

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**ALINORM 06/29/11**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

29º período de sesiones

Ginebra, Suiza, 3-7 de julio de 2006

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

*Queenstown, Nueva Zelandia, 27 de marzo – 1º de abril de 2006*

**Nota:** *Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2006/8-MMP*

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

CL 2006/8-MMP  
Abril de 2006

- A:** Puntos de Contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas
- De:** Secretario  
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 séptima reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (ALINORM 06/29/11)**

El informe de la séptima reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 29º período de sesiones (Ginebra, Suiza, 3-7 de julio de 2006).

**PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 29º PERÍODO DE SESIONES**

## **Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 8**

1. ***Proyecto de Enmienda de la Sección 2 “Descripción” de la Norma General para el Queso*** (ALINORM 06/29/11 párr. 25 y Apéndice II);
2. ***Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada Evaporada y Grasa Vegetal*** (ALINORM 06/29/11, párr. 39 y Apéndice III);
3. ***Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo*** (ALINORM 06/29/11, párr. 39 y Apéndice IV);
4. ***Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) Condensada y Grasa Vegetal*** (ALINORM 06/29/11, párr. 39 y Apéndice V);
5. ***Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)*** (ALINORM 06/29/11, párr. 64 y Apéndice VI);
6. ***Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)*** (ALINORM 06/29/11, párr. 64 y Apéndice VII);
7. ***Proyecto de Norma Revisada para los Quesos de Suero*** (ALINORM 06/29/11, párr. 71 y Apéndice VIII);

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, 15ª edición). Las observaciones deberán remitirse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Italia (fax +30 06 57054593; correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), *preferible*), **a más tardar el 31 de mayo de 2006**.

### **Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5/8**

1. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam (C-4)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice IX);
2. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice X);
3. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Havarti (C-6)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XI);
4. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Samsó (C-4)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XII);
5. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XIII);
6. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Tilsiter (C-11)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XIV);
7. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin (C-13)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XV);
8. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XVI);
9. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Cottage (C-16)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XVII);
10. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XVIII);
11. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Queso Crema) (C-31)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XIX);
12. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XX);
13. *Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XXI);
14. *Anteproyecto de Norma Revisada para la Mozzarella (C-4)* (ALINORM 06/29/11, párr. 85 y Apéndice XXII);
15. *Anteproyecto de Norma Revisada para la materias Grasas Lácteas para Untar* (ALINORM 06/29/11, párr. 106 y Apéndice XXIII);

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, 15ª edición). Las observaciones deberán remitirse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Italia (fax +30 06 57054593; correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), *preferible*), **a más tardar el 31 de mayo de 2006**.

### **Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5**

1. *Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos* (ALINORM 06/29/11, párr. 143 y Apéndice XXIV);

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre el documento en cuestión deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex (Trámite 5) (*Manual de procedimiento del Codex Alimentarius*, 15ª edición). Las observaciones deberán remitirse 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), *preferible*), **a más tardar el 31 de mayo de 2006**.

**PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN*****Métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos*** (ALINORM 06/29/11 párr. 167)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a formular observaciones sobre este asunto. Las observaciones deberán remitirse a la Sra. Audrey Taulalo, Codex Comité on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, P.O. Box 2835 Wellington, Nueva Zelandia Fax +64 4 463 2583 – Correo electrónico [audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz](mailto:audrey.taulalo@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), *preferible*), **a más tardar para el 30 de septiembre de 2007.**

## ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página vi
SIGLAS	página ix
INFORME DE LA SÉPTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 24
	<b><i>Párrafos</i></b>
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)	3-6
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del programa)	7-21
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del programa)	
Proyecto de Enmienda de la Sección 2 “descripción” de la norma general del Codex para el queso (Tema 3a del programa)	22-25
Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada y grasa vegetal; Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo; Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) Condensada y Grasa Vegetal (Temas 3b, 3c, 3d del programa)	26-39
Proyecto de Normas Revisadas para el Cheddar (C-1) y el Danbo (C-3) (Temas 3e y 3f del Programa)	40-64
Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Suero (Tema 3g del programa)	65-71
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del programa)	
Anteproyectos de Normas Revisadas para el Edam (C-4), el Gouda (C-5), el Havarti (C-6), el Samsó (C-7), el Emmental (C-9), el Tilsiter (C-11), el Saint-Paulin (C-11), el Provolone (C-15), el Queso Cottage (C-16), el Coulommiers (C-18), el Queso de Nata (Queso Crema) (C-31), el Camembert (C-33), el Brie (C-34), y Anteproyecto de Norma para la Mozzarella (Tema 4 a-n del programa)	72-85
Anteproyecto de Formato de las Disposiciones de Bebidas de Leche Fermentada (Tema 4o del programa)	86-97
Anteproyecto de Norma para los Productos Lácteos para Untar (Tema 4p del programa)	98-106
Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido (Tema 4q del programa)	107-120
Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos (Tema 4r del programa)	121-145
LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHE FERMENTADAS (Tema 5 del programa)	146-150
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CUESTIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS NO NORMALIZADOS (Tema 6 del programa)	151-155
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA MODIFICACIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS (Tema 7 del programa)	157-159
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)	160-173
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 9 del programa)	174

### LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de Participantes	página 26
Apéndice II:	Proyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso	página 39
Apéndice III:	Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	página 40
Apéndice IV:	Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo	página 44
Apéndice V:	Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	página 48
Apéndice VI:	Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)	página 52
Apéndice VII:	Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)	página 57
Apéndice VIII:	Proyecto de Norma del Codex para los Quesos de Suero	página 61
Apéndice IX:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam (C-4)	página 64
Apéndice X:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)	página 69
Apéndice XI:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Havarti (C-6)	página 74
Apéndice XII:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Samsó (C-7)	página 79
Apéndice XIII:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)	página 84
Apéndice XIV:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Tilsiter (C-11)	página 89
Apéndice XV:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin (C-13)	página 94
Apéndice XVI:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)	página 99
Apéndice XVII:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Cottage (C-16)	página 104
Apéndice XVIII:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)	página 109
Apéndice XIX:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Crema (Queso de Nata, "Cream Cheese") (C-31)	página 113
Apéndice XX:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)	página 119
Apéndice XXI:	Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)	página 123
Apéndice XXII:	Anteproyecto de Norma para la Mozzarella	página 127
Apéndice XXIII:	Anteproyecto de Norma Revisada para Materias Grasas Lácteas para Untar	página 133
Apéndice XXIV:	Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos	página 139
Apéndice XXV:	Lista de Aditivos Alimentarios (Norma del Codex para Leches Fermentadas)	página 145
Apéndice XXVI:	Método de Análisis y Muestreo para los Productos Lácteos	página 148
Apéndice XXVII:	Documento de proyecto para un nuevo trabajo referente a la Enmienda de la Lista de Aditivos Alimentarios incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas	página 167
Apéndice XXVIII:	Marco temporal propuesto para la finalización de los trabajos	página 169

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su séptima reunión, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos llegó a las siguientes conclusiones:

### Asuntos que se someten a la adopción de la Comisión del Codex Alimentarius en su 29º período de sesiones:

El Comité recomendó la adopción en el Trámite 8 de los siguientes proyectos de normas:

- Enmienda de la Sección 2 “Descripción” de la Norma General del Codex para el Queso (párr. 25 y Apéndice II);
- Proyectos de Normas para Mezclas de Leche Desnatada Evaporada y Grasa Vegetal; para Mezclas de Leche Desnatada y Grasa Vegetal en Polvo, y para Mezclas de Leche Desnatada Condensada y Grasa Vegetal (párr. 39 y Apéndice III-IV);
- Proyectos de Normas Revisadas para el Cheddar (C-1) y para el Danbo (C-3) (párr. 64 y Apéndices VI-VII);
- Proyecto de Norma Revisada para los Quesos de Suero (párr. 71 y Apéndice VIII).

El Comité recomendó la adopción en el Trámite 5/8 de los proyectos de normas siguientes:

- Anteproyectos de Normas Revisadas para el Edam (C-4), el Gouda (C-5), el Havarti (C-6), el Samsó (C-7), el Emmental (C-9), el Tilsiter (C-11), el Saint Paulin (C-13), el Provolone (C-15), el Queso Cottage (C-16), el Coulommiers (C-18), el Queso Crema (Queso de Nata) (C-31), el Camembert (C-33), el Brie (C-34), y Anteproyecto de norma para la Mozzarella (párr. 84 y Apéndices IX-XXII);
- Anteproyecto de Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar (párr. 105 y Apéndice XXIII);

El Comité recomendó la adopción en el Trámite 5 del texto siguiente:

- Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos (párr. 142 y Apéndice XXIV).

### Asuntos que se someten al examen de la Comisión:

El Comité:

- pidió a la Comisión que enmendara la Norma para Sueros en Polvo (CODEX STAN A-15-1995, Rev. 1-2003) a fin de incorporar la disposición relativa al peróxido de benzoilo (párr. 21);
- pidió a la Comisión que enmendara la *Norma General del Codex para el Queso* ((CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999) y otros textos pertinentes, según fuera apropiado, para incluir una referencia específica al *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y suprimir las disposiciones que figuraban en la Sección 6.2 puesto que ya formaban parte del nuevo Código (párrs. 36-37);
- convino en remitir un documento de proyecto relativo a la enmienda de la lista de aditivos alimentarios que figuraba en la *Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas* (CODEX STAN A-9-1976, Rev. 1-2003) a fin de que se aprobara como nuevo trabajo en el marco del Procedimiento acelerado (párr. 158 y Apéndice XXVII).

### Asuntos de interés para la Comisión:

El Comité:

- reiteró su posición de que era necesario de que en todo el Codex se aplicara sistemáticamente el factor de conversión utilizado para calcular el contenido de proteína de la leche, e indicó que seguía apoyando el factor de conversión de nitrógeno de 6,38 por considerarlo científicamente justificado. En vista de que el CCNFSDU estaba examinando las aplicaciones de un factor diferente en la elaboración de una norma relativa a los preparados para lactantes, el Comité recomendó que la Comisión se planteara el problema de la coherencia, remitiendo al CCMAS la siguiente pregunta: ¿Cuál es el factor apropiado que debe utilizarse al convertir el contenido de nitrógeno a contenido de proteína cuando se analiza el contenido de proteína de la leche en el contexto de los métodos de análisis actuales? (párrs. 17-18);

- convino en que el trabajo relativo a las bebidas lácteas fermentadas se incluyera en la *Norma del Codex para Leches Fermentadas*, con el claro entendimiento de que el alcance de este trabajo se limitaría a la elaboración de disposiciones para las bebidas lácteas fermentadas, sin volver a abrir debate alguno sobre las disposiciones ya incluidas en la Norma. Asimismo acordó devolver al Trámite 2 el ahora denominado Anteproyecto de Enmienda de la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* relativo a las leches fermentadas compuestas a fin de que un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por Indonesia lo volviera a redactar, con objeto de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a nuevo examen en la próxima reunión (párrs. 89 y 95);
- convino en devolver el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido al Trámite 2 a fin de que un Grupo de Trabajo presencial dirigido por Nueva Zelanda lo redactara nuevamente para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo nuevamente en la próxima reunión (párr. 118);
- acordó establecer un Grupo de Trabajo presencial dirigido por la Comunidad Europea, que se reuniría inmediatamente antes de la próxima reunión del Comité, para examinar el Proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos junto con las observaciones presentadas en el Trámite 6 (párr. 142);
- acordó que Estados Unidos revisaría las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas que se referían a leches fermentadas aromatizadas, con objeto de distribuir las y recabar observaciones para su examen en la próxima reunión (párr. 148);
- acordó interrumpir el examen del tema relativo a la denominación de productos lácteos no normalizados (párr. 154);
- acordó solicitar información mediante una carta circular, sobre los métodos de análisis y muestreo requeridos en las normas para leche y productos lácteos y pedir al Grupo de Trabajo FIL/ISO sobre métodos de análisis y muestreo que preparara una lista de los métodos exigidos en las normas que estaba elaborando el Comité y que examinara los métodos de análisis y muestreo en vigor para la leche y los productos lácteos, proporcionando recomendaciones para actualizar las listas (párr. 166);
- manifestó su preocupación por la falta de planes de muestreo apropiados para la leche y los productos lácteos que podría dar lugar a una variedad de interpretaciones, lo cual crearía problemas para garantizar la protección del consumidor y la adopción de prácticas de comercio leal; por consiguiente acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por Nueva Zelanda que preparara un documento de debate sobre los planes de muestreo para productos lácteos en presencia de errores de medición significativos, a fin de examinarlo en su próxima reunión (párr. 172).

#### **Asuntos de interés para los otros comités y grupos de acción del Codex:**

##### Comité Ejecutivo

El Comité:

- convino en remitir al Comité Ejecutivo en su 58ª reunión un cuadro que recopilara toda la información referente a los plazos para finalizar trabajos en curso (párr. 16 y Apéndice XXVIII).

##### Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

El Comité:

- manifestó su preocupación por las consecuencias que tendría para su trabajo el establecimiento de una definición de ácidos grasos trans y pidió al CCFL que tomara en cuenta esta preocupación (párr. 20);
- remitió al CCFL, para su ratificación, las secciones sobre etiquetado de los Proyectos de Normas para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada y Grasa Vegetal, para Mezclas de Leche Desnatada y Grasa Vegetal en Polvo y para Mezclas de Leche Desnatada Condensada y Grasa Vegetal (párr. 39 y Apéndices III y V);
- remitió al CCFL, para su ratificación, las secciones de etiquetado de los proyectos y anteproyectos de normas para quesos específicos, junto con la aclaración relativa a las disposiciones obligatorias sobre etiquetado del país de origen (párrs. 57-60, 64, 85, y Apéndices VI-VII, IX-XXII);

- remitió al CCFL la sección sobre etiquetado del Anteproyecto de Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar, para su ratificación (párr. 105 y Apéndice XXIII).

#### Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)

El Comité:

- pidió al CCFAC que revisara los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989) del Codex a fin de asociar a la clase funcional “Estabilizantes” el cloruro de potasio (SIN 508), el cloruro de calcio (SIN 509), los citratos de calcio (SIN 333), el propilene glycol alginato (SIN 405) y el citrato sódico dihidrógeno (SIN 331i), y el lactato de sodio (SIN 325) a la clase funcional “Reguladores de la acidez” (párr. 35);
- remitió al CCFAC, para su ratificación, las secciones sobre aditivos de los Proyectos de Normas para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) Elaborada y Grasa Vegetal, para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo, y para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) Condensada y Grasa Vegetal, y pidió que el CCFAC brindara orientación sobre la manera de integrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (párr. 39 y Apéndices III-V);
- pidió al CCFAC que incluyera la oleoresina de paprika (SIN 160c) en su lista de prioridades para examen del JECFA y que determinara la disponibilidad de las informaciones y datos que necesitaba el JECFA para evaluar el uso de esta sustancia como colorante en alimentos (párr. 45);
- remitió al CCFAC las secciones sobre aditivos de los proyectos y anteproyectos de normas para quesos específicos, para su ratificación (párrs. 64, 85 y Apéndices VI-VII, IX-XXII);
- remitió al CCFAC la sección sobre aditivos del Anteproyecto de Norma para Materias Grasas Lácticas para Untar, para su ratificación (párr. 105 y Apéndice XXIII);
- remitió al CCFAC, para su ratificación, las listas de disposiciones sobre aditivos destinados al uso en leches fermentadas simples y con tratamiento térmico contenidas en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (párr. 148 y Apéndice XXV).

#### Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

El Comité:

- remitió al CCMAC la lista de métodos de análisis y muestreo destinados a las normas que se estaban elaborando y la lista actualizada de métodos de análisis y muestreo para productos lácteos, para su ratificación (párr. 168 y Apéndice XXVI).

#### Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

El Comité:

- convino en pedir al CCFICS que formulara observaciones sobre la coherencia del Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos con las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005) (párr. 144 y Apéndice XXIV).

**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

## INTRODUCCIÓN

1. La séptima reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se llevó a cabo en Queenstown, Nueva Zelanda, del 27 de marzo al 1º de abril de 2006, por cordial invitación del Gobierno de Nueva Zelanda. La reunión estuvo presidida por el Dr. Steve Hathaway, Director del Grupo Científico del Organismo para la Inocuidad de los Alimentos de Nueva Zelanda. Participaron en ella delegados de 59 Estados Miembros y de una Organización Miembro y observadores de cuatro organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe en el Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Steve Hathaway declaró abierta la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre del Gobierno de Nueva Zelanda.

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

3. El Comité aprobó el programa provisional según se propuso. Se observó que el tema 5 debía hacer referencia a la Norma del Codex para Leches Fermentadas y no para “productos de leche fermentada”, y se acordó debatir el tema 3 (g) antes que los temas 3(e) y (f).

4. A efectos de agilizar la labor se convino establecer grupos de trabajo especiales sobre aditivos alimentarios<sup>2</sup> y sobre productos lácteos para untar<sup>3</sup>.

5. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo Especial sobre Aditivos Alimentarios elaboraría recomendaciones sobre las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios relacionados con los temas 3b – d (mezclas), temas 3e – f y 4a – n (normas para quesos específicos) y tema 5 (leches fermentadas); utilizaría un enfoque horizontal y concentraría su labor en identificar las clases funcionales de aditivos tecnológicamente necesarios, y elaboraría recomendaciones que, en la medida de lo posible, hicieran referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

6. La delegación de la Comunidad Europea presentó el documento de sala (CRD 1) sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros conforme al párrafo 5 del Artículo II.5 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

## CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del Programa)<sup>4</sup>

7. El Comité tomó nota de las cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º y 28º períodos de sesiones, por el Comité Ejecutivo en su 57ª reunión y por otros Comités del Codex con respecto a los anteproyectos de normas aprobados en el Trámite 5 y adelantados al Trámite 6 en el 27º período de sesiones de la Comisión; de la respuesta de la Comisión a la propuesta de una nueva Norma para el Queso Parmesano; de la aclaración sobre la toma de decisiones con plazo determinado; del pedido del Comité Ejecutivo en su 57ª reunión de que se le informara con respecto al plazo propuesto para finalizar todos los temas aprobados como nuevos trabajos antes de 2004; del estado de tramitación de las ratificaciones y aclaraciones solicitadas por el Comité del Codex Sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), el Comité del Codex Sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex Sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), y de la cuestión del factor de conversión del nitrógeno, propuesto en la actualidad por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), en el proyecto de Norma para Preparados para Lactantes.

---

<sup>1</sup> CX/MMP 06/7/1

<sup>2</sup> Estados Unidos de América (presidente), Australia (relator), Canadá, Comunidad Europea, Francia, Japón, Malasia, México, Nepal, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Suiza, Tailandia y la FIL.

<sup>3</sup> Comunidad Europea (presidente), Australia, Brasil, Canadá, España, Francia, Malasia, Nueva Zelanda, el Reino Unido y los Estados Unidos de América.

<sup>4</sup> CX/MMP 06/7/2; CRD 10 (Observaciones de la India y la FIL)

8. En especial, el Comité hizo observaciones y tomó decisiones sobre los siguientes asuntos:

***Nueva Norma para el Queso Parmesano***

9. Luego de la respuesta de la Comisión a las preguntas remitidas por el Comité en su sexta reunión, la cuestión no se debatió. No obstante, la delegación de los Estados Unidos de América y la de la Comunidad Europea hicieron las siguientes declaraciones:

10. La delegación de los Estados Unidos de América (EE.UU.) informó al Comité que, en vista de la opinión de las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS sobre las cuestiones referentes a las indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas remitidas por este Comité durante su sexta reunión así como de la conclusión a la que llegó el Presidente de la Comisión en el 28° período de sesiones, y a fin de que la autonomía e integridad del mandato de la Comisión no se vieran socavados por una prolongación de este debate y de facilitar la labor en curso de este Comité, los Estados Unidos solicitaban al Comité que aprobara y siguiera las opiniones presentadas por las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS.

11. Dichas opiniones legales establecían que "... en las disposiciones de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, las disposiciones relativas a la elaboración de normas del Codex y otros textos afines, y los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos"... no figura ninguna cláusula en virtud de la cual, al decidir si debe prepararse o no una norma con arreglo al marco de referencia citado, la Comisión y sus órganos auxiliares deban estar limitados por la legislación nacional o la legislación conexas respecto de la protección de indicaciones geográficas adoptadas por sus miembros". Afirmaban además que "en consecuencia, el hecho de que el Parmigiano-Reggiano esté registrado como denominación de origen protegida (DOP) por la CE no impide que una mayoría de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius decida elaborar una norma del Codex sobre el queso parmesano, si se cumplen los criterios aplicables para la aceptación de nuevos trabajos", y que "no existen requisitos en el sentido de que los aspectos de la protección de la propiedad intelectual, por ejemplo, marcas comerciales, marcas de certificación, indicaciones geográficas o denominaciones de origen protegidas deban considerarse criterios que el Codex tiene que tomar en consideración al decidir si aceptar o no nuevos trabajos o si adoptar o no normas".

12. Asimismo, los Estados Unidos recomendaron que el Comité reconociera y aceptara expresamente las conclusiones sumarias proporcionadas por el Presidente de la Comisión al deliberar con respecto al trabajo de este Comité.

13. La delegación de la Comunidad Europea (CE) declaró que había expresado su reserva durante el 28° período de sesiones de la Comisión con respecto a la opinión de las oficinas jurídicas de la FAO y de la OMS, declarando que la misma no estaba completa (ALINORM 05/28/41, párrafo 172). La opinión expresada por los servicios jurídicos de la FAO y de la OMS no había sido aprobada por la Comisión, y por lo tanto la CE consideraba que no podía interpretarse como una opinión expresada por aquella. Era sólo uno de los elementos del debate mantenido en la Comisión, y no debía considerarse aisladamente. El resultado del debate había sido la decisión de mantener la cuestión en suspenso, debido esencialmente a las opiniones divergentes de los miembros sobre el tema (ALINORM 05/28/41, párrafo 174).

14. Además, la CE consideraba que los servicios jurídicos sólo habían expresado un "punto de vista estrictamente legal" y que dicha opinión era limitada ya que debían tomarse en cuenta consideraciones más amplias, incluidos los derechos de propiedad de terceros. Asimismo se había expresado, en el párrafo 20, que la opinión de los servicios jurídicos se formulaba "sin perjuicio del cumplimiento de todos los criterios y requisitos de procedimiento pertinentes para la elaboración de normas, incluida la necesidad de un documento sobre la base del cual la Comisión adoptará su decisión". Desde un punto de vista jurídico y normativo, la CE creía que la opinión de los servicios jurídicos no debería socavar los derechos de propiedad intelectual, tales como marcas, patentes o indicaciones geográficas.

15. El Comité tomó nota de las declaraciones de los Estados Unidos y la Comunidad Europea pero no extrajo una conclusión al respecto.

***Plazo propuesto para finalizar todos los temas aprobados como nuevos trabajos antes de 2004***

16. El Comité acordó examinar el marco temporal para la finalización del trabajo con respecto a cada uno de los temas correspondientes y enviar una tabla que recopilara toda la información al Comité Ejecutivo en su 58ª reunión.

***Factor de conversión del nitrógeno***

17. El Comité ya había establecido el uso de un factor de conversión del nitrógeno de 6,38 en todas las normas para productos lácteos adoptadas por la Comisión que abordaran el contenido de proteína, criterio que estaba respaldado por la literatura científica. El Comité reiteró su posición de que se requería la aplicación sistemática en todo el Codex del factor de conversión utilizado para el cálculo del contenido de proteína de leche, e indicó que seguía apoyando el factor de conversión del nitrógeno de 6,38 por estar científicamente justificado.

18. Como el CCNFSU se hallaba deliberando sobre las aplicaciones de un factor diferente en la elaboración de una norma para los preparados para lactantes, el Comité recomendó que la Comisión reconociera la cuestión de la coherencia y que se remitiera la siguiente pregunta al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS): ¿Cuál es el factor apropiado que debe utilizarse al convertir el contenido de nitrógeno a contenido de proteína cuando se analiza el contenido de proteínas de la leche en el contexto de los métodos de análisis actuales?

***Otras cuestiones*****Definición de ácidos grasos trans**

19. La delegación de Suiza señaló al Comité que la inclusión de la definición de ácidos grasos trans en los textos del Codex se debatiría durante la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) que se celebraría del 1º al 5 de mayo de 2006). El observador de la Asociación lechera europea (EDA) expresó que dicha definición no tomaba en cuenta las diferencias fisiológicas entre las diversas definiciones. Se estaban realizando nuevas investigaciones, especialmente sobre los ácidos grasos trans contenidos en forma natural en la leche. EDA consideraba que en la reunión del CCFL se debería aplazar la inclusión de esta definición hasta tanto no se dispusiera de las conclusiones de dicha investigación.

20. El Comité expresó su inquietud con respecto a las consecuencias del establecimiento de una definición de ácidos grasos trans en su labor e invitó al CCFL a que tomara en cuenta dichas inquietudes.

**Peróxido de benzoilo**

21. El Comité expresó que luego de que el JECFA evaluara positivamente la inocuidad del peróxido de benzoilo, en su 37ª reunión el CCFAC había remitido la disposición referente al peróxido de benzoilo al 28º período de sesiones de la Comisión para su inclusión en la NGAA en la categoría de alimentos 01.8.2 (suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero), con un NM de 100mg/kg. En vista de lo expresado anteriormente, el Comité solicitó que en su 29º período de sesiones la Comisión enmendara la Norma para Sueros en Polvo (CODEX STAN A-15-1995, Rev. 1 – 2003) a fin de incluir la disposición referente al peróxido de benzoilo.

## **EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del programa)**

### **PROYECTO DE ENMIENDA DE LA SECCIÓN 2 “DESCRIPCIÓN” DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (Tema 3a del programa)<sup>5</sup>**

22. El Comité recordó que durante su sexta reunión se había convenido retener en el Trámite 7, el Proyecto de Enmienda de la Sección 2 “Descripción” de la *Norma General del Codex para el Queso* y solicitar observaciones referentes a los valores del contenido mínimo de proteína del queso, la justificación de dichos valores y su forma de expresión (por ejemplo, respecto del extracto seco o de la masa como tal), en el entendimiento de que la información recabada facilitaría las deliberaciones en la próxima reunión<sup>6</sup>.

