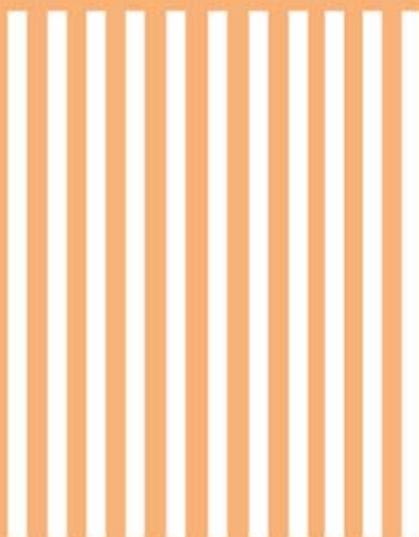


Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

**COMITE MIXTO FAO/OMS
DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES
SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS
REFERENTES A LA LECHE Y LOS
PRODUCTOS LACTEOS**

Informe del vigésimo primer periodo de sesiones

Roma, 2-6 de junio de 1986



ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD



CX 5/70 - 21° período de sesiones

INFORME
del
VIGESIMO PRIMER PERIODO DE SESIONES
del
COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE
EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE
Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Celebrado en la Sede de la FAO
Roma, 2-6 de junio de 1986

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA
ALIMENTACION
Rome, 1986

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

M-83

ISBN 92-5-302476-3

Reservados todos los derechos. No se podrá reproducir ninguna parte de esta publicación, ni almacenarla en un sistema de recuperación de datos o transmitirla en cualquier forma o por cualquier procedimiento (electrónico, mecánico, fotocopia, etc.), sin autorización previa del titular de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización, especificando la extensión de lo que se desea reproducir y el propósito que con ello se persigue, deberán enviarse al Director de Publicaciones, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Via delle Terme di Caracalla. 00100 Roma. Italia.

© **FAO 1986**

INDICE

	Pagina
Resumen de las cuestiones sobre las que los gobiernos han de decidir	v
Introducción	1
Elección del Presidente y los Vicepresidentes para el 22° período de sesiones	1
Aprobación del programa	2
Aceptación del Código de Principios y de las normas derivadas ,	2
Aceptaciones de métodos normalizados de toma de muestras y análisis	3
Detalles de las aceptaciones de las normas internacionales individuales para los quesos	7
Cuestiones de interés para el Comité	8
Aditivos Alimentarios	9
Revisión de la Norma A-2 para productos obtenidos a partir de la grasa de la leche y del ghee	11
Proyecto de Norma para emulsiones lácteas para untar de bajo contenido de grasa	13
Conservación de la calidad de la leche cruda mediante la utilización de sistemas antibacterianos en la leche	14
Definiciones de tratamiento térmico de la leche	15
Enmienda de normas-	15
i) Enmienda de normas internacionales individuales para los quesos	15
ii) Enmienda de la Norma A-I para la mantequilla y la mantequilla de suero	16
iii) Enmienda de la Norma A-3 para la leche evaporada y la Norma A-4 para la leche condensada	16
Métodos normalizados de análisis	17
Secciones de etiquetado en las normas para productos lácteos	18
Uso de nombres establecidos en las normas del Codex como parte del nombre de otro producto análogo	22
Denominación de las mezclas de grasas vegetales	23
Directrices para el uso de proteínas de la leche en productos no lácteos	24
Otros Asuntos	25
i) Nueva redacción de la Norma General Recomendada A-8 (a)	25
ii) Revisión del Artículo 4 del Código de Principios	25
iii) Caseína de cuajo comestible	26
iv) Suero dulce y suero ácido en polvo	26
v) Queso en salmuera y quesos frescos	26
vi) Compuestos orgánicos halogenados en la leche humana	26
vii) Consideraciones higiénicas relacionadas con la leche y los productos lácteos	26
viii) Vigilancia de la radiactividad	27

ix) Norma del Codex para la minarina	27
Trabajos futuros	28
Declaración de la FIL	28
Comité Especial de Gestión ,	28
Fecha de la próxima reunión	29
<u>APENDICE I</u>	
Lista de participantes	30
<u>APENDICE II</u>	
Lista de métodos normalizados de toma de muestras y análisis adoptados u objeto de examen por el antedicho Comité	39
<u>APENDICE III</u>	
Dosis de bija expresadas en mg de norbizina por kg de queso en los Estados Unidos	43
<u>APENDICE IV</u>	
Consideraciones sobre la utilización de goma karaya y gome xanthan en determinados quesos y productos a base de queso	44
<u>APENDICE V</u>	
Definición de tratamiento térmico de la leche y los productos lácteos	46
<u>APENDICE VI</u>	
Cooperación FIL/ISO/AOAC en el campo de los análisis y la toma de muestras	48
<u>APENDICE VII</u>	
Informe del Grupo Especial de Trabajo encargado de examinar las disposiciones relativas al etiquetado en las normas del Código de Principios	52
<u>APENDICE VIII</u>	
Coadyuvantes de elaboración	61
<u>APENDICE IX</u>	
Declaración de la Delegación de Bélgica	62
<u>APENDICE X</u>	
Norma de identidad para la leche evaporada, la leche evaporada desnatada, la leche evaporada parcialmente desnatada y la leche evaporada de elevado contenido de grasa (Norma A-3 revisada)	66
<u>APENDICE XI</u>	
Norma de identidad para la leche condensada, la leche condensada desnatada, la leche condensada parcialmente desnatada y la leche condensada de elevado contenido de grasa (Norma A-4 revisada)	68
<u>APENDICE XII</u>	
Proyecto de Norma de identidad para la caseína de cuajo comestible (Norma A-14)	70
<u>APENDICE XIII</u>	
Proyecto de Norma para el suero dulce en polvo y suero ácido en polvo de calidad alimentaria (Norma A-15)	73

APENDICE XIV

Proyecto de Norma para emulsiones lácteas para untar, pobres en grasa (Norma A-16) 76

APENDICE XV

Norma revisada aplicable a productos obtenidos a partir de la grasa de la leche (Norma A-2) 80

RESUMEN DE LAS CUESTIONES SOBRE LAS QUE LOS GOBIERNOS HAN DE DECIDIR

1. Se pide a los gobiernos que envíen sus observaciones para el 31 de mayo de 1987. Todas las comunicaciones deberán enviarse, sí es posible, por duplicado al Secretario Técnico, Comité sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos, Dirección de Producción y Sanidad Animal, FAO, Roma.
2. Los gobiernos podrán enviar observaciones referentes a cualquier cuestión que deseen plantear.

Los puntos específicos respecto de los cuales el Comité convino en que deberían obtenerse observaciones son los siguientes:

Aceptación del Código de Principios

- Se pide a los gobiernos que continúen presentando sus aceptaciones. Habida cuenta de la importancia fundamental del Código, el Comité recomienda a los gobiernos que otorguen aceptaciones con excepciones o reservas. (Véase 8ª edición del Código de Principios CAC/Vol. XVI 1ª ed. 1984).

Normas Internacionales Individuales para los Quesos

- C-1 a C-35 en el Trámite 7 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos
- Se pide a los gobiernos que continúen presentando sus aceptaciones y confirmando aceptaciones de normas revisadas, según convenga (véanse párrs. 59 a 62 del presente informe y la 8ª edición del Código de Principios y Normas Internacionales para los Quesos - CAC/Vol. XVI 1ª ed., 1984).
- Inclusión de una disposición para el uso de natamicina en normas internacionales individuales para los quesos.
- Se pide a los países solicitantes de esas normas que indiquen si desean incluir dicha disposición en las normas correspondientes. (Véanse párrs. 18 a 20 del presente informe).

Normas A-3, A-4, A-5, A-9, A-10

Uso de hidrogenocarbonato de calcio

- Se pide a los gobiernos que indiquen las distintas sales de calcio utilizadas efectivamente en la preparación de los productos regulados por estas normas. (Véanse párrs. 28 a 30 del presente informe).

Proyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar de Bajo Contenido de Grasa

- Expresiones para denominar "productos lácteos para untar de bajo contenido de grasa"
- Se someten a los gobiernos para que hagan observaciones (véanse párr. 47 del presente informe y Apéndice XIV).

Normas enmendadas: A-3 para leches evaporadas y A-4 para leches condensadas

Disposiciones de etiquetado enmendadas en normas para productos lácteos

Enmiendas propuestas de la Norma General A-8 (a) para queso fundido o queso fundido para untar o extender de un variedad denominada

Proyectos de normas para

- Caseína de cuajo comestible y -
- Suero dulce y suero ácido en polvo

Norma revisada A-2 para productos fabricados con grasa de leche

Métodos normalizados de análisis

Se pide a los gobiernos que indiquen las diversas expresiones utilizadas para denominar los productos lácteos para untar de bajo contenido de grasa (véanse párr. 45 del presente informe).

Se someten a los gobiernos para que formulen observaciones (véanse párrs. 68 a 74 del presente informe y Apéndice X y XI).

Las disposiciones de etiquetado enmendadas de conformidad con el informe del grupo de trabajo establecido a tal fin en el 21º período de sesiones del Comité de la Leche serán sometidas a los gobiernos para que formulen observaciones (véanse párrs. 80 a 94 del presente informe y Apéndice VII).

Se pide a los gobiernos que hagan observaciones sobre la adición propuesta en la sección 2 de la Norma, para que se permita el uso de otros productos lácteos en una proporción máxima del 5 por ciento de lactosa en el producto final (véanse párrs. 123 y 124 del presente informe).

- Se someten a los gobiernos para que formulen observaciones (véanse párrs. 129, 130 y 143 del presente informe y Apéndice XII y XIII).

- Se somete a los gobiernos para su aceptación (véanse párrs. 31 a 40 del presente informe y Apéndice XV).

- Se pide a los gobiernos que continúen presentando sus aceptaciones o que hagan observaciones, según convenga (véanse párrs. 75 a 79 del presente informe y Apéndice II y VI). Los textos de los métodos normalizados se distribuirán oportunamente.

CX 5/70 - 21° período de
Sesiones

Junio 1986

INFORME DEL 21° PERIODO DE SESIONES
DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES
SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS
PRODUCTOS LACTEOS

Roma, 2-6 de junio de 1986

INTRODUCCION

1. El 21° período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se celebró en la sede de la FAO, en Roma, del 2 al 6 de junio de 1986. A este período de sesiones asistieron 103 participantes, entre los que figuraban representantes y observadores de 25 países y observadores de 7 organizaciones (véase la lista de participantes en el Apéndice I).

2. El Comité estuvo presidido por su Presidente, el Dr. R. Weik (EE.UU.) y sus vicepresidentes, el Sr. G.A. Bastin (República Federal de Alemania) y el Sr. A. Oterhom (Noruega). Los cosecretarios fueron el Dr. F. Winkelmann (FAO) y el Dr. L.G. Ladomery (Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias).

3. El 21° período de sesiones del Comité fue convocado por los Directores Generales de la FAO y la OMS. Inauguró la reunión el Dr. R.K. Malik, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, quien analizó el programa de trabajos del Comité, la marcha de la preparación de normas por la Comisión del Codex Alimentarius y la aceptación de éstas por los gobiernos, los progresos del Plan Internacional para la Coordinación del Fomento Lechero (ISCDD) y las actividades del Programa de Capacitación Lechera de la FAO. El Dr. Malik señaló en particular que la Comisión, en su 16° período de sesiones, había revocado su decisión anterior de aplazar sine die las reuniones del Comité después del presente período de sesiones. El Dr. Malik también mencionó cuestiones de especial interés examinadas por la Comisión en su 16° período de sesiones. Figuraban entre ellas la labor del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que había convenido en que debía elaborarse un código de prácticas de higiene para los quesos blandos, el acuerdo a que había llegado el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves de incluir disposiciones para el uso de proteínas de la leche en el Anteproyecto de Directrices para la utilización de productos proteínicos vegetales en los productos cárnicos elaborados de reses y aves, y la labor del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en relación con el empleo de la denominación "sucedáneo de ghee". El Dr. Malik también recalcó que la Comisión del Codex Alimentarius daba especial importancia a las necesidades de los países en desarrollo, como resultaban evidente por la atención que se prestaba a las normas y códigos de prácticas que revestían interés para esos países. El Dr. Malik hizo referencia, además, a la adopción, en el Trámite 8, de la Norma General Revisada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y de las Directrices sobre Disposiciones de Etiquetado en las Normas del Codex, que la Secretaría estaba aplicando en su nueva redacción de las disposiciones sobre etiquetado incluidas en las normas para productos lácteos. El Dr. Malik hizo referencia luego a la extensa lista de normas publicadas en la octava edición del Código de

Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos y pidió a los expertos que señalaran a la atención de sus respectivos gobiernos la conveniencia de aceptar dichas normas.

Elección del Presidente y los Vicepresidentes para el 22° período de sesiones

4. A. El Comité eligió por unanimidad al Sr. G.A. Bastin (República Federal de Alemania) Presidente del Comité, para que desempeñara sus funciones desde la terminación del 21° hasta la terminación del 22° período de sesiones. El Comité eligió asimismo por unanimidad al Sr. A. Oterhom (Noruega) y al Sr. J.M. van der Bas (Países Bajos) como vicepresidentes primero y segundo, respectivamente, para que desempeñaran sus funciones desde la terminación del 21° hasta la terminación del 22° período de sesiones. El Comité expreso su agradecimiento al Presidente y los Vicepresidentes salientes.

Aprobación del programa

5. A propuesta del Presidente, se aprobó el programa provisional con algunas modificaciones introducidas en el orden de los temas a examinar.

Aceptación del Código de Principios y de las normas derivadas

6. Se informó al Comité acerca de la situación más reciente en lo concerniente a las aceptaciones del Código de Principios, de las normas derivadas y los métodos de análisis y toma de muestras pertinentes, por parte de los gobiernos. La situación era la siguiente:

<u>Código de principios</u>	<u>Número de aceptaciones</u>
Grupo I	33
Grupo II	4
Grupo III	35

<u>Nueva redacción de la norma</u>	<u>Aceptada por *</u>
A-1 para la mantequilla	16 países: Bélgica *, Brasil *, Bulgaria*, Canadá *, Dinamarca *, Egipto *, Finlandia, Francia *, Rep. Fed. de Alemania *, Irán, Kenya, Países Bajos *, Nueva Zelandia *, Noruega *, Polonia *, Filipinas,
A-2 para la grasa de mantequilla	12 países: Brasil *, Bulgaria *, Canadá, Dinamarca *, Egipto *, Francia, Finlandia, Hungría, Países Bajos *, Nueva Zelandia, Noruega *, Filipinas.
A-3 para la leche evaporada	16 países: Bélgica *, Brasil *, Canadá *, Dinamarca *, Egipto *, Finlandia, Rep. Fed. de Alemania *, Hungría, Irán, Kenya, Países Bajos *, Nueva Zelandia *, Polonia *, Filipinas, Suiza *, EE.UU. *

A-4	para la leche condensada	17 países: Bélgica *, Brasil*, Bulgaria *, Canadá* Dinamarca *, Egipto *, Finlandia *, Rep. Fed. de Alemania *, Hungría, Irán, Kenya, Países Bajos *, Nueva Zelandia *, Polonia *, Filipinas, Suiza *, EE.UU.*
A-5	para la leche en polvo	14 países: Bélgica* Brasil *, Bulgaria *, Dinamarca *, Egipto *, Rep. Fed. de Alemania *, Irán, Kenya, Países Bajos, Nueva Zelandia *, Polonia *, Filipinas, Suiza *, EE.UU. *
A-6	para el queso	4 países: Brasil *, Hungría, Filipinas, Polonia.
A-7	para los quesos de suero	12 países: Brasil *, Bulgaria *, Canadá *, Dinamarca, Finlandia, Rep. Fed. de Alemania*, Hungría, Irán, Países Bajos *, Nueva Zelandia *, Noruega, Polonia *, Filipinas.
A-8(a)	para queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada	5 países: Brasil *, Canadá, Nueva Zelandia, Polonia *, Filipinas.
A-8(b)	para queso fundido y queso fundido para untar o extender	5 países: Brasil *, Canadá, Nueva Zelandia*, Polonia *, Filipinas.
A-8(c)	para preparados a base de queso fundido (Process (ed) Cheese Food and Process (ed) Cheese Spread)	5 países: Brasil *, Canadá, Nueva Zelandia *, Polonia *, Filipinas.
<u>Nuevas normas</u>		
A-9	para la nata (crema)	4 países: Brasil *, Egipto *, Hungría, Filipinas.
A-10	para la nata (crema) en polvo	7 países: Bulgaria *, Dinamarca *, Francia*, Hungría, Irán, Nueva Zelandia *, EE.UU. *.
A-11(a)	para el yogur y el yogur azucarado	4 países: Brasil *, Francia *, Irán, Nueva Zelandia *.
A-11(b)	para el yogur aromatizado	3 países; Rep. Fed. de Alemania *, Nueva Zelandia *, Filipinas.
A-12	para la caseína ácida alimentario	* 3 países: Brasil *, Hungría, Nueva Zelandia
A-13	para el caseinato alimentario	3 países: Brasil *, Hungría, Nueva Zelandia,

* El asterisco después del nombre de un país significa que éste ha aceptado la norma con reservas de índole diversa.

