMPOSICIÓN**

***Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal***

Mínimo de grasa total	[7 - 8%] m/m
Mínimo de extracto seco magro lácteo <sup>2</sup>	20% m/m
Mínimo de proteína de la leche en el extracto seco magro lácteo **	34% m/m

<sup>1</sup> Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

<sup>2</sup> El contenido del extracto seco magro lácteo incluye agua de cristalización de la lactosa.

*Mezcla de leche condensada edulcorada (descremada) y grasa vegetal****Mezcla de leche condensada edulcorada parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal***

Grasa total Más de 1% y menos de 8% m/m

Mínimo de extracto seco magro lácteo <sup>2</sup> 20% m/m

Mínimo de proteína de la leche en el extracto seco magro lácteo <sup>2</sup> 34% m/m

La cantidad de azúcar de una mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal está restringida por las Buenas Prácticas de Fabricación a un valor mínimo que salvaguarda la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede ocurrir la cristalización del azúcar.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel Máximo
<b>Reforzadores de la textura</b>		
508	Cloruro de potasio )	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio )	
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico )	Limitado por las BPF
331(ii)	Citrato trisódico )	
332	Citrato de potasio )	
333	Citrato de calcio )	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonato de calcio )	Limitado por las BPF
339	Fosfato de sodio )	Total combinado < 10g/kg
340	Fosfato de potasio )	
341	Fosfato de calcio )	
450	Difosfato )	
451	Trifosfato )	
452	Polifosfato )	
500	Carbonatos de sodio )	
501	Carbonato de potasio )	
<b>Espesantes</b>		
407	Carragenina )	Limitado por las BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitina )	Limitado por las BPF

**5. CONTAMINANTES**

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos para residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Práctica.

**6.2** Desde la producción de la materia prima hasta el lugar de consumo, los productos contemplados por la presente Norma deben ser sometido a una serie de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y estas deberán demostrar que alcanzan el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.2** Los productos deberán ajustarse a todos 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.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento será: mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal; o, mezcla de leche condensada edulcorada parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.

### **7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA**

Se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. En caso de que lo requiera el país de venta al por menor, el nombre común de donde deriva la grasa o el aceite se incluirá en el nombre del alimento o en forma de declaración independiente.

### **7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNA DE LA LECHE**

Se declarará el contenido en proteína de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

### **7.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido en proteína.

### **7.5 ADVERTENCIA**

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no se debe utilizar como preparado para lactantes. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA LACTANTES".

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Ver Codex Alimentarius, Volumen 13.

## APÉNDICE VI

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CHEDDAR (C-1)

(al Trámite 5)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Cheddar destinado al consumo directo o para su posterior procesamiento, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Cheddar es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella<sup>1</sup>, y puede tener revestimiento.

En el caso del Cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 5 semanas a 7-15 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes sólo para tratamiento de la superficie, de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Para el queso sin corteza ver también el Apéndice a la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmienda 2003).

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo: Contenido mínimo (m/m): Contenido máximo (m/m): Nivel de referencia (m/m):  
Grasa láctea en extracto seco: 22% No restringido 48% a 60%

Extracto seco: Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
Igual o superior al 22% pero inferior al 30%:	49%
Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	53%
Igual o superior al 40% pero inferior al 48%:	57%
Igual o superior al 48% pero inferior al 60%:	61%
Igual o superior al 60%:	66%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1)</sup> Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

<sup>2)</sup> Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
(ii)		
160b	Extractos de Anato	25 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (páprika)	Limitado por las BPF
160e	β-apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido β-apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonato de calcio	)
504	Carbonato de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie y la corteza<sup>2</sup>:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado
201	Sorbato de sodio	) o en combinación,
202	Sorbato de potasio	) calculados como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio	)
235	Pimaricina (natamicina)	) 2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553(i)	Silicato de magnesio	) 10 g/kg por separado o en
553(iii)	Talco	) combinación
554	Aluminosilicato de sodio	) Silicatos calculados como dióxido de
556	Silicato de calcio y aluminio	) silicio
559	Silicato de aluminio	)

<sup>2</sup> Para la definición de la superficie y la corteza del queso ver el Apéndice a la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, enmienda 2003)

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Cheddar puede aplicarse de acuerdo con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.2 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

<sup>3</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 48% de grasa en extracto seco.

<sup>4</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de validez mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE CHEDDAR**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

#### **1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

1.1 Los cultivos o fermentos consisten en bacterias no formadoras de gas productoras de ácido láctico.

1.2 Después de la coagulación, la cuajada se corta y se calienta en el suero a una temperatura superior a la temperatura de coagulación. La cuajada se separa del suero y se revuelve o "cheddariza". En la elaboración tradicional, la cuajada se corta en bloques que se agitan y se apilan gradualmente, manteniendo la cuajada tibia, y se obtiene así una cuajada comprimida, homogénea y elástica. Luego de la cheddarización se muele la cuajada. Cuando se obtiene la acidez deseada, la cuajada se sala. A continuación se mezclan la sal y la cuajada y se coloca en los moldes. Se pueden aplicar otras técnicas de procesamiento que den al producto final las mismas características físicas, químicas y organolépticas.



## APÉNDICE VII

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EL DANBO (C-3) (al Trámite 5)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Danbo destinado al consumo directo o para su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Danbo (o Dambo) es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar) que se puede cortar, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas redondos y suaves del tamaño de arvejas (guisantes) (con un diámetro máximo de 10 mm) uniformemente distribuidos, pero se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Tiene una forma cuadrada plana o de paralelepípedo. El queso se elabora y vende con o sin<sup>1</sup> una corteza dura o ligeramente húmeda, madurada con un ligero desarrollo graso, y puede tener un revestimiento.

En el caso del Danbo listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 12-20 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración [(incluida la adición de enzimas para intensificar la maduración)] siempre que el queso muestre propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Con referencia a los quesos sin corteza, ver además el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendado en 2003).

## Danbo

**3.3 COMPOSICIÓN**

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo (m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	20%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	Contenido de grasa en extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
	Igual o superior al 20% pero inferior al 30%:	41%	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	44%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	50%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	52%	
	Igual o superior al 55%:	57%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

*Danbo*

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
(ii)		
160b	Extractos de Anato	25 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	β-apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido β-apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170(i)	Carbonato de calcio	)
504	Carbonato de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie y la corteza<sup>2</sup>:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado
201	Sorbato de sodio	) o en combinación, calculados como
202	Sorbato de potasio	) ácido sórbico
203	Sorbato de calcio	)
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	) 10 g/kg por separado o en
552	Silicato de calcio	) combinación
553(i)	Silicato de magnesio	)
553(iii)	Talco	) Silicatos calculados como dióxido
554	Aluminosilicato de sodio	) de silicio
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)

<sup>2</sup> La definición de superficie y corteza está en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendado en 2003).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrar que logran el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Danbo puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.2 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco

<sup>3</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE VIII

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EDAM (C-4) (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Edam destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la párr.2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Edam es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el tamaño de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, pero se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Su forma es esférica, como un bloque plano o como un pan. El queso se vende con corteza seca, que puede tener un revestimiento. El Edam en forma de bloque plano o pan se vende también sin 1\* corteza.

En el caso del Edam listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-18°C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Edam destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso

## Edam

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	47%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	51%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	55%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	57%	
	Igual o superior al 60%:	62%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

## Edam

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	25 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	)
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	)
203	Sorbato de calcio	)
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	)
281	Propionato de sodio	)
282	Propionato de calcio	) 3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	)
554	Aluminosilicato de sodio	)
555	Aluminosilicato de potasio	)
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	) 10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio



Edam

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Edam, Edamer o Edammer pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997) <sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 40% de grasa en extracto seco.

*Edam***7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

**7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

**7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE EDAM**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

El Edam se elabora normalmente con un peso que varía entre 1,5 y 2,5 kg.

**2. MÉTODO DE FABRICACIÓN**

Método de salado: salado en salmuera.

---

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE IX

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA GOUDA (C-5)

(al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Gouda destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Gouda es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía del casi blanco o marfil al amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), que puede cortarse con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño variable equivalente a la cabeza de un alfiler hasta una arveja (guisante) (que llega hasta los 10 mm de diámetro), distribuidos de forma regular por todo el interior del queso. Se aceptan algunas aberturas y grietas. El Gouda tiene forma de cilindro aplanado con lados convexos, como un bloque plano o como un pan. El queso se vende con una corteza seca, que puede tener revestimiento. El Gouda con forma de bloque plano o de pan se vende también sin<sup>1</sup> corteza.

En el caso del Gouda listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-17 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Gouda destinado para procesamiento ulterior y el Gouda de poco peso (< 2,5 kg) no necesitan mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.

*Gouda*

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	48% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>		<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:		48%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 48%:		52%
	Igual o superior al 48% pero inferior al 60%:		55%
	Igual o superior al 60%:		62%

El Gouda con un contenido de grasa en extracto seco entre 40% y 48% puede venderse con un contenido mínimo de extracto seco del 50% siempre que el nombre se califique con el término “Baby”.

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

<sup>2</sup>) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

*Gouda*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	)
252	Nitrato de Potasio	) 50 mg/kg de queso expresado como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	)
202	Sorbato de potasio	)
203	Sorbato de calcio	) calculados como ácido sórbico
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	)
281	Propionato de sodio	)
282	Propionato de calcio	) 3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	)
554	Aluminosilicato de sodio	)
555	Aluminosilicato de potasio	)
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	) 10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio

*Gouda***4. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –1997), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Gouda puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

**7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 48% de grasa en extracto seco

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE GOUDA**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

#### **1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

El Gouda se elabora normalmente con pesos que oscilan entre 2,5 a 30 kg. Los pesos inferiores se califican normalmente con el término “Baby”.

#### **2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

Método de salado: salado en salmuera.

## APÉNDICE X

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA HAVARTI (C-6)

(al Trámite 4)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Havarti destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Havarti es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura que permite el corte, con abundantes agujeros ocasionados por el gas irregulares y ásperos, del tamaño de grandes granos de arroz (de aproximadamente 1-2 mm de ancho y hasta 10 mm de largo). La forma es cilíndrica aplanada, rectangular o como un pan. El queso se vende con o sin<sup>1</sup> una corteza madurada con un ligero desarrollo grasoso, y puede tener un revestimiento.

En el caso del Havarti listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 1 a 2 semanas a una temperatura de 14-18 °C (para formación de grasa), según el peso, seguido de un período mínimo de 1-3 semanas a 8-12°C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Havarti destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.