23. El Comité tomó nota de lo siguiente: el nivel mínimo de proteína del queso se había debatido ampliamente sin que se llegara a un acuerdo sobre un valor numérico para el contenido mínimo de proteína; además, otras normas para quesos no especificaban un valor numérico para dicho contenido mínimo. Asimismo, ya que era posible elaborar queso con un contenido proteico muy bajo, se corría el riesgo de excluir algunos tipos de queso del mercado internacional si se determinaba un valor numérico para el contenido mínimo de proteína.

24. Por consiguiente, el Comité respaldó el enfoque propuesto de que el contenido de proteína del queso no debía estar sujeto a un límite cuantitativo sino que debía ser claramente más alto que el nivel de proteína de la mezcla de materiales lácteos con la cual se elaboraba el queso, que se enumeraban en la Sección 2.1 a) “Descripción” de la *Norma General del Codex para el Queso*.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Enmienda de la Sección 2 (Descripción) de la Norma General del Codex para el Queso**

25. El Comité acordó remitir el proyecto de enmienda a la Comisión en su 29º período de sesiones para su aprobación en el Trámite 8 (ver Apéndice II).

### **PROYECTO DE NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EVAPORADA Y GRASA VEGETAL; PROYECTO DE NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO; PROYECTO DE NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) CONDENSADA Y GRASA VEGETAL (Temas 3b, 3c, 3d del programa)<sup>7</sup>**

26. El Comité señaló que en su 27º período de sesiones la Comisión había aprobado los textos en el Trámite 5 y los había adelantado al Trámite 6<sup>8</sup>. Agregó que en la 33ª reunión del CCFL se habían aprobado las disposiciones de etiquetado propuestas en los tres proyectos de norma y solicitó al Comité que considerara si era necesario aclarar mejor o enmendar el segundo párrafo de la sección 7.2 “Declaración del contenido total de grasa”, entendiéndose que toda enmienda efectuada sería remitida nuevamente al CCFL para su ratificación<sup>9</sup>. Agregó que el CCFAC en su 37ª reunión había ratificado algunas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en los tres proyectos de norma y había devuelto otras al Comité<sup>10</sup>.

<sup>5</sup> ALINORM 04/27/11, Apéndice II; CL 2005/14-MMP, Parte B; CX/MMP 06/7/3/ (Observaciones en respuesta a la CL 2004/15-MMP presentadas por Argentina, Brasil, Nueva Zelandia, Uruguay y Venezuela); CRD 2 (Observaciones de Filipinas); CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea)

<sup>6</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 22.

<sup>7</sup> ALINORM 04/27/11 Apéndices III, IV, V; CL 2004/28-MMP; CX/MMP 07/7/4 (Observaciones en el Trámite 6 de Argentina, Australia, Canadá, Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Francia y Venezuela); CX/MMP 06/7/4 Add. 1 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas por la Comunidad Europea y la India); CRD 2 (Observaciones de Cuba, Filipinas, la India, Indonesia, Malasia y la FIL); CRD 14 Revisado (Recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Aditivos Alimentarios).

<sup>8</sup> ALINORM 04/27/11, párrafos 75-76 y Apéndice IV

<sup>9</sup> ALINORM 05/28/22, párrafos 14-19

<sup>10</sup> ALINORM 05/28/11, párrafo 44, Apéndice V.

**Observaciones generales**

27. El Comité consideró el texto remitido por el CCFL en su 33ª reunión y acordó enmendar el párrafo en los tres proyectos de norma según una propuesta de la delegación del Canadá, que había sido aceptada en la sexta reunión pero que no se había incluido en el informe de la misma. La propuesta tenía el objeto de aclarar que “Cuando así lo requiere el país de venta al por menor, el nombre común del vegetal del que se obtiene la grasa o el aceite se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración separada”. La delegación de Malasia expresó su reserva con respecto a esta decisión ya que consideraba más adecuado referirse a “el nombre común de la grasa vegetal y el aceite vegetal”.

28. El Comité acordó realizar las enmiendas siguientes a los tres proyectos de norma, además de efectuar algunas pequeñas modificaciones a la redacción.

**Sección 1 - Ámbito**

29. El Comité acordó ampliar el ámbito de aplicación de la norma a fin de incluir los productos destinados a ulterior elaboración, con objeto de no restringir la utilización técnica de los productos y mantener la coherencia con el ámbito de otras normas para quesos.

**Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad**

30. El Comité suprimió los productos de grasa láctea de la lista de materias primas (Sección 3.1) en reconocimiento de que el ámbito de aplicación de la norma incluía solamente las mezclas de leche desnatada evaporada y grasa vegetal, y de que no estaba permitido añadir grasa láctea a los productos regulados por la norma.

31. El Comité señaló que en su 37ª reunión el CCFAC no había aprobado el uso de cloruro de potasio debido a que los sucedáneos de la sal no eran una clase funcional de aditivos, y agregó el cloruro de potasio a la lista de ingredientes permitidos (sección 3. 2) como sucedáneo de la sal.

32. En la sección 3. 4 “Composición” se reemplazó el nombre de la categoría “Mezcla de Leche Parcialmente Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal” por “Mezcla reducida en grasa de Leche Desnatada (descremada) Evaporada y Grasa Vegetal”, a fin de aclarar el sentido y mantener la coherencia con el ámbito de aplicación de la norma. Se efectuó la misma enmienda en la sección 7. 1 “Denominación del Alimento”, para mantener la coherencia. Las otras dos normas se enmendaron de la misma forma.

33. Con respecto a la sección 3.4 del Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) Condensada y Grasa Vegetal, el Comité acordó un contenido mínimo de grasa total del 8% para la categoría “Mezclas de Leche Desnatada Condensada (descremada) y Grasa Vegetal”, y suprimió los corchetes de dicha cifra.

**Sección 4 - Aditivos alimentarios**

34. El Comité acordó incluir las listas de aditivos alimentarios recomendados por el Grupo de Trabajo Especial sobre Aditivos Alimentarios (véase el párrafo 5) que figuran en CRD 14. Se acordó que el citrato de potasio, SIN 332, debería incluirse en la lista como un aditivo alimentario individual (o sea, SIN 332 i-ii).

35. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de pedir al CCFAC que revisara la *Norma del Codex para Nombres Genéricos y Sistema de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CAC/GL 36-1989) (Sistema SIN) a fin de vincular a la clase funcional “estabilizantes” el cloruro de potasio (SIN 508), el cloruro de sodio (SIN 509), los citratos de calcio (SIN 333), el propilenglicol alginato (SIN 405) y el citrato sódico dihidrógeno (SIN 331i), y a la categoría funcional “reguladores de la acidez” el lactato sódico (SIN 325).

**Sección 6 - Higiene**

36. En vista de que en su 27º período de sesiones la Comisión había aprobado el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004), el Comité acordó revisar esta sección para que hiciera referencia al Código y suprimir las disposiciones de la Sección 6.2, por estar ya incluidas en el nuevo Código.

37. Al tomar esta decisión, el Comité acordó enmendar todos los textos relacionados con los productos lácteos y solicitar a la Comisión que enmendara la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999), y otros textos pertinentes según correspondiera.

### **Sección 7 - Etiquetado**

38. La delegación de Malasia propuso que se agregara nuevamente la referencia a los ejemplos de otras denominaciones de productos a la Sección 7.1 “Denominación del Alimento”, a fin de prevenir todo tipo de malentendidos con respecto a productos ya presentes en el mercado y evitar confusión entre los consumidores y los encargados de la reglamentación respecto de nombres (por ejemplo, leche compensada o reconstituida) de uso generalizado desde hacía mucho tiempo en algunos Estados Miembros. El Comité no respaldó la propuesta ya que durante las deliberaciones de la sexta reunión se había decidido suprimir los ejemplos. La delegación de Malasia expresó su reserva con respecto a esta decisión.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada Evaporada (descremada) y Grasa Vegetal, el Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal en Polvo y el Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada Condensada (descremada) y Grasa Vegetal**

39. El Comité acordó remitir los proyectos de norma a la Comisión en su 29º período de sesiones para su aprobación en el Trámite 8 (véanse los Apéndices II, III y IV). Asimismo acordó remitir a los Comités pertinentes las secciones revisadas sobre aditivos y etiquetado, para su ratificación. El Comité convino en solicitar orientación al CCFAC sobre la forma de integrar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (NGAA).

### **PROYECTO DE NORMAS REVISADAS PARA EL CHEDDAR (C-1) Y EL DANBO (C-3) (Temas 3e y 3f del Programa) <sup>11</sup>**

40. El Comité recordó que en el 27º período de sesiones de la Comisión esta había aprobado los dos textos en el Trámite 5 y los había adelantado al Trámite 6<sup>12</sup>; en su 33ª reunión, el CCFL pidió al Comité que reconsiderara la Sección 7.2 y, en especial, que aclarara las disposiciones obligatorias de etiquetado referentes al país de origen y ratificara todas las otras disposiciones de etiquetado contenidas en ambas normas<sup>13</sup>; en su 37ª reunión el CCFAC ratificó algunas de las disposiciones referentes a aditivos alimentarios de los dos proyectos de norma y devolvió otros al Comité para su ulterior consideración y aclaración.<sup>14</sup>

### ***Observaciones generales sobre todas las normas para quesos específicos***

41. Hubo acuerdo general en el Comité en cuanto a que todas las normas para quesos específicos deberían, en la medida de lo posible, finalizarse en conjunto, pero de conformidad con el examen llevado a cabo por el Comité Ejecutivo en su 55ª reunión dicha decisión no debería demorar de manera alguna la finalización de estas normas si no se lograba consenso con respecto a alguna de ellas.

42. Con respecto a los aditivos alimentarios (Sección 4), el Comité consideró las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Aditivos Alimentarios (véase párrafo 5) según figuraban en el CRD 15.

43. La delegación de la Comunidad Europea, respaldada por varias otras delegaciones, presentó las siguientes propuestas para enmendar las listas de aditivos alimentarios propuestas por el Grupo de Trabajo Especial:

<sup>11</sup> ALINORM 04/27/11, Apéndices VI y VII; CL 2004/28-MMP; CX/MMP 07/7/4 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas por Argentina, Australia, Canadá, la Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Francia y Venezuela); CX/MMP 06/7/4, Add.1 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas por la Comunidad Europea y la India); CRD 2 (Observaciones de Cuba, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, y la FIL), CRD 3 (Observaciones de la FIL), CRD 10 (Observaciones de la FIL), CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea), CRD 15 (Recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Aditivos Alimentarios)

<sup>12</sup> ALINORM 04/27/11, párrafos 75-76 y Apéndice IV.

<sup>13</sup> ALINORM 05/28/11, párrafos 20-21.

<sup>14</sup> ALINORM 05/28/11, párrafos 44-45 y Apéndice V.

- Para el Queso sin Madurar: (*enmiendas de la CE por añadir*)  
SIN 235: nivel máximo de pimaricina de 1 mg/dm<sup>2</sup>; SIN 280-283: BPF para uso exclusivo en tratamiento de superficie; SIN 350-352, SIN 577-578, SIN 338, y SIN 331i, 332i y 333i: no se permiten en la mozzarella.  
**Estabilizantes** - SIN 338, 339, 340, 341, 342, 343 y 450-452: 2000 mg/kg solos o en combinación, expresados como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> para el queso cottage y queso de nata (queso crema), pero no se permiten para la mozzarella; SIN 413, 417 y 466: no se permiten en la mozzarella.  
**Emulsionantes** – SIN 405: no se permiten.  
**Colorantes** – no se permiten colorantes en el queso sin madurar no aromatizado, incluidos SIN 140, 141i y 141ii.  
**Agentes antiaglutinantes**: SIN 551-560: no se permiten en la mozzarella.
- Para el Queso Madurado :  
**Colorantes** – SIN 171 no se permite.  
**Conservantes** – SIN 200-203: sólo se permiten en los quesos preenvasados/rebanados; SIN 235: permitido sólo a 1mg/dm<sup>2</sup>.  
**Agentes antiaglutinantes** – SIN 551-559: sólo se permiten para los quesos rebanados o rallados.

44. El Comité acordó reemplazar la lista existente de aditivos alimentarios con los propuestos por el Grupo de Trabajo Especial. Acordó asimismo suprimir la oleoresina de pimentón de la lista de aditivos alimentarios de las normas para quesos específicos, y reconsiderar su inclusión una vez que la sustancia hubiera sido evaluada como colorante por el JECFA. La delegación de Austria, en nombre de los 15 Estados Miembros de la Comunidad Europea que asistieron a la reunión, apoyó la posición expresada por la delegación de la CE, y en aras del avance del texto manifestó su reserva general sobre la decisión adoptada por el Comité con respecto a la sección sobre aditivos. En este sentido recibió el apoyo de la delegación de Suiza.

45. El Comité pidió al CCFAC que incluyera la oleoresina de pimentón (SIN 160c) en su lista de prioridades para examen del JECFA y que estableciera si se disponía de los datos e informaciones necesarios para que el JECFA pudiera evaluar el uso de esta sustancia como colorante en alimentos.

### ***Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)***

46. El Comité examinó el documento sección por sección y, además de algunas enmiendas de menor importancia al texto y a las versiones en idioma español y francés, acordó los siguientes cambios:

#### **Sección 2 - Descripción**

47. El Comité acordó enmendar la nota al pie n° 1 para aclarar el “queso sin corteza” no debía tener una corteza que se hubiese quitado con anterioridad a la venta. En el segundo párrafo, luego de un largo debate sobre la necesidad de usar enzimas para intensificar el proceso de maduración y a efectos de tomar en cuenta futuras novedades tecnológicas, acordó retener el texto “incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración” y eliminar los corchetes. El Comité convino en que esta enmienda se aplicaría a todas las normas específicas para variedades de quesos madurados. Las delegaciones de Suiza y Alemania manifestaron sus reservas respecto de esta decisión. Lo mismo hizo la delegación de Francia, por considerar que el uso de enzimas para intensificar el proceso de maduración debía considerarse norma por norma.

48. Se enmendó la última oración para aclarar que el Cheddar destinado a ulterior elaboración no necesitaba exhibir el mismo grado de maduración si así lo justificaban necesidades de tipo técnico y/o comerciales. El Comité acordó que dichos cambios se aplicarían transversalmente a todas las otras normas específicas para quesos que incluyeran disposiciones al respecto.

### **Sección 3.2 - Ingredientes permitidos**

49. El Comité observó que el cloruro de potasio se había suprimido de la lista de aditivos alimentarios porque no había una clase funcional para los sucedáneos de la sal. Por lo tanto, acordó incluir el cloruro de potasio en la Sección 3.2 “Ingredientes permitidos” como sucedáneo de la sal, junto con el cloruro de sodio.

50. Se propuso la inclusión del cloruro de calcio en la lista como coadyuvante de elaboración. Reconociendo que el uso de coadyuvantes de elaboración en la fabricación del queso no se limitaba al cloruro de calcio, el Comité acordó agregar “coadyuvantes de elaboración inocuos e idóneos” a la lista de ingredientes permitidos.

51. El Comité acordó que dichos cambios se aplicarían en forma horizontal a todas las otras normas específicas para quesos, según correspondiera.

### **Sección 3.3 - Composición**

52. El Comité suprimió los corchetes y acordó un nivel de referencia para la grasa láctea en el extracto seco del 48 – 60 por ciento.

### **Sección 4 - Aditivos alimentarios**

53. El Comité acordó enmendar la declaración introductoria para indicar que sólo podían utilizarse aquellos aditivos que figuraban en el cuadro de esta sección por considerarse tecnológicamente justificados. De acuerdo con su decisión de incluir los sucedáneos de la sal como ingredientes permitidos (véase el párrafo 31), suprimió del cuadro los sucedáneos de la sal. El Comité acordó que dichos cambios se aplicarían en forma horizontal a todas las otras normas para quesos específicos, según correspondiera.

### **Sección 6. - Higiene**

54. El Comité revisó la Sección de acuerdo con su decisión anterior (véanse párrs. 36-37).

### **Sección 7.1 - Denominación del alimento**

55. Al final del tercer párrafo, el Comité acordó enmendar el texto en lo referente al contenido de grasa insertando “*según resulte aceptable en el país de venta...*” para permitir una cierta flexibilidad, y aplicar esta enmienda en forma horizontal a todas las normas individuales para quesos. Convino además en suprimir los corchetes de la nota n° 3 a pie de página, de acuerdo con su decisión sobre el nivel de referencia para el componente lácteo (véase el párrafo 52).

### **Sección 7.2 - País de origen**

56. Con respecto al pedido del CCFL en su 33ª reunión de reconsiderar la Sección 7.2 “País de origen” y aclarar las disposiciones referentes al etiquetado obligatorio referente al país de origen, algunos países manifestaron la opinión de que tales disposiciones no podían respaldarse desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria, suponían mayores costos de cumplimiento y no proporcionaban beneficios al consumidor, por lo que propusieron su supresión. Sin embargo, el Comité acordó retener el texto vigente de la Sección en todas las normas específicas para quesos y proporcionar la siguiente explicación sobre esta decisión al CCFL.

57. En las Normas C, que se elaboraron a principios de la década de 1960 antes de la adopción de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados<sup>15</sup> (NGEAP), se utilizó la expresión “país de origen” para significar el país en que se originó la denominación. El enfoque aplicado anteriormente también incluía el principio de que el “país de elaboración” (es decir, el país de origen, según se describe en la NGEAP) debía declararse en los casos en que la variedad de queso fuera elaborada en un país que no fuera el mismo en que la denominación se había originado históricamente. La continuación de dicho uso hoy en día estaría en conflicto con la NGEAP, en la que “país de origen” significa el país en que el producto ha sido elaborado.

---

<sup>15</sup> CODEX STAN 1-1985 (Rev.1 – 1991)

58. Por otro lado, las normas específicas en proceso de revisión se refieren a variedades de queso que se elaboran en todas partes del mundo con denominaciones genéricas especificadas por las respectivas normas (según resulta de la evaluación de la tercera reunión del CCMMP con respecto a su importancia en el comercio). La sección U.S.I. de la NGEAP no resolverá los desacuerdos si el objeto de la disputa es la naturaleza genérica de estos quesos. Por ende, el CCMMP ha propuesto el etiquetado obligatorio referente al país de origen independientemente del origen geográfico de las variedades de queso:

59. Ello se acordó a efectos de:

- asegurar que desde ahora en adelante el significado de la expresión “país de origen” (es decir país de elaboración) sea coherente con el uso que se le da en la Sección 4.5 de la NGEAP,
- asegurar que desde ahora en adelante las mismas disposiciones de etiquetado se apliquen a los fabricantes en todo el mundo, abandonando el enfoque anterior que establecía una distinción entre los países en los que se consideraba que la denominación se había originado históricamente y todo otro país, y
- asegurar se brinde la mayor cantidad de información, ya que la omisión de la información sobre el país de origen, en el caso de estas Normas C específicas, sería engañosa para el consumidor.

60. Para la observancia de la sección 8.1.2 de la NGEAP es suficiente que la información sobre el país de origen (es decir, el país de elaboración) aparezca en alguna parte del etiquetado, no necesariamente muy cerca del nombre del alimento. Por ejemplo, un queso podría describirse como “producido en el país X” o simplemente mediante la mención del nombre del fabricante, siempre y cuando dicha mención incluya también la del país de origen (o sea, el país de elaboración).

61. La delegación de Nueva Zelanda consideró que la disposición no debía aplicarse horizontalmente a todas las normas para quesos específicos, sino que debía decidirse norma por norma. Las delegaciones de Nueva Zelanda y Australia expresaron sus reservas con respecto a la decisión de retener el etiquetado obligatorio de país de origen.

### **Sección 7.3 - Declaración del contenido de grasa láctea**

62. El Comité acordó enmendar esta sección para mantener la coherencia con el texto de otras normas ya adoptadas para leche y productos lácteos, y aplicar esta enmienda en forma horizontal a todas las normas para quesos específicos.

#### ***Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)***

63. El Comité examinó la Norma sección por sección y sólo aplicó los cambios horizontales que se habían acordado con anterioridad.

#### **Estado de tramitación del Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1) y el Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3);**

64. El Comité acordó adelantar los dos proyectos de normas al Trámite 8 para su aprobación en el 29º período de sesiones de la Comisión (véanse Apéndices VI y VII). También acordó remitir las secciones sobre aditivos y etiquetado a los Comités correspondientes para su ratificación.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO DE SUERO (Tema 3g del programa)<sup>16</sup>**

65. El Comité destacó que durante el 27º período de sesiones de la Comisión esta había aprobado el texto en el Trámite 5 y lo había adelantado al Trámite 6<sup>17</sup>. Asimismo observó que durante la 33ª reunión del CCFL y la 37ª reunión del CCFAC se habían ratificado, respectivamente, las disposiciones de etiquetado y todas las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios según las había propuesto el Comité<sup>18</sup>.

66. El Comité examinó el documento sección por sección y acordó efectuar las enmiendas siguientes, además de unos pequeños cambios a la redacción.

**Sección 2 - Descripción**

67. En la Sección 2.1, el Comité acordó suprimir los corchetes de la oración que hace referencia a la proporción entre proteína de suero y caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, y enmendarla para estipular que la proporción deberá ser “claramente más alta que la de la leche”, a fin de reconocer que los productos a los que se aplica la norma se caracterizan por estar enriquecidos en proteína de suero. También señaló que la oración guardaba coherencia con la terminología de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999). La delegación del Japón manifestó su acuerdo con esta propuesta en el entendimiento de que el proceso de concentración del suero mencionado en la sección 2 de la Norma incluía el uso de técnicas de membrana.

**Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad**

68. El Comité acordó incluir un nuevo párrafo en la sección 3.2 - Ingredientes permitidos para indicar que los azúcares (dentro de los límites de las BPF) se permitían como ingrediente solamente para los productos obtenidos mediante la concentración de suero por tratamiento térmico.

69. Asimismo, se acordó incluir una nueva sección 3.3 - Nutrientes permitidos a fin de permitir el uso de minerales y otros nutrientes en dichos productos. La terminología de la nueva sección se uniformó con la utilizada en el Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (véase el tema 3b del Programa).

**Sección 6 - Higiene**

70. El Comité revisó la sección de acuerdo con su anterior decisión (véanse los párrafos 36-37)

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Suero**

71. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma Revisada a la Comisión en su 29º período de sesiones para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice VIII).

---

<sup>16</sup> ALINORM 04/27/11, Apéndice XXII; CL 2004/28-MMP; CX/MMP 7/7/4 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas por Argentina, Australia, Canadá, la Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Francia, y Venezuela); CX/MMP 06/7/4 Add. 1 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas por la Comunidad Europea y la India); CRD 2 (Observaciones de la FIL); CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea).

<sup>17</sup> ALINORM 04/27/41, párrafos 75-76 y Apéndice IV.

<sup>18</sup> ALINORM 05/28/22, párrafo 22; ALINORM 05/28/11, párrafos 44-45 y Apéndice V.

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

**ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA EL EDAM (C-4), EL GOUDA (C-5), EL HAVARTI (C-6), EL SAMSO (C-7), EL EMMENTAL (C-9), EL TILSITER (C-11), EL SAINT-PAULIN (C-11), EL PROVOLONE (C-15), EL QUESO COTTAGE (C-16), EL COULOMMIERS (C-18), EL QUESO DE NATA (QUESO CREMA) (C-31), EL CAMEMBERT (C-33), EL BRIE (C-34), Y ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA MOZZARELLA (Tema 4 a-n del programa)<sup>19</sup>;**

72. El Comité recordó que durante su sexta reunión el debate sobre la Norma para el Edam se había suspendido debido a limitaciones de tiempo, y que por lo tanto todos los anteproyectos de normas revisadas para quesos específicos se habían retenido en el Trámite 4 para su posterior examen durante la presente reunión.<sup>20</sup>

73. Se recordó asimismo al Comité que también se aplicaban a las normas para quesos específicos incluidas en este tema <sup>21</sup> los cambios horizontales acordados en la sexta reunión, es decir :

- (i) la supresión del preámbulo;
- (ii) la aclaración de la última oración mediante la inclusión de una referencia tanto a la fabricación como a la venta y la enmienda de la nota al pie a fin de remitir al Anexo de la Norma General del Codex para el Queso y reemplazar “grado” con “alcance” en la Sección 2 “Descripción”
- (iii) la supresión de la segunda oración del Apéndice.

74. Además de los cambios arriba mencionados y de los cambios horizontales acordados en esta reunión (véanse los temas 3e y f), de la inclusión de las listas de aditivos alimentarios propuestas por el Grupo de Trabajo Especial Sobre Aditivos Alimentarios (véase el párrafo 5) y de algunas enmiendas de menor importancia en el texto, el Comité acordó los cambios siguientes:

### ***Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)***

#### **Sección 3.3 Composición**

75. Para aclarar el uso del término Gouda “baby” se acordó especificar un peso inferior a 2,5 kg.

### ***Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)***

76. La delegación de Suiza expresó sus reservas con respecto a la elaboración de esta Norma ya que no consideraba la denominación “Emmental” como denominación genérica.

77. Al tomar nota de la reserva expresada por la delegación de Suiza, la delegación de los Estados Unidos, respaldada por las delegaciones de Australia, Canadá, Malasia y Nueva Zelandia, expresó la opinión de que “Emmental” era una denominación genérica y así se consideraba desde hacía ya tiempo. Dichas delegaciones expresaron además su inquietud por el hecho de que se continuaran planteando en el Comité cuestiones de denominación protegida de origen (DPO) e indicaciones geográficas con respecto a normas para quesos universalmente considerados genéricos. El observador de EDA afirmó que la denominación "Emmental" sin otros calificativos debía considerarse genérica.

#### **Sección 2 Descripción**

78. Luego de un prolongado debate sobre el peso mínimo permitido, y considerando que varios países producían Emmental de un peso mínimo inferior (menos de 9 kg), el Comité acordó enmendar esta sección para indicar que los países podrían producir en su territorio queso de otros pesos siempre que se mantuvieran sus características físicas, sensoriales y bioquímicas. La delegación de Francia expresó su reserva respecto de la decisión de incluir en la Norma para el Emmental las enzimas potenciadoras de la maduración, puesto que en su opinión no debía autorizarse el uso de tales enzimas en este producto.