Aceptaciones de métodos normalizados de toma de muestras y análisis^{1/}

^{1/} En el Apéndice II del presente documento figura la lista completa de las normas ya aprobadas o que están siendo examinadas por el Comité Mixto FAO/OMS sobre el Código de Principios y las correspondientes normas de la FIL, la ISO y los métodos de la AOAC.

B-1 (1966) Leche y productos lácteos - Métodos de toma de muestras

Australia, Austria, Bélgica, Birmania, Canadá, Kampuchea Democrática, Dinamarca, Ecuador, Egipto, Etiopía, Fiji, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Hong Kong, Hungría, India, Irán, Irlanda, Jamaica, Jordania, Kenya, República de Corea, Kuwait, Luxemburgo, Madagascar, Malasia, Malta, Países Bajos, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Portugal, Arabia Saudita, España, Sri Lanka, Suecia, Suiza, Tanzania, Tailandia, Trinidad y Tabago, Túnez, Reino Unido, Estados Unidos de América, Viet Nam, Zaire.

Número total de aceptaciones: 48

B-1 revisado (en el Trámite h) véase el informe del 202 período de sesiones del Comité, Apéndice III y párrs- 68 a 74)

Número total de aceptaciones: 1 - Brasil

B-2 (1967) Leche en polvo - Contenido de materia grasa

Australia, Austria, Bélgica, Dinamarca, Kampuchea Democrática, Canadá, Dinamarca, Ecuador, Etiopía, Fiji, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Hungría, Hong Kong, India, Irán, Irlanda, Italia, Jordania, Kenya, República de Corea, Kuwait, Luxemburgo, Madagascar, Malasia, Malta, Países Bajos, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Portugal, Arabia Saudita, España, Suecia, Suiza, Siria, Tanzania, Tailandia, Trinidad y Tabago, Túnez, Reino Unido, Estados Unidos de América, Viet Nam, Zaire.

Número total de aceptaciones: 47

B-3 (1967) Queso y quesos fundidos - Contenido de materia grasa

Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Birmania, Canadá, Dinamarca, Kampuchea Democrática, Ecuador, Etiopía, Fiji, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Hungría, Hong Kong, India, Irán, Irlanda, Italia, Jordania, Kenya, República de Corea, Kuwait, Luxemburgo, Madagascar, Malasia, Malta, Países Bajos, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Portugal, Arabia Saudita, España, Sri Lanka, Suecia, Suiza, Siria, Tanzania, Tailandia, Trinidad y Tabago, Reino Unido, Estados Unidos de América, Viet Nam, Zaire.

Numero total de aceptaciones: 47

B-4 (1967) Materia grasa en la mantequilla - índice de acidez

Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Birmania, Canadá, Dinamarca, Kampuchea Democrática, Ecuador, Etiopía, Fiji, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Hungría, Hong Kong, India, Irán, Irlanda, Italia, Jordania, Kenya, República de Corea, Kuwait, Luxemburgo, Madagascar, Malta, Países Bajos, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Portugal, Arabia Saudita, España, Sri Lanka, Suecia, Suiza, Siria, Tanzania, Tailandia, Trinidad y Tabago, Reino Unido, Viet Nam, Zaire.

Número total de aceptaciones: 46

B-5 (1967) Materia grasa en la mantequilla - índice de refracción

Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Birmania, Canadá, Dinamarca, Kampuchea Democrática, Ecuador, Etiopía, Fiji, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Hungría, Hong Kong, India, Irán, Irlanda, Italia, Jordania, Kenya, República de Corea, Kuwait, Luxemburgo, Madagascar, Malasia, Malta, Países Bajos, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Portugal, Arabia Saudita, España, Sri Lanka, Suecia, Suiza, Siria, Tanzania, Tailandia, Trinidad y Tabago, Reino Unido, Estados Unidos de América, Viet Nam, Zaire.

Número total de aceptaciones: 47

B-6 (1967) Leche - Contenido de materia grasa

Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, República Fed. de Alemania, Finlandia, Francia, Hungría, India, Países Bajos, España, Suecia, Suiza, Trinidad y Tabago, Reino Unido, Estados Unidos de América.

Número total de aceptaciones: 16

B-6 revisada (en el Trámite h; véase el informe del 202 período de sesiones del Comité, Apéndice III y párrs. 68 a 74)

Número total de aceptaciones: 1 - Brasil

B-7 (1967) Leches evaporadas y leches condensadas - Contenido de materia grasa

Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Dinamarca, República Fed. de Alemania, Finlandia, Francia, Hungría, Países Bajos, Noruega, España, Suecia, Trinidad y Tabago, Reino Unido, Estados Unidos de América,

Numero total de aceptaciones: 17

B-8 (1967) Mantequilla - Contenido de sal (cloruro de sodio)

Austria, Bélgica, Brasil, Canadá, Dinamarca, República Fed. de Alemania, Finlandia, Francia, Hungría, India, Países Bajos, Noruega, España, Suecia, Suiza, Trinidad y Tabago, Reino Unido, Estados Unidos de América.

Número total de aceptaciones: 18

B-9 (1978) Mantequilla - Contenido de agua, extracto seco magro y grasa en la misma porción de ensayo

Brasil, Dinamarca, Filipinas, España.

Número total de aceptaciones: 4

B-10 (1973) Queso de suero - Contenido de materia grasa

Brasil, Dinamarca, Finlandia, República Fed. de Alemania, Hungría, Irán, Noruega, Filipinas, Suecia, Reino Unido.

Número total de aceptaciones: 10

B-11 (1970) Queso de suero - Extracto seco

Brasil, Dinamarca, Finlandia, Francia, República Fed de Alemania, Hungría, Irán, Noruega, Filipinas, Suecia, Reino Unido.

Número total de aceptaciones: 11

B-12 (1972) Queso y quesos fundidos - Contenido de fósforo

Dinamarca, Finlandia, República Fed. de Alemania, Hungría, Irán, Países Bajos, Noruega, Filipinas, España, Suecia.

Número total de aceptaciones: 10

B-12 revisada (véase el informe del 202 período de sesiones del Comité, Apéndice III y párrafos 68 a 74)

Número total de aceptaciones: 1

Brasil B-13 (1972) Quesos y quesos fundidos - Contenido de ácido cítrico

Brasil, Dinamarca, Finlandia, República Fed. de Alemania, Hungría, Irán, Países Bajos, Noruega, Filipinas, Suecia.

Número total de aceptaciones: 11

B-14 (1972) Leches condensadas - Contenido de sacarosa (método polarimétrico)

Brasil, Dinamarca, Finlandia, República Fed. de Alemania, Hungría, Irán, Países Bajos, Noruega, Filipinas, España, Suecia.

Número total de aceptaciones: 11

B-15 (1973) Nata (crema) - Contenido de materia grasa

Brasil, Dinamarca, Finlandia, República Fed. de Alemania, Hungría, Irán, Noruega, Filipinas, Suecia, Reino Unido.

Número total de aceptaciones: 10

B-16 (1978) Grasa de la leche - Detección de grasa vegetal (ensayo de acetato de fitosteril)

Brasil, Dinamarca, Hungría, Países Bajos, Filipinas, Suecia.

Número total de aceptaciones: 6

B-17 (1978) Grasa de la leche - Detección de grasa vegetal (cromatografía gas-líquido de esteroides)

Brasil, Dinamarca, Hungría, Países Bajos, Filipinas, Suecia.

Número total de aceptaciones: 6

B-18 (1978) Queso - Contenido de cloro

Brasil, Dinamarca, Hungría, Filipinas, Polonia, Suecia.

Número total de aceptaciones: 6

B-19 (1978) Queso - Contenido de nitrato y nitrito

Brasil, Dinamarca, Hungría, Filipinas, Polonia.

Número total de aceptaciones: 5

B-20 (1978) Grasa de la leche anhidra - Índice de peróxido

Brasil, Dinamarca, Hungría.

Número total de aceptaciones: 3
B-22 (1982) Caseínas y caseinatos - Contenido de agua
Brasil, Hungría, Polonia.
Número total de aceptaciones: 3
B-23 (1982) Caseínas y caseinatos de cuajo - Contenido de ceniza
Brasil, Hungría, Polonia.
Número total de aceptaciones: 3
B-24 (1982) Caseínas - Contenido de cenizas fijas
Brasil, Hungría, Polonia.
Número total de aceptaciones: 3
B-25 (1982) Caseínas y caseinatos - Contenido de proteínas
Brasil, Hungría, Polonia.
Número total de aceptaciones: 3
B-26 (1982) Caseínas y caseinatos - Acidez libre
Brasil, Hungría, Polonia.
Número total de aceptaciones: 3
B-27 (1982) Leche y productos lácteos - Contenido de lactosa en presencia de otras
sustancias reductoras
Brasil, Hungría.
Número total de aceptaciones: 2
B-28 (1982) Leche en polvo - Acidez titulable
Brasil, Hungría, Polonia.
Número total de aceptaciones: 3

**DETALLES DE LAS ACEPTACIONES DE LAS NORMAS
INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS**

Variedad de queso	Bélgica	Bulgaria	Brasil	Canadá	Dinamarca	Finlandia	Francia	Alemania, Rep. Fed,	Hungría	Irán	India	Kenya	Malasia	Países Bajos	Nueva Zelanda	Noruega	Filipinas	Polonia	España	Suecia	Suiza	Trinidad y Tabago	Reino Unido	Estados Unidos	Nº de aceptaciones
C-1 Cheddar		x	x	x	x	x	x	x	o	o	o			x	o		o	o	o	o	x	(**)	o	x	20
C-2 Danablu				x	o		x	x	o	o	o			x	x	x)		o	o	o		x	(**)	o	14
C-3 Danbo				x	o	x	x	x	o	o	o			x	x	x)		o	x			x	(**)	x	15
C-4 Edam	o	x	x	x	o	x	x		o	o	o			o	o			o	o	o		x	(**)	x	16
C-5 Gouda	o	x	x	x	x	x	x		o	o	o			o	o			o	o	o		x	(**)	o	16
C-6 Havarti				x	o	x	x		o	o	o			o	x	x)		o	x			x	x	x	13
C-7 Samsøe				x	o	x	x	x	o	o	o			x	x	x)		o	x			x	x	x	15
C-8 Cheshire	o			x	x	x	x	x	o	o	o		o	x	x)		o	o	o	o		x	(**)	o	17
C-9 Emmentaler		x	x	x	x	x	x		o	o	o		o	x	x)		x	o	o	o		x	(**)	x	16
C-10 Gruyere				x	o	x	o		o	o	o		o	x	x)		o	o	o			x	(**)	x	15
C-11 Tilsiter				x	o	x	x	x	o	o	o			x)		x		x				x	x	x	14
C-12 Limburger	x			x	o	x	x	x	o	o	o			x				x				x	x	x	13
C-13 Saint-Paulin			o	x		x	x	x	o	o	o			x				o		o		x	x	o	11
C-14 Svecia	x			x	o	x	x	x	o	o	o			x	x)			x		o		x	x	x	14
C-15 Provolone	x			x	x	x	x		o	o	o			x				x				x	(**)	x	13
C-16 "Cottage Cheese "incl. el "Cottage cheese" de crema	x			x		x	x		o	o	o							x				x		x	10
C-17 Butcerkäse	o			x	o	x	x	x	o	o	o			x				x	x				x)		11
C-18 Coulommiers			x	x		x	o		o	o	o			x		x)		o	x			x	x)	o	11
C-19 Gudbrandsdalost (queso de suero)				x	o	x	x		o	o	o			x		o		x	o	o	o	x	x)		12
C-20 Harzer Käse				x	x	x	x	o	o	o	o			x				x	o			x)	x	x	11
C-21 Herrgärdsost .				x	o	x	x		o	o	o			x		x)		x	o	o	o	x)	x	x	11
C-22 Hushällsost				x	o	x	x		o	o	o			x		x)		x	o	o	o	x)	x	x	11
C-23 Norvegia				x	o	x	x		o	o	o			x		o		x	o	o	o	x)	x	x	13
C-24 Maribo	x			x	o		x		o	o	o	o			x)		o	x							9
C-25 Fynbo	x			x	o		x		o	o	o	o			x)		o	o	x						9
C-26 Esrom				x	o		x	x	o	o	o			o		x)	o	x	x						10
C-27 Romadur				x	o	o	o	o	o	o	o			o		x)	o	x	x						11
C-28 Amsterdam				x	o		x	x	o	o	o			o		x)	o	o	x						10
C-29 Leidse				x	o		x	o	o	o	o			o		x)	o	o	o						10
C-30 Friese				x	o		x	x	o	o	o			o		x)	o	o	o						10
C-31 Queso de nata (crema)			x	x	x				o	o	o							x							5
C-32 Pasta azul				x		x	x		o	o	o							x							6
C-33 Camembert				x		o	x		o	o	o			x				o							7
C-34 Brie				x		o	o		o	o	o			x				o							7
C-35 Queso duro para rallar									o	o	o							x							2

o = Aceptación

x = Aceptación con algunas reservas

(**) = Aceptación diferida, según el Codex; y

x) = Cualquier queso que cumpla la norma correspondiente puede distribuirse libremente en el país.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE

7. El Comité tuvo ante sí el documento MDS 86/4, relativo a las cuestiones de interés planteadas en el 15° y en el 16° periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, así como a cuestiones planteadas en los Comités del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, Aditivos Alimentarios, Higiene de los Alimentos, Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves y Grasas y Aceites, El Comité tuvo también ante sí un documento de trabajo (MDS 86/4 Add.1 y 2) preparado por la Federación Internacional de Lechería, sobre el uso de nombres establecidos en una norma del Codex como parte del nombre de otro producto análogo,
8. El documento de trabajo fue presentado por la Secretaría, que sugirió que, a excepción de una cuestión de interés para el Comité, todas las demás se examinaran en el marco de otros temas apropiados del programa. El único asunto que, a su parecer, debía examinarse en el marco del tema 4 era la decisión adoptada por la Comisión, en su 16° período de sesiones, de que el Comité de la Leche no necesitaba aplazar sine die sus períodos de sesiones, sino que podía reunirse con frecuencia no superior a cada dos ejercicios económicos bienales de la FAO, siempre y cuando, a criterio de la Comisión, estuviera justificado celebrar tal período de sesiones.
9. El Comité expresó su aprecio a la Comisión por haber hecho posible que continuara la labor de normalización de la leche y los productos lácteos. El observador de la FIL expresó también el aprecio de su organización a la Comisión porque había permitido que el Comité prosiguiera sus trabajos- Sin embargo, el observador de la FIL señaló que reunirse con frecuencia no superior a cada cuatro años plantearía dificultades prácticas y sugirió que se llegara a un arreglo, para que el Comité pudiera continuar los trabajos técnicos entre los períodos de sesiones del Comité, El Presidente estuvo de acuerdo en que, en efecto, era necesario llegar a tal arreglo y propuso que esa tarea se confiara a un grupo de personas (un presidente, dos vicepresidentes y una secretaria). Se convino en seguir examinando el asunto más adelante durante la reunión (véase el párr. 146).
10. El Comité estuvo de acuerdo con la sugerencia de la Secretaría de que las cuestiones de interés planteadas en los diversos períodos de sesiones de la Comisión y en reuniones de Comités del Codex se examinaran en el marco de los correspondientes temas del programa. El Presidente del Comité propuso, y el Comité aceptó que se estableciera un grupo de trabajo encargado de examinar las cuestiones relativas al etiquetado (la revisión de normas a la luz de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la declaración del contenido de grasa y del contenido de cloruro de sodio).
11. Indicaron su interés por participar en el Grupo de Trabajo las delegaciones de los países siguientes: Estados Unidos de América, República Federal de Alemania, Suiza, Bélgica, Francia, Noruega y Canadá. También los observadores de la FIL y de la CEE indicaron su interés por participar en dicho Grupo. Se pidió a la Sra. B. Dix de la Secretaría, que desempeñara el cargo de secretaria del Grupo de Trabajo. Este elegiría a su Presidente y prepararía un informe para el Comité durante el presente período de sesiones.
12. El Comité acordó que la cuestión del uso de nombres establecidos en una norma del Codex como parte del nombre de otro producto análogo se examinaría en sesión plenaria. No obstante, se hizo notar que la Comisión aún no había resuelto la

cuestión y que también el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales examinaría a fondo el asunto en su próxima reunión.

13. La delegación de Bélgica señaló a la atención del Comité varios problemas que debían examinarse en relación con la leche y los productos lácteos pues podían crear obstáculos al comercio y, de todas maneras, debían examinarse desde el punto de vista de la protección de los consumidores- Dichos problemas se referían a la presencia de metales pesados contaminantes, residuos de plaguicidas, bifenilos policlorados, residuos de antibióticos y contaminantes radiactivos en la leche y los productos lácteos. Además, la emisión de certificados de salud del ganado lechero para indicar la aceptabilidad de la leche y los productos de la leche de esos animales creaba dificultades en el comercio. La Secretaría respondió exponiendo las diversas actividades que en esos campos estaban desplegando el Codex y la FAO. Con respecto a la emisión de certificados de salud, la Secretaría consideraba que era una cuestión que atañía a las direcciones de veterinaria de salud pública y de producción de carne. En cuanto a la contaminación de los alimentos como resultado de precipitaciones radiactivas de la atmósfera, la Secretaría informó al Comité de que la OMS, el OIEA y otros órganos estaban estudiando activamente ese asunto y que la FAO también había hecho un examen preliminar del mismo. Se convino en volver a plantear esa cuestión cuando se examinaran nuevos trabajos.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

14. El Comité tuvo ante sí los documentos MDS 86/7, MDS 86/7-Add.1 y Corrigendum y MDS 86/7-Add.2, referentes a diversas cuestiones relacionadas con el uso de aditivos alimentarios. El Comité también examinó la parte pertinente del documento MDS 86/4 (véase el párr. 7).

15. Por invitación del Presidente del Comité, el-Dr. J.P. Modderman, miembro del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, que se encontraba reunido en Roma entonces, sintetizó la información solicitada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para la aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex. El Dr. Modderman consideraba que los diversos documentos sobre aditivos alimentarios que tenía ante sí el Comité eran un buen punto de partida para formular justificaciones sobre el uso de los aditivos alimentarios específicos que estaba examinando el Comité. Además, era esencial que se suministrara al CCFA información suficiente para poder estimar la ingesta de aditivos alimentarios en relación con la IDA. La Secretaria subrayó la importancia de que en las normas del Codex se incluyeran disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables al producto final objeto de comercio.

Hexametilentetramina (HMT)

16. El Comité tomó nota de que el CCFA no había aprobado la disposición relativa a la hexametilentetramina en la Norma del Codex para el Queso Provolone porque se carecía de una justificación tecnológica adecuada. Se tomó nota asimismo de que el JECFA había asignado una IDA a la HMT pero había recomendado no utilizar esa sustancia en alimentos que contuvieran nitratos, pues podía dar lugar a la formación de nitrosaminas. La delegación de Italia confirmó que seguía investigándose al respecto en su país y se esperaba poder presentar oportunamente un informe al CCFA. Los resultados preliminares indicaban que la HMT y un producto de su descomposición, el formaldehído, reaccionaban con componentes de los productos lácteos.

17. El Comité observó que quedaban algunas cuestiones sin resolver referidas al uso inocuo de la HMT y acordó que era función de su incumbencia examinar la justificación tecnológica para el uso de dicha sustancia en la preparación del queso Provolone. El Comité volvió a confirmar la disposición relativa a la HMT en la Norma para el Queso Provolone y recomendó que se obtuviera sin demora información sobre el destino de la HMT en el queso y otros datos relativos al uso de esa sustancia, y que tal información se presentara al CCFA para su evaluación.

Natamicina

18. Al presentar el documento MDS 86/7, el observador de la FIL señaló que uno de los problemas que debían resolverse consistía en aclarar qué se entendía por "corteza" de un queso, para que pudiera aplicarse la disposición aprobada por el CCFA en 1977, por la que se fijaba un límite de 2 mg/kg de natamicina en la corteza del queso. Otro problema era determinar en qué quesos debía permitirse el uso de natamicina. El Comité observó que el documento MDS 86/7 contenía algunas respuestas a esas preguntas, pero observó asimismo que todavía se estaba examinando en varios países, incluida la CEE, el uso de natamicina para el tratamiento superficial de los quesos con corteza. Algunos países pedían que el uso de natamicina se permitiera también en los quesos sin corteza. La delegación de Australia sugirió un límite máximo de 10 mg/kg para el uso de natamicina en cualquier parte del queso. La delegación de Noruega sugirió que el Comité apoyara las recomendaciones de la FIL, que figuran en el documento MBS 86/7.

19. Después de haber examinado la declaración de la FIL sobre el uso de natamicina en la fabricación de quesos, el Comité acordó que se permitiera el uso de natamicina para el tratamiento superficial de quesos que tuvieran corteza, pero sin maduración superficial, o tuvieran solamente una flora que produjera mancha. Por el momento se mantenía abierta la cuestión del uso de natamicina para el tratamiento superficial de los quesos sin corteza. En lo relativo a la dosis permitida de natamicina, debería modificarse ésa para establecer una dosis máxima de 2 mg por dm² con una penetración máxima de 5 mm en el queso., La dosis máxima permitida de natamicina en los recubrimientos plásticos debería mantenerse en 0,05%.

20. Se acordó que podría estipularse una disposición para la natamicina en las normas internacionales para los distintos quesos, si los países solicitantes pertinentes así lo deseaban.

Lizosima

21. El observador de la FIL, al presentar el documento MDS 86/7-Add.1 expresó la opinión de que el uso de la lizosima podría resultar eficaz contra la formación de ampollas en determinadas variedades de quesos. El observador de la FIL recomendó que se invitara a los gobiernos a que expresaran sus opiniones sobre el uso de esta enzima, indicando los quesos en que tal uso fuera apropiado. La delegación de Francia apoyó la propuesta de la FIL. La delegación de Bélgica señaló que no hubo completo acuerdo sobre la eficacia de la lizosima como agente para evitar la formación de ampollas. El observador de la FIL confirmó que la lizosima no se consideraba una alternativa satisfactoria a los nitratos en determinadas variedades de quesos.

22. El Comité acordó que se invitara a los gobiernos a hacer observaciones sobre la información proporcionada por la FIL, que figura en el documento MDS 86/7-Add.1, e indicaran las variedades de quesos en que el uso de la lizosima pudiera ser apropiado.

Bija

23. El Comité tomó nota de que la disposición para la bija, tal como estaba expresada actualmente en las distintas normas para quesos, no había sido ratificada por el CCFA. Tomó nota asimismo de que el JECFA había establecido una IDA para la bija, expresada como bixina/norbixina. La razón por la que el CCFA no había ratificado la disposición para la bija era que dicha disposición incluida en las normas para quesos no estaba expresada en términos de bixina o norbixina como principio colorante. El CCFA había examinado la dosis máxima de 35 mg/kg propuesta por la FIL para la bija expresada como bixina/norbixinas pero habría aplazado su aprobación, porque se consideraba demasiado elevada en relación con la IDA. La NATCOL había informado al CCFA que, en general, en los alimentos se utilizaba una dosis de 10 mg/kg de este colorante. La FIL informó al Comité de que la dosis de 35 mg/kg, que había sido examinada por el CCFA, sólo se aplicaba a determinadas variedades de quesos muy colorados. Para la mayoría de las variedades de quesos la dosis de 10 mg de norbixina por kg era aceptable.

24. La delegación de los Estados Unidos proporcionó estimaciones de las dosis de norbixina en dos variedades importantes. Queso Cheddar: 8-12 mg/kg, Queso Processed American: 2-19 mg/kg. Dichas dosis no representaban valores analíticos, sino más bien valores calculados sobre la base del contenido de bixina/norbixina de los preparados comerciales derivados de la bija (toda la bixina se transforma en norbixina en el queso) (véase Apéndice III).

25. El Comité convino en que la cuestión a tratar era determinar qué cantidad de bija expresada como bixina/norbixina, que correspondiera a la práctica tradicional, debía estipularse para determinadas variedades de quesos. La cuestión de la ingesta en relación con la IDA era un problema que había de ser examinado y resuelto por el CCFA. Se convino en consecuencia, en invitar a los gobiernos a que proporcionaran información sobre las dosis de bija expresadas como bixina/norbixina, que deberían estipularse para determinados quesos. El Comité hizo observar que, entretanto, se mantendría la disposición vigente (600 mg/kg como extracto de bija) en las normas pertinentes.

Goma karaya y xanthan

26. La delegación de los Estados Unidos suministró al Comité información técnica sobre el uso de esas dos gomas en la preparación de determinados quesos es decir, el queso "cottage" de crema, queso de nata (crema), y preparado a base de queso fundido. Además, dicha delegación presentó estimaciones de posibles ingestas de goma karaya y xanthan. Tal información figura en el Apéndice IV.

27. El Comité convino en que su función en el presente período de sesiones era suministrar nuevas justificaciones tecnológicas para el uso de esas dos gomas y examinar la posibilidad de establecer para las mismas límites máximos más bajos que los estipulados actualmente en las normas. Después de haber deliberado al respecto, el Comité no consideró necesario modificar los límites máximos para las gomas karaya y xanthan que figuran en las diversas normas y expresó la esperanza de que la información contenida en el Apéndice IV resolvería la cuestión planteada por el CCFA.

Hidrogenocarbonato de calcio

28. El Comité tuvo ante sí el documento de sala MDS 86/4-Add.3 preparado por la Secretaría, en el que se informaba al Comité de que el JECFA no había podido asignar

una IDA a este compuesto, porque carecía de información sobre su uso en los alimentos. La situación requería que el CCFA tomara medidas encaminadas posiblemente a retirar la aprobación de ese aditivo.

29. El Comité examinó la cuestión de si el hidrogenocarbonato de calcio se utilizaba efectivamente en la fabricación de leche y productos lácteos. A falta de información al respecto, decidió pedir a los gobiernos que indicaran con precisión qué sales de calcio se utilizaban en la preparación de productos lácteos.

30. Se señaló que las normas para leches evaporadas, leches condensadas, leches en polvo, nata (crema), y nata en polvo contenían una disposición general para el uso de diversos estabilizadores consistentes en sales de sodio, potasio y calcio de diversos ácidos inorgánicos. Esta disposición general hacía posible que la industria alimentaria eligiera los estabilizadores apropiados. El Comité convino en que se invitaría a los gobiernos a que indicaran qué sales se utilizaban efectivamente en la preparación de los mencionados productos para que pudieran elaborarse especificaciones apropiadas a través del mecanismo del JECFA y el CCFA.

REVISIÓN DE LA NORMA A-2 PARA PRODUCTOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA GRASA DE LA LECHE Y DEL GHEE

31. El Comité examinó el documento de trabajo MDS 86/5 preparado por la FIL que contenía una nueva redacción de la norma para grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla deshidratado y aceite de mantequilla tomando como base las observaciones de los gobiernos. El documento contenía asimismo un proyecto de norma para el ghee. El documento fue presentado por el observador de la FIL.

32. La delegación de la India preguntó por qué debían elaborarse normas separadas para productos cuya única diferencia radicaba en el uso de antioxidantes. La delegación de Dinamarca deseaba que se le informara por qué la FIL había propuesto normas revisadas que eran más rigurosas respecto del contenido de grasa y de humedad. El observador de la FIL señaló que las revisiones se habían preparado sobre la base de observaciones enviadas por miembros de la FIL, que representaban la posición de la mayoría. El Comité decidió examinar la norma revisada sección por sección. Los siguientes párrafos se refieren a los debates que tuvieron lugar a este respecto. El Comité consideró aceptables las secciones que no suscitaron ningún debate.

Sección 2.2.3 - Contenido máximo de ácidos grasos libres

33. La delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención del Comité el hecho de que se utilizara mantequilla fermentada como base para la elaboración de aceite de mantequilla deshidratado. Utilizando ese tipo de producto de base, no podía satisfacerse el requisito de un contenido máximo de ácidos grasos libres del 0,3% m/m, establecido en la norma revisada. Dicha delegación propuso que se fijara un límite máximo de 0,35% m/m. La propuesta de la República Federal de Alemania no encontró apoyo alguno en el Comité. Se planteó la cuestión de si no era tal vez el método incluido en la norma, que no hacía distinción entre los diversos ácidos presentes en el producto, la razón de que la República Federal de Alemania hubiera encontrado niveles de acidez más elevados. El Comité decidió no cambiar el contenido máximo de ácidos libres como se había propuesto, pero convino en que debían examinarse los métodos de análisis a fin de resolver el problema planteado por la República Federal de Alemania.

Sección 2.3.4 - índice máximo de peróxido

34. La delegación de la India señaló a la atención del Comité que su país tenía una larga experiencia en lo que respectaba al aceite de mantequilla con un índice de peróxido superior a 0,6. Dicha delegación señaló que los productos con un índice de peróxido superior a 0,6 tenían propiedades organolépticas reconocibles que menoscababan la calidad del producto. Por consiguiente, la delegación de la India sugirió que el índice máximo de peróxido de 0,8 propuesto por la FIL se redujera a 0,6. Después de un debate minucioso y de la información suministrada por el representante de la CEE de que en la CEE se estipulaba un índice máximo de 0,5 el Comité decidió reducir a 0,6 el límite máximo de peróxido.