Havarti

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>		<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	46%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	48%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	50%	
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	54%	
	Igual o superior al 60%:	58%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

*Havarti*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	) o en combinación,
203	Sorbato de calcio	) calculados como ácido sórbico
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	) 10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio	) Silicatos calculados como dióxido de
555	Aluminosilicato de potasio	) silicio
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Havarti puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

El Havarti con un contenido de grasa en extracto seco mínimo del 60% puede, alternativamente, denominarse Cream Havarti (Havarti cremoso).

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

*Havarti*

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

## **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE XI

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAMSØ (C-7)

(al Trámite 4)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Samsø destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Samsø es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que se puede cortar, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas redondos de un tamaño que varía entre el de una arveja (guisante) a una cereza, distribuidos de forma regular (de hasta 20mm de diámetro) y se aceptan unas pocas aberturas y grietas. La forma es cilíndrica aplanada o cuadrada aplanada, o rectangular aplanada. El queso se vende con o sin <sup>1</sup> una corteza dura y seca, que puede estar recubierta.

En el caso del Samsø listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 8-17 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Samsø destinado a un ulterior procesamiento no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.

Samsø

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	46%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	52%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	54%	
	Igual o superior al 55%:	59%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

Samsø

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, solos
202	Sorbato de potasio	) o mezclados,
203	Sorbato de calcio	) calculados como ácido sórbico
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso Entero, no presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	) 10 g/kg por separado o en combinación.
554	Aluminosilicato de sodio	) Silicatos calculados como dióxido de
555	Aluminosilicato de potasio	) silicio
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación de Samsø puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.



*Samsø*

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE XII

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EMMENTAL (C-9)

#### (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Emmental destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Emmental es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de marfil a amarillo claro o amarillo y una textura flexible pero no pegajosa que se puede rebanar, con agujeros ocasionados por el gas mate a brillante de distribución regular, de escasos a abundantes (que van desde 1 a 5 cm de diámetro), de un tamaño que oscila entre cereza y nuez, y se aceptan unas pocas aberturas y grietas. El Emmental se fabrica tradicionalmente en ruedas y bloques de más de 40 kg de peso, aunque los países pueden permitir en su territorio pesos superiores a los 9 kg si la identidad del Emmental no suscita una impresión errónea al consumidor. Este queso se elabora y vende con o sin<sup>1</sup> una corteza dura y seca. El sabor típico es suave, dulce y con gusto a nueces, y puede ser más o menos pronunciado.

En el caso del Emmental listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 2 meses como mínimo a 10-25°C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que transcurra un período mínimo de 6 semanas y siempre que el queso muestre cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los obtenidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Emmental destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuos del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.

*Emmental*

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes sólo para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	45%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	60%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	62%	
	Igual o superior al 60%:	67%	
Ácido propiónico en queso listo para la venta *	150mg/100g		
Contenido de calcio*	800mg/100g		

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

- \*) Estos criterios tienen como objetivo proporcionar, respectivamente, indicadores para la validación de (evaluación inicial antes de la formulación del proceso de elaboración) lo siguiente: (i) las condiciones para la fermentación y la maduración deseadas logren la acción de las bacterias productoras de ácido propiónico y (ii) se logre la textura característica mediante el manejo de la cuajada y el desarrollo del pH.

**3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN**

El Emmental se obtiene a partir de fermentación microbiológica usando bacterias productoras de ácido láctico termofílico para la fermentación primaria (lactosa). La fermentación secundaria (lactato) se caracteriza por la actividad de las bacterias productoras de ácido propiónico. Después de cortar la cuajada, se la somete a tratamiento térmico a una temperatura muy superior<sup>2</sup> a la temperatura de coagulación.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<sup>2</sup> La temperatura requerida para obtener las características sensoriales y de composición especificadas en esta Norma depende de una serie de otros factores tecnológicos, incluida la aptitud de la leche para la elaboración del Emmental, la selección y actividad de enzimas coagulantes y de los cultivos de fermentos primarios y secundarios, el pH al punto de drenaje del suero y al punto de la extracción del suero, y las condiciones de maduración/ almacenamiento. Estos otros factores difieren según las circunstancias locales: en muchos casos, especialmente cuando se aplica tecnología tradicional, normalmente se usa una temperatura de cocción de aproximadamente 50°C. En otros casos se aplican temperaturas superiores o inferiores.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	β-apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido β-apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza</u>		
	Acido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico
	Sorbato de potasio	)
	Sorbato de calcio	)
	Primaricina (natamicina)	2mg/dm <sup>2</sup> de la superficie de todo el queso. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Sucedáneos de la sal</u>	
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
	<u>Agentes antiaglutinantes</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	) 10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio	) Silicatos calculados como dióxido de silicio
555	Aluminosilicato de potasio	)
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Emmental o Emmentaler pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>3</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>4</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

## **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE EMMENTAL**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

---

<sup>3</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

<sup>4</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

Dimensiones comunes:

Forma:	<u>Rueda</u>	<u>Bloque</u>
Altura:	12-30 cm	12-30 cm
Diámetro:	70-100 cm	-
Peso:	60 kg	40 kg

**2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

2.1 Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

## APÉNDICE XIII

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA TILSITER (C-11)

(al Trámite 4)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Tilsiter destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Tilsiter es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con agujeros ocasionados por el gas de forma irregular brillantes y uniformemente distribuidos. El queso se vende con o sin 1 una corteza bien seca, madurada con un ligero desarrollo graso, y puede tener un revestimiento.

En el caso del Tilsiter listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 3 semanas como mínimo a 10-16 °C, según el grado de madurez exigido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Tilsiter destinado un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.



## Tilsiter

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>		<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:		49%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:		53%
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:		55%
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:		57%
	Igual o superior al 60% pero inferior al 85%:		61%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

## Tilsiter

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, separados
202	Sorbato de potasio	) o en combinación,
203	Sorbato de calcio	) calculados como ácido sórbico
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	) 10 g/kg por separado o en
552	Silicato de calcio	) combinación.
553	Silicatos de magnesio	) Silicatos calculados como dióxido de silicio
554	Aluminosilicato de sodio	)
555	Aluminosilicato de potasio	)
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

*Tilsiter***5. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**4. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Tilsiter puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje de masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997) <sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

**7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales <sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

*Tilsiter*

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE XIV

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAINT-PAULIN (C-13)

#### (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Saint-Paulin destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Saint-Paulin es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme pero flexible (al presionarse con el pulgar). Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Este queso se vende con o sin<sup>1</sup> una corteza seca o ligeramente húmeda, que es dura pero elástica a la presión del pulgar, y que puede presentarse con revestimiento.

En el caso del Saint-Paulin listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 1 semana como mínimo a 10-17°C, según el grado de madurez exigido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Saint-Paulin destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes sólo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	40%	No restringido	40% a 50% [Nota para la Secretaría del CCMMP: corregir las cifras en la versión francesa]
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 60%:	44%	
	Igual o superior al 60%:	54%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

## Saint-Paulin

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	)
203	Sorbato de calcio	)
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	) 10 g/kg por separado o en combinación.
554	Aluminosilicato de sodio	) Silicatos calculados como dióxido de silicio
555	Aluminosilicato de potasio	)
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volumen 1B).

## 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Saint-Paulin puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 40% de grasa en extracto seco.

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.



### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE SAINT-PAULIN**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

#### **1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

**1.1** Forma: Cilindro pequeño y plano con lados ligeramente convexos. Otras formas también son posibles.

**1.2** Dimensiones y pesos:

- a) Variante corriente: Diámetro aprox. 20 cm; peso mín. 1,3 kg
- b) "Petit Saint-Paulin": Diámetro aprox. 8-13 cm; peso mín. 150 g
- c) "Mini Saint-Paulin": Peso mín. 20 g.

#### **2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

**2.1** Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

**2.2** Otras características: El queso se sala en salmuera.

#### **3. CALIFICADORES**

Las denominaciones "Petit Saint-Paulin" y "Mini Saint-Paulin" se utilizarán cuando el queso satisfaga las disposiciones para dimensiones y pesos (1.2).

## APÉNDICE XV

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA PROVOLONE (C-15)

#### (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Provolone destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Provolone es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura fibrosa con largas fibras de proteínas entrelazadas y orientadas en paralelo. Es posible cortarlo y, cuando añejo, también rallarlo. Generalmente, carece de agujeros ocasionados por el gas pero se aceptan unas pocas aberturas y grietas. El queso tiene principalmente una forma cilíndrica o de pera, pero son también posibles otras formas. El queso se vende con o sin<sup>1</sup> una corteza, que puede tener un revestimiento.

En el caso del Provolone listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 30 días como mínimo a 12-20°C, según el grado de madurez exigido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Provolone destinado a un procesamiento ulterior y el Provolone de poco peso (< 2kg) no necesitan mostrar el mismo grado de maduración.

El Provolone se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar el requesón con un valor pH adecuado antes de someterlo al tratamiento subsiguiente de mezcla y estiramiento hasta que esté suave y sin grumos. Mientras el requesón está caliente debe cortarse su procesamiento y colocarse en moldes donde se endurecerá en salmuera o agua refrigerada. Se permiten otras técnicas de producción que garanticen un producto final con las mismas características físicas, químicas y sensoriales.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];

---

<sup>1</sup> El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.

*Provolone*

- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	45%	No restringido	45% a 50%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	51%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	53%	
	Igual o superior al 60%:	60%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN**

Los principales cultivos de microorganismos serán *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius* subesp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus* y *Lactobacillus casei*.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

*Provolone*

- 1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.  
 2) Sólo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.  
 X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente  
 -= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Agentes blanqueadores</u>		
171	Dióxido de Titanio	Limitado por las BPF
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	) Limitados por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Tetramina de Hexametileno	25 mg/kg
251	Nitrato de Sodio	) 50 mg/kg de queso expresado
252	Nitrato de Potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	) 1000 mg/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	) o en combinación,
203	Sorbato de calcio	) calculados como ácido sórbico
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie del queso entero. Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido al revestimiento.
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido
281	Propionato de sodio	) propiónico
282	Propionato de calcio	)
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF

*Provolone*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Agentes antiaglutinantes</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicatos de magnesio	) 10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio	) Silicatos calculados como dióxido de silicio
555	Aluminosilicato de potasio	)
556	Silicato de calcio y aluminio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

**5. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Provolone puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

*Provolone*

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997) <sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

**7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales <sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

**7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

**7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE PROVOLONE**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

*Provolone*

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

- 1.1** Formas típicas: Cilíndrico (Salame), forma de pera (Mandarino), cilindro con forma de pera (Gigantino) y frasco (Fiaschetta).
- 1.2** Presentaciones típicas: Tradicionalmente, el queso suele atarse con hilos.