<sup>19</sup> ALINORM 04/27/11, Apéndices VIII-XXI.

<sup>20</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 79.

<sup>21</sup> ALINORM 04/27/11, párrafos 58, 60, 61 y 73

**Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin**

79. En la Sección 2 Descripción, el Comité convino en enmendar la nota al pie N° 1 para indicar que en la fabricación de queso sin corteza podría utilizarse película de maduración.

**Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)****Sección 2 Descripción**

80. Se acordó enmendar las temperaturas de maduración de 12° – 20°C a 10°C – 20°C para evitar el uso innecesario de aditivos. Asimismo, el último párrafo de esta sección se enmendó para indicar que la cuajada debía tener un pH adecuado para poder ser amasada y estirada. El Comité acordó también aplicar esta enmienda a la norma para la Mozzarella.

**Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Cottage (C-16)****Sección 7.1 Denominación del alimento**

81. Se modificó la última oración del primer párrafo para ilustrar más claramente que era el consumidor del país de venta al por menor el que no debía ser engañado por la denominación del producto. También se acordó aplicar esta enmienda a la Norma para el Queso de Nata (Queso Crema).

82. Se acordó suprimir “*queso cottage de cuajada seca*” en el primer párrafo de esta sección y enmendar el último párrafo a fin de indicar que “*de cuajada seca*” o “*cremoso*” se refería a un estilo o naturaleza del alimento, para permitir el uso de calificativos que dieran mayor flexibilidad descriptiva.

**Proyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)**

83. Se acordó agregar *Penicillium candidum* como otro moho responsable de la formación de corteza y maduración en la Sección 3.5 “Procedimiento Esencial de Maduración”, y aplicar dicha enmienda a los otros quesos de moho blancos, es decir, Brie y Camembert.

**Proyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Queso Crema) (C-16)**

84. Se acordó que en las versiones francesa y española podría hacerse referencia a “*cream cheese*” además de los términos “*fromage à la crème*”, “*queso de nata*” y “*queso crema*”. Convino en enmendar el título y la Sección 7.1 Denominación del alimento de la Norma en consonancia con esta decisión.

**Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Edam (C-4), el Gouda (C-5), el Havarti (C-6), el Samsó (C-7), el Emmental (C-9), el Tilsiter (C-11), el Saint-Paulin (C-13); Anteproyecto de Norma Revisada para Provolone (C-15), el Cottage (C-16), el Coulommiers (C-18), el Queso de Nata (Queso Crema) (C-31), el Camembert (C-33), el Brie (C-34) y la Mozzarella**

85. El Comité acordó adelantar los anteproyectos de normas específicas para quesos al Trámite 5/8, para su aprobación en el 29° período de sesiones de la Comisión (véanse los Apéndices IX – XXII), y remitir las secciones propuestas sobre aditivos y etiquetado a los Comités correspondientes para su ratificación.

**ANTEPROYECTO DE FORMATO DE LAS DISPOSICIONES DE BEBIDAS DE LECHE FERMENTADA (Tema 4o del programa)<sup>22</sup>**

86. El Comité señaló que durante su sexta reunión se había convenido distribuir un modelo para las disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo nuevamente en la siguiente reunión, y establecer un Grupo de Trabajo, encabezado por Indonesia,

<sup>22</sup> ALINORM 04/27/11, Apéndice XXIV; CL 2004/15-MMP, Parte B; CX/MMP 06/7/5 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Argentina, Australia, Brasil, Irán, Japón, México y Paraguay); CX/MMP 06/7/5, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Kenya y Tailandia); CRD 4 (Observaciones presentadas por Cuba, Filipinas, India, Indonesia y México); CX/MMP 06/7/6 (Documento de debate sobre el modo de emprender un nuevo trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas); CRD 11 (observaciones de la Comunidad Europea).

que estudiara cómo proceder con la elaboración de nuevos trabajos sobre las bebidas lácteas fermentadas y preparara una propuesta para su consideración durante la próxima reunión.<sup>23</sup>

87. La delegación de Indonesia presentó el informe del Grupo de Trabajo (CX/MMP 07/6/6) en el que se recomendaba lo siguiente:

- Incluir la categoría de bebidas lácteas fermentadas en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas;
- Establecer una nueva subcategoría (subsección 2.4) en la Norma para las Leches Fermentadas para incluir las bebidas lácteas fermentadas;
- La inclusión de las bebidas lácteas fermentadas en la Norma para las Leches Fermentadas no debe generar una nueva deliberación sobre los asuntos ya acordados. Las únicas enmiendas a la Norma para las Leches Fermentadas serían las requeridas para incluir la categoría de Bebidas Lácteas Fermentadas;
- Integrar las disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas que se debaten en el Comité en la Norma para las Leches Fermentadas sólo cuando el Comité las haya finalizado;
- Al tratar el tema de las bebidas lácteas fermentadas en el Comité se debería usar el siguiente título: Disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas: Norma para las Leches Fermentadas.

88. La mayoría de las delegaciones respaldaron la recomendación del Grupo de Trabajo de elaborar disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas para incluirlas en la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003). Algunas delegaciones no apoyaron esta recomendación, ya que la inclusión de las disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas en la Norma crearía confusión entre los consumidores con respecto a la naturaleza de dichos productos y podría llevar a importantes modificaciones de la Norma. Algunas otras delegaciones opinaron que una decisión sobre la inclusión de disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas en la Norma, o la elaboración de una norma separada, debería considerarse sólo cuando el Comité hubiera finalizado las disposiciones referentes a dichos productos.

89. En vista de la opinión de la mayoría de las delegaciones, el Comité acordó continuar con su labor según lo había propuesto el Grupo de Trabajo, en el claro entendimiento de que el ámbito de ese trabajo estaría limitado a la elaboración de disposiciones referentes a las bebidas lácteas fermentadas para incluirlas en la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* sin iniciar ninguna nueva deliberación sobre las disposiciones actualmente incluidas en la Norma.

90. Al considerar las distintas secciones del anteproyecto de Formato para las Disposiciones de Bebidas de Leche Fermentada, el Comité hizo las siguientes observaciones:

### **Título**

91. El Comité acordó cambiar el título por: Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas referente a las Bebidas Lácteas Fermentadas Compuestas.

### **Sección 2 - Descripción**

92. El Comité deliberó sobre el porcentaje mínimo de ingredientes lácteos. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que los productos con un contenido propuesto de ingredientes lácteos del 40 por ciento resultarían engañosos para el consumidor. Se señaló el mandato conferido por la Comisión en su 26º período de sesiones de considerar el nuevo trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas<sup>24</sup> y el hecho de que no todos los productos con un nivel superior al 50 por ciento, ó más, de ingredientes lácteos estaban incluidos en la *Norma para las Leches Fermentadas*.

---

<sup>23</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 146.

<sup>24</sup> ALINORM 03/41 párrafo 98.

93. Se recalcó que en el mercado había bebidas lácteas fermentadas, simples o compuestas, que no estaban incluidas en la Norma. Para entender mejor los tipos de productos que se incluirían en este nuevo trabajo, el Comité pidió a la Federación Internacional de Lechería (FIL) que llevara a cabo un examen de los productos de leche fermentada para beber existentes en el mercado que no estuvieran incluidos en la *Norma para las Leches Fermentadas*.

94. Se observó que era necesario revisar las disposiciones (p. ej. sobre materias primas, ingredientes permitidos) en cuanto a contenido, terminología y presentación, y que las mismas debían presentarse de manera tal que se diferenciara claramente de las disposiciones actualmente incluidas en la Norma.

#### **Sección 7.1 - Denominación del alimento**

95. Algunas delegaciones manifestaron la opinión de que la Sección debía revisarse en su totalidad. Se observó que se utilizaban diferentes denominaciones para los productos en cuestión, a menudo inventadas o extravagantes, y que sería preferible no relacionar el término “leche” con las denominaciones de dichos productos para evitar engañar al consumidor.

#### **Estado de tramitación del anteproyecto de Formato para las Disposiciones de Bebidas de Leche Fermentada**

96. El Comité acordó remitir el anteproyecto al Trámite 2, con su nuevo título de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas referente a las Bebidas Lácteas Fermentadas Compuestas, para que un grupo de trabajo electrónico encabezado por Indonesia lo redactara nuevamente<sup>25</sup>. Se acordó que el Grupo de Trabajo, al reformular el documento, tomaría en consideración el debate anteriormente mencionado y la información proporcionada por la FIL (véase el párrafo 93). El documento revisado sería posteriormente distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su consideración en la próxima reunión del Comité. Se acordó que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría sólo en inglés y que presentaría el documento con bastante antelación a la próxima reunión, de manera que hubiera suficiente tiempo para distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3.

97. El Comité indicó que el trabajo se finalizaría para 2010 (para su novena reunión).

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR (Tema 4p del programa)<sup>26</sup>**

98. El Comité recordó que durante su sexta reunión había devuelto el anteproyecto de Norma para los Productos Lácteos para Untar al Trámite 2, para que lo redactara nuevamente un Grupo de Trabajo encabezado por la Comunidad Europea (CE) en base a las deliberaciones y las observaciones por escrito presentadas en dicha reunión, a fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3 y de volver a examinarlo en la presente reunión.<sup>27</sup>

99. La delegación de la CE, que encabeza el Grupo de Trabajo Especial sobre los Productos Lácteos para Untar (véase el párrafo 5), presentó la Norma revisada para las Materias Grasas Lácteas para Untar tal como se había presentado en CRD 13. Se observó que el trabajo estaba basado en una propuesta que aparece en CRD 12, que había tomado en cuenta las observaciones que se habían presentado por escrito.

---

<sup>25</sup> Con la asistencia de Alemania, Argentina, Austria, Bélgica, Brasil, Estados Unidos de América, Filipinas, Francia, India, Italia, Japón, Kenya, Lituania, Malasia, México, Nepal, Nueva Zelandia, los Países Bajos, Tailandia, Viet Nam, y la FIL.

<sup>26</sup> CX/MMP 06/7/7; CX/MMP 06/7/7, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Argentina, Australia, Canadá, Nueva Zelandia y Venezuela); CX/MMP 06/7/7, Add.2 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Colombia, los Estados Unidos, India, Kenya, Tailandia, y la FIL); CRD 5 (Observaciones de la India, Malasia y Nueva Zelandia), CRD 11 (observaciones de la Comunidad Europea), CRD 12 (Ante Proyecto de Norma Revisada para las Materias Grasas Lácteas para Untar preparado por el Grupo de Trabajo Especial Sobre Productos Lácteos para Untar); CRD 13 (Anteproyecto de Norma Revisada para las Materias Grasas Lácteas para Untar preparado por el Grupo de Trabajo Especial Sobre los Productos Lácteos para Untar), CRD16 (Recomendaciones sobre aditivos alimentarios para materias grasas lácteas para untar preparado por el Grupo de Trabajo Especial Sobre Aditivos Alimentarios)

100. El Comité debatió el proyecto de Norma revisada sección por sección y, además de algunas enmiendas de redacción de menor importancia, acordó los cambios siguientes:

#### **Título de la Norma**

101. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo de cambiar el título de la Norma por “*Norma para las Materias Grasas Lácteas para Untar*”.

#### **Sección 4 Aditivos Alimentarios**

102. Debido a inquietudes expresadas sobre la lista de aditivos alimentarios de la Sección 4, el Comité acordó pedir al Grupo de Trabajo Especial Sobre Aditivos Alimentarios (véase el párrafo 5), que elaborara recomendaciones para las grasas lácteas para untar.

103. El Comité aceptó la lista de aditivos alimentarios propuesta por el Grupo de Trabajo en CRD 16. Se agregó a la lista el citrato trisódico (INS 331iii) con el límite de las BPF.

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

104. El Comité acordó se suprimiera “producto lácteo para untar” de la Sección 7.1.1, de manera que la denominación del alimento fuera “materia grasa láctea para untar”, para mayor coherencia con el título y ámbito de aplicación de la Norma.

#### **Sección 8 Métodos de análisis**

105. El Comité suprimió el método que aparecía en esta Sección porque ya estaba incluido en la lista de métodos que habían de debatirse en el tema 8(a) del programa.

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

106. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma para las Materias Grasas Lácteas para Untar, con su nuevo título, al Trámite 5/8, para que se adoptara en el 29º período de sesiones de la Comisión, y remitir los proyectos de secciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado a los Comités correspondientes para su ratificación.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO (Tema 4q del programa)<sup>28</sup>**

107. El Comité recordó que durante su sexta reunión había devuelto el anteproyecto de Norma al Trámite 2 para que fuera redactado nuevamente por un Grupo de Trabajo encabezado por la FIL, en base al debate y a observaciones presentadas por escrito, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo durante su próxima reunión<sup>29</sup>.

108. El representante de la FIL presentó el documento y subrayó la labor constructiva del Grupo de Trabajo, que se había demostrado capaz de hacer importantes concesiones respecto de un tema muy controvertido. El Grupo de Trabajo reconoció que en la actualidad no había problemas en el comercio internacional con respecto al queso fundido, a pesar de las deficiencias intrínsecas de las Normas existentes A-8(a), A-8(b) y A-8(c) y de las diferentes maneras en que las mismas se habían aplicado en la legislación nacional. El Grupo de Trabajo se concentró en la redacción de una norma para el queso fundido en general, cuyo fin era reemplazar las normas existentes A-8(a) y A-8(b).

109. Los objetivos principales de los documentos eran:

- i) distinguir entre el queso fundido y los preparados de queso fundido;

---

<sup>28</sup> CX/MMP 06/7/8; CX/MMP 06/7/8, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Argentina, Australia, Japón, Nueva Zelanda y Venezuela); CX/MMP 06/7/8, Add.2 (Observaciones presentadas por la FIL); CX/MMP 06/7/8, Add.3 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Canadá, Estados Unidos de América, Francia, India y Tailandia); CRD 5 (Observaciones presentadas por India y Nueva Zelanda) y CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea).

<sup>29</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 90.

- ii) continuar elaborando el enfoque general de forma que no excluyera las importantes cantidades de productos designados como queso fundido en la actualidad;
- iii) formular un enfoque más contemporáneo respecto de la variedad de quesos fundidos con denominación específica.

110. El Comité observó que debido a la naturaleza compleja de los productos, el anteproyecto de norma incluía algunas disposiciones que diferían de otras normas para productos lácteos; además, la FIL había proporcionado recomendaciones sobre las cifras relativas al extracto seco y las disposiciones referentes a los aditivos en el documento CX/MMP 06/7/8, Add.2.

111. Muchas delegaciones expresaron su apoyo a la elaboración del documento, aunque se reconoció que todavía hacía falta trabajo adicional y que la gran cantidad de productos que se comerciaban internacionalmente, así como los problemas que podrían plantearse en el futuro para el comercio internacional por las diferencias en la legislación nacional, justificaban que el Comité realizara dicha labor.

112. Otras delegaciones se declararon a favor de abandonar la labor debido a que no existía problema alguno con estos productos en el comercio internacional; al riesgo de no definir un contenido mínimo de contenido de queso, y a la dificultad de identificar claramente los productos incluidos en la Norma.

113. En vista de que la mayoría de las delegaciones era favorable a la ulterior elaboración del documento, y reconociendo la necesidad de seguir desarrollándolo, el Comité consideró el documento sección por sección con vistas a recabar observaciones como aporte a esa labor. Además de las presentadas por escrito, se hicieron las siguientes observaciones verbales:

#### ***Composición esencial***

114. Varias delegaciones expresaron su apoyo al enfoque de expresar la relación entre los distintos componentes del queso elaborado en lugar de su porcentaje y/o valor mínimo, ya que este criterio permitiría una mayor flexibilidad para normalizar estos tipos de productos. Se indicó que se debía mejorar la presentación de la sección para que resultara más clara, y que hacía falta mayor debate con respecto a los valores del contenido mínimo de extracto seco; que debían elaborarse mejor las disposiciones que regulaban el uso del calificativo “para untar”, y que el contenido de la sección debía ser coherente y no repetir conceptos referentes al etiquetado de estos productos, p. ej. los de la sección 7.1 “Denominación del alimento”.

115. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el queso debía representar la mayor categoría de ingredientes y constituir por lo menos el 50 por ciento; que permitir un bajo contenido de queso para estos productos podría no ser coherente con el uso del término “queso” en la Norma del Codex para el Uso de Términos Lecheros; que, en las variedades de queso elaborado con denominaciones específicas, debía examinarse más a fondo el porcentaje de queso denominado; que el contenido de queso debía calcularse no sólo respecto del producto sino también del extracto seco, y que el valor máximo para la grasa láctea en el extracto seco (es decir, 75 por ciento) podría excluir ciertos quesos fundidos que ya estaban en el mercado.

116. Se consideró la inclusión de gelatina y almidones entre los ingredientes permitidos y se observó que su inclusión dependería del debate sobre la justificación tecnológica para el uso de estabilizantes y espesantes en los productos.

#### **Aditivos alimentarios**

117. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la sección necesitaba ulterior elaboración y debate con respecto al uso de las distintas clases funcionales de aditivos en varios tipos de quesos fundidos. También se observó que, al preparar la lista de aditivos, se debía prestar consideración a los provenientes de las materias primas.

## **Etiquetado**

118. Se observó que la sección requería ulterior elaboración para aumentar su claridad, a efectos de que no se engañara al consumidor en cuanto a la naturaleza de dichos productos; que debía ser coherente con las disposiciones de la Sección 3 y que sólo debía contener disposiciones referentes al etiquetado y no a la calidad esencial (p. ej. textura del queso fundido para untar); que se necesitaba examinar más a fondo las disposiciones referentes a la denominación y la textura del queso fundido para untar; que las disposiciones de las diversas subsecciones (p. ej. 7.1.3 y 7.1.5) debían establecer una distinción más clara entre los productos a los que hacían referencia; y que era necesario considerar la declaración en la etiqueta de los ingredientes o aditivos no lácteos de origen animal utilizados para elaborar los productos.

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

119. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 2 para que lo redactara nuevamente un Grupo de Trabajo presencial encabezado por Nueva Zelandia<sup>30</sup> a la luz del debate descrito anteriormente y de las observaciones presentadas durante esta reunión, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y volver a examinarlos en la próxima reunión. Se acordó que el Grupo de Trabajo presencial se reuniría en marzo de 2007 en Bruselas y trabajaría exclusivamente en inglés.

120. El Comité indicó que este trabajo se finalizaría para 2010 (para su novena reunión).

## **ANTEPROYECTO DE MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 4r del programa)<sup>31</sup>**

121. El Comité recordó que durante su sexta reunión había devuelto el Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación al Trámite 2, para que lo redactara nuevamente un Grupo de Trabajo encabezado por Suiza en base al debate y las observaciones presentadas por escrito durante la reunión.<sup>32</sup>

122. El Comité expresó su apoyo general al documento preparado por el Grupo de Trabajo, que había logrado mejoras considerables respecto de las versiones anteriores.

123. El Comité examinó el documento sección por sección y, además de algunas enmiendas de menor importancia al texto, acordó los siguientes cambios:

### **Introducción**

124. El Comité agregó en la última oración del párrafo 1 “que deben considerarse al elaborar un certificado oficial u oficialmente reconocido para la leche y los productos lácteos” para armonizar el texto con el espíritu del Modelo de Certificado de Exportación del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros.

125. Se redactó nuevamente el segundo párrafo para aclarar que el certificado no trataba temas de salud animal ni vegetal, a menos que los mismos estuvieran directamente relacionados con la inocuidad de los alimentos, y para reconocer que un certificado único podía contener otra información. Se agregó una oración para especificar que la certificación de aspectos de salud animal debía hacer referencia a al Código Sanitario para los animales terrestres de la OIE.

### **Objetivos**

126. Se enmendó la redacción del párrafo 5 para reflejar con mayor exactitud el mandato del Codex de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos.

<sup>30</sup> Con la colaboración de Alemania, Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, los Estados Unidos de Norteamérica, Francia, la India, Irlanda, Italia, Japón, Nueva Zelandia, Suecia, Tailandia y la FIL.

<sup>31</sup> CX/MMP 06/7/9; CX/MMP 06/7/9 Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Argentina, Australia, India, Nueva Zelandia, Tailandia, la FIL y la OIE); CRD 5 (Observaciones presentadas por India, Malasia y Nueva Zelandia); CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea).

<sup>32</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 108.

## Ámbito

127. En el párrafo 9, el Comité acordó expandir el ámbito del certificado para incluir productos lácteos compuestos, a fin de que fuera más completo.

## Definiciones

128. Las definiciones de “inspección” y “requisitos” se uniformaron con las de los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995).

## Uso del Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos

129. Esta sección se enmendó para describir mejor la forma y uso del modelo de certificado. En concreto, el Comité acordó agregar dos oraciones al párrafo 13 para especificar que el modelo de certificado contenía una serie de campos y que era necesario llenar todos los campos para dar mayor validez al certificado. Se agregó un nuevo párrafo para hacer referencia a las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* en lo relativo al formato y método de transmisión del certificado.

130. El Comité debatió la modalidad de expedición del certificado “duplicado” y de “agregados”, y enmendó el texto para especificar que dichos certificados debían ser firmados por un funcionario de certificación pero no necesariamente por el mismo que había expedido el certificado inicial.

## I. Datos de identificación de leche y productos lácteos

131. El Comité examinó la necesidad de retener la sección “Naturaleza del alimento”. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la denominación del producto, sumada al título del certificado, era de suyo suficiente para identificar el alimento; no obstante, al reconocer que en algunos casos dicha información podría ser útil para identificar las características del producto, el Comité suprimió los corchetes y retuvo el texto. También se especificó que la naturaleza de los productos debía describirse con arreglo a las Secciones 2.1 (leche), 2.2 (producto lácteo) y 2.3 (producto lácteo compuesto) de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros.

132. Se enmendó la descripción de la “Denominación del producto” para aclarar que la información que aparece en la sección debía reiterar la que aparecía en la etiqueta y ser suficiente para identificar el alimento. El Comité también acordó agregar el siguiente texto referente a los certificados para muestras de alimentos: “Cuando se requiera un certificado para muestras comerciales, una remesa que consista en muestras de alimentos destinadas a ser evaluadas en el país importador puede describirse utilizando un término como “muestras comerciales”. Se deberá indicar claramente en el certificado o en el envase que el destino de la muestra no es la venta al por menor y que la misma no tiene valor comercial”.

133. Hubo un largo debate en el Comité en cuanto a la necesidad de proporcionar información sobre la fecha de elaboración, fecha de durabilidad mínima o fecha de vencimiento. Se observó que los funcionarios no estaban en condiciones de certificar la durabilidad mínima de un producto y que eran los productores los que proporcionaban dicha información. También se observó que la información sobre la durabilidad mínima era muy importante para algunos países importadores que a menudo debían tomar decisiones sobre el ingreso de productos a un país, especialmente productos lácteos, en base a la información contenida en el certificado. El Comité, al reconocer que la cuestión requería mayor discusión, acordó poner entre corchetes la definición de identificación del lote o lotes/código de fecha o fechas, junto con la sección correspondiente del anexo, para volver a examinarla en su próxima reunión.

## II. Procedencia de la leche y los productos lácteos

134. Se enmendó la descripción de “medio de transporte” reemplazando la segunda oración con las disposiciones referentes al ingreso de contenedores y número de sello, apropiadas para reconocer que una cantidad importante de productos lácteos se transportan en contenedores.

135. Se suprimió la descripción de “Exportador o Consignador” [licencia de Exportación N°] en su totalidad, ya que el campo se explicaba por sí mismo.

### III. Atestado

136. El Comité enmendó la descripción de “atestado de salud pública” para que explicara que los productos debían tener como origen un establecimiento en condiciones reglamentarias. Se suprimió el calificativo “competente” para el sistema HACCP ya que era inapropiado, y se agregó una cierta flexibilidad al requisito referente al sistema HACCP, añadiendo “si corresponde”.

137. El Comité enmendó la última oración para permitir la conformidad del producto con los requisitos de higiene del país exportador o con el Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos, o bien con ambos. Reconociendo que se necesitaba mayor debate sobre la aceptación de los productos lácteos únicamente en base a su conformidad con los requisitos del país exportador o con el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, el Comité puso la totalidad de la sección y el campo correspondiente del anexo entre corchetes para volver a examinarlos en su próxima reunión.

#### **Anexo (Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos)**

138. El Comité suprimió los corchetes de “naturaleza del alimento” en consonancia con su decisión anterior (véase el párrafo Xxxx).

139. El campo “Identificación del lote” se mantuvo como campo separado. El Comité reemplazó “Código de fecha” por “Fecha o fechas de elaboración” y agregó un nuevo campo “Fecha o fechas de durabilidad mínima, cuando corresponda y según se indique en la etiqueta” como consecuencia del debate mantenido (véase el párrafo 133). Ambos campos se colocaron entre corchetes para volver a examinarse en la próxima reunión.

140. El Comité observó que a menudo la información sobre el establecimiento de elaboración o la Aprobación de fábrica o n° de Identidad no era suficiente para permitir la identificación rápida y fácil de los productores. Por lo tanto, acordó requerir información sobre el nombre y dirección del elaborador y modificó el campo en consecuencia. La delegación de los Países Bajos expresó su reserva con respecto a esta decisión.

141. El Comité observó que la información sobre el número de licencia de exportación no siempre era suficiente para identificar y contactar fácilmente al exportador o consignador. Por lo tanto, agregó un nuevo campo para “Número de licencia de exportación, si corresponde”.

142. En el párrafo correspondiente al primer casillero para tildar dentro del campo "Atestado", el Comité convino en suprimir "desde el punto de producción de la materia prima hasta el punto de exportación" y poner todo el campo entre corchetes en consonancia con su decisión anterior (véase el párrafo 137).