Sección 3.2.1 - Antioxidantes

35. La delegación de Bélgica, apoyada por la delegación de Italia, expresó sus reservas acerca del uso de HAB y HTB en el aceite de mantequilla deshidratado y en el aceite de mantequilla. Se observó que la dosis máxima para antioxidantes era igual a la establecida en las normas vigentes y que se refería a la cantidad total de antioxidantes, solos o mezclados, siempre y cuando los galatos no rebasaran el nivel de 100 mg/kg.

Sección 4 - Etiquetado

36. El Comité hizo observar que dicha sección se revisaría de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Etiquetado (véase el párr. 80). La delegación de la India estimaba que en la etiqueta debía declararse la fecha de fabricación. El Comité decidió señalar esa opinión a la atención del Grupo de Trabajo.

Sección 5.7 - Determinación del contenido de oxígeno disuelto

37. Se informó al Comité de que el Grupo ISO/AOAC/FIL estaba elaborando un método apropiado para determinar el contenido de oxígeno disuelto. Una vez ultimado, el método se introduciría en la norma de conformidad con los procedimientos aceptados.

Estado de la norma revisada

38. El Comité decidió adelantar la norma al Trámite 7 del Procedimiento.

Examen de la Norma para el Ghee

39. Al presentar la norma, el observador de la FIL informó al Comité de que la norma había sido adoptada por la mayoría de los miembros de la FIL. El Comité estaba en general de acuerdo con la norma preparada por la FIL y no tenía observaciones específicas que hacer al respecto. Se observó sin embargo, que había que enmendar la sección de etiquetado, teniendo en cuenta las conclusiones del Grupo de Trabajo sobre Etiquetado. La delegación de la India formuló una observación análoga a la que había hecho antes en relación con

la sección referente al marcado de la fecha (véase el párr. 36)

Estado de la Norma

40. El Comité decidió adelantar la norma al Trámite 7 del Procedimiento (véase el Apéndice XV).

PROYECTO DE NORMA PARA EMULSIONES LACTEAS PARA UNTAR DE BAJO CONTENIDO DE GRASA

41. Al presentar el documento MDS 86/5A, el representante de la FIL informó al Comité de que la norma en cuestión se basaba principalmente en la norma del Codex para la minarina.

Sección 2.2.3

42. El Comité observó que la Norma General Revisada del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados contenía una definición del término "lote". Por consiguiente, se decidió suprimir esa sección.

Sección 3.1.5 - Proteínas lácteas comestibles

43. La delegación del Reino Unido estimaba que la disposición específica aplicable al contenido porcentual de proteínas lácteas no debía incluirse en la sección correspondiente a materias primas esenciales, sino que debía ser facultativa. El Comité convino en señalar la cuestión a la atención de los gobiernos cuando se pidieran observaciones sobre la norma.

Sección 4.4 - Espesantes

44. El Comité observó que el límite máximo de 10 g/kg para espesantes se aplicaba a las secciones 4.4.1 a 4.4.10, debiendo corregirse en consecuencia el proyecto de norma para indicar este hecho.

Sección 8 - Etiquetado

45. El Comité pidió a la Secretaría que modificara esa sección de conformidad con las decisiones del Grupo de Trabajo sobre Etiquetado. La delegación de los Países Bajos formuló una propuesta, es decir, que se aplicaran determinadas restricciones en cuanto a materias primas que contienen grasa, cuando se utilizaran los términos "mantequilla" o "grasa de la leche" como parte del nombre del producto. El Comité consideró que era mejor presentar por escrito esas observaciones técnicas cuando se formularan las observaciones sobre la norma. La delegación de Suiza hizo también observaciones sobre el uso restrictivo de la palabra "mantequilla" en Suiza. El Comité convino en poner la sección 8.1.1 entre corchetes y pedir a los gobiernos que indicaran los diversos nombres utilizados para designar las emulsiones lácteas para untar de bajo contenido de grasa.

Sección 9 - Métodos de análisis

46. El Comité tomó nota de que el Grupo ISO/AOAC/FIL completaría esta sección con métodos de análisis apropiados, de conformidad con los procedimientos aceptados.

Estado de la norma

47. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma al Trámite 3 del Procedimiento, para recabar observaciones de los gobiernos.

CONSERVACION DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA MEDIANTE LA UTILIZACION DE SISTEMAS ANTIBACTERIANOS EN LA LECHE

48. En su 202 período de sesiones, el Comité de la Leche había pedido a la FIL que examinara un documento presentado por la delegación de Suecia que contenía detalles sobre un método de conservación de la leche cruda y consistía en utilizar un sistema antibacteriano que se encontraba ya naturalmente en la leche cruda. El método

propuesto se utilizaría para conservar la leche en situaciones de emergencia y podía resultar provechoso para los países en desarrollo. El documento preparado por la FIL, MDS 86/6, fue presentado, en nombre de la FIL, por el delegado de Suecia, quien subrayó que podía utilizarse el llamado "sistema de lactoperoxidasa", para impedir el deterioro de la leche cruda por acción de las bacterias, mediante la activación de dicho sistema, que se encuentra ya naturalmente en la leche, es decir, mediante la adición de aproximadamente 8 ppm de H₂O₂ y 10 ppm de tiocianato de sodio. Señaló además que se habían efectuado ya experimentos sobre el terreno en varios países, por ejemplo, Kenia, Sri Lanka, India, Paquistán y la República Popular de China, habiéndose confirmado en todos ellos que el método funcionaba en condiciones prácticas y podía ser de gran utilidad para impedir el deterioro por acción de las bacterias, de la leche cruda recogida y almacenada a temperatura ambiente. El delegado de Suecia hizo referencia a la conclusión de la FIL de que este método ofrecía varias importantes ventajas en comparación con el uso de H₂O₂ solamente, y constituía, por tanto, una solución alternativa aceptable para impedir el deterioro de la leche cruda en las fases iniciales de creación de una industria lechera organizada en que, por razones técnicas y/o económicas no se disponía de instalaciones de refrigeración para mantener la calidad de la leche cruda. La FIL había recomendado que se evaluara más a fondo la utilidad práctica de este método. El delegado de Suecia propuso, en consecuencia que el Comité de la Leche, en cooperación con la FIL, elaborara un código de prácticas para dicho método.

49. La Secretaría subrayó que los pequeños productores de leche, para los cuales, la venta de leche podría representar la única fuente de ingresos diarios o semanales, constituían la preocupación principal de la FAO. Cuando se carece de la infraestructura apropiada para la recogida y el transporte de leche, la conservación de la leche cruda es el único medio que permite recoger la leche en condiciones higiénicas, que es por otra parte el único alimento inocuo y sano en forma líquida.

50. La Secretaría hizo luego referencia a la labor del Cuadro de Expertos FAO/OMS sobre la Calidad de la Leche, que ya en 1967 había examinado las condiciones para el uso de peróxido de hidrógeno en la conservación de la leche, cuando por razones técnicas y/o económicas no podía disponerse de instalaciones de refrigeración para mantener la calidad de la leche cruda. El Cuadro de Expertos había concluido que el uso de H₂O₂ podía ser una solución alternativa aceptable en las fases iniciales de creación de una industria lechera organizada, siempre y cuando se cumpliera una serie de requisitos.

51. En respuesta a una pregunta formulada por el delegado de la India, relativa a la inocuidad de la leche cruda conservada mediante activación de lactoperoxidasa utilizando tiocianato, el delegado de Suecia hizo referencia a ensayos clínicos realizados en Suecia y Sudán con el apoyo del Hospital Universitario de Upsala, habiéndose obtenido resultados muy satisfactorios. El delegado de Suecia señaló también que el método había sido aprobado por la Administración Alimentaria Nacional Sueca para que fuera utilizado en determinadas circunstancias, por ejemplo, cuando no era posible la refrigeración de la leche. El delegado del Reino Unido hizo referencia también a la utilización de este sistema en relación con microorganismos que entrañaban cierta importancia desde el punto de vista de la salud pública, y opinó que podría tenerse en cuenta este aspecto entre las consideraciones de la FIL.

52. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta formulada por el delegado de Suecia de preparar un Código de prácticas sobre la conservación de la leche cruda con

el método de lactoperoxidasa, por lo que pidió a la FIL que preparara un texto provisional inicial.

53. La FIL, teniendo en cuenta las sugerencias hechas por los delegados de la India y Suecia, de acelerar estos trabajos, declaró que estaba dispuesta a preparar el texto provisional para antes de la celebración del período de sesiones anual de la FIL en septiembre de 1986.

54. La Secretaría invitaría oportunamente a los Comités del Codex competentes a que participaran.

DEFINICIONES DE TRATAMIENTO TERMICO DE LA LECHE

55. En su 20º período de sesiones, el Comité de la Leche había examinado diversas definiciones propuestas por los gobiernos y por la FIL de los conceptos de pasterización, UHT y esterilización de la leche y los productos lácteos fluidos, habiendo decidido que se invitara a los gobiernos a que hicieran observaciones sobre las propuestas de la FIL y sobre las observaciones y definiciones formuladas por los gobiernos, que figuran en el Apéndice II del informe del 20º período de sesiones del Comité de la Leche.

56. El Comité de la Leche tomó nota de las observaciones enviadas por los gobiernos así como de las definiciones propuestas por la FIL, que figuran en el documento MDS 86/10.

57. A propuesta del Presidente, el Comité de la Leche examinó la definición de "pasterización" propuesta por el delegado de los Estados Unidos, que tenía también en cuenta la definición preparada por la FIL. Tras una breve discusión, el Comité adoptó la definición siguiente:

"Por pasterización se entiende el tratamiento térmico aplicado a un producto con objeto de evitar riesgos para la salud pública debidos a microorganismos patógenos provenientes de la leche. La pasterización como tratamiento térmico deberá ser tal que provoque los mínimos cambios químicos, físicos y organolépticos posibles en el producto."

NOTA:

Se supone que la pasterización evita posibles riesgos para la salud pública, en el sentido de que, aunque tal vez no destruya todos los microorganismos patógenos presentes, reduce el número de microorganismos nocivos a un nivel tal que no constituyan un peligro considerable para la salud. La pasterización prolonga también la calidad de conservación de algunos productos al reducir el número de los microorganismos que producen el deterioro del producto.

58. Por lo que respecta a las definiciones de esterilización de la leche y de la leche denominada "esterilizada", y "UHT", el Comité de la Leche decidió invitar a los gobiernos a que hicieran observaciones sobre las definiciones preparadas por la FIL, que figuran en el Apéndice I del documento MDS 86/10. La Secretaría remitiría las observaciones que enviaran los gobiernos a la FIL, para que las examinara durante sus trabajos de ultimación de estas definiciones. (Véase Apéndice V).

ENMIENDA DE NORMAS

Enmienda de normas internacionales individuales para los quesos

59. La delegación de Dinamarca había informado al Comité de la Leche, en su 20º período de sesiones, de que las diversas necesidades y demandas de los consumidores

del mercado internacional habían inducido a que en su país se enmendara la legislación nacional con respecto a las normas siguientes para quesos: C-2 Danablu, C-3 Danbo, C-6 Havarti, C-7 Samsøe, C-24 Maribo, C-25 Fynbo, C-26 Esrom, C-32 determinados quesos de pasta azul.

60. El Comité de la Leche convino en pedir a los gobiernos que formularan observaciones sobre las enmiendas propuestas. Dichas enmiendas figuraban en el Apéndice VII del informe del 202 período de sesiones del Comité de la Leche, así como en notas al pie de página relativas a las mencionadas normas publicadas en la 8ª edición del Código de Principios y de las Normas Internacionales para los Quesos (CAC/Vol. XVI - Ed. 1) 1984.

61. El Comité de la Leche tomó nota de las observaciones enviadas por los gobiernos, que aparecen reproducidas en el documento MDS 86/9, y de una declaración del delegado de Dinamarca, quien estuvo de acuerdo con una ligera modificación de las enmiendas a las normas C-3 y C-7 basada en las observaciones del Gobierno de España. Dicha modificación consistía en lo siguiente:

Norma C-3 Danbo

El párrafo 4.3.2 debería decir: "4.3.2 Pesos: 6 kg aproximadamente".

Norma C-7 Samsøe

El párrafo 4.4 debería decir: "4.4 Corteza: el queso puede fabricarse con o sin corteza".

62. El Comité de la Leche aprobó las enmiendas propuestas por el Gobierno de Dinamarca, con las modificaciones indicadas.

Enmienda de la Norma A-I para la mantequilla y la mantequilla de suero

63. En su 20º período de sesiones, el Comité de la Leche había examinado y adoptado una propuesta de la FIL de revisar la Norma A-I para la mantequilla incluyendo la siguiente disposición para el contenido máximo de cobre:

Norma A-I para la mantequilla	0,05 mg Cu/kg como máximo
-------------------------------	---------------------------

64. Se pidió a los gobiernos que formularan observaciones sobre esta decisión para que en el 21º período de sesiones del Comité de la Leche se examinara y aprobara la Norma revisada.

65. El Comité de la Leche tomó nota de las observaciones de los gobiernos, que figuran en el documento MDS 86/9. Tras la presentación hecha por el observador de la FIL, el delegado de Suiza indicó su conformidad respecto al contenido de cobre, de 0,05 mg/kg, para la mantequilla de primera calidad, pero sugirió que el contenido de cobre para la mantequilla de suero fuera de 0,5 mg Cu/kg, pues el cobre era un elemento necesario en la fabricación del queso Emmenthal.

66. El observador de la FIL señaló que el contenido máximo de 0,05 mg Cu/kg de producto se refería únicamente a la mantequilla y no a la mantequilla de suero.

67. El Comité de la Leche aceptó la enmienda en cuestión.

Enmiendas a la Norma A-3 para la Leche Evaporada y la Norma A-4 para la Leche Condensada

68. En su 20º período de sesiones, el Comité de la Leche había tomado nota de las propuestas formuladas por la delegación de España de enmendar las Normas A-3 y A-4

introduciendo disposiciones para el contenido máximo de grasa en la leche evaporada desnatada y las leches condensadas desnatadas, y para el contenido mínimo de extracto seco magro de la leche en otras leches evaporadas y condensadas, con el fin de distinguir entre productos parcialmente desnatados y productos de elevado contenido de grasa. A propuesta del Presidente, la delegación de España convino en enviar a la FIL, para que la examinara, una propuesta detallada de enmienda de las Normas A-3 y A-4.

69. La FIL había preparado normas revisadas, que figuraban en el documento MDS 86/9.

70. Tras la presentación hecha por el observador de la FIL, el Comité de la Leche examinó las normas punto por punto, a excepción de las disposiciones sobre etiquetado, de las que se estaba ocupando el Grupo de Trabajo sobre Disposiciones de Etiquetado, establecido el primer día del 21º período de sesiones del Comité de la Leche.

Proyecto de Norma A-3

71. El Comité de la Leche no aceptó una sugerencia de la delegación de Suiza de que se mantuviera el texto anterior de los párrafos 2.1.1 y 2.1.3, es decir, "Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 7,5% m/m" y "Contenido (total) de extracto seco de la leche: 25% m/m", en lugar del texto nuevo que decía "Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 7,5% m/m" y "Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 17,5% m/m". La razón era que el nuevo texto excluía toda posibilidad de sustituir el extracto seco magro por la grasa de leche.

72. La delegación de la India hizo referencia a la leche evaporada UHT que se comercializaba ahora en su país con la adición de azúcar en cantidades inferiores a las previstas para la leche condensada en que el azúcar se utilizaba en cantidades suficientes para la conservación del producto. El delegado sugirió que en el proyecto de norma se incluyera una disposición pertinente. El Comité de la Leche tomó nota también de una observación de la delegación del Reino Unido de que se permitía la adición de azúcar en la leche evaporada, en el marco del Artículo 3 "Productos compuestos" del Código de Principios, como lo indicaba la nota sobre el Artículo 3 en la que figuraba como ejemplo la leche azucarada en polvo.