## APÉNDICE XVI

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA QUESO COTTAGE (C-16)

(al Trámite 4)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al queso Cottage destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El queso Cottage es un queso blando no madurado y sin corteza<sup>1</sup> de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) y la Norma para Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001). El cuerpo tiene un color casi blanco y una textura granular que consiste en gránulos discretos y blandos de cuajada de tamaños relativamente uniformes, de aproximadamente 3-12 mm según se desee un tipo de cuajada más pequeña o más grande, y posiblemente esté cubierto por una mezcla cremosa.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Gelatinas y almidones: estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, siempre 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.
- Cloruro de sodio;
- Agua potable.

##### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo</u> <u>(m/m):</u>	<u>Contenido máximo</u> <u>(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia</u> <u>(m/m):</u>
Grasa láctea:	0%	No restringido	4-5%
Extracto seco sin grasa:	18%	Restringido por la Humedad del Producto Desgrasado	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

<sup>1</sup> El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza una lámina de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La lámina de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso.



#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	-	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	X <sup>1</sup>	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Sucedáneos de la sal:	X	-
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

1) Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y sólo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso para gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente.

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
	<u>Ácidos</u>	
260	Ácido acético glacial )	
270	Ácido láctico )	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico )	
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Ácido hidroclicóric	Limitado por las BPF
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
325	Lactato de sodio )	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio )	
327	Lactato de calcio )	
339	Fosfatos de sodio )	3 g/kg, por separado o en combinación
340ii	Ortofosfatos de dipotasio )	expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
341	Fosfatos de calcio )	
500	Carbonatos de sodio )	
501	Carbonatos de potasio )	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio )	
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	

*Queso Cottage*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>	
<u>Estabilizantes</u>			
400	Ácido algínico )	Limitado 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, por separado o en combinación	
406	Agar )	Limitado por las BPF	
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcellerán) )		
410	Goma de semilla de algarroba )		
412	Goma de guar )		
413	Goma de tragacanto )		
415	Goma xantana )		
416	Goma de karaya )		
440	Pectinas )		
466	Carboximetilcelulosa de sodio )		
<u>Almidones modificados, a saber:</u>			
1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado )	Limitado por las BPF	
1401	Almidón tratado con ácido )		
1402	Almidón tratado 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 )		
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón )		
1414	Fosfato acetilado de dialmidón )		
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético )		
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo )		
1422	Adipato acetilado de dialmidón )		
1440	Almidón de hidroxipropilo )		
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico )		
<u>Conservantes:</u>			
200	Ácido sórbico )		1 g/kg de queso, por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio )		
203	Sorbato de calcio )		
280	Ácido propiónico )	3000 mg/kg, calculado como ácido propiónico	
281	Propionato de sodio )		
282	Propionato de calcio )		
283	Propionato de potasio )		
<u>Sucedáneos de la sal</u>			
508	Cloruro de potasio )	Limitado por las BPF	

\*) La cantidad total de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> no deberá exceder los 3g/kg.

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirá con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Queso Cottage y Queso Cottage de Cuajada Seca pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor. La denominación puede traducirse a otros idiomas si no se suscita una impresión errónea.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia especificados en la Sección 3.3 de la presente Norma, deberá acompañarse de una calificación adecuada que describa la modificación efectuada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Los calificadores adecuados son los términos apropiados de caracterización “cuajada seca” (para productos de bajo contenido de grasa), “cremoso” y “extragrasso” (para productos de alto contenido de grasa), o una declaración de nutrición en conformidad con las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 023-1997)<sup>2</sup>.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye un contenido de grasa del 4%.

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

*Queso Cottage***7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE XVII

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COULOMMIERS (C-18)

#### (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Coulommiers destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Coulommiers es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos, de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.

En el caso del Coulommiers listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 10 días como mínimo a 10-16°C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Coulommiers destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos incluidos *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, y levadura;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo: Contenido mínimo (m/m): Contenido máximo(m/m): Nivel de referencia (m/m):  
Grasa láctea en extracto seco: 40% No restringido 40% a 50%

Extracto seco: Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
Igual o superior al 40% pero inferior al 50%:	42%
Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	46%
Igual o superior al 60%:	52%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES:

Altura máxima: aproximadamente 5 cm;

Peso: Queso entero o cilindro plano: mín. 300 g.

### 3.5 PROCEDIMIENTO ESENCIAL DE MADURACIÓN

La formación de la corteza y la maduración (proteólisis) de la superficie hacia el centro se debe principalmente a la actividad de *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	-
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente.

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (páprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
<u>Conservantes</u>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Coulommiers puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997)<sup>1</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>2</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE COULOMMIERS**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

---

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 40% de grasa en extracto seco.

<sup>2</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.



**1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

- 1.1** Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.
- 1.2** Tipo de coagulación: La coagulación de la proteína de la leche, tradicionalmente se obtiene mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p.ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación.

## APÉNDICE XVIII

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA QUESO CREMA (C-31)

(al Trámite 4)

#### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al queso Crema destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

En algunos países, la denominación “queso crema” se utiliza para designar quesos, tales como queso duro madurado con alto nivel de grasa, que no son conformes a la descripción I Sección 2. Esta Norma no se aplica a dichos quesos.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El **queso Crema** es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza<sup>1</sup> de conformidad con la Norma para Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001) y la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El queso presenta una coloración que va del casi blanco al amarillo claro. Su textura es suave a ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o otros productos obtenidos de la leche.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Gelatina y almidones: Estas sustancias se pueden utilizar con la misma función que los estabilizadores, siempre y cuando se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias como exigen las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4;
- Vinagre.

##### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	25%	No restringido	60%-70%
Humedad del producto desgrasado:	67 %	-	No especificado
Extracto seco:	22%	Restringido por la Humedad del Producto Desgrasado (HPD)	No especificado

<sup>1</sup> El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza).

*Queso Crema*

Las modificaciones en la composición del queso Crema que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, la humedad del producto desgrasado y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	X <sup>2</sup>	-
Espesantes:	X <sup>2</sup>	-
Emulsionantes:	X	-
Antioxidantes:	X	-
Conservantes:	X	-
Sucedáneos de la sal:	X	-
Agentes espumantes:	X <sup>3</sup>	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y sólo para productos tratados térmicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso para gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

Sólo para productos batidos.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes</u>	
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160e	β-apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido β-apo-8' caroténico	35 mg/kg
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
	<u>Ácidos</u>	
260	Ácido acético glacial	)
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	)
296	Ácido málico (DL-)	) Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	)
507	Ácido hidroclicórico	)

*Queso Crema*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
574	Ácido glucónico	) Limitado por las BPF
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
261	Acetatos de potasio	)
262	Acetatos de sodio	)
263	Acetatos de calcio	)
325	Lactato de sodio	)
326	Lactato de potasio	)
327	Lactato de calcio	)
350	Malatos de sodio	)
351	Malatos de potasio	)
352	Malatos de calcio	)
500	Carbonatos de sodio	)
501	Carbonatos de potasio	) Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)
577	Gluconato de potasio	)
578	Gluconato de calcio	)
<u>Estabilizantes / Espesantes</u>		
331	Citratos de sodio	)
332	Citratos de potasio	) Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	)
339	Fosfatos de sodio	)
340	Fosfatos de potasio	) 1.000 mg/kg por separado o en combinación
341	Fosfatos de calcio	)
450i	Difosfato disódico	)
452	Polifosfatos	)
400	Ácido algínico	)
401	Alginato de sodio	)
402	Alginato de potasio	) Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	)
404	Alginato de calcio	)
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg, por separado o en combinación
406	Agar	)
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcelarán)	)
410	Goma de semilla de algarroba	)
412	Goma de guar	)
413	Goma de tragacanto	) Limitado por las BPF
415	Goma xantana	)
416	Goma de karaya	)
417	Goma tara	)
418	Goma de Gellan	)
466	Carboximetilcelulosa de sodio	)
576	Gluconato de sodio	)
<u>Almidones modificados, a saber:</u>		
1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado	)
1401	Almidón tratado con ácido	)
1402	Almidón tratado con álcalis	)
1403	Almidón blanqueado	)
1404	Almidón oxidado	)

*Queso Crema*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
1405	Almidones tratados con enzimas )	
1410	Fosfato de monoalmidón )	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclóruo de fósforo )	Limitado por las BPF
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón )	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón )	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético )	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo )	
1422	Adipato acetilado de dialmidón )	
1440	Almidón de hidroxipropilo )	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico )	
<u>Emulsionantes</u>		
322	Lecitinas )	
470	Sales de ácidos grasos (con base AL, Ca, Na, Mg, K, y NH <sub>4</sub> ) )	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos )	
472a	Ésteres de ácido acético y graso de glicerol )	Limitado por las BPF
472b	Ésteres de ácido láctico y graso de glicerol )	
472c	Ésteres de ácido cítrico y graso de glicerol )	
472f	Ésteres combinados de ácido tartárico, acético y graso de glicerol )	
<u>Antioxidantes</u>		
300	Ácido ascórbico (L-) )	
301	Ascorbato de sodio )	Limitado por las BPF
302	Ascorbato de calcio )	
304	Palmitato de ascorbilo )	0,5 g/kg
305	Estearato de ascorbilo )	
306	Mezcla de concentrado de tocoferoles	Limitado por las BPF
307	Alfatocoferol	0,2 g/kg
<u>Conservantes:</u>		
200	Ácido sórbico )	1000 mg/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
283	Propionato de potasio )	
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes espumantes</u>		
290	Dióxido de carbono	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación queso Crema puede aplicarse de acuerdo con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor. La denominación puede traducirse a otros idiomas si no se suscita una impresión errónea.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero igual o superior al 40% de grasa en extracto seco, especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior al 40% de grasa en extracto seco, pero superior al mínimo absoluto especificado en la Sección 3.3 de la presente Norma estará ya sea acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa, ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual, o alternativamente la designación especificada en la legislación nacional del país donde se elabora y/o se vende el producto, o con un nombre que exista por uso común y, en ambos casos, siempre que la designación utilizada no suscite una impresión errónea en el lugar de venta al por menor con respecto a la característica e identidad del queso. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) ó una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 60% de grasa en extracto seco.

*Queso Crema***7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

**7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – redacción bajo revisión] no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE XIX

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CAMEMBERT (C-33)

#### (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Camembert destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Camembert es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos, de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, pero se aceptan algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.