#### **Estado de tramitación del anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos**

143. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Modelo de Certificado al 29º período de sesiones de la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 5 (véase el Apéndice XXIV). Acordó que durante su próxima reunión concentraría su examen en las secciones entre corchetes. Para facilitar el debate, el Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo presencial que examinara el documento junto con las observaciones presentadas en el Trámite 6. Se acordó que el Grupo de Trabajo presencial se reuniría inmediatamente antes de la próxima reunión del Comité y trabajaría sólo en inglés.

144. El Comité acordó solicitar al Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) que hiciera observaciones sobre la coherencia del texto con las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001, Rev.1-2005).

145. El Comité indicó que este trabajo se finalizaría en 2008 (para su octava reunión).

**LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS (Tema 5 del programa)<sup>33</sup>**

146. El Comité recordó que durante su sexta reunión había acordado distribuir la lista de aditivos alimentarios específicos para la Norma del Codex para las Leches Fermentadas, a efectos de recabar observaciones y de que un Grupo de Trabajo encabezado por los Estados Unidos revisara la lista en base a las observaciones recibidas, para luego hacerla circular, recabar nuevas observaciones y someterla a nuevo examen durante su próxima reunión.<sup>34</sup>

147. El Comité consideró las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial Sobre Aditivos Alimentarios (véase el párrafo 5), según figuraban en CRD 15, y acordó lo siguiente:

- i) ratificar la lista de disposiciones referentes a aditivos alimentarios destinados a emplearse en las leches fermentadas simples e incluir dicha información en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (véase el Apéndice XXV, Parte 1);
- ii) ratificar la lista de disposiciones referentes a aditivos alimentarios para empleo en las leches fermentadas (simples) con tratamiento térmico e incluir dicha información en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (véase el Apéndice XXV, Parte 2).

148. El Comité convino en remitir las dos listas mencionadas al CCFAC para su ratificación.

149. Respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las leches fermentadas aromatizadas, el Comité acordó que los Estados Unidos revisarían las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios contenidas en CX/MMP 06/7/10 en base a las observaciones presentadas por escrito, para distribuirlas, recabar observaciones y someterlas a examen en la próxima reunión del Comité. Acordó asimismo que la lista revisada de disposiciones referentes a aditivos alimentarios debía incluir explícitamente cada aditivo alimentario perteneciente a una clase funcional de aditivos alimentarios (por ejemplo, estabilizante, espesante); debía ser coherente con las disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables a las categorías de leches fermentadas simples, y debía identificar claramente los aditivos alimentarios actualmente aprobados en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

150. El Comité acordó que el documento preparado por los Estados Unidos sería presentado con bastante antelación respecto de la próxima reunión a fin de dar el tiempo suficiente para su distribución y para recabar observaciones.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CUESTIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS NO NORMALIZADOS (Tema 6 del programa)<sup>35</sup>**

151. El Comité recordó que durante su sexta reunión había acordado que un Grupo de Trabajo encabezado por Francia prepararía un documento sobre la cuestión de la denominación de los productos lácteos no normalizados, para su examen en la presente reunión con vistas a remitirlo al CCFL.<sup>36</sup>

152. La delegación de Francia presentó el documento CX/MMP 06/7/11 y recordó que el mandato del Grupo de Trabajo era tratar la cuestión de la denominación de los productos lácteos no normalizados, y que por lo tanto su labor estaba restringida exclusivamente a los productos lácteos.

---

<sup>33</sup> CX/MMP 06/7/10; CL 2004/15-MMP, Parte B; CX/MMP 06/7/10, Add.1 (Observaciones presentadas por Argentina, Australia, Japón, Lituania, Nueva Zelanda y la FIL); CX/MMP 06/7/8, Add.2 (Observaciones presentadas por Colombia, la CE, Estados Unidos de América, Kenya, India y Tailandia); CRD 6 (Observaciones presentadas por Kenya y la India); CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 14 (recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial Sobre Aditivos Alimentarios).

<sup>34</sup> ALINORM 04/27/11, párrafos 111-112.

<sup>35</sup> CX/MMP 06/7/11; CX/MMP 06/7/11 Add.1 (Observaciones de la India, Kenya, y Tailandia), CRD 7 (observaciones de Colombia, Kenya y la India), CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea).

<sup>36</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 132.

153. Se explicó que se había enviado un cuestionario con el objeto de identificar ejemplos de designaciones descriptivas de productos lácteos no normalizados que incluyeran referencias a la denominación de productos lácteos incluidos en las normas Codex, así como de entender mejor los criterios para establecer sus diferencias con los productos lácteos normalizados.

154. Se informó que sería difícil llegar a reglas armonizadas más específicas que las reglas generales sobre el etiquetado y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros. En vista de esas dificultades, se propuso suspender dicha labor.

155. El Comité aprobó la propuesta del Grupo de Trabajo de suspender la labor.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA MODIFICACIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS (Tema 7 del programa)<sup>37</sup>**

156. Se recordó que durante la sexta reunión del Comité se había pedido a la FIL que preparara una propuesta de proyecto para un nuevo trabajo sobre la enmienda de la lista de aditivos incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, para su examen durante la presente reunión.<sup>38</sup>

157. El observador de la FIL presentó el documento CX/MMP 06/7/12 y explicó que, como consecuencia de un examen de la lista de aditivos incluida en la Sección 4 de la Norma, se proponía enmendar la lista en vigor.

158. El Comité estuvo de acuerdo en dicha propuesta y revisó el documento de proyecto adjunto a CX/MMP 06/7/12. Se acordó que la revisión abarcaría la totalidad de la lista de aditivos alimentarios.

159. El Comité acordó remitir el documento de proyecto (véase el Apéndice XXVII) al 29º período de sesiones de la Comisión, para que esta lo aprobara como nuevo trabajo en el marco del Procedimiento acelerado. En espera de su aprobación, se distribuiría una lista revisada para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterla a examen en la octava reunión del Comité.

#### **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>39</sup>**

160. El Comité señaló que durante su sexta reunión había acordado solicitar información con respecto a los métodos de análisis y muestreo requeridos en las normas para la leche y los productos lácteos, por medio de una circular. Se convino en solicitar al Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC Sobre Métodos de Análisis y Muestreo que: i) preparara una lista de los métodos requeridos en las normas que estaba elaborando el Comité en base a la información recibida; ii) revisara los métodos de análisis y muestreo en vigor para la leche y los productos lácteos e hiciera recomendaciones sobre actualizaciones a la lista de métodos; y iii) preparara recomendaciones referentes a los planes de muestreo para los productos lácteos en base a las Directrices Generales sobre Muestreo, recientemente finalizadas por el CCMAS.<sup>40</sup>

161. Antes de presentar el informe, el representante de la FIL, hablando también en nombre de la ISO, explicó al Comité que la colaboración tripartita sobre métodos de análisis y muestreo entre la FIL, la ISO y AOAC International había concluido. Lamentablemente, AOAC International ya no podía contribuir activamente a esta área de trabajo, de manera que el informe sobre métodos de análisis y muestreo había sido preparado por la FIL en colaboración con ISO.

---

<sup>37</sup> CX/MMP 06/7/12; CX/MMP 06/7/12 Add.1 (Observaciones presentadas por la India y Tailandia), CRD 8 (Observaciones de Kenya), CRD 11 (Observaciones de la Comunidad Europea).

<sup>38</sup> ALINORM 04/27/11, párrafo 149.

<sup>39</sup> CX/MMP 06/7/13 (Informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO sobre Métodos de Análisis y Muestreo para los Productos Lácteos); CL 2005/12-MMP, Parte B; CX/MMP 06/7/13-Add 1 (Observaciones presentadas por Colombia y Tailandia); CRD 9 (Observaciones presentadas por la FIL).

<sup>40</sup> ALINORM 04/27/11, párrafos 134-136.

***Métodos requeridos en las normas en proceso de elaboración por el Comité***

162. A pedido del Comité en su sexta reunión, la FIL y la ISO habían preparado una lista de los métodos (CX/MMP 06/7/13 Parte II) requeridos en las normas que actualmente está elaborando el Comité.

163. El representante de la FIL informó al Comité que se habían realizado algunos cambios en el Cuadro y se había presentado una versión actualizada del mismo en el CRD 9. También señaló que para algunas disposiciones, el ámbito de aplicación del método recomendado no incluía explícitamente el producto específico. No obstante, la FIL y la ISO creían que dichos métodos eran idóneos, ya que habían sido aprobados para tipos muy similares de productos según se muestra en la columna titulada "Estado de tramitación".

164. Con respecto a lo remitido por el CCMAS en su 27ª reunión (véase el párrafo 15 de CX/MMP 06/7/2), el Comité refrendó la recomendación de la FIL de confirmar al CCMAS la aptitud de los métodos FIL 4A:2004 e ISO 5534:2004 para determinar el extracto seco en quesos específicos.

***Examen de los métodos de análisis y muestreo en vigor para la leche y los productos lácteos***

165. A pedido del Comité en su sexta reunión, el Grupo de Trabajo FIL/ISO había examinado las disposiciones referentes a los métodos de análisis y muestreo de la FIL y la ISO en vigor para la leche y los productos lácteos según aparecen en los *Métodos Recomendados de Análisis y Muestreo* del Codex (CODEX STAN 234). La FIL y la ISO informaron al Comité que, desde 2001, habían acordado publicar en forma conjunta métodos normalizados de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos. Ello significa que para una disposición determinada, sólo se publica una norma conjunta que cuenta con un número de método de la FIL y un número de método de la ISO. Asimismo, la FIL y la ISO habían comenzado un amplio programa continuo de revisión de su cartera de métodos de análisis y muestreo, del que se había desprendido la necesidad de realizar cambios a muchos métodos relacionados con los productos lácteos en CODEX STAN 234.

166. Los cambios propuestos se enumeran en el cuadro de CX/MMP/06/7/13 Parte I. Por los motivos expresados anteriormente, el grupo de trabajo FIL/ISO ya no estaba en condiciones de hacer observaciones sobre los métodos de AOAC, por lo que los mismos no se incluyeron en el informe. El Comité observó que se había corregido un error en dicha lista con respecto al extracto seco en el queso de suero (el tipo de método debía ser Tipo I en lugar de Tipo IV).

167. El Comité acordó solicitar información sobre los métodos de análisis y muestreo requeridos en las normas para la leche y los productos lácteos por medio de una circular. También acordó solicitar lo siguiente al Grupo de Trabajo FIL/ISO Sobre Métodos de Análisis y Muestreo:

- i) que preparara una lista de los métodos requeridos en las normas que estaba elaborando el Comité;
- ii) que examinara los métodos actuales de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos e hiciera recomendaciones sobre la actualización de las listas.

**Estado de tramitación de los Métodos de Análisis y Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos**

168. El Comité acordó remitir al CCMAS para su ratificación la lista de métodos de análisis y muestreo para las normas que se estaban elaborando (véase el Apéndice XXVI, Parte A) y una lista actualizada de métodos de análisis y muestreo para los productos lácteos (véase el Apéndice XXVI, Parte B).

***Planes de muestreo para los productos lácteos basados en las Directrices Generales sobre Muestreo***

169. A pedido del CMP en su sexta reunión, el Grupo de Trabajo FIL/ISO sobre Métodos de Análisis y Muestreo había examinado los asuntos referentes a la implementación de planes de muestreo en base a las *Directrices Generales del Codex sobre Muestreo* (CAC/GL 50-2004). Los resultados del estudio se habían documentado en CX/MMP/ 06/7/13 Parte III.

170. La FIL y la ISO habían llegado a la conclusión de que había diversos motivos por los cuales las Directrices Generales sobre Muestreo no tenían inmediata aplicabilidad a la evaluación de la conformidad de los productos lácteos. Dichos motivos eran:

- i. La presencia de importantes errores de medición relacionados con el ensayo de muchas disposiciones sobre productos lácteos. Ello parecería ser el motivo principal;
- ii. Una falta de definición del rigor requerido para los planes de muestreo;
- iii. La aplicación a productos a granel de planes de muestreo ideados para lotes de artículos discretos.

171. La FIL y la ISO habían procedido luego a explorar otras opciones para planes de muestreo (Apéndice de CX/MMP 06/7/13, Parte III), pero consideraron que todas esas opciones tenían deficiencias, lo que afectaba su validez o su rigor.

172. Por lo tanto, el Grupo de Trabajo FIL/ISO concluyó que no podía proporcionar recomendaciones específicas referentes a los planes de muestreo para los productos lácteos en base a las *Directrices Generales sobre Muestreo*.

173. El Comité expresó su inquietud ante la falta de planes apropiados de muestreo que daba lugar a una variedad de interpretaciones, lo que crearía problemas para garantizar la protección del consumidor y la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos. Por lo tanto, se acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico encabezado por Nueva Zelanda<sup>41</sup> que elaborara un documento de debate sobre planes de muestreo para los productos lácteos en presencia de errores importantes de medición, que se examinaría durante la próxima reunión. Se acordó que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría exclusivamente en inglés.

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

174. Se informó al Comité de que en principio se planeaba celebrar su octava reunión en Nueva Zelanda en un plazo de dos años aproximadamente, previo acuerdo entre las Secretarías del Codex y de Nueva Zelanda.

---

<sup>41</sup> Con la colaboración de Australia, Estados Unidos de América, Francia, Irlanda, Sudáfrica, el Reino Unido y la FIL.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomenda- do a:	Referencia en el documento (ALINORM 06/29/11)
Estado de tramitación del Proyecto de Enmienda de la Norma General del Codex para el Queso	8	29º CAC	Párr. 25 y Apéndice II
Estado de tramitación del Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada Evaporada (descremada) y Grasa Vegetal	8	29º CAC	Párr. 39 y Apéndice III
Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal en Polvo	8	29º CAC	Párr. 39 y Apéndice IV
Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada Condensada (descremada) y Grasa Vegetal	8	29º CAC	Párr. 39 y Apéndice V
Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)	8	29º CAC	Párr. 64 y Apéndice VI
Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)	8	29º CAC	Párr. 64 y Apéndice VII
Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Suero	8	29º CAC	Párr. 71 y Apéndice VIII
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Edam (C-4)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice IX
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Gouda (C-5)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice X
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Havarti (C-6)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XI
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Samsó (C-7)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XII
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Emmental (C-9)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XIII
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Tilsiter (C-11)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XIV
Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas para el Saint-Paulin (C-13)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XV
Anteproyecto de Norma Revisada para Provolone (C-15)	5/8	29º CAC	Párr.85 y Apéndice XVI
Anteproyecto de Norma Revisada para el Cottage (C-16)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XVII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XVIII
Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Queso Crema) (C-31)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XIX
Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XX
Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)	5/8	29º CAC	Párr. 85 y Apéndice XXI
Anteproyecto de Norma Revisada para la Mozzarella	5/8	29º CACP	Párr. 85 y Apéndice XXII

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Referencia en el documento (ALINORM 06/29/11)</b>
Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para los Productos Lácteos para Untar	5/8	29° CAC	Párr. 106 y Apéndice XXIII
Estado de tramitación del anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos	5	29° CAC 8° CCMMP	Párr. 143 y Apéndice XXIV
Estado de tramitación del anteproyecto de Formato para las Disposiciones de Bebidas de Leche Fermentada	2/3	Grupo de trabajo electrónico 8° CCMMP	Párr. 96
Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para los Productos Lácteos para Untar	2/3	Grupo de trabajo presencial 8° CCMMP	Párr. 119
Enmienda de la Lista de Aditivos Alimentarios incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas	1/2/3	29° CAC	Párr. 159 y Apéndice XXVII
Lista de aditivos alimentarios específicos para la norma del Codex para las leches fermentadas	-	Estados Unidos de América 9° CCMMP	Párr. 149
Examen de los métodos de análisis y muestreo en vigor para la leche y los productos lácteos	-	Observaciones IDF/ISO 9° CCMMP	Párr. 167
Documento de debate sobre planes de muestreo para los productos lácteos en presencia de errores importantes de medición	-	Grupo de trabajo electrónico 9° CCMMP	Párr. 173
Documento de debate sobre la cuestión de la denominación de productos lácteos no normalizados	Descontinuado		

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
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**

Gabriel PONS  
Coordinaci3n de Lácteos Apícolas  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria  
SENASA  
Av Paseo Col3n 367 – 6º piso  
1063 Buenos Aires  
ARGENTINA  
Tel: +5411 4342 2781  
Fax: +5411 4342 2781  
Email: [gpons@senasa.gov.ar](mailto:gpons@senasa.gov.ar)

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

Slava ZEMAN  
Manager - Processed Foods Policy Section  
Australian 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)

Rose HOCKHAM  
Assistant Manager – Codex Australia  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 6272 5060  
Fax: +61 2 6272 3103  
Email: [rose.hockham@daff.gov.au](mailto:rose.hockham@daff.gov.au)

Jim GRUBER  
Principal Food Technologist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 6272 2226  
Fax: +61 2 6272 3103  
Email: [jim.gruber@foodstandards.gov.au](mailto:jim.gruber@foodstandards.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**

Erhard HÖBAUS  
Head of Division “Nutrition and Quality Assurance”  
Federal Ministry of Agriculture, Forestry,  
Environment and Water Management  
A-1012 Vienna  
Stubenring 12  
AUSTRIA  
Tel: +431 71100 2855  
Fax: +431 71100 2901  
Email: [erhard.hoebaus@lebensministerium.at](mailto:erhard.hoebaus@lebensministerium.at)

Karl SCHOBER  
Federal Ministry of Agriculture, Forestry,  
Environment and Water Management  
A-1012 Vienna  
Stubenring 12  
AUSTRIA  
Tel: +431 71100 2844  
Fax: +431 71100 2972  
Email: [karl.schober@lebensministerium.at](mailto:karl.schober@lebensministerium.at)

Maria SAFER  
Director  
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien MA  
38  
Henneberggasse 3, A-1030 Vienna  
AUSTRIA  
Tel: +431 7951497951  
Fax: +431 795149997955  
Email: [saf@m38.magwien.gv.at](mailto:saf@m38.magwien.gv.at)

Kari TOLLIKKO  
The General Secretariat of the Council of the European  
Union  
Rue de la Loi 175  
BE 1048  
Brussels  
BELGIUM  
Tel: +0032 2 285 7841  
Fax: +0032 2 285 6198  
Email: [kari.tollikko@consilium.eu.int](mailto:kari.tollikko@consilium.eu.int)

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

Bart DEGEEST  
IDF National Committee Belgium  
Yakult Belgium  
International Gaan 55  
No. 70  
Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 524 2092  
Email: [Gdegeest@yakult.be](mailto:Gdegeest@yakult.be)

**BRAZIL**  
**BRÉSIL**  
**BRASIL**

Paulo Humberto ARAUJO  
Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministerios, Ministerio da Agricultura,  
bloco "D", Anexo "A" – 4 andar – sala 438  
CEP 70043-900  
BRAZIL  
Tel: +61 3218 2192  
Fax: +61 3218 2672  
Email: [paulohumberto@agricultura.gov.br](mailto:paulohumberto@agricultura.gov.br)

Milene Cristine CE  
Ministry of Agriculture  
CA v. Loureiro da Silva, 515 – Sala 706 – Porto Alegre  
/ RS  
CEP 90.010-420  
BRAZIL  
Tel: +51 3284 9600  
Fax: +51 3284 9594  
Email: [milene@agricultura.gov.br](mailto:milene@agricultura.gov.br)

**CANADA**  
**CANADÁ**

Gail DANIELS  
Chief Dairy Program  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA  
Tel: +613 221 7000  
Fax: +613 228 6119  
Email: [gdaniels@inspection.gc.ca](mailto:gdaniels@inspection.gc.ca)

Kathy TWARDER  
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)

Réjean BOUCHARD  
Assistant Director, Policy and Dairy Production Dairy  
Farmers of Canada  
75 Albert Street, Suite 1101  
Ottawa, Ontario  
K1P 5E7  
CANADA  
Tel: +613 2369997  
Fax: +613 236 0905  
Email: [rejeanb@dfc-plc.ca](mailto:rejeanb@dfc-plc.ca)

Bradley WILSON  
Technical Advisor  
Dairy Processors Association of Canada  
6869 Metropolitan Blvd East  
St-Leonard, Quebec  
HIP 1X8  
CANADA  
Tel: +514 328 3366 x 2530  
Fax: +514 328 3370  
Email: [bradley.wilson@saputo.com](mailto:bradley.wilson@saputo.com)

**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 956001  
Email: [ais@fvst.dk](mailto:ais@fvst.dk)

Søholt HANSEN  
Consultant  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allezz  
8000 Aarhus  
DENMARK  
Tel: +45 87312000  
Fax: +45 87312001  
Email: [sha@meseri.dk](mailto:sha@meseri.dk)

**ESTONIA**  
**ESTONIE**

Annika LEIS  
Chief Specialist  
Food & Veterinary Department, Estonian Ministry of  
Agriculture  
LAI 39/41  
15056 TALLINN  
ESTONIA  
Tel: +372 6256231  
Fax: +372 6256210  
Email: [annika.leis@agri.ee](mailto:annika.leis@agri.ee)

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

Jerome LEPEINTRE  
Administrator  
European Commission  
F101 2/62  
B-1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 299 37 01  
Fax: +32 2 299 85 66  
Email: [jerome.lepeintre@cec.eu.int](mailto:jerome.lepeintre@cec.eu.int)

Cristina Rueda CATRY  
European Commission  
Agriculture Directorate-General (AGRI)  
B-1049  
Brussels  
BELGIUM  
Tel: ++32 – 2 – 299 58 93  
Email: [cristina.rueda-catry@cec.eu.int](mailto:cristina.rueda-catry@cec.eu.int)

José PAIXAO  
European Commission  
Agriculture Directorate-General (AGRI)  
B-1049  
Brussels  
BELGIUM  
Tel: ++32 – 2 – 296 14 63  
Email: [jose.paixao@cec.eu.int](mailto:jose.paixao@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)

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)

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)

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)

Huguette MEYER-CARON  
Food Safety Director  
Fromageries Bel  
16 Boulevard Malesherbes  
75998 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 01 40 07 73 82  
Fax: +33 01 40 07 72 98  
Email: [hmeyercaron@groupe-bel.com](mailto:hmeyercaron@groupe-bel.com)

Jean-Claude GILLIS  
ATLA  
42 rue de Chateaudun  
75314 Paris Cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 (0)1 49707268  
Fax: +33 (0)1 42806365  
Email: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**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: [423@bmelv.bund.de](mailto:423@bmelv.bund.de)  
[lucia.herrmann@bmelv.bund.de](mailto:lucia.herrmann@bmelv.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)

Thomas KUTZEMEIER  
Managing Director of the German Dairy Association  
(IDF Germany)  
Meckenheimer Allee 137  
D-53115 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 982 430  
Fax: +49 228 982 430  
Email: [th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de](mailto:th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de)

**GREECE**  
**GRÉCE**  
**GRECIA**

Kontolaimos VASILEIOS  
Legal Advisor to The Greek Ministry of Rural  
Development and Food, 29 Acharnon St,  
10439, Athens  
GREECE  
Tel: +30 210 8254823  
Fax: +30 210 8254621  
Email: [cohalka@otenet.gr](mailto:cohalka@otenet.gr)

**HUNGARY**  
**HANGRIE**  
**HUNGRÍA**

Beata KISS  
Director, Expert of the Hungarian Codex Alimentarius  
Hungaricus of Dairy Products' Working Committee,  
1656 Budapest  
PO Box 115  
HUNGARY  
Tel: +0036/-14322885  
Fax: +0036/1-2618294  
Email: [beata.kiss@danone.com](mailto:beata.kiss@danone.com)

**INDIA**  
**INDE**

Smt 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

Sunil BAKSHI  
Senior Manager  
National Dairy Development Board  
Anand 388001  
Gujarat  
INDIA  
Tel: +91 2692 226255  
Fax: +91 2692 260157  
Email: [sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

**INDONESIA**  
**INDONÉSIE**

Imam HARYONO  
Ministry of Industry  
Directorate General of Agro and Chemical Industry  
Jl. Gatot subroto Kav. 52-53, 17<sup>th</sup> Floor  
Jakarta 12950  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5252236, +62 21 5255509 Ext 2623  
Email: [imam\\_haryono\\_dr@yahoo.com](mailto:imam_haryono_dr@yahoo.com)  
[imam-haryono@dprin.go.id](mailto:imam-haryono@dprin.go.id)

Emmy YULIANTIEN  
Departemen Perindustrian R.I.  
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53, Lantai 17,  
Jakarta 12950  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5252236  
Email: [emmyyuli@yahoo.com](mailto:emmyyuli@yahoo.com)

Mr MULYANTO  
Ministry of Agriculture  
Jl. Harsono Rm 3, Ps Minggu  
Ragundu  
Jakarta  
INDONESIA  
Tel: +62 21 872 4667  
Fax: +62 21 872 4667  
Email: [mulyantara@yahoo.com](mailto:mulyantara@yahoo.com)

Ongki WIRATNO  
Ministry of Agriculture  
Jl. Harsono Rm 3, Ps Minggu  
Ragundu  
Jakarta  
INDONESIA  
Tel: +62 21 78839619  
Fax: +62 21 78839619  
Email: [ongkiw@yahoo.com](mailto:ongkiw@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)

Marlina Surachmi TAHRIR  
Minister 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: [kbriwell@ihug.co.nz](mailto:kbriwell@ihug.co.nz)

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

John DOODY  
Senior Inspector  
Department of Agriculture and Food,  
3C Agriculture House  
Kildare Street, Dublin 2  
IRELAND  
Tel: +353 1 607 2605  
Email: [john.doody@agriculture.gov.ie](mailto:john.doody@agriculture.gov.ie)

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

Sergio VENTURA  
Professor (Food Law) University Piacenza (IT)  
Ministry of Agriculture  
Avenue Du Vieux Moutier, 18  
BE – RHODE – SAINT-GENESE  
BELGIUM  
Tel: +32 2 3805003  
Fax: +32 2 3804914

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 307 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

Brunella LO TURCO  
Secretary General Italian Codex Committee  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 488 0273  
Fax: +39 06 488 0273  
Email: [Qtc6@politicheagricole.it](mailto:Qtc6@politicheagricole.it)