Proyecto de norma A-4

73. El Comité no aceptó una sugerencia de la delegación de Suiza de que se enmendara el párrafo 2.1,2 de forma análoga a la propuesta para el párrafo 2.1.2 de la Norma A-3.

74. El Comité de la Leche convino en que esas dos normas se enviarían a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas para la Leche y los Productos Lácteos.

METODOS NORMALIZADOS DE ANALISIS

75. El Comité tuvo ante sí el documento de sala MDS 86/12 preparado por el Grupo FIL/ISO/AOAC que se reunió en Roma, el 30 de mayo de 1986, antes del período de sesiones del Comité. El informe del Grupo fue presentado por su Presidente, el Sr. Boelsma (ISO).

76. El Comité observó que el Grupo había presentado unos dieciséis métodos para que se tomaran medidas en el Trámite d. Por lo que respecta a los métodos para la determinación de residuos de plaguicidas, BPC y aflatoxinas, el Grupo había solicitado

instrucciones del Comité sobre la conveniencia de publicar dichos métodos. La Secretaría explicó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios examinaría la cuestión de fijar límites máximos para las aflatoxinas presentes en los alimentos y, por consiguiente, examinaría asimismo los métodos de análisis y toma de muestras apropiados para verificar el cumplimiento de dichos límites máximos. La FAO tenía previsto celebrar una conferencia sobre aflatoxinas en 1987, en la que se examinarían los problemas relacionados con ese contaminante. El CCFA esperaba recibir asesoramiento de esa conferencia y de otros grupos de expertos, para poder formular recomendaciones referentes a las aflatoxinas en los alimentos. En cuanto a los residuos de plaguicidas y contaminantes ambientales, tales como los BPC, esos problemas eran objeto de examen del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El CCPR estaba trabajando con la asistencia de un grupo de trabajo sobre métodos de análisis de residuos. La Secretaría sugirió que los métodos elaborados por el Grupo FIL/ISO/AOAC fueran remitidos al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para que se ocuparan en adelante.

77. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación de la Secretaría y consideró que la leche y los productos lácteos debían ser sometidos al examen del CCFA y el CCPR, por tratarse de productos consumidos por grupos vulnerables tales como lactantes y niños.

78. El Comité también observó que el Grupo había elaborado métodos revisados en el Trámite f y los había presentado en el Trámite g para que se actuara en consecuencia. El Grupo había presentado en el Trámite h, para que se actuara en consecuencia, varios métodos, dos de ellos por segunda vez, porque no se habían incluido en el informe del 202 período de sesiones. Además, el Grupo había observado varias deficiencias en cuanto al alcance de las disposiciones cuantitativas para las cuales debían elaborarse métodos de análisis. Por lo que concierne a los métodos para la determinación de aditivos alimentarios, el Grupo había observado que se habían incluido 130 ó más aditivos en las diversas normas. El Grupo había adoptado una serie de criterios a seguir en la selección de métodos para la determinación de aditivos como cuestión prioritaria.

79. El Comité observó que la cooperación tripartita entre la FIL, la ISO y la AOAC se había iniciado hacia unos veinte años y se había convertido en un modelo de cooperación entre organizaciones internacionales que trabajaban en el campo de la normalización de métodos de análisis. El Comité expresó su apreciación a esas tres organizaciones por la excelente labor que habían realizado en nombre del Comité. Se pidió a la Secretaría que examinara la cuestión de la publicación de los numerosos métodos acordados en la reciente reunión del Grupo, pues no se consideraba que el informe de ese Comité fuera el lugar adecuado para su presentación. El informe de la reunión del Grupo FIL/ISO/AOAC figura en el Apéndice VI.

SECCIONES DE ETIQUETADO EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS LÁCTEOS

80. El primer día de su 21° período de sesiones, el Comité de la Leche estableció un Grupo de Trabajo para que examinara las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas para productos lácteos, sobre la base del documento MDS 86/8, que había sido preparado por la Secretaría. El Grupo de Trabajo preparó un informe que fue presentado al Comité de la Leche en sesión plenaria por el Presidente del Grupo, el Dr. P. Pittet (Suiza) (véase Apéndice VII*). Por falta de tiempo, el Comité no pudo examinar el informe punto por punto, sino que, a propuesta del Presidente del Comité de la Leche, centró sus debates en las principales cuestiones siguientes:

- si debía declararse una lista completa o reducida de ingredientes;
- la declaración del país de origen (de fabricación);
- si en la sección de etiquetado habían de incluirse disposiciones para la irradiación;
- cuál era la información que debía aparecer en los envases no destinados a la venta al por menor.

* En este informe no se incluye el Apéndice 1 al informe del Grupo de Trabajo. Será utilizado por la Secretaría al enmendar las secciones de etiquetado de las normas para productos lácteos.

Declaración de los ingredientes

81. El Comité de la Leche hizo observar que había que tomar una decisión sobre si:
- a) había que declarar la lista completa de ingredientes de conformidad con las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985), en adelante denominada "La Norma General"; o si
 - b) podían hacerse excepciones respecto a la declaración de la lista completa de ingredientes, en cuyo caso habría que proporcionar al CCFA la justificación de tales excepciones.
82. En este contexto, se señaló a la atención del Comité de la Leche el hecho de que en las normas que había elaborado en los últimos años se exigía la declaración de la lista completa de ingredientes (Normas para Queso Fundido, Crema (nata) y Yogur), mientras que las normas elaboradas anteriormente (es decir, las Normas para Mantequilla, Leche Evaporada y Leche Condensada) no preveían ningún tipo de etiquetado de ingredientes. Había un tercer grupo de normas (para leche en polvo y queso) que contenían disposiciones que estipulaban una lista seleccionada de ingredientes.
83. El Comité de la Leche observó también que, de conformidad con la Norma General no era necesario declarar en la etiqueta los aditivos alimentarios definidos como coadyuvantes de elaboración. La definición de coadyuvantes de elaboración figura en el Apéndice VIII.
84. En el debate subsiguiente se expresaron principalmente las opiniones siguientes:
- i) Considerando que había una fuerte tendencia a declarar la lista completa de ingredientes y que el Comité de la Leche había incluido ya tal disposición en algunas normas para productos lácteos, había que mantener cierta coherencia e incorporar, por tanto, disposiciones que estipularan la declaración de la lista completa de ingredientes en las secciones de etiquetado de todas las normas para productos lácteos.
 - ii) Las excepciones respecto a la declaración de la lista completa de ingredientes estaban justificadas cuando no se utilizaran más ingredientes que, por ejemplo, cultivos de fermentación, enzimas y leche para la fabricación del producto, como en el caso de determinados tipos de mantequilla o queso. Los cultivos de fermentación y las enzimas podían considerarse como coadyuvantes de elaboración.

- iii) Cuando se tratara de "alimentos de un solo ingrediente" no había necesidad de declarar la lista de ingredientes (como en el caso de la mantequilla sin sal, fabricada sin aditivo alguno).

85. El Comité de la Leche convino por último en adoptar el texto siguiente: "deberá declararse en la lista completa de los ingredientes de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General". Se hizo observar que la sección 4.2 establecía la exención de declarar la lista de ingredientes cuando se tratara de alimentos de un solo ingrediente. Las delegaciones del Reino Unido y Francia señalaron que esa disposición contrastaba con los requisitos de la Directiva de la CEE sobre etiquetado. El Comité tomó nota de que los gobiernos podían aceptar siempre cualesquiera normas revisadas con excepciones, lo cual les permitiría no declarar todos los ingredientes.

86. La FIL declaró su deseo de revisar todos los aditivos alimentarios incluidos en las normas para productos lácteos, con objeto de determinar qué aditivos se considerarían como coadyuvantes de elaboración.

87. Por lo que respecta a la expresión "sales neutralizadoras", el Comité de la Leche adoptó el nombre genérico "reguladores de la acidez" que figura en la Norma General. No obstante, el delegado de la India opinó que las sales neutralizadoras deberían declararse como tales y que el nombre genérico "reguladores de la acidez" probablemente induciría a error al consumidor.

Declaración del país de origen (de fabricación)

88. El Comité de la Leche tomó nota de la propuesta del Grupo de Trabajo de utilizar, de conformidad con la Norma General, en las normas para productos lácteos, la expresión "país de origen" en vez de "país de fabricación". El Comité de la Leche, tras algunos debates acordó adoptar la siguiente disposición de etiquetado: "Deberá declararse el país de origen del alimento de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General. No obstante, el Comité de la Leche estableció una exención de este requisito para las disposiciones de etiquetado de la Norma General para el Queso (A-6). El Comité de la Leche recordó que la serie de normas internacionales individuales para los quesos hacía referencia a determinados países solicitantes de las normas en cuestión como "países de origen". A fin de evitar toda ambigüedad, el Comité de la Leche decidió reservar la expresión "país de origen" para el país de donde provenía la variedad, por lo que retuvo la expresión "país de fabricación" en la Norma A-6:

89. La declaración que se hiciera en la etiqueta sería, pues, la siguiente:

"País de origen (fabricación)

Deberá declararse el país de fabricación, de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General. En particular, cuando se trata de quesos que lleven la denominación de una variedad que no haya sido fabricada en el país originario de dicha variedad, deberá marcarse con la indicación del país de fabricación, incluso cuando se venda en el mercado nacional".

Disposiciones para la irradiación

90. El Comité de la Leche observó que en el futuro podría ser conveniente introducir una disposición para la irradiación, para no entorpecer los posibles progresos futuros. No obstante, como todavía se estaba examinando esta cuestión en la Norma General, no debería incluirse por el momento ninguna disposición al respecto en las normas para productos lácteos.

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

91. El Comité de la Leche hizo notar que, en principio, toda la información exigida para los alimentos preenvasados debía facilitarse también en relación con los productos suministrados a granel y que había que adoptar una decisión sobre cuál era la información que debería aparecer en los envases no destinados a la venta al por menor mismos y cuál en los documentos de acompañamiento.

92. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo de que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador aparecieran en el envase, y que en éste podía indicarse también la fecha de fabricación, por considerarse más importante que la fecha de curación mínima, en los productos almacenados. Debería pedirse a los gobiernos que expresaran su opinión sobre las alternativas: fecha de fabricación o fecha de dirección mínima en relación con los envases no destinados a la venta al por menor para productos de mantequilla y de mantequilla de suero.

93. El Presidente del Comité de la Leche, refiriéndose a la definición de "envases no destinados a la venta al por menor" formulada en el informe del Grupo de Trabajo (párr.19), señaló a la atención de los presentes la categoría de embalajes exteriores de alimentos preenvasados. En su opinión, el requisito relativo a la fecha de fabricación acordado por el Comité de la Leche (véase párr. 92) no debía aplicarse a los embalajes exteriores de alimentos preenvasados, dado que los envases individuales contenidos en los embalajes exteriores ya llevaban marcada la fecha de duración mínima. La indicación de dos tipos diferentes de marcado de la fecha crearía confusión. El Comité de la Leche convino en que se trataba de una dificultad de carácter general y que, por lo tanto, debía remitirse de nuevo al CCFL para que lo volviera a examinar.

94. El Comité de la Leche estuvo de acuerdo en que el Anexo I al informe del Grupo de Trabajo, que contenía las disposiciones de etiquetado propuestas deberían ser enmendadas por la Secretaría de acuerdo con las decisiones a que se hace referencia en el párrafo 92. Las normas enmendadas serían enviadas a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité de la Leche.

Etiquetado del yogur

95. La delegación de Francia declaró que su Gobierno no aceptaría que el nombre "yogur" figurara entre los productos tratados térmicamente que se permitían en la Norma A-11(b), porque opinaba que el uso de ese nombre induciría a error a los consumidores. El Comité de la Leche acordó no volver a abrir el debate sobre esta cuestión puesto que ya se había examinado exhaustivamente cuando se elaboró la norma.

Declaración del contenido de grasa en las Normas para Leche Evaporada A-3 y Leche Condensada A-4

96. El Presidente del Grupo de Trabajo sobre Etiquetado informó al Comité de la Leche de que su Grupo de Trabajo había convenido en que la declaración del contenido de grasa era necesaria para todos los tipos de leche evaporada y leche condensada, incluidos los productos desnatados, como criterio de calidad más que por razones de información nutricional (se enmendaron en consecuencia los párrafos pertinentes del Anexo al informe del Grupo de Trabajo).

Enmiendas a la Norma General para los Quesos A-6

97. Prosiguiendo el debate sobre las disposiciones de etiquetado, el Presidente del Grupo de Trabajo sobre Etiquetado informó al Comité de la Leche de que su Grupo de Trabajo había recomendado que se estipulara la declaración del contenido de grasa en los quesos y opinó que no había suficiente justificación para que se eximiera de declarar el contenido de cloruro sódico.

98. El Comité de la Leche estuvo de acuerdo en cuanto a las recomendaciones, es decir, que se hiciera la declaración cuantitativa del contenido de grasa y se indicara el cloruro sódico en la lista de ingredientes.

99. En su 202 período de sesiones, el Comité de la Leche había tomado nota de una propuesta de la delegación del Reino Unido de añadir la frase siguiente al final de la sección 3.2 "Otros aditivos":

"Para los quesos en forma de partículas podrán utilizarse aditivos que hayan sido aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, para mejorar las características de fluidez".

100. Al presentar el documento, el delegado del Reino Unido hizo referencia a las observaciones escritas de su país, contenidas en el documento MDS 86/9, para que su propuesta se hiciera extensiva a los quesos en rodajas.

101. Tras un breve debate, el Comité de la Leche estuvo de acuerdo con una propuesta de la FIL de que los países interesados que desearan incluir disposiciones sobre aditivos alimentarios pidieran que se enmendaran las normas individuales para los quesos pertinentes y presentaran una justificación tecnológica satisfactoria para el uso de los aditivos propuestos.

102. El Comité de la Leche aceptó también una propuesta del delegado del Reino Unido de que se suprimiera la expresión "de venta al por menor" en el párrafo 4.1.3 b) de la Norma General para los Quesos, propuesta mencionada en el párrafo 13 del documento MDS 86/9 - "Observaciones de la FIL".

103. En su 20^o período de sesiones, el Comité de la Leche también había tomado nota de una propuesta del delegado de Dinamarca de que se enmendaran las secciones 1 y 2 de la Norma General para los Quesos, A-6, para que se sentara en claro a qué tipos de quesos de proteínas de suero se aplicaba dicha norma.

104. El Comité examinó las propuestas de la FIL, que se recogen en el documento MDS 86/9 párrafo 13, que sugerían que debían enmendarse las secciones 1 (Ámbito de aplicación) y 2b (Definición) de la norma. La propuesta de la FIL decía así:

- en el párr. 1 (Ámbito de aplicación): suprimir la última frase: "La norma no se aplica a los quesos de suero";
- en el párr. 2 (Definición): en b) cambiar el final de la frase para que diga: "... y obtenidas de la leche, siempre que la proporción de proteínas/caseína del suero no sea superior a la de la leche, y den un producto final que posea las mismas características esenciales que las del producto definido en a)".

Nota - Se suprimieron las palabras "físicas, químicas y organolépticas" del texto original de la definición 2b, porque estas características no pueden definirse claramente.