En el caso del Camembert listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 10 días como mínimo a una temperatura de 10-16 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Camembert destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

El Carré de Camembert es un queso madurado de corteza suave, con forma cuadrada y que cumple con todos los otros criterios y requerimientos especificados para el Camembert.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos, incluidos el *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens* y levadura;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;



*Camembert*

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

**3.3 COMPOSICIÓN**

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%

Extracto seco:

Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	38%
Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	41%
Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	43%
Igual o superior al 55%:	48%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES:**

Altura máxima: aproximadamente 5 cm;

Peso: Queso entero de cilindro plano (Camembert) o cuadrado (Carré de Camembert): aproximadamente de 80 g a 500 g.

**3.5 PROCEDIMIENTO ESENCIAL DE MADURACIÓN**

La formación de la corteza y la maduración (proteólisis) de la superficie hacia el centro se debe principalmente a la actividad de *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase de Aditivo Funcional</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento para la Superficie/Corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X

Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

- 1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.  
X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente.  
- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<u>Conservantes</u>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

## 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Camembert y Carré de Camembert pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El término “Carré de” puede ser reemplazado por otro(s) término(s) apropiados(s) adecuado(s) al país de reventa.

El uso de las denominaciones es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997)<sup>1</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>2</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, el país en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

## 7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## 7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## 8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

<sup>2</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE CAMEMBERT**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

- |            |                                |   |
|------------|--------------------------------|---|
| <b>1.1</b> | Procedimiento de fermentación: | Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.   |
| <b>1.2</b> | Tipo de coagulación:           | La coagulación de la proteína de la leche, tradicionalmente se obtiene mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p.ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación. |

## APÉNDICE XX

### ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA BRIE (C-34)

#### (al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica al Brie destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Brie es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos blancos, de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, y se aceptan algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.

En el caso del Brie listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 10 días como mínimo a una temperatura de 10-16°C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Brie destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos, incluidos *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens* y levadura;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

## Brie

**3.3 COMPOSICIÓN**

Constituyente lácteo:	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	40%	No restringido	45% a 55%

Extracto seco: Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	42%
Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	43%
Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	48%
Igual o superior al 60%:	51%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES:**

Altura máxima: aproximadamente 5 cm;

Peso: Queso entero o cilindro plano: aproximadamente de 500 g. a 3500 g.

**3.5 PROCEDIMIENTO ESENCIAL DE MADURACIÓN**

La formación de la corteza y la maduración (proteólisis) de la superficie hacia el centro se debe principalmente a la actividad de *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

1) Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente.

*Brie*

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Colorantes</u>		
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
<u>Reguladores de la acidez</u>		
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<u>Conservantes</u>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de Potasio	Limitado por las BPF

**5. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Brie puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

**Brie**

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997) <sup>1</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

**7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>2</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

**7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE BRIE**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. MÉTODO DE ELABORACIÓN****1.1 Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.**

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

<sup>2</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.



**1.2** Tipo de coagulación:

La coagulación de la proteína de la leche, tradicionalmente se obtiene mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p.ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación.

## APÉNDICE XXI

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MOZZARELLA

(al Trámite 4)

El Apéndice a esta 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

Esta Norma se aplica a la Mozzarella destinada al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCIÓN

La Mozzarella es un queso no madurado conforme con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) y la Norma para Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001). Se trata de un queso blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo sin restos de gránulos de cuajada. El queso no tiene corteza<sup>1</sup> y se le puede dar diversas formas.

La Mozzarella de alto contenido de humedad es un queso blando con capas superpuestas que pueden formar bolsas que contengan un líquido de apariencia lechosa. Puede envasarse con o sin el líquido. El queso presenta una coloración casi blanca.

La Mozzarella de bajo contenido en humedad es un queso homogéneo firme/semiduro sin agujeros y que puede desmenuzarse.

La Mozzarella se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar el requesón con un valor pH adecuado antes de someterlo al tratamiento subsiguiente de mezcla y estiramiento hasta que quede suave y sin grumos. Mientras el requesón esté caliente debe cortarse y colocarse en moldes para que se enfríe en salmuera o agua refrigerada para que adquiera firmeza. Se permiten otras técnicas de producción, que garanticen un producto final con las mismas características físicas, químicas y sensoriales.

#### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Vinagre;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de Mozzarella con un bajo contenido de humedad cortada, rebanada y rallada, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

<sup>1</sup> El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza).

### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Grasa láctea en extracto seco:

- con alto contenido de humedad	20%	No restringido	40% a 50%
---------------------------------	-----	----------------	-----------

- con bajo contenido de humedad	18%	No restringido	40% a 50%
---------------------------------	-----	----------------	-----------

Extracto seco:

Según el contenido de grasa en extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Con bajo contenido de humedad	Con alto contenido de humedad:
Igual o superior al 18% pero inferior al 30%:	34%	-
Igual o superior al 20% pero inferior al 30%:	-	24%
Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	39%	26%
Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	42%	29%
Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	45%	31%
Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	47%	34%
Igual o superior al 60% pero inferior al 85%:	53%	38%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

	Uso Justificado			
	Mozzarella con alto contenido de humedad		Mozzarella con bajo contenido de humedad	
Clase de Aditivo Funcional	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza	Pasta del queso	Tratamiento para la Superficie/Corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-	-	-
Ácidos:	X	-	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-	X	-
Estabilizadores:	X <sup>2</sup>	-	X <sup>2</sup>	-
Espesantes:	X <sup>2</sup>	-	X <sup>2</sup>	-
Emulsionantes:	-	-	-	-
Antioxidantes:	-	-	-	-
Conservantes:	X	-	X	X
Sucedáneos de la sal:	X	-	X	X
Agentes espumantes:	-	-	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-	-	X <sup>3</sup>

<sup>1/</sup> Sólo para obtener las características de color según se describe en la Sección 2.

<sup>2/</sup> Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y sólo para productos tratados térmicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso para gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

<sup>3/</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<u>Colorantes</u>		
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	35 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	β-apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido β-apo-8' caroténico	35 mg/kg
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
<u>Reguladores de la acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	)
325	Lactato de sodio	) Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	)
327	Lactato de calcio	)
339	Fosfatos de sodio	) 10.000mg/kg, por separado o en
340ii	Ortofosfatos de dipotasio	) combinación
341	Fosfatos de calcio	)
500	Carbonatos de sodio	)
501	Carbonatos de potasio	) Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	)
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)

<i>N°</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Ácidos</u>		
260	Ácido acético glacial )	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-) )	
296	Ácido málico (DL-) )	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico )	
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Ácido hidroclicóric	Limitado por las BPF
<u>Estabilizadores/espesantes</u>		
407	Carragenina y sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcelleran) )	
410	Gomas de semilla de algarrobo )	
412	Goma Guar )	
415	Goma Xantán )	Limitado por las BPF
416	Goma Karaya )	
417	Goma Tara )	
<u>Sucedáneos de la sal</u>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
<u>Agentes antiaglutinantes</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460i	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	10 g/kg por separado o en combinación
553	Silicatos de magnesio )	Silicatos calculados como dióxido de
554	Aluminosilicato de sodio )	silicio
555	Aluminosilicato de potasio )	
556	Silicato de calcio y aluminio )	
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	
<u>Conservantes</u>		
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	1 g/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	expresado como ácido sórbico
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	Limitado por las BPF
282	Propionato de calcio )	
283	Propionato de potasio )	
235	Pimaricina (sólo para tratamiento de superficie)**	Que no exceda 2mg/dm <sup>2</sup> y ausente a una profundidad de 5 mm.

\*) La cantidad total de fosfatos no excederá 10.000mg/kg.

\*\*\*) Aprobado provisionalmente.

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos afines del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y 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) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La denominación Mozzarella puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

La designación de la Mozzarella con un alto contenido de humedad irá acompañada de un término calificador que describa la verdadera naturaleza del producto.

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997) <sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales <sup>3</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 40% de grasa en extracto seco.

<sup>3</sup> Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta 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) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

Determinación de equivalencia entre el procesamiento denominado “pasta filata” y otras técnicas: Identificación de la estructura típica por microscopía confocal de barrido con láser.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE MOZZARELLA**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

### **MOZZARELLA CON ALTO CONTENIDO DE HUMEDAD**

#### **1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

- 1.1 Los principales microorganismos del cultivo son *Streptococcus thermophilus* y/o *Lactococcus* spp.
- 1.2 Los productos elaborados con leche de búfala deberán salarse en salmuera fría.

## **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO**

*(en el Trámite 5)*

### **1. AMBITO**

La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior procesamiento que se ajustan a la definición de queso de suero que figura en la sección 2 de esta Norma. Con sujeción a las disposiciones de la presente Norma, las normas del Codex para las distintas variedades de quesos de suero podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma.

### **2. DESCRIPCIÓN**

**2.1** Se entiende por **queso de suero** los productos sólidos, semisólidos o blandos obtenidos principalmente por medio de uno de los siguientes procesos:

- (1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado.
- (2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella.

En todos los casos, el suero puede ser preconcentrado con anterioridad a una ulterior concentración del suero o coagulación de las proteínas del suero. El proceso puede también incluir la adición de leche, nata (crema) u otras materia primas de origen lácteo anteriormente a la concentración o coagulación, o con posterioridad a las mismas. [La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder la de la leche].

El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá ser maduro o sin madurar.

**2.2** El queso de suero obtenido por medio de la concentración del suero se produce por evaporación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche, nata (crema), u otras materias primas de origen lácteo, a una concentración que permita al queso acabado obtener una forma estable. Debido al contenido relativamente alto de lactosa, el color de estos quesos va de típicamente amarillento a marrón y los quesos poseen un sabor dulce, cocido o caramelizado.

**2.3** El queso de suero obtenido por medio de la coagulación del suero se produce por precipitación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche o nata (crema), con la adición de ácido o sin ella. Estos quesos de suero tienen un contenido relativamente bajo de lactosa y un color que va de blanco a amarillento.

### **3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

#### **3.1 MATERIAS PRIMAS**

- (1) Para los productos obtenidos mediante la concentración de suero:  
suero, nata (crema), leche y otras materias primas obtenidas de la leche
- (2) Para los productos obtenidos mediante la coagulación del suero:  
suero, leche, nata (crema) y leche de mantequilla/manteca

#### **3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

Para uso exclusivo en productos obtenidos por la coagulación del suero:

- Cloruro de sodio
- Cultivos de bacterias inofensivas de ácido láctico



#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación para productos obtenidos por medio de la concentración de suero y únicamente en las dosis establecidas.

<i>Nº SIN</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
<u>Conservantes</u>		
200	Acido sórbico )	1 g/kg calculado como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio )	
202	Sorbato de potasio )	
203	Sorbato de calcio )	

Sólo los aditivos alimentarios que se detallan a continuación pueden utilizarse para productos obtenidos por medio de la coagulación del suero y únicamente en las dosis establecidas.