**JAPAN**  
**JAPON**  
**JAPÓN**

Masahiko HAYASHI  
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

Masahiro MIYAZAKO  
Deputy Director  
Food Safety and Consumer Policy Division, Ministry  
of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Tel: +81 3 5512 2291  
Fax: +81 3 3597 0329

Hiroyuki UCHIMI  
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

Kozue USHIJIMA  
Policy Planning and Communication Division,  
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food  
Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare  
JAPAN

Shinichi TOTSUKA  
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  
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  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel: +81 3 3403-2111  
Fax: +81 3 3478-0059

Yoichi ISHIDA  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel: +81 3 3403-2111  
Fax: +81 3 3478-0059

Soichiro IDE  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel: +81 3 3403-2111  
Fax: +81 3 3478-0059

**KENYA**

Moses GICHIA  
Assistant Director of Veterinary Services  
Department of Veterinary Services  
Private Bag 00625  
Kangemi, Nairobi,  
KENYA  
Tel: +254 733 557134  
Fax: +25420 63 1273  
Email: [medwrin@yahoo.com](mailto:medwrin@yahoo.com)

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

Chunsum KIM  
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 1834  
Fax: +82 31 467 1989  
Email: [kimcss@nvrqs.go.kr](mailto:kimcss@nvrqs.go.kr)

**KUWAIT  
KOWEIT**

Eisa AL-KANDARY  
Deputy of Director General for Services Affairs  
Kuwait Municipality  
P.O. Box 10  
KUWAIT  
13001  
Tel: +00965 789 5050

**LITHUANIA  
LITHUANIE  
LITUANIA**

Angele LIUBECKIENE  
Head of Quality Division  
Ministry of Agriculture of Lithuania  
GEDIMINO AV 19  
VILNIUS  
LT-01103 LITHUANIA  
Tel: +370 5 2391132  
Email: [angelel@zum.it](mailto:angelel@zum.it)

**MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA**

Vincent NG  
Director Production  
Department of Veterinary Services, Malaysia  
Ministry of Agriculture, Wisma Tani, Block Podium  
4G1, Precint 4, Federal Government Administrative  
Centre, 62630 Putrajaya  
MALAYSIA  
Tel: +603 8870 2208  
Fax: +603 8888 5631  
Email: [vincent@iph.gov.my](mailto:vincent@iph.gov.my),  
[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 9432  
Fax: +603 8920 1918  
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  
MEXICO  
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  
MEXICO  
Tel: +52 55 5000 1405  
Fax: +52 55 5601 0903  
Email: [amoji@starmedia.com](mailto:amoji@starmedia.com)

**NAMIBIA**  
**NAMIBIE**

Gerald BENADE  
Chief: Public Hygiene  
Ministry of Health and Social Services  
Private Bag 13198  
Windhoek  
NAMIBIA  
Tel: +061 2032755  
Fax: +061 234083 / 227607  
Email: [atibinyane@mhss.gov.na](mailto:atibinyane@mhss.gov.na)

**NEPAL**  
**NÉPAL**

Amriteswori RAJBHANDARY  
Officiating Director General  
Department of Food Tech and Quality Control  
PO Box 21265  
Babar Mahai Kathmandu.  
NEPAL  
Tel: +977 1 4262430  
Fax: +977 1 4262337  
Email: [dftqc@mail.com.np](mailto:dftqc@mail.com.np),  
[amritarajbhandary@hotmail.com.np](mailto:amritarajbhandary@hotmail.com.np)

Arun SHRESTHA  
Executive Director  
National Dairy Development Board  
Harihar Bhawan, Pulchowk, Lalitpur  
G.P.O. Box 5901  
Kathmandu  
NEPAL  
Tel: +977 1 5544747 / 5525400  
Fax: +977 1 5532096  
Email: [nddbnepal@mail.com](mailto:nddbnepal@mail.com)

A.L. YADAV  
General Manager  
Dairy Development Corporation (An undertaking of  
HMG, Nepal)  
Post Box 838  
Lainchour Kathmandu.  
NEPAL  
Tel: +977 1 4414841, +977 1 4413696  
Fax: +977 1 4417215  
Email: [dairydev@mos.com.np](mailto:dairydev@mos.com.np)

**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 3644322  
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  
Min LNV  
PO Box 755  
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)

**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  
Senior Programme Manager (Export Standards &  
Systems - Dairy)  
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)

Carol BARNAO  
Director (Export Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2562  
Fax: +64 4 463 2501  
Email: [carol.barnao@nzfsa.govt.nz](mailto:carol.barnao@nzfsa.govt.nz)

Imogen CLARIDGE  
Advisor (Technical Standards & Systems)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2681  
Fax: +64 4 463 2643  
Email: [imogen.claridge@nzfsa.govt.nz](mailto:imogen.claridge@nzfsa.govt.nz)

Caroline FRASER  
Senior Advisor (Technical Standards & Systems)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2752  
Fax: +64 4 463 2643  
Email: [caroline.fraser@nzfsa.govt.nz](mailto:caroline.fraser@nzfsa.govt.nz)

Raj RAJESEKAR  
Programme Manager (Codex)  
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)

Jenny REID  
Assistant Director (Joint Food Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2582  
Fax: +64 4 463 2583  
Email: [jenny.reid@nzfsa.govt.nz](mailto:jenny.reid@nzfsa.govt.nz)

John VAN DEN BEUKEN  
Programme Manager (Composition)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2581  
Fax: +64 4 463 2583  
Email: [john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz)

Mary WESTERN  
Assistant Director (Export Standards and Systems)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2547  
Fax: +64 4 463 2501  
Email: [mary.western@nzfsa.govt.nz](mailto:mary.western@nzfsa.govt.nz)

Keith JOHNSTON  
Principal Research Technologist  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 11029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 650 4640  
Fax: +64 6 3561476  
Email: [keith.johnston@fonterra.com](mailto:keith.johnston@fonterra.com)

Roger HALL  
Regulatory Manager (Ingredients)  
Fonterra Co-operative Group Limited  
PO Box 11 029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 350 4688  
Fax: +64 6 356 1476  
Email: [roger.hall@fonterra.com](mailto:roger.hall@fonterra.com)

Jeremy HILL  
Director Regulatory Affairs, Research & Technical  
Operations  
Fonterra Co-operative Group Limited  
PO Box 11 029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 350 4612  
Fax: +64 6 350 4676  
Email: [jeremy.hill@fonterra.com](mailto:jeremy.hill@fonterra.com)

#### **NICARAGUA NICARAGUA**

Gustavo Xavier ROSALES PARRALES  
Licenciado en Tecnología de Alimentos  
Ministerio de Salud / Dirección de Regulación de  
Alimentos  
107  
NICARAGUA  
Tel: + 289 4717 x 115, 217  
Email: [javierosal@yahoo.com](mailto:javierosal@yahoo.com), [alimento@minsa.gob.ni](mailto:alimento@minsa.gob.ni)

#### **PHILIPPINES FILIPINAS**

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

**SOUTH AFRICA**  
**AFRIQUE DU SUD**  
**SUDÁFRICA**

David MALAN  
Department of Agriculture South Africa Private Bag  
X258  
Pretoria  
SOUTH AFRICA  
Tel: +27 12 319 6049  
Fax: +27 12 319 6055  
Email: [davidm@nda.agric.za](mailto:davidm@nda.agric.za)

Naresh NAIDOO  
Chief Agricultural Food and Quarantine Technician  
National Dept of Agriculture – Agricultural Product  
Inspection Services  
Private Bag X07, Point  
Durban, 4069,  
SOUTH AFRICA  
Tel: +27 031 3372755  
Fax: +27 031 3682408  
Email: [nareshn@nda.agric.za](mailto:nareshn@nda.agric.za)

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

Teresa CALVO SANZ  
Jefe de Area de Coordinacion Social de la  
Subdirección General de Plantificación Alimentaria  
Dirección General de Alimentación del Ministerio de  
Agricultura, Pesca y Alimentación  
ESPAÑA (SPAIN)  
Tel: +34 91 347 8463  
Fax: + 34 91 347 5728  
Email: [tcalvosa@mapya.es](mailto:tcalvosa@mapya.es)

Ana CHARLE CRESPO  
Técnico de la Red de Alerta Sanitaria Subdirección  
General de Vacuno y Ovino, Dirección General de  
Ganadería,  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
ESPAÑA (SPAIN)  
C/Alfonso X11 62.. 28071 MADRID  
Tel: +34 91 347 6980  
Fax: +34 91 347 68 88  
Email: [acharlec@mapya.es](mailto:acharlec@mapya.es)

**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: [codex@slv.se](mailto:codex@slv.se)

Kerstin JANSSON  
Deputy Director  
Ministry of Agriculture  
Food and Consumer Affairs  
SE-10333 Stockholm  
SWEDEN  
Tel: +46 8 4051168  
Fax: +46 8 206496  
Email: [kerstin.jansson@agriculture.ministry.se](mailto:kerstin.jansson@agriculture.ministry.se)

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

Christina BLUMER  
Scientific Adviser  
Swiss Federal Office of Public Health  
Schwarzenburgstrasse 165  
CH – 3003 Bern  
SWITZERLAND  
Tel: +41 31 322 9567  
Fax: +41 31 322 9574  
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)

**TANZANIA**  
**TANZANIE**  
**TANZANÍA**

Claude John Shara MOSHA  
Chief Standards Officer, Tanzania Bureau of Standards  
PO Box 9524  
Dar Es Salaam,  
TANZANIA  
Tel: +255 741 324495  
Fax: +255 22 2450959  
Email: [cjmosha@yahoo.co.uk](mailto:cjmosha@yahoo.co.uk)

**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)

Parichut TITAWATTANAKUL  
Food Specialist  
Food Control Division, Food and Drug Administration,  
Ministry of Public Health, Tiwanon Road, Nonthaburi,  
11000

THAILAND  
Tel: +66 2 590 7214  
Fax: +66 2 591 8460  
Email: [parichut@fda.moph.go.thpalao@tisi.go.th](mailto:parichut@fda.moph.go.thpalao@tisi.go.th)

Mahachai LIRATHPONG  
Regulatory Affairs Manager  
Federation of Thai Industries  
60, New Rachadapisek Rd, Klong Tory, Bangkok  
10110

THAILAND  
Tel: +66 2345 1000  
Fax: +66 2345 1295  
Email: [mahachai.lirathpong@th.com](mailto:mahachai.lirathpong@th.com)

Artaya KIATSOONTHON  
Senior Veterinary Officer  
Department of Livestock Development  
Bureau of Livestock Products Quality Control

THAILAND  
Tel: +66 2 967 9732  
Fax: +66 2 967 9732  
Email: [qcontrol@dld.go.th](mailto:qcontrol@dld.go.th)

Nantana POSANACHAR  
Veterinary Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadammern Nok Avenue  
Bangkok 10400  
THAILAND  
Tel: +66 2 281 6569  
Email: [nantana@acfs.go.th](mailto:nantana@acfs.go.th)

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

Paul NUNN  
Senior Scientific Officer  
Food Standards Agency  
Room 115, Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 207 276 8160  
Fax: +44 20 727 68193  
Email: [paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

Duane R. SPOMER  
Food Defense Advisor  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue. SW  
Room 2750-South Building  
Washington, DC 20090  
UNITED STATES  
Tel: +202 720 1861  
Fax: +202 205 5772  
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)

Syed A. ALI  
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: +202 750 5261  
Fax: +202 720 3157  
Email: [syed.ali@usda.gov](mailto:syed.ali@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: +301 436 1284  
Fax: +301 436 2972  
Email: [dkeefe@fda.hhs.gov](mailto:dkeefe@fda.hhs.gov)

Robert BYRNE  
Senior 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)

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)

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)

Robert L. GARFIELD  
Vice President  
Regulatory and Technical Affairs  
National Yogurth Association  
2000 Corporate Ridge, Suite 1000  
McLean, Virginia 22102-7805  
UNITED STATES  
Tel: +703 8210770  
Fax: +703 8211350  
Email: [rgarfield@affi.com](mailto:rgarfield@affi.com)

Sherry MARCOUILLER  
Chief Counsel, Food Law  
Kraft Foods, Global Inc.  
Law and Compliance Department  
NF 581 Three Lakes Drive  
Northfield, IL 60093-2753  
UNITED STATES  
Tel: +847 6464206  
Fax: +847 6464431  
Email: [smarcouiller@kraft.com](mailto:smarcouiller@kraft.com)

#### **URUGUAY**

Jorge CASTRO  
Gerente de Proyectos Generales  
Laboratoris Tecologico del Uruguay  
Avda. Italia 6201  
Montendeo  
URUGUAY  
Tel: +59826013724 int 276  
Fax: +59826013732 int 342  
Email: [jcastro@latu.org.uy](mailto:jcastro@latu.org.uy)

#### **VIETNAM VIET NAM**

Thanh LAM XUAN  
Hanoi University of Technology  
Institute of Biological and Food Technology  
Dai Co Viet Road, Hanoi  
VIETNAM  
Tel: +84 4 868 0118  
Fax: +84 4 869 2515  
Email: [lamthanh555@yahoo.com](mailto:lamthanh555@yahoo.com)

#### **OBSERVER ORGANISATIONS**

##### **World Organisation for Animal Health (OIE)**

Stuart MACDIARMID  
Secretary General, Member of the OIE Terrestrial  
Animal Health Standards Commission  
12 rue de Prony  
75017 Paris  
FRANCE  
Tel: +64 4 474 4128  
Fax: +64 4 474 4240  
Email: [stuart.macdiarmid@maf.govt.nz](mailto:stuart.macdiarmid@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)

**European Dairy Association (EDA)**

Jean-Claude GILLIS  
European Dairy Association  
14, rue Montoyer  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 549 50 40  
Fax: +32 2 549 50 49  
Email: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**International Dairy Federation (IDF)**

Thomas BALMER  
Executive 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)

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)

Claus HEGGUM  
Chief Consultant  
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)

Jaap EVERS  
FIL – IDF New Zealand  
c/o 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)

Christian ROBERT  
Director General 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: [crobert@fil-idf.org](mailto:crobert@fil-idf.org)

Joerg SEIFERT  
Technical Director  
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)

Verna CAROLISSEN  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 5705  
Fax: +39 06 5705  
Email: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Dianne SCHUMACHER  
Senior Programme Manager (Technical Standards – Dairy)  
New Zealand 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)

Audrey TAULALO  
Executive Assistant (Science)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2580  
Fax: +64 4 463 2530  
Email: [audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz](mailto:audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz)

Melissa QUARRIE  
Policy Analyst (Codex)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 3414  
Fax: +64 4 463 2580  
Email: [melissa.quarrie@nzfsa.govt.nz](mailto:melissa.quarrie@nzfsa.govt.nz)

Mariana VAN NIEKERK  
Executive Assistant (Policy & Joint Food Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 463 2673  
Fax: +64 4 463 2500  
Email: [mariana.vanniekerk@nzfsa.govt.nz](mailto:mariana.vanniekerk@nzfsa.govt.nz)

APÉNDICE II

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

(Codex STAN A-6-1978. Rev. 1-1999. Enmendada en 2003)

*(En el Trámite 8 del Procedimiento)<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 por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el 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 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> El proyecto de enmienda figura en negrita.

## APÉNDICE III

### PROYECTO DE NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

*(En el Trámite 8 del Procedimiento)*

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, también conocidas como mezclas de leche condensada no edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración, según se describe en 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 adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición indicados en la Sección 3 de la presente Norma.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche, leches en polvo<sup>1</sup>, otros sólidos lácteos y grasas/aceites vegetales comestibles.<sup>1</sup>

Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Agua potable
- Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal

##### 3.3 NUTRIENTES PERMITIDOS

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

---

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

### 3.4 COMPOSICIÓN

#### *Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada y grasa vegetal*

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

#### *Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas*

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 los sólidos lácteos no grasos <sup>2</sup>	34% m/m

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones están sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a incorporación a la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

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

Nº de SIN	Nombre del Aditivo	Nivel máximo
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	Total combinado 10g/kg (valor total expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	

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

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

450 (vii)	Difosfato diácido cálcico	
451 (i)	Trifosfato pentasódico	
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	
452 (i)	Polifosfato de sodio	
452 (ii)	Polifosfato de potasio	
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452 (iv)	Polifosfato de calcio	
452 (v)	Polifosfato de amonio	
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501 (i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Espesantes</b>		
407	Carragenano	Limitado por las BPF

**5. CONTAMINANTES**

Los productos a los que se aplica esta Norma deberán ajustarse a 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**

Se recomienda que los productos regulados por 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y la 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.1-1991), se aplicarán 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 desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas.

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, se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración aparte el nombre común del vegetal del que se obtiene la grasa o aceite.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO 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 (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para ajustar el contenido de proteínas.

### **7.5 ADVERTENCIA**

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia 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**

Véase el volumen 13 del Codex Alimentarius.

## APÉNDICE IV

### PROYECTO DE NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO

*(En el Trámite 8 del Procedimiento)*

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración, según se describe en 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 componentes 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".<sup>1</sup>

Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

- Concentrado de leche      Concentrado de leche es el producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Filtrado de leche          Filtrado de leche es el producto que se obtiene eliminando las proteínas lácteas y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración;
- 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 a los Alimentos (CAC/GL 09-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

##### 3.3 COMPOSICIÓN

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

Total mínimo de grasa	26% m/m
Máximo de agua <sup>2</sup>	5% m/m

<sup>1</sup> Para la especificación, véase 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.

Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos<sup>2</sup> 34% m/m

**Mezcla parcialmente desgrasada de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en polvo**

Total mínimo de grasa Más del 1,5% y menos del 26% m/m

Máximo de agua<sup>2</sup> 5% m/m

Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos<sup>2</sup> 34% m/m

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Las siguientes disposiciones están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes y a la 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.

SIN N°	Denominación del aditivo	Nivel Máximo
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato depotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
339(i)	Ortofosfato monosódico	Solos o combinados, 10g/kg (valor total expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (ii)	Ortofosfato disódico	
339 (iii)	Ortofosfato frisódico	
340 (i)	Ortofosfato monopotásico	
340 (ii)	Ortofosfato dipotásico	
340 (iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341 (ii)	Ortofosfato dicálcico	
450 (i)	Difosfato disódico	
450 (ii)	Difosfato trisódico	
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	
450 (vi)	Difosfato dicálcico	
450 (vii)	Difosfato diácido cálcico	
451 (i)	Trifosfato pentasódico	
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	
452 (i)	Polifosfato de sodio	
452 (ii)	Polifosfato de potasio	
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452 (iv)	Polifosfato de calcio	
452 (v)	Polifosfato de amonio	
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF

501 (i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
530	Óxido de magnesio	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio	Limitado por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitado por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio	Limitado por las BPF
553(iii)	Talco	Limitado por las BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Limitado por las BPF
556	Silicato de aluminio y calcio	Limitado por las BPF
559	Silicato de aluminio	Limitado por las BPF
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	Solos o combinados, 10g/kg (valor total expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
343 (iii)	Ortofosfato trimagnésico	
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico	0,5 g/kg expresado como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, solo o en combinación
305	Stearate de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg solos o en combinación. Expresados con respecto a la grasa o el aceite
321	Butilhidroxitolueno	
319	Terbutilhidroquinona	

## 5. CONTAMINANTES

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

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.1-1991), se aplicarán 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 Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal en polvo con contenido reducido de grasas

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 común del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite, o este se colocará en una declaración aparte.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO 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 (CODEXSTAN 1-1985, Rev. 1-1991) no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para ajustar el contenido de proteínas.

### **7.5 ADVERTENCIA**

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia 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**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius

**APÉNDICE V**

**PROYECTO DE NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA  
DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL**

*(En el Trámite 8 del Procedimiento)*

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, destinada al consumo directo o a elaboración posterior, 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 los componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, con la adición de azúcar y 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 sólidos secos de la leche y grasas/aceites vegetales comestibles<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 concentrando la proteína láctea mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche                      El permeado de la leche es el producto que se obtiene extrayendo la proteína y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración;
- Lactosa<sup>1</sup>    (También a los efectos de la inoculación)

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Agua potable
- Azúcar
- Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal

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 cumplan las buenas prácticas de fabricación.

**3.3 NUTRIENTES PERMITIDOS**

Según se permita con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, 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 su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

*Mezcla de leche condensada edulcorada (descremada) y grasa vegetal***3.4 COMPOSICIÓN***Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal*

Total mínimo de grasa	8% m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche <sup>2</sup>	20% m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche **	34% m/m

*Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas*

Grasa total	Más de 1% y menos de 8% m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche <sup>2</sup>	20% m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche <sup>2</sup>	34% m/m

La cantidad de azúcar de las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal está restringida por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que salvaguarde la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede producirse cristalización del azúcar.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

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

Solamente podrán emplearse los aditivos enumerados a continuación, y sólo dentro de los límites especificados.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato de potasio	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	Solos o combinados 10g/kg (valor total expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato mono potásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	

<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*

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	
450 (iii)	Difosfato tetrasódico		
450 (v)	Difosfato tetrapotásico		
450 (vi)	Difosfato dicálcico		
450 (vii)	Difosfato diácido cálcico		
451 (i)	Trifosfato pentasódico		
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico		
452 (i)	Polifosfato de sodio		
452 (ii)	Polifosfato de potasio		
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452 (iv)	Polifosfatos de calcio		
452 (v)	Polifosfatos de amonio		
500 (i)	Carbonato de sodio		Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sodio		Limitado por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF	
501 (i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF	
501 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF	
<b>Espesantes</b>			
407	Carragenano	Limitado por las BPF	

**5. CONTAMINANTES**

Los productos regulados 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**

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.1-1991), 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 desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas.

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

**7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE GRASAS**

Se declarará el contenido total de grasas 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, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en esta se especifique también la cantidad de porciones.

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

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 del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración independiente.

**7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO 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.1-1991), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

**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 APTO PARA LACTANTES".

**8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## APÉNDICE VI

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

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al queso Cheddar destinado al consumo directo o a elaboración posterior según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Cheddar es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1991). 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 cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes sólo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). En la fabricación del queso sin corteza se utiliza película de maduración, que también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Para el queso sin corteza véase también el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999).

### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Componente de la leche:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en el extracto seco:	22%	No restringido	48% a 60%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		

<u>Contenido de grasa en el 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 de uso justificado que figuran en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita de acuerdo con el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase funcional de aditivos</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento de la superficie/corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1)</sup> Sólo para obtener las características de color según se describen 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 está tecnológicamente justificado

= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
101 (i)	Rivoflavina	300 mg/kg
140	Clorofila	Limitado por las BPF
160a(i),e, f	Carotenoides	35 mg/kg, solos o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg de queso, basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, solo o en combinación (expresados como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	1000 mg/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de calcio y aluminio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978. Rev. 1-1999)

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por la presente Norma deberá ajustarse a 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**

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y la 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.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 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 sea conforme 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. 1-1991).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, deberá ir acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23 – 1997, Rev. 2-2004)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a 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 originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>3</sup> en otro país se considerará país de origen, a efectos del etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

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

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

### **7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración mínimo, siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

---

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

<sup>4</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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, podrán figurar ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, la 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 de identificación, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES DE ELABORACIÓN DE CHEDDAR**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de los interlocutores comerciales y no a la aplicación por los gobiernos.

#### **1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

1.1 Los cultivos iniciales o fermentos consisten en bacterias no formadoras de gas que producen ácido láctico.

1.2 Después de la coagulación, la cuajada se corta y se calienta en su suero a una temperatura superior a la 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 esta 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

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

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al queso Danbo destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Danbo (o Dambo) es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). El cuerpo presenta 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, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Tiene una forma cuadrada 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 el proceso) siempre que el queso muestre propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Danbo destinado a posterior procesamiento no necesita presentar el mismo nivel de maduración cuando esto se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneos de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos
- 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. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, sólo en productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias establecidas por las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la sección 4.

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con los quesos sin corteza, véase también el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999).

## Danbo

**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 el extracto seco:	20%	No restringido	45% a 55%

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

<u>Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
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 de uso justificado enumeradas en el cuadro que sigue para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase funcional de aditivos</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento de la superficie/corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según se describen 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 se justifica tecnológicamente

= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no se justifica tecnológicamente

## Danbo

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
101 (i)	Rivoflabina	300 mg/kg
140	Clorofina	Limitado por la BPF
160a(i) (e) (f)	Carotenos	35 mg/kg, sólo o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por la BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg calculados como ácido sórbico Sólo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de superficie
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, sólo o en combinación (expresados como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, sólo para el tratamiento de la superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	1000 mg/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de calcio y aluminio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.1-1991) y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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.1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de las Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997, Rev. 2-2004)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE

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

### 7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración 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 AL POR MENOR

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos que acompañan el producto.

## 8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

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

3 Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE VIII

### PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO

*(en el Trámite 8 del Procedimiento)*

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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 *infra*. 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 sus proteínas. El proceso puede también incluir la adición de leche, nata (crema) u otras materias 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 ser claramente más alta que la de la leche.

El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá estar madurado 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 adquirir 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 coagulación de este último se produce por precipitación térmica del suero, o de 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 coagulación del suero:

- Cloruro de sodio
- Cultivos iniciadores de bacterias inoquinas de ácido láctico

Para utilizarse solamente en los productos obtenidos mediante coagulación del suero tratado térmicamente

- Azúcares (limitados por las BPF).

### 3.3 NUTRIENTES PERMITIDOS

Cuando así lo permitan los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987), los niveles máximos y mínimos para minerales y otros nutrientes, de corresponder, deberán estipularse en la legislación nacional según las necesidades del país, incluida, si procede, la prohibición de usar determinados nutrientes.

## 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.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<i>Conservantes</i>		
200	Acido sórbico	1 g/kg calculado como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

En los productos obtenidos por medio de la coagulación del suero pueden utilizarse sólo los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<i>Reguladores de la acidez</i>		
260	Acido acético glacial	Limitado por las BPF
270	Acido láctico	
296	Acido maleico	
330	Acido cítrico	
575	Glucono delta lactona	
<i>Conservantes</i>		
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/dm <sup>2</sup> de superficie. Ausente 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 regulados por 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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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. 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 concretas de quesos de suero reservadas por normas del Codex para quesos específicos, 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 este no se designe mediante una denominación de variedad sino con 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 GRASA DE LECHE

Deberá declararse el contenido de la grasa de la leche en forma aceptable 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 porción cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

Para los quesos obtenidos de la concentración del suero, la declaración del contenido de grasa de leche puede combinarse con una indicación del contenido de grasa de la manera siguiente:

#### Contenido de grasa 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, con la salvedad de que 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 acompañan el producto.