105. El Comité de la Leche observó que el propósito de la enmienda era excluir de la Norma A-6 los productos con una proporción de proteínas/caseína del suero superior a la de la leche, pues dichos productos no tendrían las mismas características esenciales que las del queso definido en la sección 2(a) de la Norma A-6.

106. Durante el debate, los delegados de Francia, Estados Unidos y el Reino Unido expresaron algunas reservas respecto del texto propuesto, pues todavía no podían decidir si la propuesta "proporción de proteínas/caseína del suero" constituía una solución satisfactoria. El observador de la FIL señaló que, en opinión de la FIL, la enmienda propuesta de la definición excluía la posibilidad de incorporar más proteínas de suero en las variedades de quesos ya reguladas por normas individuales, a no ser que se enmendara consecuentemente el párrafo relativo al método de fabricación en la antedicha norma general para los quesos.

El Presidente señaló a la atención del Comité la primera frase de la sección del "Ámbito de aplicación" de la Norma A-6, que estipula que la Norma A-6 se aplica a todos los productos que se ajusten a la definición de queso, incluidas las variedades de queso para las cuales se hayan elaborado normas individuales o de grupo. El delegado del Reino Unido propuso que se sustituyera la expresión "las mismas" por el término "análogo" y en la sección 2(b) se volviera a introducir la referencia a las características químicas, físicas y organolépticas. Al final, el Comité adoptó el texto siguiente:

2(b) "obtenidas de la leche [siempre y cuando la proporción de proteínas/caseína del suero no sea superior a la de la leche, ¿7 den un producto final que posea características físicas, químicas y organolépticas análogas a las del producto definido en a)".

USO DE NOMBRES ESTABLECIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX COMO PARTE DEL NOMBRE DE OTRO PRODUCTO ANALOGO

107. El Comité tuvo ante sí el documento MDS 86/4 Addenda 1 y 2, preparado por la FIL. Otro documento pertinente al tema era el MDS 86/4, Apéndice I, sección 5. El Comité acordó examinar las cuestiones siguientes:

- a) el uso de nombres del Codex en sucedáneos de la leche y los productos lácteos,
- b) el uso del término "productos proteínicos de la leche" en la designación de productos cárnicos elaborados de reses y aves, y
- c) la designación de sucedáneo del ghee.

Aplicación de denominaciones adoptadas en el Código a sucedáneos de la leche y los productos lácteos

108. El Comité observó que el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius había expresado la opinión (ALINORM 85/3, párr. 139) de que el uso de un nombre establecido en una norma del Codex como parte del nombre de otro producto análogo no regulado por la norma podía permitirse siempre y cuando se cumplieran determinados requisitos específicos. Sin embargo, la Comisión había indicado que ese criterio podía no ser aplicable a todos los comités del Codex (véase el informe del 16° período de sesiones), dejando que cada Comité velara por que la aplicación de esa decisión en el etiquetado de los productos no indujera a engaño al consumidor.

109. Al examinar esa posición, el Comité de la Leche estuvo de acuerdo en que la opinión del Comité Ejecutivo no podía aplicarse al etiquetado de sucedáneos de la leche y los productos lácteos regulados en el Código de Principios. Se estuvo de acuerdo en

que esa posición podía ser incompatible con el Artículo 4 del Código, tal como lo había interpretado el Comité en relación con su "Decisión N^o 6", Conforme a esa interpretación, el nombre de un sucedáneo de un producto regulado por el Código no debía usarse como parte del nombre del sucedáneo. Sin embargo, cuando un producto regulado por el Código se utilizaba como ingrediente de un alimento, podía emplearse el nombre que figuraba en el Código, de conformidad con el Artículo 4.2 b) del mismo, como parte de una descripción que indicara la naturaleza auténtica de las materias primas principales empleadas en su fabricación.

Denominación de productos cárnicos elaborado de reses y aves que contengan proteínas vegetales y productos proteínicos de la leche

110. El Comité deliberó brevemente sobre la sección 5 del Anteproyecto de Directrices para el uso de productos proteínicos vegetales y productos proteínicos de la leche en productos cárnicos elaborados de reses y aves (véase MDS 86/4, Anexo I). Si bien reconocían que correspondía al Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves (CCPMPP) acordar nombres apropiados para los productos de su competencia, varias delegaciones estuvieron a favor de la propuesta del Reino Unido sobre la sección 5.2 de las Directrices. El Comité también observó que la expresión "productos proteínicos de la leche" no constituía la denominación de un producto lácteo normalizado, como se explicaba en el párrafo 120, y que dicha expresión podía no ser apropiada para describir un sucedáneo de un producto cárnico de res o ave. Se observó asimismo que la expresión "productos proteínicos de la leche" no figuraba entre los nombres genéricos reconocidos incluidos en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

111. El Comité sugirió que el CCPMPP examinara atentamente la cuestión del empleo de términos descriptivos de productos proteínicos de la leche como parte del nombre de sucedáneos de productos cárnicos de reses y aves y para fines de indicación de la lista de ingredientes. Observó que el párrafo 5.2 propuesto por el Reino Unido concordaba con las opiniones referentes al uso de nombres adoptados en el Código en los sucedáneos de la leche y los productos lácteos (véase el párrafo 121).

Denominación de las mezclas de grasas vegetales

112. Al presentar el documento MDS 86/4-Parte 2, el observador de la FIL transmitió las objeciones de su organización respecto del uso de la palabra "ghee" como parte de un nombre empleado para describir los sucedáneos del ghee, para los cuales el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) estaba elaborando una norma.

113. El observador de la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina señaló que el nombre "ghee vegetal" se utilizaba corrientemente en varios países y era una descripción informativa del producto. Las delegaciones de la India, Francia y el observador de la FIL no compartieron esa opinión. La delegación de la India opinó además que en el nombre del producto deberla incluirse el término "hidrogenados".

114. El Comité estuvo de acuerdo con las siguientes recomendaciones de la FIL:

- i) Los productos fabricados exclusivamente con grasas vegetales deberían denominarse con la expresión "mezcla de grasas vegetales" o "vanaspati" u otro nombre específico con el que se comercialice habitualmente el producto, pero sin incluir la palabra "ghee".
- ii) Los productos fabricados con mezclas de grasas animales y vegetales deberán denominarse "mezcla de grasas animales y vegetales" o "mezcla de

vanaspati y grasas animales", o algún otro nombre específico con el que se comercialice habitualmente el producto y que contenga una referencia a las grasas animales, pero no al ghee.

El Comité convino también en remitir al CCFO las opiniones mencionadas.

DIRECTRICES PARA EL USO DE PROTEÍNAS DE LA LECHE EN PRODUCTOS NO LÁCTEOS

115. El Comité tuvo a la vista el documento MDS 86/11 sobre la necesidad de elaborar directrices para el uso de proteínas de la leche en productos no lácteos y para el uso de proteínas vegetales en la leche de imitación y en productos a base de leche de imitación y el documento MDS 86/11A preparado por la FIL sobre la definición propuesta de "productos proteínicos de la leche". El Comité decidió examinar estas dos cuestiones por separado.

116. Por lo que respectaba a la necesidad de las directrices indicadas en el párrafo anterior, el Comité observó que el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves estaba procediendo a la elaboración de directrices para la utilización de proteínas vegetales (PV) y de productos proteínicos de la leche (PPL) en productos cárnicos elaborados de reses y aves, y había pedido al Comité que elaborara una definición de productos proteínicos de la leche que podían utilizarse en dichos productos (véanse párrs. 208-211 de ALINORM 85/16 y MDS 86/4, App. I).

117. El Comité, tras algunos debates, convino en que no le incumbía al Comité elaborar dichas directrices. No obstante, declaró su deseo de ayudar, si fuera necesario, a otros comités en la preparación de las directrices.

118. Por lo que respectaba a la definición de "productos proteínicos de la leche", el Comité hizo notar que estos productos se utilizarían en productos cárnicos elaborados de reses y aves por razones tecnológicas, y como extendedores, en sustitución de ingredientes de carne, con o sin proteínas vegetales.

119. El Comité examinó una definición propuesta de "productos proteínicos de la leche" para los fines de las directrices en cuestión, formulada por la FIL. Tras un debate minucioso, el Comité decidió que había que adoptar una definición amplia de PPL que abarcara todos los productos que hubieran de utilizarse en la preparación de productos cárnicos de reses y aves. Se decidió que sería más apropiado establecer un contenido del 25% en vez del 30%, tal como había sugerido la FIL, para que no quedaran excluidos determinados PPL idóneos. En cambio, no se consideró esencial el requisito de que los PPL utilizados estuvieran en forma deshidratada.

120. El Comité adoptó la siguiente definición de productos proteínicos de la leche:

"Por productos proteínicos de la leche (PPL), para los fines de las Directrices, se entiende: productos lácteos regulados por el Artículo 2 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos que tengan un contenido mínimo de proteínas del 25% (m/m) en el extracto seco magro, y que, si se designan con un nombre correspondiente a un producto lácteo regulado por una norma, se ajusten a la norma aplicable."

121. Al adoptar la definición, el Comité subrayó que esta no menoscaba en modo alguno los requisitos vigentes estipulados en el Código y, con relación al párrafo 5.2 del "Anteproyecto de Directrices para la utilización de productos proteínicos vegetales y productos proteínicos de la leche en productos cárnicos elaborados de reses y aves",

el Comité subrayó que la adopción de la definición no implicaba tampoco que la expresión "productos proteínicos de la leche" fuera una designación idónea para fines de declaraciones de etiquetado ni en el nombre del alimento ni en la lista de ingredientes, y que se informara consecuentemente al Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves.

OTROS ASUNTOS

122. El Comité tuvo ante sí el documento MDS 86/13, preparado por la FIL, que contenía varias propuestas e información facilitada por los gobiernos. Las diversas observaciones enviadas por los gobiernos fueron presentadas por las correspondientes delegaciones.

Nueva redacción de la Norma General Recomendada A-8 (a)

123. La delegación de Nueva Zelanda propuso que se modificara la Norma General para el Queso Fundido para Untar o Extender de una Variedad Denominada agregando en la sección 2 una disposición por la que se permitiera el uso de otros productos lácteos hasta una proporción máxima del 5% del contenido de lactosa del producto final. Dicha disposición se consideraba apropiada pues ya existía en otras normas, la A-8(b) y la A-8(c).

124. El Comité convino en pedir a los gobiernos que formularan observaciones sobre esta propuesta y en volver a examinarla en el próximo período de sesiones, a la luz de las observaciones que se recibieron.

Revisión del Artículo 4 del Código de Principios

125. La delegación de España estimaba que debía revisarse el Artículo 4 del Código de Principios a la luz de la Decisión № 6 para aclarar el significado de ese artículo en relación con el etiquetado, la composición y la higiene de los productos de sustitución y de imitación de los productos lácteos. En sustitución del Artículo 4, la delegación de España propuso los textos detallados que figuran en el documento MDS 86/13. La delegación de Francia apoyó la propuesta de España. El representante de la FIL consideró que el Código de Principios, que habla sido aceptado por más de 70 países, no debía modificarse. La delegación de España señaló que los cambios propuestos mejorarían el texto del Código de Principios.

126. En vista de que la propuesta de España no recibió más apoyo de los miembros del Comité, se decidió no darle curso. Se dio por entendido que, si algún país deseaba volver a plantear este asunto, podría hacerlo sobre la base de la declaración escrita de España, que se recoge en el documento MDS 86/13.

Declaración del Gobierno de Tailandia

127. La delegación de Tailandia proporcionó al Comité información detallada sobre la Decisión № 5 del Comité y sobre las normas A-1 a A-5 y la A-7. La información facilitada por Tailandia se refería a la enmienda de esas normas, a las diferencias entre disposiciones de la legislación alimentaria tailandesa y las de las normas del Codex en lo referente a aditivos alimentarios y etiquetado. La delegación tailandesa señaló también la existencia de especificaciones microbiológicas para diversos productos lácteos,

128. El Comité tomó nota con interés de las medidas adoptadas por Tailandia en relación con las diversas normas para productos lácteos, así como del hecho de que en Tailandia existieran especificaciones microbiológicas para productos lácteos. El Comité

observo que sería tal vez oportuno elaborar códigos de prácticas para productos autóctonos.

Caseína de cuajo comestible

129. El Comité examinó el documento MDS 86/13-Add.1, que contenía una propuesta de la FIL para que se elaborara una norma para la caseína de cuajo comestible. El Comité observó que ese producto era objeto de comercio internacional y acordó incluir en su programa de trabajos futuros el tema de la elaboración de una norma para dicho producto.

Suero dulce y suero ácido en polvo

130. El Comité examinó el documento MDS 86/13-Add.1, que incluía una propuesta de la FIL de que se elaborara una norma para el suero dulce y el suero ácido en polvo. El Comité observó que esos productos eran objeto de comercio internacional y acordó incluir en su programa de trabajos futuros el tema de la elaboración de una norma para dichos productos.

Queso en salmuera y quesos frescos

131. El observador de la FIL presentó el documento MDS 86/13-Add.2 e informó al Comité de que esos productos, el queso en salmuera y los quesos frescos estaban adquiriendo cada vez mayor importancia en el comercio. La FIL opinaba que, además de las normas individuales existentes para los quesos frescos (C-16 y C-31), deberían elaborarse normas de grupo para los quesos frescos y los quesos en salmuera. La FIL estaba dispuesta a preparar los anteproyectos. La delegación de Suecia apoyó la propuesta de elaborar un anteproyecto de norma para el queso en salmuera, pero consideró que debía elaborarse también una norma individual para el queso Feta. Esta propuesta de Grecia fue apoyada por varias delegaciones.

132. El Comité decidió incluir en su programa de trabajos futuros el tema de la elaboración de normas de grupo y de una norma individual para los productos mencionados anteriormente. Se invitó a los gobiernos interesados en que se elaborara una norma de grupo y la norma individual para el queso Feta a que proporcionaran información a la FIL.

Compuestos orgánicos halogenados en la leche humana

133. El Comité acordó remitir el documento MDS 86/13-Add.3 preparado por la OMS al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

Consideraciones higiénicas relacionadas con la leche y los productos lácteos

134. El Comité recibió un informe (véase el Apéndice IX) preparado por la delegación de Bélgica. Al presentar el documento, la delegación de Bélgica subrayó que era necesario prestar atención a las consideraciones de carácter higiénico, además a las relacionadas con la calidad de la leche y los productos lácteos. Mencionó los trabajos existentes en el sistema del Codex sobre aspectos tales como los contaminantes, en particular contaminantes ambientales, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, aflatoxinas y otras microtoxinas y metales pesados. Opinó que el Comité debía estimular a los comités del Codex a que continuaran su labor en estos sectores. Hizo referencia al sistema de certificación de la leche y los productos lácteos en relación con la veterinaria de salud pública, que creaba obstáculos al comercio. Esta cuestión podía ser examinada por las direcciones competentes de la FAO y la .

135. El accidente ocurrido recientemente en una central nuclear constituía una demostración de las dificultades con que se tropezaba para hacer frente a cuestiones sanitarias de este tipo, particularmente en relación con la leche y los productos lácteos, que eran consumidos por grupos de población vulnerables. Ello se debía a una falta de un planteamiento común para abordar cuestiones científicas y sanitarias relacionadas con la contaminación radiactiva de los alimentos. El requisito exigido en algunos países, de presentación de certificados para la leche y los productos lácteos contaminados por la radiactividad, ilustraban la necesidad de abordar estas cuestiones en el plano internacional.

136. La delegación de Bélgica subrayó la necesidad de adoptar sistemas eficaces de vigilancia de la leche y los productos lácteos en interés de la inocuidad de los alimentos. Debía tenerse informado al Comité de los trabajos que se realizaran en este campo tanto a nivel nacional como internacional.