<u>Reguladores de acidez</u>		
260	Acido acético glacial )	Limitado por las BPF
270	Acido láctico )	
296	Acido maleico )	
330	Acido cítrico )	
575	Glucono delta lactona )	
<u>Conservadores</u>		
200	Acido sórbico )	3 g/kg calculado como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio )	
202	Sorbato de potasio )	
203	Sorbato de calcio )	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina	2 mg/por decámetro cuadrado de superficie. No presente a una profundidad de 5mm
280	Acido propiónico )	3g/kg calculado como ácido propiónico
281	Propionato de sodio )	
282	Propionato de calcio )	

#### 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica la presente Norma se ajustarán a los niveles máximos para contaminantes y los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), 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 mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

**6.3** El producto deberá 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) 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 de suero**. Cuando se considere necesario para la información del consumidor en el país de venta, es posible que se requiera una descripción de la naturaleza del producto. La expresión “queso de suero” podrá omitirse en la denominación de las variedades de quesos individuales de suero reservadas por normas del Codex para quesos individuales, y, en su ausencia, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el queso de suero obtenido mediante la coagulación de suero no tenga una denominación de variedad, pero tenga la denominación “queso de suero”, dicha denominación podrá acompañarse por un término descriptivo tal como se prevé en la Sección 7.1.1. de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

El queso de suero sin madurar obtenido por medio de la concentración de suero puede designarse de acuerdo al contenido graso según se especifica en la Sección 7.2.

### 7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche en el país de venta al consumidor final, bien sea, (i) como porcentaje por masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Para los quesos obtenidos a partir de la concentración del suero, la declaración de contenido de grasa láctea puede combinarse con una indicación del contenido graso de la manera siguiente:

#### Contenido graso en el extracto seco<sup>1</sup>

Queso de suero con nata (crema)	33% como mínimo
Queso de suero	10 % como mínimo y menos del 33%
Queso de suero desnatado (descremado)	Menos del 10%

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

La información requerida en la sección 7 de esta 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) 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 el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

<sup>1</sup> El contenido de extracto seco del queso de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

## APÉNDICE XXIII

## LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS

El Grupo de Trabajo acordó revisar el Anexo 1 del documento CX/MMP 04/6/10 basándose en los principios siguientes:

- 1) Se utilizarán las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) como punto de partida.
- 2) Solo se considerarán los efectos funcionales de los aditivos relativos a aditivos específicos que figuran en el SIN del Codex.
- 3) Solo se considerarán los efectos funcionales de los aditivos identificados como justificados tecnológicamente para su uso en subcategorías específicas de leches fermentadas.

Sobre la base de estos principios se han elaborado las tablas siguientes.

Leches Fermentadas Sin Tratamiento Térmico (Simples)				
SIN #	Clase funcional	Substancia	ML	
331iii	Estabilizante	Citrato Trisódico	1500	mg/kg
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Estabilizante	Tartratos	BPF	
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542	Estabilizante	Fosfatos	200	mg/kg
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542	Estabilizante	Fosfatos	880	mg/kg
401	Espesante, Estabilizante	Alginato Sódico	BPF	
405	Espesante	Alginato de Propilenglicol	BPF	
406	Espesante, Estabilizante	Agar	5000	mg/kg
407	Espesante, Estabilizante	Carragenos	5000	mg/kg
407a	Espesante, Estabilizante	Algas Marinas Transformadas del Género Eucheuma	5000	mg/kg
410	Espesante, Estabilizante	Goma de Algarrobo	BPF	
412	Espesante, Estabilizante	Goma Guar	BPF	
415	Espesante, Estabilizante	Goma Xantana	BPF	
416	Espesante, Estabilizante	Goma Karaya	200	mg/kg
425	Espesante	Harina de Konjac	BPF	
440	Espesante, Estabilizante	Pectinas (Aminadas o No Aminadas)	BPF	
466	Espesante, Estabilizante	Celulosa Carboximetilica de Sodio	BPF	
471	Estabilizante	Monoglicéridos y diglicéridos	5000	mg/kg
965	Estabilizante	Maltitol y Jarabe de Maltitol	50000	mg/kg
967	Estabilizante, Espesante	Xilitol	30000	mg/kg
1200	Estabilizante, Espesante,	Polidextrosa	BPF	
1400	Estabilizante, Espesante,	Dextrinas, almidón tostado, blanco y Amarillo	BPF	
1401	Espesante	Almidón Tratado con Ácido	BPF	
1402	Estabilizante, Espesante,	Almidón Tratado Alcalinamente	BPF	
1403	Estabilizante, Espesante	Almidón Blanqueado	BPF	
1404	Estabilizante, Espesante	Almidón Oxidado	BPF	
1405	Espesante	Almidón Tratado con Enzimas	BPF	
1410	Estabilizante, Espesante	Fosfato de Monoalmidón	BPF	
1412	Estabilizante, Espesante	Fosfato de Dialmidón	BPF	
1413	Estabilizante, Espesante,	Fosfato fosfatado de dialmidón	BPF	

*Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)*

<b>Leches Fermentadas Sin Tratamiento Térmico (Simples)</b>			
<b>SIN #</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Substancia</b>	<b>ML</b>
1420	Estabilizante, Espesante	Almidón acetilado	BPF
1422	Estabilizante, Espesante	Adipato Acetilado de Dialmidón	BPF
1440	Espesante	Hidroxipropilalmidón	BPF
1442	Estabilizante, Espesante	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	BPF
1450	Estabilizante, Espesante	Octenil Succinato Sódico de Almidón	BPF

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

Leches Fermentadas Sin Tratamiento Térmico(Aromatizadas)			
SIN #	Clase funcional	Substancia	ML
100i	Colorante	Curcumina	150 mg/kg
101i,ii	Colorante	Riboflavin	BPF
102	Colorante	Tartrazina	300 mg/kg
104	Colorante	Amarillo Quinolina	150 mg/kg
110	Colorante	Amarillo Ocaso FCF	300 mg/kg
120	Colorante	Carmines	150 mg/kg
122	Colorante	Azorubina	150 mg/kg
123	Colorante	Amaranto	300 mg/kg
124	Colorante	Punzó 4R	150 mg/kg
127	Colorante	Erotrosina	300 mg/kg
128	Colorante	Rojo 2G	30 mg/kg
129	Colorante	Rojo Allura AC	300 mg/kg
132	Colorante	Indigotina	300 mg/kg
133	Colorante	Azul Brillante FCF	150 mg/kg
140	Colorante	Clorofila	BPF
141i,ii	Colorante	Clorofilas, Compuestos Cúpricos	500 mg/kg
141i,ii	Colorante	Clorofilas, Compuestos Cúpricos	200 mg/kg
143	Colorante	Verde Indeleble FCF	100 mg/kg
150a	Colorante	Color Caramelo I - Simple	BPF
150b	Colorante	Color Caramelo, Clase ii	150 mg/kg
150c	Colorante	Color Caramelo, Clase iii	2000 mg/kg
150d	Colorante	Color Caramelo, Clase Iv	2000 mg/kg
151	Colorante	Negro Brillante PN	150 mg/kg
1520	Colorante	Propilenglicol	25000 mg/kg
155	Colorante	Marrón HT	150 mg/kg
160ai,e,f	Colorante	Carotenoides	200 mg/kg
160aai	Colorante	Carotenes, vegetales	BPF
160b	Colorante	Extractos de Annato	100 mg/kg
161g	Colorante	Cantaxantina	BPF
162	Colorante	Rojo de Remolacha	BPF
163ii	Colorante	Extracto de Piel de Uva	100 mg/kg
170i	Estabilizantes	Carbonato de Calcio	BPF
171	Colorante	Dióxido de Titanio	BPF
172i-iii	Colorante	Óxidos de Hierro	BPF
263	Estabilizantes	Acetato de Calcio	BPF
290	Gas de Envasado	Dióxido de Carbono	BPF
331i	Estabilizantes	Dihidrógenocitrato Sódico	BPF
331iii	Emulsionantes Estabilizantes	Citrato Trisódico	BPF
332i	Estabilizantes	Dihidrógenocitrato Potásico	BPF
332ii	Estabilizantes	Citrato Tripotásico	BPF
334; 335i, ii; 336i,ii; 337	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Tartratos	2000 mg/kg
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542	Regulador de la Acidez, Emulsionante, Estabilizante	Fosfatos	8800 mg/kg
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542	Regulador de la Acidez, Emulsionante, Estabilizante	Fosfatos	10500 mg/kg
352ii	Reguladores de la acidez	Malato de Calcio, (D,L-)	BPF
354	Reguladores de la acidez	Tartrato de Calcio, D,L-	BPF
355	Reguladores de la acidez	Ácido Adípico	BPF
355-357, 359	Regulador de la Acidez	Adipatos	6000 mg/kg
365	Reguladores de la acidez	Fumarato de Sodio	BPF
380	Reguladores de la acidez	Citrato Amónico	BPF
383	Espesantes	Glicerofosfato de Calcio	BPF
400	Estabilizantes	Ácido Algínico	BPF
401	Estabilizantes	Alginato Sódico	BPF
402	Estabilizantes	Alginato Potásico	BPF
403	Estabilizantes	Alginato Amónico	BPF
404	Estabilizantes	Alginato Cálcico	BPF
405	Espesante, Emulsionante	Alginato de Propilenglicol	10000 mg/kg
406	Estabilizantes	Agar	BPF
407	Estabilizantes	Carragenanos y sus sales Na, K, NH4 (incluye Furcelerano)	BPF
407a	Estabilizantes	Algas Euchema Elaboradas (PES)	BPF