## 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 IX

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL EDAM (C-4)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Edam destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Edam es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). 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 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, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Su forma es esférica, de bloque plano o de pan. El queso se elabora y vende con corteza seca, que puede tener un revestimiento. El Edam en forma de bloque plano o pan se vende también sin <sup>1</sup> 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 tres semanas a 10-18°C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración, siempre que el queso presente propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Edam destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración, cuando esto se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- 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. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, rebanados, y rallados, siempre que se añadan sólo en cantidades funcionalmente necesarias como

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que ésta no se ha desarrollado (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Con respecto al queso sin corteza, véase el Apéndice a la Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999)



Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colores</b>		
160a(i) (e) (f)	Carotenoides)	35 mg/kg, solo o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Sustancias conservadoras</b>		
1105	Hidrocloruro de lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, calculados como ácido sórbico. Sólo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, sólo o en combinación (expresado como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, sólo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de calcio y aluminio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche utilizada en la fabricación de los productos que regula la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio

*Edam*

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.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**

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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997, Rev. 2-2004) <sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

**7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

**7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración 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 AL POR MENOR**

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

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de 40 por ciento de grasa en el extracto seco.

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

*Edam*

instrucciones de almacenamiento, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, la 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 que acompañan el producto.

**8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES DE ELABORACIÓN DEL EDAM**

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

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

El Edam, en su forma esférica, 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.

## APÉNDICE X

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL GOUDA (C-5)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Gouda destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Gouda es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). El cuerpo tiene un color que varía del casi blanco o marfil al amarillo claro o amarillo y 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 entre 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, de bloque plano o de pan. El queso se elabora y 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 dura, normalmente, 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) siempre que el queso presente unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Gouda destinado a procesamiento ulterior y el Gouda de poco peso (< 2,5 kg) no necesitan mostrar el mismo grado de maduración, cuando esto se justifique debido a necesidades de tipo técnico y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Con referencia al queso sin corteza, véase el Apéndice de la Norma General del Codex para Quesos (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999)

*Gouda*

cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan sólo en las 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 el extracto seco:	30%	No restringido	458% a 55%

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

<u>Contenido de grasa en el 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 por ciento y 48 por ciento y un peso inferior a los 2,5 kg puede venderse con un contenido mínimo de extracto seco del 50 por ciento siempre que el nombre se califique con el término “Baby”.

Las modificaciones de 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 de uso justificado enumeradas en el cuadro que sigue 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 funcional de aditivos</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento de la superficie/corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Sólo para obtener las características de color descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e) (f)	Carotenoides	35 mg/kg por separado o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Hidrocloruro de Lisozina	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, solo o en combinación (expresado como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, sólo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
	<u>Agentes antiaglutinantes</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene

*Gouda*

para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y la 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.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 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuado que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997, Rev. 2-2004)<sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

### **7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

---

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

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

*Gouda***7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, la 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 que acompañan el producto.

**8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES DE ELABORACIÓN DEL GOUDA**

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

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

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

**2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

Método de salado: salado en salmuera.

## APÉNDICE XI

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL HAVARTI (C-6)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Havarti destinado al consumo directo o a elaboración ulterior según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Havarti es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). 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 graso, y puede tener un revestimiento.

En el caso del Havarti listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de aroma y cuerpo es, normalmente, de una a dos semanas a una temperatura de 14-18 °C (para desarrollo graso), según el peso, seguido de un período mínimo de 1-3 semanas a 8-12°C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso) siempre que el queso presente unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Havarti destinado a procesamiento ulterior no necesita presentar el mismo grado de maduración, cuando esto se justifique debido a necesidades técnicas y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneos para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con 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).

*Havarti*

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan sólo en las 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 el extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		

<u>Contenido de grasa en el 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 de 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 en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

<b>Clase funcional de aditivos</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento de la superficie/corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e) (f)	Carotenoides	35 mg/kg, solo o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Hidrocloruro de lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, sólo o en combinación (expresado como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa micro cristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y la 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.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 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuado que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997, Rev. 2-2004)<sup>2</sup>.

El Havarti con un contenido de grasa mínimo del 60 por ciento en el extracto seco 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 se ajuste a la presente Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE

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

---

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

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

*Havarti*

#### **7.4      MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración 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 AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, la 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE XII

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL SAMSØ (C-7)

(en el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Samsø destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Samsø es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). 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, distribuidos de forma regular, redondos y de un tamaño que varía entre el de una arveja (guisante) y una cereza, (de hasta 20mm de diámetro); se aceptan unas pocas aberturas y grietas. La forma es cilíndrica aplanada, 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 tres semanas a 8-17 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente unas características físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Samsø destinado a un ulterior procesamiento no necesita presentar el mismo grado de maduración, si esto se justifica debido a necesidades de tipo técnico y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan sólo en las cantidades funcionalmente necesarias

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con 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).

*Samsø*

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 el                                    30%                                    No restringido                                    45% a 55%  
extracto seco:

Extracto seco:

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

<u>Contenido de grasa en el 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 valores 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 en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados

<b>Clase funcional de aditivos</b>	<b>Uso justificado:</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento de la superficie/corteza</b>
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Sólo para obtener las características de color descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e) (f)	Carotenoides)	35 mg/kg solos o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	10 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Hidrocloruro de lizozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, sólo o en combinación (expresado como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 –2003), el Código de Prácticas de Higiene

*Samsø*

para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).7. ETIQUETADO

**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 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuado que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje en masa según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997, Rev. 2-2004)<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, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al por menor, ya sea i) como 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 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

---

<sup>2</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo del 45 por ciento en el extracto seco

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

*Samsø*

#### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, la 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE XIII

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL EMMENTAL (C-9)

(En el Trámite 4 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Emmental destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Emmental es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). El cuerpo tiene un color que varía de marfil a amarillo claro o amarillo y una textura elástica pero no pegajosa que se puede rebanar, con agujeros ocasionados por el gas, de mate a brillantes, de distribución regular y de escasos a abundantes, de un tamaño que oscila entre cereza y nuez (desde 1 a 5 cm de diámetro) aceptándose 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 otros pesos siempre que el queso tenga similares propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales. 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 dos 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 seis semanas y siempre que el queso presente propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las obtenidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Emmental destinado a procesamiento ulterior no necesita presentar el mismo grado de maduración.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneo;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados,

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con 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).

rebanados y rallados, siempre que se añadan sólo en las 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 el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

<u>Contenido de grasa en el 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 el queso listo para la venta<sup>2</sup>

Mínimo 150mg/100g

Contenido de calcio<sup>2</sup>

Mínimo 800mg/100g

Las modificaciones de la composición que excedan los valores 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

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>3</sup> a la de coagulación.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</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 de 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Colorantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color según descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e) (f)	Carotenoides	35 mg/kg solos o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Colorantes</b>		
1105	Hidrocloruro de lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie*
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de superficie*
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, solo o en combinación (expresados como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## **5. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por 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**

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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**

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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a los valores de referencia especificados 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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 Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997)<sup>4</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró queso, no el país donde se originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales<sup>5</sup> en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

---

<sup>4</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de grasa del 45 por ciento de grasa en el extracto seco.

<sup>5</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

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

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

### **7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración 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 AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE MODALIDADES 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.

#### **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 mínimo:	60 kg	40 kg

#### **2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

2.1 Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

## APÉNDICE XIV

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL TILSITER (C-11)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Tilsiter destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Tilsiter es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). 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 elabora y vende con o sin<sup>1</sup> 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 dura normalmente tres semanas como mínimo a 10-16 °C, según el nivel de madurez exigido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Tilsiter destinado a una elaboración ulterior no necesita presentar el mismo grado de maduración si esto se justifica debido a necesidades técnicas y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- 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. 1-1999), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, rebanados 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> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con 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).

## Tilsiter

**3.3 COMPOSICIÓN**

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en el extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%

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

Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):
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 valores 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 en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Sustancias conservadores:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e)(f)	Carotenoides	35 mg/kg por separado o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Hidrocloruro de lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, sólo o en combinación (expresado como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg. Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos regulados por 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

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 Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003), el Código de Prácticas de Higiene

*Tilsiter*

para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 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 elegirse 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. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de 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, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997, Rev. 2-2004) <sup>2</sup>.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

### **7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

---

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

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

*Tilsiter*

#### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## APÉNDICE XV

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL SAINT-PAULIN (C-13)

(En el Trámite 5/8 del procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Saint-Paulin destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Saint-Paulin es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para el 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 elabora y 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 dura normalmente una semana como mínimo a 10-17°C, según el nivel de madurez exigido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Saint-Paulin destinado a elaboración ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración cuando se justifica debido a necesidades técnicas y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos.
- 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. 1-1999), 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

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con 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).

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 el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.

Contenido de grasa en el extracto seco (m/m): Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):

Igual o superior al 40% pero inferior al 60%: 44%

Igual o superior al 60%: 54%

Las modificaciones en la composición que excedan los valores 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 de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e)(f)	Carotenoides	35 mg/kg, solo o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
<b>Conservantes</b>		
1105	Hidrocloruro de lizozima	Limitados por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, sólo o en combinación (expresados como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg. Sólo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de Potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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**

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a los valores de referencia especificados 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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.1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales 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 se ajuste a la presente Norma.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

### **7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la

---

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

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

información relativa al período de duración 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 AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES 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.

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

**1.1** Forma: Cilindro pequeño y plano con lados ligeramente convexos. También son posibles otras formas.

**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 relativas a dimensiones y pesos (1.2).

## APÉNDICE XVI

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL PROVOLONE (C-15)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Provolone destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Provolone es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para el 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 apto para cortar y, cuando añejo, también para rallar. 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 elabora y 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 nivel 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 unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Provolone destinado a elaboración ulterior y el Provolone de poco peso (< 2kg) no necesitan mostrar el mismo grado de maduración si ello se justifica mediante necesidades técnicas y/o comerciales.

El Provolone se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar el requesón con un valor de 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 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, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos
- Agua potable;

---

<sup>1</sup> Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con 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).

*Provolone*

- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), 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 sólo en cantidades funcionalmente necesarias según 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 el extracto seco: 45% No restringido 45% a 50%

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

Contenido de grasa en el extracto seco (m/m): Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):

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 de 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 microorganismos de los cultivos iniciadores 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 de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

1) Sólo para obtener las características de color descritas 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 está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e)(f)	Carotenoides	35 mg/kg, sólo o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Conservantes</b>		
1105	Hidrocloruro de lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, calculados como ácido sórbico Sólo para tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> . Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de superficie *
239	Hexametilentetramina	25 mg/kg expresados como formaldehido
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, solos o en combinación (expresados como nitrato de sodio)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg. Sólo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	1000 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i) (iii)	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de calcio y aluminio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999).

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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**

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a los valores de referencia especificados 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutricionales (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, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

### **7.4 MARCADO 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), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la

---

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

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

*Provolone*

información relativa al período de duración 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 AL POR MENOR**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

**8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES 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.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>1.1</b> Formas típicas:         | Cilíndrico (Salame), forma de pera (Mandarino), cilindro con forma de pera (Gigantino) y frasco (Fiaschetta). |
| <b>1.2</b> Presentaciones típicas: | Tradicionalmente, el queso suele atarse con hilos.  |

## APÉNDICE XVII

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO COTTAGE (C-16)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al queso Cottage destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El queso Cottage es un queso blando no madurado y sin corteza<sup>1</sup> de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999) y la Norma para el 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 tamaño relativamente uniforme, 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 o de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- 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 y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable.
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos.

##### 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 de la composición que excedan los valores 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).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	-	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	X <sup>1</sup>	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	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 de gelatina y almidones de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 3.2.

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

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Conservantes:</b>		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico
201	Sorbato de potasio	
202	Sorbato de calcio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
261 (i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261 (ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262 (i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
350 (i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitado por las BPF
350 (ii)	Malato de sodio	Limitado por las BPF
351 (i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitado por las BPF
351 (ii)	Malato de potasio	Limitado por las BPF
352 (ii)	Malato de calcio	Limitado por las BPF
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogencarbonato de potasio	Limitado por las BPF
501 (i)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
504 (ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta lactona	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF
<b>Ácidos</b>		
260	Ácido acético glacial	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico	Limitado por las BPF
296	Ácido málico	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	2000 mg/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Ácido hidroclicórico	Limitado por las BPF
574	Ácido glucónico	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331 (i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
332 (i)	Citrato diácido potásico	
333	Citratos de calcio	
339(i-iii) 340(i-iii) 341(i-iii) 342(i), (ii) 343 (ii)(iii) 450 (i) (III) (v), (vi) 451 (i) (ii) 452 (i) (ii) (iv) (v)	Fosfatos	3000 mg/kg, solos o en combinación, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
400	Ácido algínico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg, por separado o en combinación

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcelarán)	Limitado por las BPF
410	Goma de semilla de algarroba	Limitado por las BPF
412	Goma de guar	Limitado por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitado por las BPF
415	Goma xantana	Limitado por las BPF
416	Goma de karaya	Limitado por las BPF
440	Pectinas	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa de sodio	
<b>Estabilizantes (almidones modificados)</b>		
1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclorigo de fósforo	Limitado por las BPF
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Limitado por las BPF
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	Limitado por las BPF
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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).

*Queso Cottage***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 Queso Cottage 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 denominación puede traducirse a otros idiomas en el país de venta al por menor para evitar que el consumidor tenga una impresión errónea.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Los calificadores adecuados incluyen una declaración nutricional conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 023-1997)<sup>2</sup>. Asimismo, los términos apropiados de caracterización que describen la naturaleza o estilo del producto podrán acompañar la denominación del alimento. Dichos términos incluyen, por ejemplo, “cuajada seca” o “cremoso”.

**7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

**7.4 MARCADO DE FECHA**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

**8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS**

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

<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 por ciento.

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

## APÉNDICE XVIII

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL COULOMMIERS (C-18)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Coulommiers destinado al consumo directo o a elaboración ulterior según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Coulommiers es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), 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 dura normalmente 10 días como mínimo a 10-16°C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Coulommiers destinado a elaboración ulterior no necesita mostrar el mismo nivel de maduración si ello se justifica mediante necesidades técnicas y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores 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 idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Enzimas inocuas idóneas 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. 1-1999), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan sólo en cantidades funcionalmente necesarias según 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 el extracto seco: 40% No restringido 40% a 50%

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

<u>Contenido de grasa en el 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 de la composición que excedan los valores 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 candidum* y/o *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	-
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

1) Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i) (e)(f)	Carotenoides	35 mg/kg solos o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono-delta-lactona	

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 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 elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea superior a la gama de valores 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades 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.

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye en contenido mínimo de grasa del 40 por ciento de grasa en el extracto seco.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

## **7.4 MARCADO DE FECHA**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES 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.

#### **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 se obtiene habitualmente mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p. ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación.

---

<sup>2</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE XIX

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO CREMA (QUESO DE NATA, “CREAM CHEESE”)(C-31)

*(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)*

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al queso queso crema (queso de nata) destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

En algunos países, la denominación “queso crema (queso de nata crema)” se utiliza para designar quesos, tales como queso duro madurado con alto contenido 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 (queso de nata)** es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza<sup>1</sup> de conformidad con la Norma para el Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001) y la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999). El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o 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/u otros productos obtenidos de la leche.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- 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 según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4;
- Vinagre.

---

<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 el 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

Las modificaciones de la composición del queso crema (queso de nata) que excedan los valores mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, la humedad del producto desgrasado y el extracto seco no se consideran conformes a 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 de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de 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 <sup>2</sup>	-
Agentes espumantes:	X <sup>3</sup>	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

<sup>1</sup>) Sólo para obtener las características de color descritas 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 de gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

<sup>3</sup>) Sólo para productos batidos.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Conservantes:</b>		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg, por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
261 (i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261 (ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
350 (i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitado por las BPF
350 (ii)	Malato de sodio	Limitado por las BPF
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitado por las BPF
351 (ii)	Malato de potasio	Limitado por las BPF
352 (ii)	Malato de calcio	Limitado por las BPF
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501 (ii)	Hidrogencarbonato de potasio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF
<b>Ácidos</b>		
260	Ácido acético glacial	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitado por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	2000 mg/kg como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Ácido clohídrico	Limitado por las BPF
574	Ácido glucónico	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331 (i)	Citrato diácido sódico	
332 (i)	Citrato diácido potásico	
333	Citratos de calcio	
334	Tartratos	1 500 mg/kg, solos o en combinación
335 (i)		
335 (ii)		
336 (i), (ii)		
337		

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
339(i-iii) 340(i-iii) 341(i-iii) 342(i), (ii) 343 (ii)(iii) 450 (i) (iii) (v), (vi) 451 (i) (ii) 452 (i) (ii) (iv) (v)	Fosfatos	10 000 mg/kg, solos o en combinación, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
400	Ácido algínico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg, por separado o en combinación
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcelarán)	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPF
415	Goma xantana	Limitado por las BPF
416	Goma de karaya	Limitado por las BPF
417	Goma tara	Limitado por las BPF
418	Goma gellan (gelán)	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa de sodio	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes (Almidones modificados)</b>		
1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	Limitado por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	Limitado por las BPF
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF

*Queso crema (queso de nata)*

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
470	Sales de ácidos grasos (con base AL, Ca, Na, Mg, K, y NH <sub>4</sub> )	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
472a	Ésteres acéticos de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472b	Ésteres lácticos de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472c	Ésteres cítrico de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico	Limitado por las BPF
301	Ascorbato de sodio	Limitado por las BPF
302	Ascorbato de calcio	Limitado por las BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o en combinación
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mixtos	200 mg/kg solo o en combinación
307	Alfatocoferol	
<b>Colorantes</b>		
160a(i) e.f	Carotenoides	35 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de annato	10 mg/kg, basado en bixina/norbixina
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Agentes espumantes</b>		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

**5. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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**

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 “queso crema” o “queso de nata” 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

*Queso crema (queso de nata)*

por menor. La denominación puede traducirse a otros idiomas para no inducir a error al consumidor del país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero igual o superior al 40 por ciento de grasa en el 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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 por ciento de grasa en el extracto seco, pero superior al mínimo absoluto especificado en la Sección 3.3 de la presente Norma estará acompañada de un calificativo correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el 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 bien de 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 el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a 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, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE

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

## 7.4 MARCADO DE FECHA

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

## 8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

<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.

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

## APÉNDICE XX

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CAMEMBERT (C-33)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Camembert destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Camembert es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), 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 dura normalmente 10 días como mínimo a una temperatura de 10-16 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente unas propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Camembert destinado a elaboración ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración si esto se justifica mediante necesidades técnicas y/o comerciales.

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, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores 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 idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), 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 según 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 el extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%

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

Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):
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 de la composición que excedan los valores 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 en forma 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 candidum* y/o *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

1) Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i), e,f	Carotenoides	35 mg/kg solos o en combinación
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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

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 término o términos apropiados referentes a la forma que resulten adecuados en el país de venta al por menor.

El uso de las denominaciones es una opción que puede elegirse 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 sobre denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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 nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 023 – 1997)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de grasa del 45 por ciento de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

## **7.4 MARCADO DE FECHA**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES 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.

#### **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 se obtiene habitualmente mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p. ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación. |

---

<sup>2</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE XXI

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL BRIE (C-34)

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Brie destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

El Brie es un queso blando madurado en superficie principalmente por mohos blancos, de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), 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 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 dura normalmente 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 presente una propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Brie destinado a elaboración ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración si ello se justifica por necesidades técnicas y/o comerciales.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, 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 idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- 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. 1-1999), pueden utilizarse estas sustancias 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 según 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: Contenido mínimo (m/m): Contenido máximo (m/m): Nivel de referencia (m/m):  
 Grasa láctea en el extracto seco: 40% No restringido 45% a 55%

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

<u>Contenido de grasa en el 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 de la composición que excedan los valores 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 (proteolisis) de la superficie hacia el centro se debe principalmente a la actividad de *Penicillium candidum* y/o *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Agentes antiaglutinantes:	-	-

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

X= El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

-= El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

*Brie*

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
160a(i),e,f	Carotenoides	35 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg solos o en combinación
160b	Extractos de annato	25 mg/kg, basado en bixina/norbixina
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF

**5. CONTAMINANTES**

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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**

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 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 elegirse 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 sobre 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, 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones 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.

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de grasa del 45 por ciento de grasa en el extracto seco.

*Brie***7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

**7.4 MARCADO DE FECHA**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

---

**APÉNDICE****INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES DE ELABORACIÓN DEL BRIE**

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**

- |            |                                |  |
|------------|--------------------------------|--|
| <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 se obtiene habitualmente mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p. ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación. |

---

<sup>2</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

## APÉNDICE XXII

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA MOZZARELLA

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la Mozzarella destinada al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

La Mozzarella es un queso no madurado conforme con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) y la Norma para el 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, que no presenta 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 de 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 organolépticas.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

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

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Vinagre;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie de Mozzarella con un bajo contenido de humedad cortada, rebanada y rallada, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias según 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).



Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	Que no exceda 2mg/dm <sup>2</sup> y ausente a una profundidad de 5 mm
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	Limitado por las BPF
282	Propionato de calcio	Limitado por las BPF
283	Propionato de potasio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
261 i	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261 ii	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262 i	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
350i	Hidrogenmalato de sodio	Limitado por las BPF
350ii	Malato de potasio	Limitado por las BPF
351 i	Hidrogenmalato de potasio	Limitado por las BPF
351 ii	Malato de potasio	Limitado por las BPF
352ii	Malato de calcio	Limitado por las BPF
500 i	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500ii	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500iii	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501 i	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501 ii	Hidrogencarbonato de potasio	Limitado por las BPF
504i	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
504 ii	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF
<b>Ácidos</b>		
260	Ácido acético, glacial	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico	Limitado por las BPF
296	Ácido málico	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	2000 mg/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Ácido clohidrico	Limitado por las BPF
574	Ácido glucónico	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331 (i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
332 (i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
339 i-iii; 340 i-iii; 341 i-iii; 342 i, ii; 343 ii, iii; 450 i, iii, v, vi; 451 i, ii; 452 i, ii, iv, v	Fosfatos	1000 mg/kg, solo o en combinación, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellerán)	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPF
415	Goma xantán	Limitado por las BPF
416	Goma karaya	Limitado por las BPF
417	Goma tara	Limitado por las BPF
440	Pectinas	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Limitado por las BPF
<b>Colorantes</b>		
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141 i, ii	Clorofilas, complejo cúprico	5 mg/kg
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Agentes antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
460i	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 i	Silicatos de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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 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.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse 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 sobre la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 1-1999).

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 los valores de referencia, pero superior al valor 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 el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), 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. 1-1999) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales (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 se ajuste a la presente Norma.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó 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 DE LECHE**

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

### **7.4 MARCADO DE FECHA**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

<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 no se consideran transformaciones sustanciales.

Determinación de equivalencia entre el procedimiento de ella denominado “pasta filata” y otras técnicas:  
Identificación de la estructura típica por microscopía confocal de barrido con láser.

---

## **APÉNDICE**

### **INFORMACIÓN SOBRE LAS MODALIDADES HABITUALES 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.

#### **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.

## APÉNDICE XXIII

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica las materias grasas lácteas para untar destinadas principalmente al consumo directo como tales o a elaboración ulterior, de conformidad con la sección 2 *infra*.

#### 2. DESCRIPCIÓN

Las materias grasas lácteas para untar son relativamente ricas en grasa en forma de emulsión untable, principalmente del tipo agua en grasa de leche, que se mantiene sólida a una temperatura de 20 °C.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

- Leche o productos obtenidos de la leche.

Las materias primas, incluida la grasa láctea, pueden haber sido sometidas a cualquier tipo de elaboración adecuada (por ejemplo: modificaciones de tipo físico, incluido el fraccionamiento) antes de su uso.

##### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- aromas y aromatizantes;
- coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Según se permita con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos<sup>1</sup> se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.
- cloruro de sodio y y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante);
- inulina y maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación-BPF);
- cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de aroma;
- agua;
- gelatina y almidones (dentro de los límites de las BPF): estas sustancias pueden utilizarse con la misma función que los espesantes, siempre y cuando agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las BPF, teniendo en cuenta cualquier empleo de los espesantes enumerados en la sección 4.

##### 3.3. COMPOSICIÓN

El contenido de grasa láctea será igual o superior al 10 % e inferior al 80 % (m/m) y representará por lo menos 2/3 del extracto seco.

Las modificaciones de composición de las materias grasas lácteas para untar están limitadas por los requisitos de la sección 4.3.3 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros.