137. El Comité tomó nota con interés de las observaciones hechas por la delegación de Bélgica y convino en que debía prestarse particular atención a la leche y los productos lácteos al establecer requisitos que atañían a la salud. El Comité acordó que en el programa de su próximo período de sesiones se incluyera un tema para el examen de los progresos realizados en este campo.

Vigilancia de la radiactividad

138. El Comité tuvo ocasión de examinar dos documentos preparados por Suecia. El Dr. Slorach, que había asistido como miembro a la reunión del JECFA que se estaba celebrando entonces en Roma, accedió amablemente a informar al Comité de las medidas adoptadas por Suecia a raíz del accidente de la central nuclear. El Comité tomó nota con satisfacción de la atención meticulosa que Suecia estaba prestando a este problema, así como de las medidas adoptadas para proteger a los consumidores. Entre las medidas figuraban el establecimiento de niveles de guardia para los distintos radionuclidos, una extensa vigilancia de frutas, hortalizas, productos animales, cereales y otros alimentos, el control de las importaciones y el intercambio de información.

139. La delegación de la India insistió en la necesidad de que se estableciera un mecanismo para informar a los países acerca de la radiactividad presente en los alimentos, habida cuenta de la amplitud del comercio de la leche y los productos lácteos. El Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias señaló la importancia de la contaminación de los alimentos con algunas sustancias tóxicas procedentes del medio ambiente e indicó que el Codex seguiría trabajando en diversas cuestiones referentes a ese sector. El hecho de la introducción efectiva o previste, en la CEE y en otros países, de reglamentos sobre aflatoxinas en los alimentos y los piensos, y la toxicidad intrínseca de las aflatoxinas, habían confirmado una decisión anterior de celebrar una conferencia sobre aflatoxinas en 1987, en la cual se examinarían estrategias para prevenir la contaminación con aflatoxinas y otras cuestiones conexas. Más tarde entraría en acción el mecanismo del Codex para establecer límites internacionales aceptables para las aflatoxinas. Por lo que respectaba al intercambio de información, existía un mecanismo en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos y el de la comunicación con los puntos de contacto del Codex. Por lo que concernía a los radionuclidos presentes en los alimentos, constituirían todavía motivo de preocupación por algún tiempo, por lo que había que abordar este tema.

140. El Comité recomendó que la FAO y la OMS y el Codex se ocuparan de la contaminación de los alimentos con radionuclidos.

Norma del Codex para la Minarina

141. La delegación de Francia estimaba que no era apropiado emplear el término "minarina" para denominar un producto que contuviera principalmente grasa de leche. La FIL y las delegaciones de Bélgica y Canadá compartieron esa opinión.

142. El Comité recordó la decisión que había adoptado en su anterior período de sesiones de que se encomendara al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que elaborara una norma para emulsiones para untar de bajo contenido de grasa, en que se incluyeran los productos que contuvieran grasa de leche, consultando cuando fuera necesario, con el Comité de la Leche. Se invitó al CCFO a tomar nota de las observaciones formuladas por las delegaciones mencionadas más arriba.

TRABAJOS FUTUROS

143. El Comité acordó incluir los siguientes temas en su programa de trabajos futuros:

- Elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para los Quesos Blandos
- Elaboración de Códigos de Prácticas para la Conservación de la Leche Cruda
 - a) Sistema de LP
 - b) Otros sistemas por elaborar
- Revisión de las Normas A-3 y A-4 (Véanse los apéndices X y XI)
- Elaboración de Normas de Grupo para los Quesos en Salmuera y los Quesos Frescos
- Elaboración de una norma internacional individual para el queso Feta
- Elaboración de normas para la caseína de cuajo alimentaria y para el suero dulce y el suero ácido en polvo (Apéndices XII y XIII)
- Elaboración de una norma para emulsiones lácteas para untar de bajo contenido de grasa, en el Trámite 3 (Apéndice XIV)
- Revisión de las disposiciones de etiquetado en todas las normas (en el Trámite 5)
- Revisión de la Norma General A-6 para los Quesos
- Elaboración de las Definiciones de esterilización de la leche y de leches denominadas "esterilizadas" y "UHT" (Apéndice V)
- Elaboración del Código de Buenas Prácticas de Fabricación para Productos Lácteos [Autóctonos]

Declaración de la FIL

144. El observador de la FIL hizo notar que en varios comités del Codex había una tendencia general a dar más importancia a las necesidades de los países en desarrollo en la elaboración de directrices y códigos para productos alimenticios. El Comité podría colaborar a este respecto comenzando a elaborar un Código de prácticas para la conservación de la leche cruda mediante el sistema de lactoperoxidasa, orientaciones prácticas, códigos de prácticas o manuales para la recogida, producción, almacenamiento, elaboración y distribución de la leche y los productos lácteos, normas aplicables a productos que revisten especial interés para los países en desarrollo, directrices tecnológicas para el tratamiento y la fabricación de productos lácteos y procedimientos sencillos de control de calidad. La FIL estaría dispuesta a ayudar a los países en desarrollo mediante la celebración de simposios, seminarios y talleres apropiados, organizados en la medida de lo posible en cooperación con la FAO y celebrados en países en desarrollo. Dichas reuniones favorecerían el intercambio de

información útil. La FIL, en su calidad de asesora técnica del Comité de la Leche, estaría dispuesta a ayudar a promover la nueva orientación propuesta de la labor del Comité.

145. El Comité expresó su aprecio por la citada declaración del observador de la FIL.

Comité Especial de Gestión

146. Tras el debate a que se hace referencia en el párrafo 9 del informe, el Comité convino en que había que establecer un mecanismo especial para despachar los trabajos que el Comité decidiera emprender entre las reuniones del Comité. Por consiguiente, el Comité decidió establecer a tal fin un Grupo Especial de Gestión integrado por un Presidente, dos Vicepresidentes y la Secretaría. Recomendó también que el Grupo Especial de Gestión se reuniera de ser posible anualmente.

El mandato del Grupo Especial de Gestión sería el siguiente:

- a) Organizar la ejecución y seguimiento de las actividades que el Comité de la Leche haya decidido emprender, entre ellas el examen de las observaciones que se reciban y la formulación de las respuestas apropiadas; y
- b) Coordinar entre el Comité de la Leche, otros Comités del Codex y la FIL la preparación de documentos y su distribución.

FECHA DE LA PROXIMA REUNION

147. Se informó al Comité de que el 22° periodo de sesiones del Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se celebraría en Roma a mediados de 1990.

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman:
Président: Dr R. WEIK (USA)
Presidenta:

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Abdelhalim ACHELI
Directeur du Laboratoire Central du
Contrôle de la Qualité et de la
repression des Fraudes
Ministère du Commerce
Algerie

Mlle B. CHETTOUF
Chef de Service Normalisation
Laboratoire Central du Contrôle de la
qualité et de la repression des Fraudes
Ministère du Commerce
Algerie

Mostefa MANSOURI
Directeur
Ministère Agriculture
Alger, Algerie

AUSTRALIA
AÜSTRALIE

F. BREGLEC
Acting Senior Executive Officer
Food Standards Policy Section
Export Inspection Service
Department of Primary Industry
BARTON, A.C.T. 2600

BANGLADESH

A.B. Manjoor RAHIM
Second Secretary
Bangladesh Embassy
Via A. Bertoloni 14
Rome 00197

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

R. VAN HAVERE
Inspecteur en chef-directeur
Inspection des denrées alimentaires
Ministère de la santé publique
Cité administrative de l'Etat
Quartier Vesale 433
1010 Bruxelles

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

I. KIPMAN
Secretary Alternate Permanent
Representative to FAO
Embassy of Brazil
Piazza Navona 14
Rome

CANADA

A.P. GOLL
Chief, Legislation and Labelling
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada
Halldon House, 2255 Carling Avenue
Ottawa

DENMARK
LE DANEMARK
DINAMARCA

O. ALSOE
Director
The State Quality Control for Dairy
Products and Eggs
Sankt Annae Plads 3
DK 1250 Copenhagen K

J. JENSEN
The State Quality Control
for Dairy Products and Eggs
Sankt Annae Plads 3
DK 1250 Copenhagen K

Dr E. MALLING OLSEN
Senior Veterinary Officer
Veterinary Services
Frederiksgade 21
DK 1265 Copenhagen K

N.J. NYBORG
Dairy Engineer
Frederiks Alle 22
DK 8000 Arhus C

B. OLSEN
Head of Division
Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22
8000 Arhus C.

Mrs. A. OSTERGAARD
Chief of Section
Ministry of Agriculture
Christians Brygge 12 A
DK 1219 Copenhagen K.

FINLAND
LA FINLANDE
FINLANDIA

U. MARTTI TUOKKO
Valio Finnish Cooperative Dairies
Association
Kalevankatu 56
00180 Helsinki

Prof. E. UUSI-RAUVA
State Control Office of Dairy Products
P.O. Box 94
00211 Helsinki

FRANGE
LA FRANGE
FRANCIA

D. HÜLAUD
Inspecteur Principal
Chargé du Bureau Qualité et Sécurité
des produits carnés, laitiers et des corps
gras
Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
13 rue Saint-Georges
75009 Paris

Mme D. BUREL
Fédération Syndicale Nationale des
Coopératives Laitières
34 rue Godot de Mauroy
75009 Paris

Jean-Claude GILLIS
Chef du Service Scientifique et
Technique
Fédération Nationale de l'Industrie
Laitière
140 Boulevard Haussman
75008 Paris

R. LESEUR
Docteur Vétérinaire
Chef du Bureau de l'Inspection du Lait
et des Produits Laitiers
Direction de la Qualité, Service
Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire
Ministère de l'Agriculture
175 rue du Chevaleret
75013 Paris XIII

J.P. MARESCHI
Directeur Relations Scientifiques et
Administratives
BSN - Gervais Danone
7 rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY
REPUBLIQUE FEDERALE
D'ALLEMAGNE
LA REPUBLICA FEDERAL DE
ALEMANA

G.A. BASTIN
Director
Department for Market Policies
Federal Ministry for Food, Agriculture
and Forestries
5300 Bonn 1

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY
REPUBLIQUË FEDERALE
D'ALLEMAGNE
LA REPUBLICA FEDERAL DE
ALEMANA

Dr. Hans-Werner KAY
Professor
Head of Department
Federal Dairy Research Centre
Hermann Weigmannstr. 1
D-2300 Kiel 1.

Karl-Heinz KUEHN
Rechtsanwalt
Deutsche Unilever GmbH
Dammtorwall 15
2 Hamburg 36

Dr. S. MALICH
Director
Meckenheimer Allee 137
D-5300 Bonn 1

Dr. A. NIENHAUS
Executive Director
Milk Industry Association
Bonn

G. REBSKE
Attorney-at-Law
Head of Legal Department
Kraft GMBH
Hauptstr. 185 P.B. 5520
D 6236 Eschborn

GREECE
LA GRECE
GRECIA

E. ANIFANTAKIS
Professor in Dairy Technology
Agricultural College of Athens
75 Iera Odos
Votanikos
Athens

INDIA
L'INDE
LA INDIA

R.P. ANEJA
Secretary
National Dairy Development Board
Anand 388001

B.K. CHATTERJEE
Deputy Commissioner (Dairy Products)
Ministry of Agriculture
Government of India
New Delhi

J.C. JAISANI
Assistant Director General
Directorate General of Health Services
Ministry of Health & Family Welfare
Government of India
Nirman Bhawan
New Delhi

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. J. PELAN
Head of Dairy Technology Dept.
National Dairy Research Centre
Fermoy, Co. Cork

ITALY
L'ITALIE
ITALIA

P. AURELI
Dirigente Ricerca
Reparto Microbiologia Alimenti
Istituto Superiore Sanita
Viale Regina Elena 299
Roma

Sra. Grazia BUCARELLI
Funzionario Confagricoltura
Corso Vitt. Emanuele II, 101
Roma

Sra Adriana BOCCA
Ricercatore
Istituto Superiore Sanità
Viale Regina Elena 299
Roma

C. CALVANI
Segretario
Comitato Nazionale Italiano per il Codex
Alimentarius
Via Sallustiana 10
00100 Rome

A. CONSOLINO
Funzionario Chimico
Ministero Sanità
Rome

Sra S. CARINI
Director, Dairy Institute
Ist. Sp. Lattiero Caseario
Via Lombardo 11
Lodi 20075

U. FANTUZZI
Ministero Sanità
Direzione Generale Servizi Veterinari
Via A. Costa 51
Mantova

Prof. D. MARISCO
Ministro Consejero Agrícola
Representante Permanente ante la FAO
Piazza Margana 19
00186 Roma

E. MAGGI
Ministero della Sanità
Direzione Generale Servizi Veterinari
Ist- Ispezione Alimenti
Via del Taglio, Parma

Sra. Giuseppa PISANO
Funzionario Ministero Agricoltura
Roma

P. POSSAGNO
Primo Dirigente
Ministero Agricoltura
Roma

JAPAN
LE JAPÓN
EL JAPON

Shuji OZAWA
Senior Technical Officer
Milk and Dairy Products Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo

Yoshifumi KAJI
Section Chief
Veterinary Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo

Etsuo MOCHIZUKI
Secretary General
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Tomokazu INOKE
Adviser
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Toshiro KAMEI
Adviser
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Takashi SUZUKI
Adviser
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Michio TAKAHASHI
Adviser
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Hisayoshi TAKEUCHI
Adviser
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

F.G.P. DIERMANSE
Commodity Board for Dairy Products
P.O. Box 5831
2200 HV Rijswyk

R. KLOMP
Animal Husbandry and Dairying Division
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK, The Hague

P.J. MATHOT
Inspector of Public Health
Hoofdinspectie Levensmiddelen
Dokter Reijersstraat 10
2265 BA Leidschendam

A.E. PENNING
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Royal Dutch Dairy Federation
P.O. Box 5831
2280 HU Rÿswÿk

J.M. VAN DER BAS
Director
Netherlands Controlling Authority for
Milk and Milk Products
Centraal Orgaan Zuivelcontrole
P.O. Box 250
3830 AG Leusden

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

P. FAWCET
Chief Advisory Officer
Ministry of Agriculture and Fisheries
Private Bag
Wellington

B.L.S. SUTHERLAND
Quality Assurance Controller
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 417
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NGRVEGA

A. OTERHOLM
Norwegian Dairies Association
Box 9051
Vaterland
Oslo 1

John A. RACE
Food Inspection Board/ Codex
Alimentarius
P.O. Box 8139, Dep.
0033 Oslo 1

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Halina SADOWSKA
Chief of Food Hygiene and Nutrition
Division
Ministry of Health and Social Welfare
15 Miodowa Str.
00-923 Warsaw

Ing. F. DORCZAK
Chief of Poultry and Dairy Products
Division
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia Str.
00-950 Warsaw

Dr. J. RYBICKI
Chief of Dairy Products Division
Foreign Trade Enterprise "POLCOOP"
30 Kopernika Str.
00-950 Warsaw

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Mr. DEL RIO ELORTEGUI
Jefo Normalizacion
Ministerio de Agricultura
Paseo de Infanta Isabel 1
Madrid

I. DIAZ YUBERO
Representante Permanente de España
ante la FAO
Monte Brianzo 56
Rome

O. HERNANDEZ PRADO
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 16-18
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. B. BLOMBERG
Head of International Secretariat
Swedish National Food Administration
Uppsala

Dr Lennart BJOERCK
Swedish University of Agriculture,
Box 7024
S-75007 Uppsala

Prof. O. CLAESSION
Swedish University of Agricultural
Sciences,
Box 7024
S-75007 Uppsala

T. FRENNBORN
Managing Director
Swedish Government Control Board of
Dairy Products and Eggs
Box 477
20124 Malmo

Karl Erik THURELL
Dairies Cheese Development Station
Falkenberg

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

G. BURKHALTER
Président de la Commission suisse du
lait
Monbijoustrasse 45
CH-3001, Bern

P. GILLIERON
Fürsprecher
käseunion AG
Monbijoustrasse 45.
CH-3011, Bern

Dr Y. SIEGWART
Chef du contrôle des denrées
alimentaires
Office federal de la santé publique
OFSP
Haslerstrasse 16
CH - 3008 Berne

P. DOSSIER
Head of Codex Alimentarius Section
Haslerstrasse 16
CH - 3008 Berne

Mrs Irina DU BOIS
NESTEC Ltd.,
55 Avenue Nestle
CH - 1800 Vevey

Dr P. PITTET
NESTEC S.A,
Av. Nestle 55
CH - 1800 Vevey

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Auychai SALYACHIVIN
Secretary General
National FAO Committee
Director of Foreign Agric. Relations
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Avenue
Bangkok 10200

Miss Sukontha NAEKAMANURAK
Scientist
Department of Science Service
Rama VII Rd
Bangkok 10400

Miss Angsana SIHAPITAK
The Royal Thai Embassy
Third Secretary
Via Nomentana 132, Rome

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

R.C. GURD
Principal, Standards Division
Ministry, of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Ian M.V. ADAMS
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

R. ADICKER
Research and Development Division
Dairy Crest Foods
Portsmouth Road
Surbiton, Surrey

F. HARDING
Technical Director
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey

D. WILTON
United Kingdom Dairy Association
St. Ivel Technical Centre
Abbey House, Church Street
Bradford on Avon, Wilts BA15 1 DH

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr R. Weik
Assistant to Director
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
United States Food and Drug
Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204

George W. FRY
Chief Dairy Grading and Standardization
Branch
Dairy Division AMS
US Department of Agriculture
Washington, DC 20250

Eugene T. MCGARRAHAN
Special Assistant for Dairy Sciences
(HFF-206)
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204

C.J. COSGROVE
Professor Food Science and Nutrition
Dept. of Food Science and Nutrition
212 Quinn Hall
Univ. of Rhode Island
Kingston R.I.