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

<b>Leches Fermentadas Sin Tratamiento Térmico(Aromatizadas)</b>			
<b>SIN #</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Substancia</b>	<b>ML</b>
410	Estabilizantes	Goma de Algarrobo	BPF
412	Estabilizantes	Goma Guar	BPF
413	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Goma Tragacanto	BPF
414	Estabilizantes	Goma Árábica (Goma de Acacia)	BPF
415	Estabilizantes	Goma Xantana	BPF
416	Estabilizantes	Goma Karaya	BPF
417	Estabilizantes	Goma Tara	BPF
418	Estabilizantes	Goma Gellan	BPF
425	Espesantes	Harina de Konjac	BPF
432-436	Emulsionante	Polisorbatos	6000 mg/kg
440	Estabilizantes	Pectinas	BPF
442	Emulsionante	Fosfátidos de Amonio	5000 mg/kg
460	Emulsionantes	Celulosa	BPF
460i	Emulsionantes	Celulosa Microcristalina	BPF
460ii	Emulsionantes	Celulosa en Polvo	BPF
461	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Metilcelulosa	BPF
463	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Celulosa Hidroxipropílica	BPF
464	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Metilcelulosa Hidroxipropílica	BPF
465	Estabilizantes Espesantes Emulsionantes	Etilcelulosa Metilica	BPF
466	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Celulosa Carboximetilica de Sodio	BPF
467	Estabilizantes Espesantes Emulsionantes	Hidroxietilcelulosa Etílica	BPF
470	Estabilizantes Emulsionantes	Sales de ácido mirístico, palmítico y esteárico (NH <sub>4</sub> , Ca, K,Na)	BPF
470	Estabilizantes Emulsionantes	Sales de ácido oléico (Ca, Na, K)	BPF
471	Emulsionantes Estabilizantes	Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos	BPF
472b	Estabilizantes	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol	BPF
472e	Emulsionante, Estabilizante,	Ésteres Mono- y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	10000 mg/kg
472f	Emulsionantes, Estabilizantes	Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla)	BPF
473	Emulsionante	Sucroésteres de ácidos grasos	10000 mg/kg
474	Emulsionante	Sucroglicéridos	5000 mg/kg
475	Emulsionante	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos	10000 mg/kg
476	Emulsionante	Ésteres Poliglicéridos de Ácido Ricinoleico Interesterificado	5000 mg/kg
477	Emulsionante	Ésteres de Ácidos Grasos de Propilenglicol	5000 mg/kg
481i, 482i	Emulsionante, Estabilizante	Estearoil-2-Lactitatos	10000 mg/kg
491-495	Emulsionante	Ésteres de Ácidos Grasos de Sorbitano	5000 mg/kg
500i	Reguladores de la acidez	Carbonato de Sodio	BPF
500iii	Reguladores de la acidez	Sesquicarbonato de Sodio	BPF
501i	Reguladores de la Acidez Estabilizantes	Carbonato de Potasio	BPF
501ii	Estabilizantes	Carbonato Ácido de Potasio	BPF
503i	Reguladores de la acidez	Carbonato de Amonio	BPF
504i	Reguladores de la acidez	Carbonato de Magnesio	BPF
504ii	Reguladores de la acidez	Carbonato Ácido de Magnesio	BPF
507	Reguladores de la acidez	Ácido Clorhídrico	BPF
514	Reguladores de la acidez	Sulfatos de Sodio	BPF
515	Reguladores de la acidez	Sulfato de Potasio	BPF
524	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Sodio	BPF
525	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Potasio	BPF
526	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Calcio	BPF
527	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Amonio	BPF
528	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Magnesio	BPF
529	Reguladores de la acidez	Óxido de Calcio	BPF
541i,ii	Regulador de la acidez, Emulsionante	Fosfatos de Sodio y Aluminio	2000 mg/kg
575	Reguladores de la acidez	Glucono-delta-lactona	BPF
578	Reguladores de la acidez	Gluconato Cálcico	BPF
580	Reguladores de la acidez	Gluconato de Magnesio	BPF
636	Aromatizante	Maltol	200 mg/kg
637	Aromatizante	Etilmaltol	200 mg/kg
900a	Emulsionante	Dimetilpolixano	50 mg/kg
941	Gas de Envasado	Nitrógeno	BPF
950	Edulcorante, Aromatizante	Acesulfamo Potásico	1000 mg/kg

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

Leches Fermentadas Sin Tratamiento Térmico(Aromatizadas)				
SIN #	Clase funcional	Substancia	ML	
951	Edulcorante, Aromatizante	Aspartamo	3000	mg/kg
952	Edulcorante	Ciclamatos	250	mg/kg
954	Edulcorante	Sacarina	200	mg/kg
955	Edulcorante	Sucralosa	400	mg/kg
956	Edulcorante	Alitame	100	mg/kg
957	Edulcorantes	Taumatina	BPF	
965	Emulsionantes Estabilizantes Edulcorantes	Maltitol y Jarabe de Maltitol	BPF	
966	Edulcorantes, Emulsionantes	Lactitol	BPF	
967	Edulcorantes, Emulsionantes, Estabilizantes, Espesantes	Xilitol	BPF	
968	Edulcorantes	Eritritol	BPF	
1101iii	Estabilizantes	Bromelina	BPF	
1200	Estabilizantes	Polidextrosas A y N	BPF	
1400	Estabilizantes	Dextrinas, Almidón Tostado Blanco y Amarillo	BPF	
1401	Estabilizantes	Almidón Tratado con Ácido	BPF	
1402	Estabilizantes	Almidón Tratado Alcalinamente	BPF	
1403	Estabilizantes	Almidón Blanqueado	BPF	
1404	Espesantes	Almidón Oxidado	BPF	
1410	Estabilizantes	Fosfato de Monoalmidón	BPF	
1412	Estabilizantes	Dialmidón	BPF	
1413	Estabilizantes	Fosfato Fosfatado de Dialmidón	BPF	
1414	Espesantes	Fosfato Acetilado de Dialmidón	BPF	
1420	Estabilizantes	Almidón acetilado	BPF	
1422	Estabilizantes	Adipato Acetilado de Dialmidón	BPF	
1440	Espesantes	Hidroxipropilalmidón	BPF	
1442	Estabilizantes	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	BPF	
1450	Estabilizantes	Octenil Succinato Sódico de Almidón	BPF	

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico (Simples)			
SIN #	Clase funcional	Substancia	ML
260	Regulador de la Acidez	Ácido Acético, Glacial	BPF
270	Regulador de la Acidez	Ácido Láctico (L-, D- y DL-)	BPF
290	Gas de Envasado	Dióxido de Carbono	BPF
296	Regulador de la Acidez	Ácido Málico (DL-)	BPF
297	Regulador de la Acidez	Ácido Fumárico	BPF
326	Regulador de la Acidez	Lactato de Potasio	BPF
330	Regulador de la Acidez,	Ácido Cítrico	1500 mg/kg
330	Regulador de la Acidez,	Ácido Cítrico	BPF
331i	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Dihidrogenocitrato Sódico	BPF
331iii	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Citrato Trisódico	1500 mg/kg
332i	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Dihidrogenocitrato Potásico	BPF
332ii	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Citrato Tripotásico	BPF
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Tartratos	BPF
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii 450i,iii,v, vi; 451i,ii; 452i,ii,iv, v; 542	Regulador de la Acidez, Emulsionante, Estabilizante,	Fosfatos	200 mg/kg
355-357, 359	Regulador de la Acidez	Adipatos	BPF
400	Espesante, Estabilizante	Ácido Algínico	5000 mg/kg
401	Espesante, Estabilizante	Alginato Sódico	5000 mg/kg
402	Espesante, Estabilizante	Alginato Potásico	5000 mg/kg
403	Espesante, Estabilizante	Alginato Amónico	5000 mg/kg
404	Espesante, Estabilizante	Alginato Cálcico	5000 mg/kg
405	Espesante, Emulsionante	Alginato de Propilenglicol	5000 mg/kg
406	Espesante, Estabilizante	Agar	5000 mg/kg
407	Espesante, Estabilizante	Carragenanos	5000 mg/kg
407a	Espesante, Estabilizante	Algas Marinas Transformadas del Género Eucheuma	5000 mg/kg
410	Espesante, Estabilizante	Goma de Algarrobo	5000 mg/kg
412	Espesante, Estabilizante	Goma Guar	5000 mg/kg
413	Espesante, Estabilizante	Goma Tragacanto	BPF
414	Espesante, Estabilizante	Goma Arábica	5000 mg/kg
415	Espesante, Estabilizante	Goma Xantana	5000 mg/kg
416	Espesante, Estabilizante	Goma Karaya	5000 mg/kg
417	Espesante, Estabilizante	Goma Tara	BPF
418	Espesante, Estabilizante	Goma Gellan	BPF
425	Espesante	Harina de Konjac	BPF
440	Espesante, Estabilizante	Pectinas (Aminadas o No Aminadas)	10000 mg/kg
461	Espesante, Estabilizante	Metilcelulosa	BPF
463	Espesante, Estabilizante	Celulosa Hidroxipropílica	BPF
464	Espesante, Estabilizante	Metilcelulosa Hidroxipropílica	BPF
465	Espesante, Estabilizante	Etilcelulosa Metílica	BPF
466	Espesante, Estabilizante, Emulsionante	Celulosa Carboximetílica de Sodio	BPF
466	Espesante, Estabilizante, Emulsionante	Celulosa Carboximetílica de Sodio	5000 mg/kg
467	Espesante, Estabilizante	Hidroxietilcelulosa etílica	BPF
470	Estabilizante, Emulsionante	Sales de Ácidos Mirísticos, Palmítico y Estaríco (NH <sub>4</sub> , Ca, K, Na)	BPF
470	Estabilizante,	Sales de Ácido Oleíco (Ca, K, Na)	5000 mg/kg
471	Emulsionante, Estabilizante	Monoglicéridos y Diglicéridos	BPF
472a	Estabilizante	Ésteres Acéticos de los mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos	BPF
472b	Estabilizante	Ésteres Lácticos de los mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos	BPF
472c	Estabilizante,	Ésteres cítricos de los mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos	BPF
472e	Estabilizante	Ésteres Mono Y Diacetiltartáricos De Los Mono- Y Diglicéridos De Ácidos Grasos	BPF
472f	Emulsionante, Estabilizante	Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla)	BPF
504i	Regulador de la Acidez,	Carbonato de Magnesio	BPF
504ii	Regulador de la Acidez	Carbonato Ácido de Magnesio	BPF
507	Regulador de la Acidez	Ácido Clorhídrico	BPF



*Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)*

<b>Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico (Simples)</b>			
<b>SIN #</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Substancia</b>	<b>ML</b>
528	Regulador de la Acidez	Hidróxido de Magnesio	BPF
575	Regulador de la Acidez,	Glucono-Delta-Lactona	BPF
941	Gas de Envasado,	Nitrógeno	BPF
965	Estabilizante,	Maltitol y Jarabe de Maltitol	BPF
967	Estabilizante, Espesante	Xilitol	50000 mg/kg
1200	Estabilizante, Espesante	Polidextrosa	30000 mg/kg
1400	Estabilizante, Espesante,	Dextrinas, Almidón Tostado, Blanco y Amarillo	BPF
1401	Estabilizante, Espesante,	Almidón Tratado con Ácido	BPF
1402	Estabilizante, Espesante,	Almidón Tratado Alcalinamente	BPF
1403	Estabilizante, Espesante,	Almidón Blanqueado	BPF
1404	Emulsionante, Espesante,	Almidón Oxidado	BPF
1404	Espesante,	Almidón Oxidado	BPF
1405	Espesante	Almidón Tratado con Enzimas	BPF
1410	Estabilizante, Espesante,	Fosfato de Monoalmidón	BPF
1412	Estabilizante, Espesante,	Fosfato de Dialmidón	BPF
1413	Estabilizante, Espesante,	Fosfato Fosfatado de Dialmidón	BPF
1414	Espesante	Fosfato Acetilado de Dialmidón	BPF
1420	Estabilizante, Espesante	Almidón acetilado	BPF
1422	Estabilizante, Espesante,	Adipato Acetilado de Dialmidón	BPF
1440	Emulsionante, Espesante,	Hidroxipropilalmidón	BPF
1442	Estabilizante, Espesante	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	BPF
1450	Estabilizante, Espesante	Octenil Succinato Sódico de Almidón	BPF

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

Leches Fermentadas (Aromatizadas) con Tratamiento Térmico			
SIN #	Clase funcional	Substancia	ML
100i	Colorante	Curcumina	150 mg/kg
101i,ii	Colorante	Riboflavinas	BPF
102	Colorante	Tartrazina	300 mg/kg
104	Colorante	Amarillo Quinolina	150 mg/kg
110	Colorante	Amarillo Ocaso FCF	300 mg/kg
120	Colorante	Carmines	150 mg/kg
122	Colorante	Azorubina	150 mg/kg
123	Colorante	Amaranto	300 mg/kg
124	Colorante	Ponceau 4R	150 mg/kg
127	Colorante	Eritrosina	300 mg/kg
128	Colorante	Rojo 2G	30 mg/kg
129	Colorante	Rojo Allura AC	300 mg/kg
132	Colorante	Indigotina	300 mg/kg
133	Colorante	Azul Brillante FCF	150 mg/kg
140	Colorante	Clorofila	BPF
141i,ii	Colorante	Clorofilas, Compuestos Cúpricos	500 mg/kg
141i,ii	Colorante	Clorofilas, Compuestos Cúpricos	200 mg/kg
143	Colorante	Verde Indeleble FCF	100 mg/kg
150a	Colorante	Color Caramelo I - Simple	BPF
150b	Colorante	Color Caramelo, Clase	150 mg/kg
150c	Colorante	Color Caramelo, Clase Iii	2000 mg/kg
150d	Colorante	Color Caramelo, Clase Iv	2000 mg/kg
151	Colorante	Negro Brillante PN	150 mg/kg
1520	Colorante	Propilenglicol	25000 mg/kg
155	Colorante	Marrón HT	150 mg/kg
160ai,e,f	Colorante	Carotenoides	200 mg/kg
160aii	Colorante	Carotenes (vegetales)	BPF
160b	Colorante	Extractos de Annato	100 mg/kg
161g	Colorante	Cantaxantina	BPF
162	Colorante	Rojo de Remolacha	BPF
163ii	Colorante	Extracto de Piel de Uva	100 mg/kg
170i	Estabilizantes	Carbonato de Calcio	BPF
171	Colorante	Dióxido de Titanio	BPF
172i-iii	Colorante	Óxidos de Hierros	BPF
181	Colorante, Emulsionante, Estabilizante, Espesante	Ácido Tánico (Taninas, Grado Alimentario)	400 mg/kg
200-203	Conservante	Sorbatos	1000 mg/kg
210-213	Conservante	Benzoatos	300 mg/kg
214, 216, 218	Conservante	Hidroxibenzoatos, p-	120 mg/kg
220-225, 227, 228, 539	Conservante	Sulfitos	100 mg/kg
234	Conservante	Nisina	500 mg/kg
260	Conservantes	Ácido Acético, Glacial)	BPF
261	Conservantes	Acetatos de Potasio	BPF
262i	Conservantes	Acetato de Sodio	BPF
263	Estabilizantes	Acetato de Calcio	BPF
263	Conservantes	Acetato de Calcio	BPF
280	Conservantes	Ácido propiónico	BPF
281	Conservantes	Propionato de Sodio	BPF
282	Conservantes	Propionato de Calcio	BPF
283	Conservantes	Propionato de Potasio	BPF
290	Gas de Envasado	Dióxido de Carbono	BPF
331i	Estabilizantes	Dihidrógenocitrato Sódico	BPF
331iii	Emulsionantes Estabilizantes	Citrato Trisódico	BPF
332i	Estabilizantes	Dihidrógenocitrato Potásico	BPF
332ii	Estabilizantes	Citrato Tripotásico	BPF
334; 335i, ii; 336i,ii; 337	Regulador de la Acidez, Estabilizante	Tartratos	2000 mg/kg
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v;	Regulador de la Acidez, Emulsionante, Estabilizante	Fosfatos	8800 mg/kg

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

Leches Fermentadas (Aromatizadas) con Tratamiento Térmico				
SIN #	Clase funcional	Substancia	ML	
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v;	Regulador de la Acidez, Emulsionante, Estabilizante	Fosfatos	10500	mg/kg
352ii	Reguladores de la acidez	Malato de Calcio, (D,L-)	BPF	
354	Reguladores de la acidez	Tartrato de Calcio, D,L-	BPF	
355	Reguladores de la acidez	Ácido Adípico	BPF	
355-357, 359	Regulador de la Acidez	Adipatos	6000	mg/kg
365	Reguladores de la acidez	Fumarato de Sodio	BPF	
380	Reguladores de la acidez	Citrato de Amonio	BPF	
383	Espesantes	Glicerofosfato de Calcio	BPF	
400	Estabilizantes	Ácido Algínico	BPF	
401	Estabilizantes	Alginato Sódico	BPF	
402	Estabilizantes	Alginato Potásico	BPF	
403	Estabilizantes	Alginato Amónico	BPF	
404	Estabilizantes	Alginato Cálcico	BPF	
405	Espesante, Emulsionante	Alginato de Propilenglicol	10000	mg/kg
406	Estabilizantes	Agar	BPF	
407	Estabilizantes	Carragenanos y sus Sales Na, K, y NH4 (incluye Furcelerano)	BPF	
407a	Estabilizantes	Algas Euchema Elaboradas (PES)	BPF	
410	Estabilizantes	Goma de Algarrobo	BPF	
412	Estabilizantes	Goma Guar	BPF	
413	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Goma Tragacanto	BPF	
414	Estabilizantes	Goma Arábica (Goma de Acacia)	BPF	
415	Estabilizantes	Goma Xantana	BPF	
416	Estabilizantes	Goma Karaya	BPF	
417	Estabilizantes	Goma Tara	BPF	
418	Estabilizantes	Goma Gellan	BPF	
425	Espesantes	Harina de Konjac	BPF	
432-436	Emulsionante,	Polisorbatos	6000	mg/kg
440	Estabilizantes	Pectinas	BPF	
442	Emulsionante	Fosfátidos de Amonio	5000	mg/kg
460	Emulsionantes	Celulosa	BPF	
460i	Emulsionantes	Celulosa Microcristalina	BPF	
460ii	Emulsionantes	Celulosa en Polvo	BPF	
461	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Metilcelulosa	BPF	
463	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Celulosa Hidroxipropílica	BPF	
464	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Metilcelulosa Hidroxipropílica	BPF	
465	Estabilizantes Espesantes Emulsionantes	Etilcelulosa Metílica	BPF	
466	Emulsionantes Estabilizantes y Espesantes	Celulosa Carboximetílica de Sodio	BPF	
467	Estabilizantes Espesantes Emulsionantes	Hidroxietilcelulosa Etílica	BPF	
470	Estabilizantes Emulsionantes	Sales de ácido mirístico, palmítico y esteárico (NH4, Ca, K,Na)	BPF	
470	Estabilizantes Emulsionantes	Sales de Ácido Oléico (Ca, Na, K)	BPF	
471	Emulsionantes Estabilizantes	Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos	BPF	
472b	Estabilizantes	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol	BPF	
472e	Emulsionante, Estabilizante,	Ésteres Mono- y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	10000	mg/kg
472f	Emulsionantes, Estabilizantes	Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla)	BPF	
473	Emulsionante	Sucroésteres de ácidos grasos	10000	mg/kg
474	Emulsionante	Sucroglicéridos	5000	mg/kg
475	Emulsionante	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos	10000	mg/kg
476	Emulsionante	Ésteres Poliglicéridos de Ácido Ricinoleico Interesterificado	5000	mg/kg
477	Emulsionante	Ésteres de Ácidos Grasos de Propilenglicol	5000	mg/kg
481i, 482i	Emulsionante, Estabilizante	Estearoil-2-Lactatos	10000	mg/kg
491-495	Emulsionante	Ésteres de Ácidos Grasos de Sorbitano	5000	mg/kg
500i	Reguladores de la acidez	Carbonato de Sodio	BPF	
500iii	Reguladores de la acidez	Sesquicarbonato de Sodio	BPF	