---

<sup>1</sup> CAC/GL 09-1987

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado 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 funcional de aditivos	Uso justificado:	
	<70% de contenido de grasa láctea*	>70% de contenido de grasa láctea
Ácidos	X	X
Reguladores de la acidez	X	X
Antiaglutinantes	-	-
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Blanqueadores	-	-
Espesantes	-	-
Agentes carbonantes	-	-
Colorantes	X	X
Agentes de retención de color	-	-
Emulsionantes	X	-
Agentes endurecedores	-	-
Potenciadores del sabor	X	-
Espumantes	-	-
Gelificantes	-	-
Humectantes	-	-
Conservantes	X	X
Propulsores	X	X
Agentes leudantes	-	-
Secuestrantes	-	-
Estabilizadores	X	-
Espesantes	X	-

\* Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor se deberán aplicar las BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70 por ciento aproximadamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colorantes</b>		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	Beta-carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a(ii)	Beta-carotenos (extractos naturales)	Limitado por las BPM
160b	Innato, bixina, norbixina	20 mg/kg (calculados como bixina o norbixina total)
160e	Carotenal beta-apo- (C30)	35 mg/kg
160f	Ácido caroténico, éster metilo o etilo, beta-apo-8'	35 mg/kg
<b>Emulsionantes</b>		
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	1000 mg/kg solo o combinado (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente)
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
472 (a)	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472 (b)	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472 (c)	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472(e)	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg. Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
474	Sucroglicéridos	10 000 mg/kg Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 000 mg/kg
476	Poliglicerol polirricinoleato	4 000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10 000 mg/kg solo o combinado
482(i)	Estereolactilato de calcio	10 000 mg/kg solo o combinado
491	Monoestearato de sorbitán	
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59 % y 1000 mg/kg solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59 %
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
<b>Estabilizantes/Espesantes</b>		
340 (i),(ii),(iii)	Fosfatos de potasio	2000 mg/kg solos o combinados con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
341 (i),(ii),(iii)	Ortofosfato de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
400	Ácido algínico	Limitado por las BPM
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPM
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPM
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPM
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPM
406	Agar	Limitado por las BPM

*Productos Lácteos para Untar*

405	Alginato de propilenglicol	3000 ng/kg
407	Carragenanos y sus sales de Na, K y NH <sub>4</sub> (incluido el furcellarén)	Limitado por las BPM
407 a	Alga eucheama elaborada	Limitado por las BPM
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPM
412	Goma guar	Limitado por las BPM
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPM
414	Goma arábica	Limitado por las BPM
415	Goma xantán	Limitado por las BPM
418	Goma gelán	Limitado por las BPM
422	Glicerol	Limitado por las BPM
440	Pectinas	Limitado por las BPM
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPM
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPM
461	Metilcelulosa	Limitado por las BPM
463	Hidroxipropilcelulosa	Limitado por las BPM
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitado por las BPM
465	Metiletilcelulosa	Limitado por las BPM
466	Carboximetilcelulosa	Limitado por las BPM
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPM
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPM
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPM
1400	Dextrinas (almidón tostado, blanco y amarillo)	Limitado por las BPM
1401	Almidones tratados con ácido	Limitado por las BPM
1402	Almidones tratados con álcalis	Limitado por las BPM
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPM
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPM
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPM
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPM
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con sodio trimetafosfato; esterificado con oxiclورو fosforoso	Limitado por las BPM
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por las BPM
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPM
1420	Acetado de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPM
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPM
1440	Almidón hidroxipropilado	Limitado por las BPM
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPM
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPM
327	Lactato de clacio	Limitado por las BPM
329	Lactato de magnesio	Limitado por las BPM
331 (i)	Dihidrogencitrato de sodio	Limitado por las BPM
331 (ii)	Citrato disódico monohidrogenado	Limitado por las BPM
334	Ácido tartárico (L+)	5000 mg/kg solos o combinados
335 (i)	Tartrato monosódico	
335 (ii)	Tartratos disódico	
336 (i) (ii)	Tartrato de potasio	
337	Tartrato de potasio y sodio	
339 (i) (ii) (iii)	Fosfatos de sodio	2000 mg/kg solos o combinados con otros fosfatos y expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
338	Ácido ortofosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por las BPM

526	Hidróxido de calcio	Limitado por las BPM
<b>Antioxidantes</b>		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de mezcla de tocoferoles	500 mg/kg
307	Alfa-tocoferol	
310	Galato de propilo	200 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	200 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
	Solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción.	
<b>Agentes antiespumantes</b>		
900 a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
<b>Potenciadores del sabor</b>		
627	Guanilato de sodio	Limitado por las BPF
628	Guanilato de potasio	

## 5. CONTAMINANTES

La leche usada en la fabricación de los productos contemplados en la presente Norma deberá ajustarse a 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

Se recomienda que los productos regulados 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), el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. 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.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

7.1.1. La denominación que deberá figurar en la etiqueta será «materia grasa láctea para untar». Podrán usarse otras denominaciones si lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.

7.1.2. Las materias grasas lácteas para untar con bajo contenido de grasa podrán denominarse “desgrasadas” de acuerdo con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables<sup>4</sup>.

7.1.3. Las denominaciones y cualquier término calificativo se traducirán a otros idiomas de una forma que no induzca a error —no necesariamente palabra por palabra—, y de modo que resulten aceptables en el país de venta al por menor.

7.1.4. Las materias grasas lácteas para untar podrán etiquetarse indicando si se les ha añadido sal o no, de acuerdo con la legislación nacional.

<sup>4</sup> CAC-GL 23-1997

*Productos Lácteos para Untar*

7.1.5. Las materias grasas lácteas para untar que han sido edulcoradas deberán etiquetarse para indicar que han sido edulcorados.

**7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LECHE**

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

**7.3 MARCADO DE FECHA**

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, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, 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 que acompañan el producto.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## ANTEPROYECTO DE MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

*(En el Trámite 5 del Procedimiento)*

### INTRODUCCIÓN

1. La certificación es un método que los organismos de reglamentación de los países importadores y exportadores pueden utilizar para complementar el control de sus sistemas de inspección de la leche y los productos lácteos. Este modelo de certificado reconoce que las autoridades del país importador pueden exigir que los importadores presenten certificados expedidos por las autoridades del país exportador, o con su autorización, como condición para el despacho de remesas. Para ayudar a facilitar el comercio internacional se deberá limitar las cantidades y tipos de certificados. Con el uso de modelos de certificados internacionales (Codex), tales como el proyecto de Modelo de Certificado de Exportación del Codex para Leche y Productos Lácteos, se podrían fomentar los esfuerzos para lograr la armonización, y ello debería considerarse al formular un certificado oficial u oficialmente reconocido para la leche y los productos lácteos.

2. El modelo de certificado no incluye aspectos relacionados con la salud animal o vegetal a no ser que estén directamente relacionados con la inocuidad o la calidad de los alimentos. No obstante, se reconoce que en la práctica, un certificado puede contener información pertinente a varios temas. Cuando se requiere un atestado referente a la salud animal, se debería hacer referencia al Código sanitario para los animales terrestres de la OIE.

3. El Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos no exige el uso de dicha certificación. En la medida de lo posible, se deberán considerar alternativas para el uso de certificados oficiales y oficialmente reconocidos, en especial cuando el sistema de inspección y los requisitos de un país exportador se consideren equivalentes a los del país importador.

4. El Modelo de Certificado de Exportación no menoscaba de manera alguna la función de los certificados comerciales o de otros tipos, incluso los certificados de terceros, no expedidos por las autoridades del país exportador o con la autorización de las mismas, en la facilitación del comercio.

### OBJETIVOS

5. El certificado deberá contener información esencial referente a la protección de la salud del consumidor y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

6. El certificado deberá describir claramente el producto lácteo y la remesa con la que se relaciona en forma exclusiva. Deberá contener una clara referencia a los requisitos de higiene que el producto lácteo que se certifica debe cumplir. Esta declaración se basa en el sistema de inspección de la autoridad competente.

7. El nivel de información requerido deberá ser adecuado a los fines del país importador y no resultar innecesariamente oneroso para el país exportador o el exportador, ni se podrá requerir la divulgación de información comercial confidencial, a menos que sea pertinente para la salud pública.

8. De haberse establecido acuerdos bilaterales o multilaterales, tales como acuerdos de equivalencia, ello se podrá tomar como base para prescindir de la expedición de certificados.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

9. El Modelo de Certificado de Exportación incluye certificados oficiales y oficialmente reconocidos. se aplica a la leche, los productos lácteos y productos lácteos compuestos como se definen en la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), que se ofrecen en el comercio internacional y cumplen con los requisitos de inocuidad y aptitud de los alimentos. El Modelo de Certificado de Exportación no incluye aspectos referentes a la salud animal.

10. Cuando sea administrativa y económicamente factible, los certificados se podrán expedir en formato electrónico siempre que se cumplan los principios relativos a la certificación electrónica<sup>1</sup>.

## **OBSERVACIONES GENERALES CON RESPECTO A LA PRODUCCIÓN Y EXPEDICIÓN DE CERTIFICADOS**

11. La producción y expedición de certificados para la leche y los productos lácteos se deberá llevar a cabo con arreglo a los principios y secciones correspondientes de los siguientes textos del Codex:

- Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados (CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005);
- Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20-1995);
- Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 26-1997);
- Directrices para la Elaboración de Acuerdos de Equivalencia sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 34-1999);
- Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos (CAC/RCP 20-1979 (rev. 1-1985))

12. La selección del idioma o idiomas apropiados para los certificados deberá basarse en que sean idóneos con respecto al propósito del país importador, que resulten comprensibles para el funcionario certificador y reduzcan al mínimo el trabajo innecesario para el país exportador.

## **DEFINICIONES**

**Certificados**<sup>1</sup> son los documentos en formato electrónico o impresos en papel que describen y atestan las características de la consignación de alimentos destinados al comercio internacional.

**Certificación**<sup>1</sup> es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación o las autoridades oficiales reconocidas garantizan por escrito o de modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos sean conformes a los requisitos. La certificación de alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

**Organismos de certificación**<sup>1</sup> son los organismos oficiales de certificación y los organismos de certificación oficialmente reconocidos por la autoridad competente.

**Funcionarios de certificación**<sup>1</sup> personal de organismos de certificación autorizado para compilar y expedir certificados.

**Inspección**<sup>2</sup>: es el examen de alimentos o sistemas para el control de los alimentos, materias primas, elaboración y distribución, con inclusión del análisis del proceso y del producto terminado, para verificar que los mismos se ajusten a los requisitos.

**Certificados Oficiales**<sup>1</sup> son los certificados expedidos por un organismo de certificación oficial de un país exportador de acuerdo con los requisitos del país importador o exportador.

**Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación**<sup>2</sup> son sistemas administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de aplicación reglamentaria o ambas.

**Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos**<sup>2</sup> son sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

---

<sup>1</sup> Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados (CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005)

<sup>2</sup> Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20-1995).

**Certificados reconocidos oficialmente**<sup>1</sup> son los certificados expedidos por un organismo de certificación oficialmente reconocido de un país exportador, de acuerdo con las condiciones de dicho reconocimiento y con los requisitos del país importador o exportador.

**Requisitos**<sup>2</sup>: son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de alimentos que incluyen la protección de la salud pública, la protección del consumidor y las condiciones del comercio leal.

## **USO DE MODELOS DE CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

13. El modelo de certificado consta de una serie de secciones. Se deberán llenar todas las secciones del Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos o, de no ser así, se deberán marcar de manera de impedir la alteración del certificado. Todas las secciones son necesarias y deben completarse para dar validez al atestado.

14. El formato y método de transmisión del certificado debería determinarse con arreglo a las Directrices para Modelos Genéricos de Certificación Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados.

**Certificado Original** deberá ser identificable y dicha condición deberá exhibirse en forma apropiada con la palabra “ORIGINAL” o, si se necesita una copia del certificado, ésta deberá rotularse claramente “COPIA”. La expresión “DUPLICADO” se reservará para ser utilizada en los casos en que, por cualquier motivo razonable y suficiente (como ser que el certificado se haya perdido o dañado en tránsito), un funcionario de certificación expida un duplicado de certificado.

**Numeración de las páginas** deberá usarse cuando el certificado ocupe más de una hoja.

**Sello y firma** deberán aplicarse de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de fraude.

**Número de certificado (N°)** será único para cada certificado y estará autorizado por la autoridad competente del país exportador. De haber un agregado, se deberá marcar claramente como tal y deberá llevar el mismo número de identificación que el certificado principal y la firma del mismo funcionario de certificación que firme el certificado sanitario.

**Autoridad competente:** A los efectos del Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos, la autoridad competente es la organización oficial facultada para desempeñar diversas funciones. Su responsabilidad podrá incluir la gestión de los sistemas oficiales de inspección o certificación a nivel local o regional.

## **I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

**Naturaleza del alimento** Definición del producto con arreglo a las Secciones 2.1, 2.2, 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

**Denominación del producto** La información de esta sección debería repetir lo que aparece en la etiqueta, es decir, la denominación del alimento y la marca (de usarse), y debería ser suficiente para identificar el alimento. Cuando se requiere un certificado para muestras comerciales, la partida de las muestras destinadas a ser evaluadas en el país importador podrá describirse como “muestras comerciales”. Se debería indicar claramente en el certificado o el envase que la muestra no está destinada a la venta al por menor y no tiene valor comercial.

**Cantidad de unidades** se refiere a la cantidad de envases, p. ej. cartones, cajas, bolsas, barriles, paletas, etc.

**[Identificación del lote /Código de fecha** es el sistema de identificación del lote establecido por un elaborador para llevar cuenta de su producción de leche y productos lácteos, facilitando la rastreabilidad/rastreo del producto en caso de investigaciones referentes a la salud pública y/o retiros del mercado.]

**N° de aprobación/identidad del establecimiento de elaboración o fábrica** Número asignado por la autoridad competente al establecimiento de elaboración o fábrica donde se produce el producto lácteo. En caso de que la remesa incluya productos de diversos establecimientos o fábricas, se deberá mencionar el número de aprobación de cada uno de ellos.

## II. PROCEDENCIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

**País de despacho:** A los efectos del Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos, el país de despacho designa el nombre del país al que pertenece la autoridad que tiene competencia para verificar y certificar la conformidad de los atestados.

**Medio de transporte:** Describe la manera en que se transporta del producto, incluida, si corresponde, la identificación del contenedor y el número de sello.

**Requisitos de transporte y manipulación:** Indica, cuando corresponde, la información necesaria sobre la forma de manipular el producto para que el mismo no se estropee. Ello podría incluir la indicación de la temperatura de almacenamiento especificada por el fabricante.

## IV. ATESTADO

**[Atestado de salud pública:** Declaración que confirma que el producto o lotes de productos proceden de un establecimiento que la Autoridad Competente considera en condiciones reglamentarias en ese país, que los productos han sido procesados y manipulados con arreglo a un sistema APPCC, si corresponde, y que el alimento satisface los requisitos de higiene del país exportador o los requisitos de higiene del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.]

Logotipo/membrete del organismo de certificación \_\_\_\_\_ N° de certificado \_\_\_\_\_

## MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Autoridad competente a cargo de la Certificación \_\_\_\_\_

### I. Datos de identificación de la leche y los productos lácteos

Naturaleza del alimento \_\_\_\_\_

Denominación del producto \_\_\_\_\_

Cantidad de unidades \_\_\_\_\_ Peso por unidad \_\_\_\_\_

Peso neto \_\_\_\_\_

Identificación del lote o lotes

[Fecha o fechas de elaboración

Fecha o fechas de duración mínima, si corresponde y según aparezca en la etiqueta]

N° de aprobación o de identidad del establecimiento elaborador o fábrica

Nombre y dirección del elaborador \_\_\_\_\_

### II. Procedencia de la leche y los productos lácteos

País de despacho \_\_\_\_\_

Medio de transporte \_\_\_\_\_

Requisitos específicos de transporte y manipulación (si corresponde) \_\_\_\_\_

Exportador o consignador \_\_\_\_\_

Nombre y dirección \_\_\_\_\_

Número de licencia de exportación, si se requiere

### III. Destino de la leche y los productos lácteos

País de destino \_\_\_\_\_

Importador/ Consignatario

Nombre y dirección \_\_\_\_\_

### IV. Atestado

[El funcionario certificador abajo firmante certifica que:

1. Los productos que se describen más arriba se han fabricado en un establecimiento o establecimientos que han sido aprobados por la autoridad competente del país exportador por considerar ésta que cumplen las condiciones reglamentarias, y que

2. El producto o productos (tildar casillero correspondiente)

han sido preparados, envasados, almacenados y transportados con arreglo a las buenas prácticas de higiene y a un sistema efectivo de control de la inocuidad de los alimentos, aplicados en el marco del APPCC si corresponde, en forma sistemática y según los requisitos que estipula el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.

fueron producidos con arreglo a los requisitos de salud pública de... (especificar el país)

---

Fecha y lugar de expedición

del Certificado \_\_\_\_\_

Funcionario certificador (sello y firma)

\_\_\_\_\_ ]

**APÉNDICE XXV**

**LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS  
 (NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS – CODEX STAN 243-2003)**

**PARTE 1 – LECHE FERMENTADAS (SIMPLES)**

<b>N° del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Nivel Máximo</b>
<b>Estabilizadores y espesantes</b>		
331iii	Citrato trisódico	Limitados por las BPF
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartratos	Limitados por las BPF
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v;	Fosfatos	2200 mg/kg Solos o combinados expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
401	Alginato sódico	Limitados por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	Limitados por las BPF
406	Agar	Limitados por las BPF
407	Carragenanos	Limitados por las BPF
407a	Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	Limitados por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitados por las BPF
412	Goma guar	Limitados por las BPF
415	Goma xantana	Limitados por las BPF
416	Goma karaya	Limitados por las BPF
417	Goma tara	Limitados por las BPF
418	Goma gelán	Limitados por las BPF
425	Harina de konjac	Limitados por las BPF
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	Limitados por las BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	Limitados por las BPF
1400	Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	Limitados por las BPF
1401	Almidón tratado con ácidos	Limitados por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitados por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitados por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitados por las BPF
1405	Almidón tratado con enzimas	Limitados por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitados por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitados por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitados por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitados por las BPF
1420	Almidón acetilado	Limitados por las BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitados por las BPF
1440	Almidón hidroxipropílico	Limitados por las BPF
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Limitados por las BPF
1450	Octenil succinato sódico de almidón	Limitados por las BPF

**PARTE 2 - LECHEs FERMENTADAS TRATADAS TÉRMICAMENTE (SIMPLES)**

Nº del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético, glacial	Limitados por las BPF
270	Acido láctico (L-)	Limitados por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitados por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitados por las BPF
327	Lactato cálcico	Limitados por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitados por las BPF
331i	Citrato diácido sódico	Limitados por las BPF
331iii	Citrato Trisódico	Limitados por las BPF
332i	Dihidrógenocitrato Potásico	Limitados por las BPF
332ii	Citrato tripotásico	Limitados por las BPF
355	Ácido adipico	1500 mg/kg como ácido adipico
356	Adipato de sodio	
357	Adipato de potasio	
359	Adipato de amonio	
500 i	Carbonato de sodio	
500ii	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitados por las BPF
501i	Carbonato de potasio	Limitados por las BPF
504i	Carbonato de magnesio	Limitados por las BPF
504ii	Carbonato ácido de magnesio	Limitados por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitados por las BPF
524	Hidróxido de sodio	Limitados por las BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitados por las BPF
527	Hidróxido de amonio	Limitados por las BPF
528	Hidróxido de magnesio	Limitados por las BPF
529	Oxido de calcio	Limitados por las BPF
574	Ácido glucónico	Limitados por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitados por las BPF
<b>Gases de envasado</b>		
290	Dióxido de carbono	Limitados por las BPF
941	Nitrógeno	Limitados por las BPF
<b>Estabilizantes y espesantes</b>		
170i	Carbonato de calcio	Limitados por las BPF
338; 339i-ii; 340i-iii; 341i-iii; 342i-ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v	Fosfatos	2200 mg/kg Solos o combinados expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
400	Ácido Algínico	Limitados por las BPF Solos o en combinación.
401	Alginato Sódico	
402	Alginato potásico	
403	Alginato amónico	
404	Alginato de Calcio	
406	Agar	Limitados por las BPF
407	Carragenanos	Limitados por las BPF
407a	Algas marinas elaboradas del género Eucheuma	Limitados por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitados por las BPF

N° del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
412	Goma guar	Limitados por las BPF
413	Goma tragacanto	Limitados por las BPF
414	Goma arábica	Limitados por las BPF
415	Goma xantana	Limitados por las BPF
416	Goma karaya	Limitados por las BPF
417	Goma tara	Limitados por las BPF
418	Goma gelán	Limitados por las BPF
425	Harina konjac	Limitados por las BPF
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	Limitados por las BPF
461	Metilcelulosa	Limitados por las BPF
463	Celulosa hidroxipropílica	Limitados por las BPF
464	Metilcelulosa hidroxipropílica	Limitados por las BPF
465	Etilcelulosa metílica	Limitados por las BPF
466	Celulosa carboximetílica sódica	Limitados por las BPF
470	Salas de ácido oleico (Ca, K, Na)	Limitados por las BPF
471	Mono y diglicéridos	Limitados por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de grasos de ácidos glicerol	Limitados por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitados por las BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitados por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos graso de Glicerol	Limitados por las BPF
1200	Polidextrosa	Limitados por las BPF
1400	Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	Limitados por las BPF
1401	Almidón tratado con ácidos	Limitados por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitados por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitados por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitados por las BPF
1405	Almidón tratado con enzimas	Limitados por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitados por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitados por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitados por las BPF
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Limitados por las BPF
1420	Almidón acetilado	Limitados por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitados por las BPF
1440	Hidroxipropilalmidón	Limitados por las BPF
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Limitados por las BPF
1450	Octenil succinato sódico de almidón	Limitados por las BPF

**APÉNDICE XXVI**

**MÉTODO DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

**Parte A – Lista actualizada de métodos de análisis y muestreo para los productos lácteos**

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
Mezcla de leche evaporada desnatada y grasa vegetal (en el Trámite 8)	Total de grasa	>=7,5% m/m	FIL 13C:1987  ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 22 CCMAS (grasa láctea en la leche evaporada)
	Extracto seco magro * de la leche (ESML)	>= 17,5% m/m	FIL 21B:1987  ISO 6731:1989  FIL 13C:1987   ISO 1737:1999	Cálculo a partir del contenido total de extracto seco y del contenido de grasa.  Gravimetría (Röse-Gottlieb)		I	E 22 CCMAS (leche evaporada)
	Proteína de la leche en el extracto seco magro de la leche * (ESML)	>=34% m/m en el ESML	FIL 20-parte 1 o 2:2001  ISO 8963-parte 1 o 2:2001	Titulometría (Kjeldahl)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 23 CCMAS
Mezcla de leche evaporada parcialmente desnatada y grasa vegetal (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Total de grasa	<=7,5% m/m >= 1% m/m	FIL 13C:1987  ISO 1737: 1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 22 CCMAS
	ESML *	>= 19% m/m	FIL 21B:1987	Cálculo del		I	E 22 CCMAS

\* El contenido total de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
			ISO 6731:1989 FIL 13C:1987  ISO1737:1999	contenido total de extracto seco y del contenido de grasa			(leche evaporada)
	Proteína de la leche en el ESML *	>= 34% m/m en el ESML	FIL 20-1:2001  ISO 8963-1:2001	Titulometría (Kjeldahl)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 23 CCMAS
<b>Mezcla de leche desnatada y grasa vegetal en polvo (en el Trámite 8)</b>	Total de grasa	>=26% m/m	FIL 9C:1987  ISO1736:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	
	Agua **	<= 5% m/m	FIL 26:2004  ISO 5537:2004	Gravimetría, secado a 87°C	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.  Con respecto a la leche de suero en polvo y la leche desnatada en polvo, los resultados conseguidos con este método no fueron muy diferentes de los obtenidos usando FIL26A:1993	I	
	Proteína de leche en el ESML *	>= 34% m/m en el ESML	FIL 20-parte 1 o parte 2:2001  ISO 8961-parte 1 o parte 2:2001	Titulometría (Kjeldahl)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	

Mezcla de leche en polvo parcialmente	Total de grasa	<=26% m/m >= 1,5%m/m	FIL 9C:1987  ISO 1736:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto.	I	
---------------------------------------	----------------	-------------------------	-------------------------------	-----------------------------	--	---	--

\* El contenido total de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

\*\* El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa (de hecho, para que diga contenido de humedad)

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
desnatada y grasa vegetal en polvo (forma parte de la norma mencionada anteriormente)					No obstante, se prevé que el método será aplicable.		
	Agua**	<= 5% m/m	FIL 26:2004  ISO 5537:2004	Gravimetría, secado a 87°C	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.  Con respecto a la leche de suero en polvo y la leche desnatada en polvo, los resultados conseguidos con este método no fueron muy diferentes de los obtenidos usando FIL26A:1993	I	
	Proteína de leche en el ESML *	>= 34% m/m en el ESML	FIL 20-part 1 or part 2:2001  ISO 8961-part 1 or part 2:2001	Titulometría (Kjeldahl)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	
<b>Mezcla de leche condensada desnatada y grasa vegetal (en el Trámite 8)</b>	Total de grasa	>=[7-8%] m/m	FIL 13C:1987  ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 22 CCMAS (grasa láctea en leche condensada edulcorada)
	Extracto seco magro * de la leche (ESML)	>= 20% m/m	FIL 21B:1987  ISO 6731:1989	Cálculo del contenido total de extracto seco		I	E 23 CCMAS (extracto seco en la leche)

\* El contenido total de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

\*\* El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa (de hecho, para que diga contenido de humedad)

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
			FIL 13C:1987  ISO 1737:1999	y del contenido de grasa  Gravimetría (Röse-Gottlieb)			condensada edulcorada)  E22 CCMAS (grasa láctea en la leche condensada edulcorada)
	Proteína de la leche en el ESML *	>=34% m/m en el ESML	FIL 20-parte 1 o parte 2:2001  ISO 8963-parte 1 o parte 2:2001	Titulometría (Kjeldahl)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 23 CCMAS (leche condensada edulcorada)
Mezcla de leche condensada parcialmente desnatada y grasa vegetal (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Total de grasa <= 8% m/m >= 1% m/m	<= 8% m/m >= 1% m/m	FIL 13C:1987  ISO 1737: 1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 22 CCMAS (grasa láctea en leche condensada edulcorada)
	ESML * >= 20% m/m	>= 20% m/m	FIL 21B:1987  ISO 6731:1989  FIL 13:1987   ISO1737:1999	Cálculo del contenido total de extracto seco y del contenido de grasa		I	E 23 CCMAS (extracto seco en leche condensada edulcorada)  E 22 CCMAS (grasa láctea en leche condensada edulcorada)
	Proteína de la leche en el ESML *	>= 34% m/m en el ESML	FIL 20-parte 1 o parte 2:2001  ISO 8963-parte 1 o parte 2:2001	Titulometría (Kjeldahl)	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	E 23 CCMAS (leche condensada edulcorada)

\* El contenido total de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
<b>Cheddar (C-1)</b> (se aplica, <i>mutatis mutandis</i> , al <b>Danbo (C-3)</b> , <b>Edam (C-4)</b> , <b>Gouda (C-5)</b> , <b>Havarti (C-6)</b> , <b>Samsø (C-7)</b> , <b>Emmental (C-9)</b> , <b>Tilsiter (C-11)</b> , <b>St Paulin (C-13)</b> , <b>Provolone (C-15)</b> , <b>Coulommiers (C-18)</b> )  (Cheddar y Danbo en el Trámite 8, y los demás en el Trámite 5/8)	Grasa de leche en extracto seco (GLES)	>= 22% m/m Nivel de referencia [48-60%] m/m Este requisito sólo se aplica al Cheddar. Los otros quesos indicados tienen otros requisitos en ese sentido que, en ciertos casos, son más complejos.	FIL 5:2004  ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzinski-Ratzlaff)	FIL 5:2004/ISO 1735:2004 mide el contenido de grasa y, cuando el extracto seco (ES) se mide utilizando FIL 4:2004/ISO 5534:2004, la GLES se calcula usando los valores obtenidos como se menciona anteriormente.	I	E 22 CCMAS
	Extracto seco según la GES	GES 22-30% m/m >=49% GES 30-40% m/m >=53% GES 40-48% m/m >=57% GES 48-60% m/m >=61% GES >60% m/m >=66%	FIL 4:2004  ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C		I	E 27 CCMAS

<b>Emmental (C-9) solamente (queso listo para la venta) (En el Trámite 8)</b>	Acido propiónico >=150mg/100g				No existe un método específico FIL/ISO para medir el ácido propiónico en el queso.		
<b>Emmental (C-9)</b>	Calcio		FIL 154: 1992	Espectroscopia	El ámbito del método no	III	

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
(en el Trámite 8)	>= 800mg/100g		ISO 8070:1987	absorción atómica con llama	incluye este tipo de producto. No obstante, se estima que la incineración en seco o una digestión por ácido también podrían funcionar en el queso. (Nota: la experiencia sugiere que el método de la ceniza seca podría producir a veces cierta pérdida de minerales) FIL 154 es una norma vieja y provisoria que será suprimida cuando se publique la norma FIL 119/ISO 8070. FIL 119/ISO 8070 fue remitida en 2004 a un estudio de validación interlaboratorios. Se ha ampliado el ámbito de aplicación a Ca y Mg y a “otros productos lácteos”. Las cifras de precisión fueron satisfactorias.		
<b>Queso Cottage (C-16)</b> (en el Trámite 5/8)	Grasa láctea	>= 0% m/m Nivel de referencia 4-5% m/m	FIL 124-3:2005   ISO 8262-3:2005 FIL 5:2004   ISO 1735:2004	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	Usar FIL 5 excepto cuando el contenido de lactosa es >5% de extracto seco magro, en cuyo caso se debe usar FIL 124-3:2005.  El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable.	I	
	Extracto seco sin grasa	>=18% m/m	FIL 4:2004   ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C	FIL 4:2004/ISO 5534:2004 mide el ES cuando se usa	I	E 23 CCMAS

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
					con FIL 5:2004/ISO 5534:2004 (o FIL 124-3:2005   ISO 8262-3:2005 según corresponda) el ESM puede obtenerse mediante cálculo.		
<b>Coulommiers (C-18)</b> <b>(en el Trámite 5/8)</b>	Grasa láctea en el extracto seco	40% nivel 40% a 50% =>40% pero < 50% Nivel de referencia 42% => 50% pero < 60% Nivel de referencia 46% =>60% Nivel de referencia 52%	FIL 5:2004  ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	FIL 5:2004   ISO 1735:2004 mide el contenido de grasa y cuando el ES se mide con FIL 4:2004   ISO 5534:2004, el GES se calcula entonces con los valores obtenidos como se menciona anteriormente.	I	27 CCMAS
	Extracto seco	40% nivel de referencia 40% a 50%	FIL 4:2004  ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C		I	23 CCMAS
<b>Queso crema (queso de nata) (C-31)</b> <b>(en el Trámite 5/8)</b>	Grasa láctea en el extracto seco	25% Nivel de referencia 60-70%	FIL 5:2004  ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	FIL 5:2004/ISO 1735:2004 mide el contenido de grasa y cuando el extracto seco se mide con FIL 4:2004/ISO 5534:2004, la GES se calcula entonces usando los valores obtenidos según se menciona anteriormente.	I	E 22 CCMAS
	Humedad del producto desgrasado	67% No se especifica nivel de referencia	FIL 4:2004  ISO 5534:2004  y	Cálculo del contenido de grasa y del contenido de humedad	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable		E 22 CCMAS E 23 CCMAS

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
			FIL 5:2004   ISO 1735:2004				
	Extracto seco	22% limitado por MMFB. No se especifica nivel de referencia	FIL 4:2004  ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable	I	E 27 CCMAS
<b>Camembert (C-33)</b> <b>(en el Trámite 5/8)</b>	Grasa láctea en el extracto seco	Contenido mínimo 30% Nivel de referencia 45-55%	FIL 5:2004   ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)		I	E 23 CCMAS
	Extracto seco	=>30% pero < 40% nivel de referencia 38%  =>30% pero <45% nivel de referencia 41%  =>45 pero <55% nivel de referencia 43%  => 55% nivel de referencia 48%	FIL 4:2004  ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C		I	E 27 CCMAS
<b>Brie (C-34)</b> <b>(en el Trámite 5/8)</b>	Grasa láctea en extracto seco	Contenido mínimo 40% Nivel de referencia 45-55%	FIL 5:2004   ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)		I	E 23 CCMAS
	Extracto seco	=>40% pero < 45% nivel de referencia 42%  =>45% pero <55% nivel de	FIL 4:2004  ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C		I	E 27 CCMAS

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
		referencia 43%  =>55 pero <60% nivel de referencia 48%  => 60% nivel de referencia 51%					
<b>Mozzarella (en el Trámite 5/8)</b>	Grasa láctea en el extracto seco - con alto contenido de humedad	Mínimo 20% nivel de referencia 40%-50%	FIL 5:2004   ISO 1735:2004		El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable	I	
	Grasa láctea en el extracto seco - con bajo contenido de humedad	Mínimo 18% nivel de referencia 40%-50%	FIL 5:2004   ISO 1735:2004		El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable	I	
	Extracto seco	=>18% pero <30% nivel de referencia con bajo contenido de humedad 34%  =>20% pero <30% nivel de referencia con alto contenido de humedad 24%  =>30% pero <40% nivel de referencia con	FIL 4:2004  ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C		I	E 27 CCMAS

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
		bajo contenido de humedad 39% nivel de referencia con alto contenido de humedad 26%  =>40% pero < 50% nivel de referencia con bajo contenido de humedad 42% nivel de referencia con alto contenido de humedad 29%  => 45% pero <50% nivel de referencia con bajo contenido de humedad 45% nivel de referencia con alto contenido de humedad 31%  =>50% pero < 60% nivel de referencia con bajo contenido de humedad 47% nivel de					

Métodos de Análisis y Muestreo

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
		referencia con alto contenido de humedad 34%  =>60% pero <85% nivel de referencia con bajo contenido de humedad 53% nivel de referencia con alto contenido de humedad 38%					
<b>Provolone (C-15) Mozzarella</b>	Textura fibrosa con largas fibras de proteína entrelazadas y orientadas en paralelo	Elaboración "Pasta filata"			No hay método FIL/ISO disponible		
<b>Quesos de suero (en el Trámite 8)</b>	Total de grasa		FIL 59A:1986  ISO 1854:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)		I	E 22 CCMAS
Quesos de suero obtenidos por concentración (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Total de grasa		FIL 59A:1986  ISO 1854:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)			
Quesos de suero obtenidos por coagulación (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Total de grasa		FIL 5:2004  ISO 1735:2004		Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I	

*Métodos de Análisis y Muestreo*

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
Quesos de suero obtenidos por concentración (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Extracto seco (sólidos totales)		FIL 58:2004  ISO 2920:2004	Gravimetría, secado a 88°C		I	E 23 CCMAS
Quesos de suero obtenidos por coagulación (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Extracto seco (sólidos totales)		FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimetría, secado a 102°C	El ámbito del método no incluye este tipo de producto. No obstante, se prevé que el método será aplicable	I	
	La proporción de proteína de suero a caseína deberá exceder la de la leche				No hay método FIL/ISO disponible		
Queso de suero (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Grasa en el extracto seco	Mínimo 10% y < 33%	FIL 59 A: 1986  ISO 1854: 1999 y FIL 58:2004   ISO 2920:2004	Cálculo del contenido de grasa y del contenido de extracto seco	Se aplica solamente al queso de suero obtenido por concentración	I	
Queso de suero cremoso (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Grasa en el extracto seco	Mínimo 33%	FIL 59 A: 1986  ISO 1854: 1999 y FIL 58:2004   ISO 2920:2004	Cálculo del contenido de grasa y del contenido de extracto seco	Se aplica solamente al queso de suero obtenido por concentración	I	
Queso de suero desnatado (forma parte de la norma mencionada anteriormente)	Grasa en el extracto seco	Inferior al 10%	FIL 59 A: 1986  ISO 1854: 1999 y	Cálculo del contenido de grasa y del contenido de extracto seco	Se aplica solamente al queso de suero obtenido por concentración	I	

*Métodos de Análisis y Muestreo*

Producto	Disposición	Requisito	Método	Principio	Observaciones	Tipo	Estado de tramitación
			FIL 58:2004   ISO 2920 :2004				
<b>Productos lácteos para untar (en el Trámite 5/8)</b>	Grasa láctea	< 80% (m/m) > = 10% (m/m)	FIL 194: 2003  ISO 17189:2003	Gravimetría Determinación directa del contenido de grasa usando extracción con disolventes	Es posible que estos métodos sean reemplazados por FIL 202   ISO 17678 (Método de referencia para la grasa láctea – Detección de grasas extrañas mediante GLC, que FIL/ISO esperan publicar para 2007	I	
	Grasa láctea (mantequilla con tres cuartos de grasa)	< = 62% (m/m) > = 60% (m/m)					
	(mantequilla con la mitad de grasa)	< = 41% (m/m) > = 39% (m/m)					
	Grasa vegetal		IDF 54:1970   ISO 3594 (confirmado 1996)  IDF 32:1965   ISO 3595:1976 (confirmado en 1996)	Cromatografía gas-líquido  Ensayo de acetato de fitosterol		II  III	



**Parte B – Lista actualizada de métodos de análisis y muestreo para los productos lácteos**

<b>Leche y productos lácteos</b>				
Productos lácteos	Hierro	Norma FIL 103A:1986 ISO 6732:1985 (confirmada en 1995)	Fotometría (batofenantrolina)	IV
Productos lácteos	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50   ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Productos lácteos	Muestreo	Norma FIL 113A:1990 ISO 5538:1987 (confirmada en 1992) <b>FIL 113   ISO 5538:2004</b>	Inspección por atributos	-
Productos lácteos	Muestreo	Norma FIL 136A:1992 ISO 8197:1988 (confirmada en 1993)	Inspección por variables	-
Productos lácteos (productos no completamente solubles en amoníaco)	Grasa láctea	Norma FIL 126A:1988 ISO 8262-3:1987 <b>FIL 124-3   ISO 8262-3:2005</b>	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	I
Mantequilla	Extracto seco magro de la leche	Norma FIL 80:1977 ISO 3727:1977 <b>FIL 80-2   ISO 3727-2:2002</b>	Gravimetría	I
Mantequilla	Grasa láctea	Norma FIL 80:1977 ISO 3727:1977 <b>FIL 80-3   ISO 3727-3:2003</b>	Gravimetría	I
Mantequilla	Sal	Norma FIL 12B: 1988 ISO 1738:1997 <b>FIL 12   ISO 1738:2004</b>	Titulometría (Mohr: determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Mantequilla	Sal	Norma FIL 179:1997 <b>FIL 179   ISO 15648:2004</b>	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	III
Mantequilla	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50   ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Mantequilla	Grasa vegetal	Norma FIL 54:1970 ISO 3594:1976 (confirmada en 1996)	Cromatografía Gas-líquido	II
Mantequilla	Grasa vegetal	Norma FIL 32:1965 ISO 3595:1976 (confirmada 1996)	Ensayo de acetato de fitosterilo	III

*Métodos de Análisis y Muestreo*

**Leche y productos lácteos**

Mantequilla	Agua	<del>Norma FIL 80:1977</del> <del>ISO 3727:1977</del> <b>FIL 80   ISO 3727:2001</b>	Gravimetría	I
Queso	Ácido cítrico	<del>Norma FIL 34C:1992</del> <b>FIL RM 34   ISO TS 34:2005</b>	Método enzimático	II
<del>Queso</del>	<del>Ácido cítrico</del>	<del>ISO 2963:1997</del>	<del>Fotometría</del>	<del>III</del>
Queso	Grasa láctea	<del>Norma FIL 5B:1986</del> <del>ISO 1735:1987</del> <b>FIL 5   ISO 1735:2004</b>	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Queso	Muestreo	<del>Norma FIL 50C:1995</del> <del>ISO 707:1997</del> <b>FIL 50   ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Queso (y corteza)	Natamicina	Norma FIL 140A:1992 ISO 9223:1991 (confirmada en 1996)	Espectrofotometría por absorción molecular y cromatografía de líquidos de alto rendimiento después de la extracción	II
Quesos en salmuera	Grasa láctea en el extracto seco	<del>Norma FIL 5B:1986</del> <del>ISO 1735:1987</del> <b>FIL 5   ISO 1735:2004</b>	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Quesos en salmuera	Muestreo	<del>Norma FIL 50C:1995</del> <del>ISO 707:1997</del> <b>FIL 50   ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Crema	Grasa láctea	Norma FIL 16C:1987 ISO 2450:1985	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Crema	Sólidos	Norma FIL 21B:1987 ISO 6731:1989	Gravimetría (con secado a 102°C)	I
Productos a base de caseína alimentaria	Ácidos libres	Norma FIL 91:1979 (confirmada en 1986) ISO 5547:1978 (confirmada en 1993)	Titulometría (extracción acuosa)	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Cenizas (incluso P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Norma FIL 90:1979 (confirmada en 1986) ISO 5545:1978	Horno, 825°C	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Cobre	<del>Norma FIL 76A:1980</del> <del>ISO 5738:1980 (confirmada en 1995)</del> <b>FIL 76   ISO 5738:2004</b>	Colorimetría (dietilditiocarbamato)	III
Productos a base de caseína alimentaria	Lactosa	<del>Norma FIL 106:1982</del> <del>ISO 5548:1980 (confirmada en 1996)</del> <b>FIL 106   ISO 5548:2004</b>	Fotometría (fenol y H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	Norma FIL 133A:1992	Espectrofotometría (1,5-difeniltiocarbozona)	III

*Métodos de Análisis y Muestreo*

**Leche y productos lácteos**

Productos a base de caseína alimentaria	Grasa láctea	Norma FIL 127A:1988 ISO 5543:1986 (confirmada en 1996)	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratslaff)	I
Productos a base de caseína alimentaria	Humedad	Norma FIL 78C:1990 ISO 5550:1978 <b>FIL 78 / ISO 5550:2005</b>	Gravimetría, (con secado a 102°C)	I
Productos a base de caseína alimentaria	pH	Norma FIL 115A:1989 ISO 5546:1979 (confirmada en 1996)	Electrometría	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Proteína (N total x 6.38 en el extracto seco)	Norma FIL 92:1979 (confirmada en 1986) ISO 5549:1978 (confirmada en 1993)	Titulometría, digestión Kjeldahl	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Productos a base de caseína alimentaria	Sedimento (partículas chamuscadas)	Norma FIL 107A:1995 ISO 5739:1983 <b>FIL 107 / ISO 5739:2002</b>	Comparación visual con discos estándar, tras filtración	IV
Leches evaporadas	Grasa láctea	Norma FIL 13C: 1987 ISO 1737:1985	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Leches evaporadas	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Leches evaporadas	Sólidos	Norma FIL 21B:1987 ISO 6731:1989	Gravimetría (con secado a 102°C)	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Grasa láctea	Norma FIL 9C: 1987 ISO 1736:1985	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Proteína (en el extracto seco magro de la leche)	Norma FIL 20B:1993 <b>FIL 20-1 / ISO 8968-1:2001</b>	Titulometría, digestión Kjeldahl	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Leches en polvo y cremas en polvo	Partículas chamuscadas	Norma FIL 107A:1995 ISO 5739:1983 <b>FIL 107 / ISO 5739:2002</b>	Comparación visual con discos estándar, tras filtración	IV
Leches en polvo y cremas en polvo	Solubilidad	Norma FIL 129A:1988 ISO 8156:1987 <b>FIL 129 / ISO 8156:2005</b>	Centrifugación	I

*Métodos de Análisis y Muestreo*

**Leche y productos lácteos**

Leches en polvo y cremas en polvo	Acidez titulable	Norma FIL 86:1981 <b>ISO 6091:1980</b>	Titulometría, titulación a pH 8.4	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Agua	Norma FIL 26A:1993 <b>FIL 26 / ISO 5537:2004<sup>1</sup></b>	Gravimetría, (con secado a 102°C)	IV
Productos a base de grasa láctea	Antioxidantes (fenólicos)	Norma FIL 165:1993	Cromatografía líquida con gradiente en fase inversa	II
Productos a base de grasa láctea	Ácidos grasos libres (expresados como ácido oleico)	Norma FIL 6B:1989 ISO 1740:1991 (confirmada 1996) <b>FIL 6 / ISO 1740:2004</b>	Titulometría	I
Productos a base de grasa láctea	Grasa láctea	Norma FIL 24:1964	Gravimetría (cálculo del contenido de extracto seco magro y del contenido de agua)	IV
Productos a base de grasa láctea	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Productos a base de grasa láctea	Grasa vegetal (esteroles)	Norma FIL 54:1979 ISO 3594:1976 (confirmada en 1996)	Cromatografía Gas líquido	II
Productos a base de grasa láctea	Grasa vegetal	Norma FIL 32:1965 ISO 3595:1976 (confirmada en 1996)	Ensayo de acetato de fitosterilo	III
Productos a base de grasa láctea	Agua	Norma FIL 23A:1988 <b>FIL 23 / ISO 5536:2002</b>	Titulometría (Karl Fischer)	II
Productos a base de queso fundido	Ácido cítrico	Norma FIL 34C:1992 <b>FIL RM 34 / ISO TS 2963:2005</b>	Método enzimático	II
Productos a base de queso fundido	Ácido cítrico	ISO 2963:1997	Fotometría	III
Productos a base de queso fundido	Grasa láctea	Norma FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 <b>FIL 5 / ISO 1735:2004</b>	Gravimetría (Schmid- Bondzynski-Ratzlaff)	I
Productos a base de queso fundido	Fosfato añadido (expresado en fósforo)	Norma FIL 51B:1994	Cálculo	IV
Productos a base de queso fundido	Fósforo	Norma FIL 33C: 1987 ISO 2962:1984 (confirmada en 1994)	Espectrofotometría (molibdato-ácido ascórbico)	II
Productos a base de queso fundido	Sal	Norma FIL 88A:1979 ISO 5943:1988 (confirmada en 1996) <b>FIL 88 / ISO 5943:2004</b>	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II

<sup>1</sup> El método de reemplazo ha sido sólo validado para las leches en polvo, no para las cremas en polvo

*Métodos de Análisis y Muestreo*

**Leche y productos lácteos**

Leche condensada	Grasa láctea	Norma FIL 13C: 1987 ISO 1737:1985	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Leches condensadas	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Queso de suero	Extracto seco	Norma FIL 58:1970 (confirmada en 1993) ISO 2920:1974 (confirmada en 1996) <b>FIL 58 / ISO 2920:2004</b>	Gravimetría (con secado a 88±2°C)	IV
Queso de suero	Grasa láctea (en el extracto seco)	Norma FIL 59A:1986 ISO 1854:1987	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Queso de suero	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Sueros en polvo	Cenizas	Norma FIL 90:1979 (confirmada en 1986) ISO 5545:1978	Horno, 825°C	IV
Sueros en polvo	Cobre	Norma FIL 76A:1980 ISO 5738:1980 (confirmada en 1995) <b>FIL 76 / ISO 5738:2004</b>	Fotometría (dietilditiocarbamato)	III
Sueros en polvo	Grasa láctea	Norma FIL 9C:1987 ISO 1736:1985	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Sueros en polvo	Humedad “libre”	Norma FIL 58:1970 (confirmada en 1993) ISO 2920:1974 (confirmada en 1996) <b>FIL 58 / ISO 2920:2004</b>	Gravimetría (con secado a 88±2°C)	IV
Sueros en polvo	Proteína (N total x 6.38)	Norma FIL 92:1979 (confirmada en 1986) ISO 5549:1978 (confirmada 1978)	Titulometría, digestión Kjeldahl	IV
Sueros en polvo	Muestreo	Norma FIL 113A:1990 ISO 5538:1987 (confirmada en 1992) <b>FIL 113 / ISO 5538:2004</b>	Inspección por atributos	-
Sueros en polvo	Muestreo	Norma FIL 50C:1995 ISO 707:1997 <b>FIL 50 / ISO 707:2005</b>	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	-
Productos de yogur	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	Norma FIL 117A:1988 <b>FIL 117 / ISO 7889:2003</b>	Recuento de colonias a 37°C	
Productos de yogur	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	Norma FIL 146:1991 <b>FIL 146 / ISO 9232:2003</b>	Prueba para identificación	
Productos del yogur	Sólidos totales	Norma FIL 151:1991 <b>FIL 151 / ISO 13580:2005</b>	Gravimetría (con secado a 102°C)	I

**APÉNDICE XXVII****Documento de proyecto para un nuevo trabajo referente a la Enmienda de la Lista de Aditivos Alimentarios incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas****Introducción**

Durante su sexta reunión, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos acordó que la FIL prepararía una propuesta de nuevo trabajo referente a enmienda de la lista de aditivos incluida en la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, según lo solicitara en su el 53º reunión el Comité Ejecutivo<sup>1</sup>, para examinarla en su siguiente reunión.<sup>2</sup>

**Propósito y ámbito del trabajo propuesto<sup>3</sup>**

El propósito es revisar y actualizar la lista de aditivos contenida en la sección 4 de la *Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, Codex Stan A-9-1976, Rev.1-2003*.

El ámbito se limita a la lista de aditivos específicos incluida en la sección 4 de la norma.

**Pertinencia y oportunidad.**

La Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas fue revisada por el CCMMP en su quinta reunión, en 2002. La lista de aditivos que se aprobó fue la que aparecía en el Apéndice VI de ALINORM 01/11, que había sido ratificada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en su 33ª reunión. En su quinta reunión, el CCMMP disponía de una lista revisada de aditivos en CX/MMP 02/3, pero decidió no incluirla en la norma en ese momento por motivos de procedimiento<sup>4</sup>.

La revisión propuesta de la lista de aditivos está destinada esencialmente a incorporar la lista actualizada de aditivos de CX/MMP 02/3, y otro aditivo (solicitado por Japón) que está tecnológicamente justificado.

**Principales aspectos que han de tratarse**

Revisar la lista de aditivos de la sección 4 de la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, para:

1. Incluir aditivos que estén tecnológicamente justificados.
2. Establecer niveles máximos para algunos aditivos, por coherencia con la política de establecer niveles máximos para los aditivos que tengan IDA numéricas.

**Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

La propuesta es coherente con:

- a. La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas.
- b. La diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional.
- c. La viabilidad de la normalización del producto.

**Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex.**

La propuesta es coherente con:

- a. El fomento de un marco reglamentario nacional.
- b. El fomento de la máxima aplicación de las normas del Codex.

---

<sup>1</sup> ALINORM 04/27/11, párr. 20.

<sup>2</sup> ALINORM 04/27/11, párr. 149

<sup>3</sup> A los efectos de este documento, el término 'norma' incluye toda recomendación de la Comisión con el fin de elevarse al Gobierno para su aceptación.

<sup>4</sup> ALINORM 03/11, párrs. 25 – 29.

En este sentido, esta enmienda propuesta reconocería aditivos que están tecnológicamente justificados para dichos productos y mantendría una política coherente sobre límites máximos y terminología para los aditivos alimentarios.

**Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

La propuesta se refiere a la *Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas*, CODEX STAN A-9-1976 Rev.1-2003, y la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*, CODEX STAN 192-1995, Rev.5-2004.

**Identificación de toda necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No se ha identificado ninguna necesidad.

**Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

La Federación Internacional de Lecherías ya ha finalizado su aportación<sup>5</sup>.

**Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años**

Se propone el comienzo por el CCMMP en 2006, la finalización en 2008, y la adopción por la Comisión en 2008.

**La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo**

---

<sup>5</sup> CRD 3, sexta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.

**APÉNDICE XXVIII**

**MARCO TEMPORAL PROPUESTO PARA LA FINALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS**

<b>TÍTULO DEL TRABAJO</b>	<b>TRÁMITE</b>	<b>AÑO DE FINALIZACIÓN</b>	<b>REUNIÓN/PERÍODO DE SESIONES</b>
Proyecto de Enmienda de la Sección 2 “Descripción” de la Norma General del Codex para el Queso	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Proyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para los Quesos de Suero	8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam (C-4)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Havarti (C-6)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Samsó (C-7)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Tilsiter (C-11)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin (C-13)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC

<b>TÍTULO DEL TRABAJO</b>	<b>TRÁMITE</b>	<b>AÑO DE FINALIZACIÓN</b>	<b>REUNIÓN/PERÍODO DE SESIONES</b>
Anteproyecto de Norma Revisada para el “Cottage Cheese” (C-16)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Crema) (C-31)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma para la Mozzarella	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de Norma Revisada para las Materias Grasas Lácteas para Untar	5/8	2006	29º período de sesiones de la CAC
Anteproyecto de modelo de certificado de exportación para leche y productos lácteos	5	2008	8º reunión del CCMMP
Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido	2	2010	9º reunión del CCMMP
Anteproyecto de plantilla para las disposiciones relativas a las bebidas	2	2010	9º reunión del CCMMP