## Lista de aditivos alimentarios (Norma del Codex para las leches fermentadas)

<b>Leches Fermentadas (Aromatizadas) con Tratamiento Térmico</b>			
<b>SIN #</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Substancia</b>	<b>ML</b>
501i	Reguladores de la Acidez Estabilizantes	Carbonato de Potasio	BPF
501ii	Estabilizantes	Carbonato Ácido de Amonio	BPF
503i	Reguladores de la acidez	Carbonato de Amonio	BPF
504i	Reguladores de la acidez	Carbonato de Magnesio	BPF
504ii	Reguladores de la acidez	Carbonato Ácido de Magnesio	BPF
507	Reguladores de la acidez	Ácido Clorhídrico	BPF
514	Reguladores de la acidez	Sulfatos de Sodio	BPF
515	Reguladores de la acidez	Sulfato de Potasio	BPF
524	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Sodio	BPF
525	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Potasio	BPF
526	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Calcio	BPF
527	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Amonio	BPF
528	Reguladores de la acidez	Hidróxido de Magnesio	BPF
529	Reguladores de la acidez	Óxido de Calcio	BPF
541i,ii	Regulador de la Acidez, Emulsionante	Fosfatos de Aluminio y Sodio	2000 mg/kg
575	Reguladores de la acidez	Glucono-delta-lactona	BPF
578	Reguladores de la acidez	Gluconato de Calcio	BPF
580	Reguladores de la acidez	Gluconato de Magnesio	BPF
636	Aromatizante	Maltol	200 mg/kg
637	Aromatizante	Etilmaltol	200 mg/kg
900a	Emulsionante	Dimilpolixano	50 mg/kg
941	Gas de Envasado	Nitrógeno	BPF
950	Edulcorante, Aromatizante	Acesulfamo Potásico	1000 mg/kg
951	Edulcorante, Aromatizante	Aspartamo	3000 mg/kg
952	Edulcorante	Ciclamatos	250 mg/kg
954	Edulcorante	Sacarina	200 mg/kg
955	Edulcorante	Sucrolosa	400 mg/kg
956	Edulcorante	Alitame	100 mg/kg
957	Edulcorantes	Taumatina	BPF
965	Emulsionantes Estabilizantes Edulcorantes	Maltitol y Jarabe de Maltitol	BPF
966	Edulcorantes, Emulsionantes	Lactitol	BPF
967	Edulcorantes, Emulsionantes, Estabilizantes, Espesantes	Xilitol	BPF
968	Edulcorantes	Eritritol	BPF
1101iii	Estabilizantes	Bromelina	BPF
1200	Estabilizantes	Polidextrosas A y N	BPF
1400	Estabilizantes	Dextrinas, Almidón Tostado Blanco y Amarillo	BPF
1401	Estabilizantes	Almidón Tratado con Ácido	BPF
1402	Estabilizantes	Almidón Tratado Alcalinamente	BPF
1403	Estabilizantes	Almidón Blanqueado	BPF
1404	Espesantes	Almidón Oxidado	BPF
1410	Estabilizantes	Fosfato de Monoalmidón	BPF
1412	Estabilizantes	Dialmidón	BPF
1413	Estabilizantes	Fosfato Fosfatado de Dialmidón	BPF
1414	Espesantes	Fosfato Acetilado de Dialmidón	BPF
1420	Estabilizantes	Almidón acetilado	BPF
1422	Estabilizantes	Adipato Acetilado de Dialmidón	BPF
1440	Espesantes	Hidroxipropilalmidón	BPF
1442	Estabilizantes	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	BPF
1450	Estabilizantes	Octenil Succinato Sódico de Almidón	BPF

**APÉNDICE XXIV**

**ANTEPROYECTO**  
**FORMATO DE LAS DISPOSICIONES SOBRE BEBIDAS DE LECHE FERMENTADA<sup>1</sup>**  
*(al Trámite 3)*

**SECCIÓN 2 – DESCRIPCIÓN**

**2.4 BEBIDAS DE LECHE FERMENTADA COMPUESTA**

**Las bebidas de leche fermentada compuesta** son productos lácteos compuestos, según se definen en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), obtenidas mediante la mezcla de Leche Fermentada, ingredientes no lácteos y/o aromatizantes y agua. Las bebidas de leche fermentada compuesta tienen un contenido [mínimo] de ingredientes lácteos del 40% (w/w). Los ingredientes no lácteos y/o los aromatizantes y el agua pueden mezclarse antes o después de la fermentación.”

**SECCIÓN 3 – COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 INGREDIENTES FRESCOS**

- “Agua potable utilizada para usar en la reconstitución y recombinación, y en los productos a los que se aplica la Sección 2.4”.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- “Gelatina y almidón en:

- Leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación
- Leches fermentadas aromatizadas, Bebidas de leche fermentada compuesta, y
- Leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final, siempre que se agreguen solamente en cantidades ....etc”

**3.3 COMPOSICIÓN**

“En las Leches Fermentadas Aromatizadas y las Bebidas de leche fermentada compuesta, los criterios mencionados anteriormente se aplican a la parte de leche fermentada...etc”

**4 ADITIVOS**

“Bebidas de Leche Fermentada Aromatizada y Compuesta”

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

**Sección 7.1.3**

Otras Leches Fermentadas Compuestas se designarán con términos descriptivos que no induzcan a engaño o error al consumidor, de conformidad con la sección 4.1.1.3 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1999). Los productos a los que se aplica esta norma podrán calificarse con términos que se refieran a la viscosidad del producto, tales como “bebida” o “para beber”, siempre que cumplan con las secciones pertinentes de la Norma y que no induzcan a error o engaño al consumidor”.

---

<sup>1</sup> Si bien no se ha decidido cómo proceder respecto del nuevo trabajo sobre las bebidas a base de leche fermentada (es decir, si añadir estas disposiciones a las normas del Codex para las leches fermentadas o si elaborar una nueva norma) la plantilla que figura a continuación se ha de leer conjuntamente con la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (véanse los párrs. 144 – 147)

## APÉNDICE XXV

### RESPUESTAS DE LA 6ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A PREGUNTAS REMITIDAS POR LA 23ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

#### Leches Fermentadas

##### Ácido láctico - Normas de que se trata: FIL 150:1991 e ISO 11869:1997

CCMAS solicita que CCMMP indique si el método del ácido láctico de la FIL determina la acidez total o el ácido láctico según la disposición.

##### Respuesta:

Esos métodos no miden el ácido láctico sino la acidez titulable y expresan el resultado como ácido láctico

##### Ácido láctico - Normas de que se trata: AOAC 937.05 y AOAC 947.05

CCMAS solicita que CCMMP aclare qué tipo de método se requiere, ya que no puede haber dos métodos de tipo II.

##### Respuesta de FIL/ISO/AOAC Internacional:

Como FIL 150, AOAC 947.05 es un método de Tipo I. Determina la acidez titulable y expresa el resultado como ácido láctico Ése es el único método que se debe considerar.

El AOAC 937.05 es un método más antiguo que utiliza espectrofotometría. Ése debería ser un método de Tipo III (este método no se debería considerar).

##### Microorganismos que constituyen el cultivo - Normas de que se trata: FIL 149A:1997

CCMAS solicita que CCMMP aclare si se ha llevado a cabo un estudio conjunto y de qué tipo de método se trata.

##### Respuesta:

El método es un método de Tipo I. No se ha llevado a cabo ningún estudio conjunto. Como consecuencia de ello no hay ningún resultado disponible. El Anexo a la norma se preparó en base a métodos de análisis publicados en documentos científicos de consulta. Se distribuyó un cuestionario entre los miembros del equipo de acción conjunta FIL/ISO/AOAC Internacional y las observaciones se tomaron en consideración al redactar la norma (Cuestionario 1496/D del 28 de mayo de 1996).

#### Yogur

**Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus**  $\geq 10^7$  cfu/g - Normas de que se trata FIL 117B: 1997 e ISO 7889.

CCMAS solicita que CCMMP aclare si se ha llevado a cabo un estudio conjunto y de qué tipo de método se trata.

##### Respuesta:

El método es un método de Tipo I. En 1978 se llevó a cabo un amplio análisis inter laboratorios para determinar la idoneidad de los siguientes medios de cultivo : leche descremada/desnatada, medios MRS y M17 acidificados a pH 5.4, medio de Lee, medio LAB ,medio diferencial LS (para referencias a métodos ver Norma FIL 117A:1988).

La prueba inter laboratorios se llevó a cabo en 30 muestras de yogur adquirido en el mercado local de distintos países e incluyó a los siguientes países:

Italia, Reino Unido, Suiza, Australia, Alemania, Japón y Bélgica.

El estudio no ha sido publicado en una revista científica con revisión paritaria.

El Prof. Accolas, que en ese momento era el Presidente del grupo E44 de FIL/ISO/AOAC y coordinador del estudio inter laboratorios, sólo redactó informes periódicos. Lamentablemente, después de tantos años, ya no se pueden publicar los resultados del análisis del anillo, ya que el Prof. Accolas ha fallecido hace ya muchos años y los datos no están más disponibles.

*Nota: ISO 7889 | FIL 117:2003 se ha publicado. Se recomienda que esta norma se incluya en la disposición.*

**Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus**  $\geq 10^7$  cfu/g - Normas de que se trata FIL 146B 146: 1991 e ISO 9232.

CCMAS solicita que CCMMP aclare si se ha llevado a cabo un estudio conjunto y de qué tipo de método se trata.

*Respuesta:*

El método es un método de Tipo I. Se llevaron a cabo dos análisis inter laboratorios, en 1982 (análisis piloto) y en 1984 (análisis del anillo) respectivamente. Ambos análisis tomaron en consideración cepas puras de *S. thermophilus* y *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* proporcionadas por cada miembro. El último estudio incluyó 8 laboratorios diferentes de Países Miembros de la FIL (Checoslovaquia, Dinamarca, Francia, Italia, España, Suiza, el Reino Unido e Israel). Los métodos que se aplicaron para la clasificación de las distintas cepas se describen en la Norma. El resultado del análisis del anillo nunca se publicó, pero la norma se redactó en base a esos datos. En el acta de la reunión del grupo, en Milán, el 11 de marzo de 1985, aparece un resumen de los resultados.

*Nota: ISO 9232 | FIL 146:2003 conjunta se ha publicado. Se recomienda que esta norma se incluya en la disposición.*

## **VARIEDADES INDIVIDUALES DE QUESO**

**Extracto seco (Total materia sólida) - Normas de que se trata: FIL 4A: 1982, ISO 5534: 1985 y AOAC 926.08**

CCMAS solicita que CCMMP aclare la diferencia de resultado si se compara con el método anterior

Respuesta de FIL/ISO/AOAC Internacional:

En este punto la situación es un tanto confusa. Primeramente, según la edición de 1994 del Vol 13, FIL4A e ISO 5534 fueron aprobados como métodos para total de materia sólida en el queso, así que quizás se deba revisar el estado actual. En segundo lugar, no queda claro qué quiere decir CCMAS con el "método anterior". Se supone que la pregunta hace referencia a una comparación entre los métodos FIL/ISO y el método de AOAC. El Grupo Tripartito no está al tanto de que existan datos comparativos para estos métodos. No obstante, desde un punto de vista técnico, querríamos indicar que tanto el método anterior como los métodos recomendados hacen evaporar la materia volátil del producto, la que luego se extrae como humedad. El método del horno a 102 °C quizás dé resultados de humedad que se excedan un tanto, ya que a esa temperatura la muestra se podría poner un poco parda, lo que es una indicación de una reacción entre la lactosa y la proteína, que podría resultar en una cierta pérdida de agua con lactosa. No obstante, se considera poco probable que ello sea un tema de importancia, ya que el queso contiene muy poca lactosa. Se hace notar además, para enfatizar este punto, que el método de 102°C se utiliza para una amplia gama de productos lácteos, incluidos productos tales como la leche entera en polvo y la leche desnatada/descremada en polvo con niveles típicos de lactosa de entre un 35% y un 50% respectivamente. El método anterior (método de horno al vacío) podría llevar a resultados demasiado bajos, ya que no todos los tipos de horno al vacío permiten la circulación de aire fresco, lo que significa que existe un riesgo de saturación de la atmósfera dentro del horno. Por lo tanto, el método recomendado es el método preferido.