J.H. NELSON
Vice President of Quality Assurance
Regulatory Compliance
Kraft Inc.,
Kraft Court
Glenview
Illinois 60025

Sava STEFANQVIC
Vice President
Research and Development
Packaging Systems Division
Ex-Cell-0 Corporation
Walled Lake
Michigan 48088

Vincent L. ZEHREN
Chairman
Research Committee
National Cheese Institute
L.D. Schreiber Cheese Company, Inc.
425 Pine Street
Green Bay, Wisconsin 54305

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Margreet TUINSTRALAUWAARS
AOAC European Representative
Langhoven 12
6721 SR Bennekom
The Netherlands

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Gilbert VOS
Administrateur Principal
DG III, Commission des Communautés
européennes
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles
Belgium

V. SADINI
Administrateur Principal la
Direction générale de l'Agriculture
Commission des Communautés
européennes
Rue de la Loi 200 B
B-1049 Bruxelles
Belgium

EUROPEAN ASSOCIATION FOR
ANIMAL PRODUCTION (EAAP)

K. KALLAY
Secretary General
European Association for Animal
Production
Corso Trieste 67, Rome

INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION (IDF)

P.F.J. STAAL
Secretary General
International Dairy Federation
Square Vergote 41
1040 Brussels
Belgium

E. HOPKIN
Deputy Secretary
General of IDF
Square Vergote 41
1040 Brussels
Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

Karl-Heinz KUEKN
International Federation of Margarine
Associations
Rue de la Loi 74A
Boite 3
B 1040 Brussels
Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATION
FOR STANDARDIZATION

H.W. SCHIPPER
Nederlands Normalisatie-Instituut
P.O. Box 5059
2600 GB Delft
Netherlands

S. BOELSMA
State Institute for Quality Control of
Agricultural Products
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
Netherlands

MARINALG INTERNATIONAL

W.J. SANDER
President Marinalg
85 Boulevard Haussmann
75008 Paris
France

Jean-Jacques ?IOT
Adviser
Marinalg International
85 Boulevard Haussmann
Paris 75008
France

JOINT SECRETARIES
CO-SECRETAIRES
COSECRETARIOS

Dr. L.G. LADOMERY
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO, 00100 Rome

Dr. F- WINKELMANN
Senior Officer
Meat and Dairy Service
Animal Production and Health Division
FAO, 00100 Rome

FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO

Dr. L. BARRON DEL CASTILLO
Chief
Meat and Dairy Service
Animal Production and Health Division
FAO, 00100 Rome

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME PERSONNEL
PERSONNEL DU PROGRAMME
MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES
ALIMENTAIRES
PERSONAL DEL PROGRAMA
CONJUNTO FAO/OMS SOBRE
NORMAS ALIMENTARIAS

Dr. R.K. MALIK
Chief
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO, 00100 Rome

Mr. H.J. MCNALLY
Senior Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO, 00100 Rome

Mrs. B, DIX
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO, 00100 Rome

J.M. HUTCHINSON
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO, 00100 Rome

Dr. N. RAO MATURU
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Group
FAO, 00100 Rome

APENDICE II

Lista de métodos normalizados de toma de muestra y análisis adoptados u
objeto de examen por el antedicho Comité

Los métodos normalizados enumerados a continuación, salvo el B-y y los métodos
revisados B-I, B-6, B-12 y B-15, figuran en la séptima edición del Código.

		Normas o métodos correspondientes		Método de la AOAC (14 ^a ed.)
		Norma de la FIL	Norma de la ISO	
B-1	(1966) Leche y productos lácteos - Métodos de toma de muestras	50 : 1969	R707 : 1968	16.001-16.018
B-1	revisada (en el Trámite h; véase el informe del 202 período de sesiones del Comité, Ap. III y párrs. 68 a 74)	50A : 1980	707 : 1985	16.001-16.018
B-2	(1967) Leche en polvo - Contenido de materia grasa	9A : 1969*	1736 : 1981	16.219-16.220
B-3	(1967) Queso y quesos fundidos - Contenido de materia grasa	5A : 1969	1735 : 1975	16.284
B-4	(1967) Materia grasa en la mantequilla - índice de acidez	6A ; 1969	1740 : 1980	16.237-16.239
B-5	(1967) Materia grasa en la mantequilla - índice de refracción	7A : 1969	1739 : 1975	16.240
B-6	(1967) Leche - Contenido de materia grasa	1A : 1969	R1211: 1970	-
B-6	revisada (en el Trámite h; véase el informe del 202 período de sesiones del Comité, Ap. III y párrs. 68 a 74)	1B : 1983	1211: 1984	16.021
B-7	(1967) Leches evaporadas y y leches condensadas azucaradas - Contenido de materia grasa	13A : 1969*	1737 : 1981	16.192

B-8	(1967) Mantequilla - Contenido de sal (cloruro de sodio)	12A : 1969	1738 : 1980	16.235
B-9	(1978) Mantequilla - Contenido de agua, extracto seco magro y grasa en la misma porción de ensayo	80 : 1977	3727 : 1977	16.232
B-10	(1973) Queso de suero - Contenido de materia grasa	59 : 1970	1854 : 1972**	16.285
B-11	(1970) Queso de suero - Contenido de extracto seco	58 : 1970	2920 : 1974	-
B-12	(1972) Queso y quesos fundidos - Contenido de fósforo	33A : 1971	2962 : 1974	-
B-12	revisada (véase el informe del 20º período de sesiones de la Comisión, Ap. III. y párrs. 68 a 74)	33B: 1982	2962 : 1984	-
B-13	(1972) Queso y quesos fundidos - Contenido de ácido cítrico	34B: 1971	2963 : 1974	16.292-16.296
B-14	(1972) Leches condensadas azucaradas - Contenido de sacarosa (Método polarimétrico)	35 : 1966	2911 : 1976	16.208-16.209
B-15	(1973) Nata (crema) - Contenido de materia grasa	16A : 1971	2450 : 1972	16.176
B-15	revisada (sometida a la aprobación del Comité en el Trámite g)	16B : 1984	DIS 2450	16.176

* Nuevas ediciones que todavía no se han presentado al Comité de la leche
9B : 1984 ISO/DIS 1736
13B : 1984

** En revisión

Los métodos normalizados que se indican a continuación, el método B-9 y el proyecto de método B-21 figuran en el informe del 192 período de sesiones del Comité. Apéndices IX, X, XI, XII (1978).

B-16	(1978) Grasa de la leche -Detección de grasa vegetal (ensayo de fitosteril)	32 : 1965	3595 : 1976***	28.096
B-17	(1978) Grasa de la leche -Detección de grasa vegetal (cromatografía gas-líquido de esteroides)	54 : 1979	3594 : 1976	28.100
B-18	(1978) Queso - Contenido de cloro	88 : 1979	5943 : 1978	16.268-16-271
B-19	(1978) Queso - Contenido de nitrato y nitrito		4099 : 1978	
B-19	revisada	84A: 1984	4099 : 1984	-
B-20	(1978) Grasa de la leche anhidra - índice de peróxido	74 : 1974	3976 : 1977	28.025***
Proyecto B-21	(1982) Leche y productos lácteos - Planes de toma de muestras por atributos (en el Trámite h; véase el informe del 20 ^o período de sesiones del Comité, Ap. III y párrs. 68 a 74)	113 : 1982	DP 5583	-
*** No son idénticos				
B-22	(1982) Caseínas y caseinatos Contenido de agua	78B: 1980	5550 : 1978	-
B-23	(1982) Caseínas y caseinatos de cuajo - Contenido de ceniza	90 : 1979	5545 : 1978	-
B-24	(1982) Caseínas - Cenizas fijas	89 : 1979	5544 ; 1978	-
B-25	(1982) Caseínas y caseinatos Contenido de proteínas	92 : 1979	5549 : 1978	-
B-26	(1982) Caseínas y caseinatos Acidez libre	91 : 1979	5547 : 1978	-

B-27	(1982) Leche y productos lácteos - Contenido de lactosa en presencia de otras sustancias reductoras	79 : 1977**	DIS 5765	-
B-28	(1982) Leche en polvo Acidez titulable	86 : 1981	6091 : 1970	-

** En revisión

Los proyectos de métodos que se indican a continuación figuran en el informe del 202 período de sesiones del Comité, Apéndice VI (1982)

Proyectos de métodos en el Trámite (d)

B-29	(1982) Leche, nata (crema) y leche evaporada - Contenido total de sólidos	21A: 1982	DIS 6731	16.032-16.171, 16.189
B-30	(1982) Leche condensada Contenido total de sólidos	15A: 1982	DIS 6734	16.203***
B-31	(1982) Queso y queso fundido - Contenido total de sólidos	4A: 1982	5534 : 1985	todos los métodos son diferentes

*** No son idénticos

Los proyectos de métodos que se indican a continuación no figuran en los informes del Comité pero se hizo referencia a ellos en el informe del 202 período de sesiones del Comité (1982) Ap, III y párrs. 68 a 74.

Proyectos de métodos en el Trámite (d)

B-32	(1982) Leche desnatada, suero y leche descremada Contenido de grasa	22A: 1983	7208 : 1984	-
B-33	(1982) Leche - Punto de congelación (crioscopio termistor)	108 : 1982	DIS 5764	16.096-16.100
B-34	(1982) Caseínas y caseinatos Partículas chamuscadas (sedimentos)	107 : 1982	5739 : 1983	-
B-35	(1982) Leche y productos lácteos - Contenido de hierro	103 : 1982	DIS 6732	
B-36	(1982) Leche y productos lácteos - Contenido de cobre	76A: 1982	5738 : 1980	25.066-25.071

Proyectos de métodos en el Trámite (h)

B-37	(1982) Caseínas y caseinatos pH	-	115 : 1982	5546 : 1979	-
B-38	(1982) Caseínas y caseinatos Contenido de lactosa	-	106 : 1982	5548 : 1980	-

APENDICE III

Dosis de bija expresadas en mg de norbixina por kg de queso en los EE.UU.

1. kg de queso natural contiene 8,1 - 8,2 mg de norbixina cuando se utiliza a razón de 1 oz./1000 libras de leche; considerando que por cada 100 libras de leche se obtienen 10 libras de queso.
2. Se utiliza 1 1/2 onza de extracto de bija por cada 1000 libras de leche, el contenido de norbixina por kg de queso natural oscilará entre 11,8 y 12,2 mg.
3. Para los quesos fundidos se dispone de dos productos en forma de extracto. El contenido de norbixina en el queso fundido, partiendo de una mezcla de quesos blancos exclusivamente, oscilará entre los valores siguientes:
Color A-46: 2,16 a 4,3 mg de norbixina por kg de queso
Color A-400: 3,79 a 18,95 mg de norbixina por kg de queso
Color A-400: se utiliza principalmente en la industria.
4. La recomendación de los fabricantes es que se utilice 1-1 1/2 oz. de extracto de bija por 1000 libras de leche en la elaboración de queso natural.
5. El producto de Marshalls y de DFL, los otros proveedores principales de extracto de bija, tiene prácticamente el mismo contenido de norbixina que el de Harsens.
6. El contenido de norbixina se halla muy próximo al del Reino Unido, que es del 0,53%.
7. Una dosis de 10 mg de norbixina por kg de queso resultaría restrictiva en los mercados de los Estados Unidos. Una dosis de 20-25 mg/kg sería mas aceptable,
8. Algunos años atrás, el mercado exigía que los colorantes se utilizaran en concentraciones mas elevadas: las concentraciones eran del 0,14%; en la actualidad son del 0,125% para volúmenes mayores/1000 libras de leche.
9. La Oficina de USNAC acaba de recibir el cuestionario 1486/D de la FIL. Este se distribuirá inmediatamente a los fabricantes de colorantes, John Nelson y V.L. Zehren. Las respuestas debían recibirse a mas tardar para el 20 de julio de 1986. Estarán todavía a tiempo.
10. La bija ha obtenido la aprobación GRAS. No hubo tiempo para encontrar la fecha de aprobación ni el contenido del documento de aprobación pero se estima que fue anterior a 1970.
11. Hay desacuerdo respecto de la ingesta diaria admisible (IDA) para la bija, fijada por el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en 0,065 mg/kg como bixina/norbixina.
12. Los 11 puntos que figuran más arriba se basan en conversaciones mantenidas con el Dr. Robert Sellars, Chr. Hansen Laboratories, Milwaukee, Wisconsin.

APENDICE IV

CONSIDERACIONES SOBRE LA UTILIZACION DE GOMA KARAYA Y GOMA XANTAN EN DETERMINADOS QUESOS Y PRODUCTOS A BASE DE QUESO

La justificación tecnológica de la utilización de estabilizadores en los quesos o productos de queso, por ejemplo, el "Cottage Cheese" de crema, los preparados a base de queso fundido y el queso de nata (crema) es que se requiere algún medio para (i) ligar los componentes - grasa de leche, extracto seco magro y humedad - de esos alimentos, y (ii) contribuir a que se obtengan las características físicas del queso o producto de queso de que se trate. Como caso especial, los productores de "Cottage cheese" de crema deben variar la cantidad de estabilizador según la composición de la mezcla para formación de crema, conforme a las disposiciones actuales de la norma aplicable al "Cottage cheese" de crema (C-16). La función más importante del estabilizador en la mezcla para formación de crema es que se efectuó la dispersión necesaria y deseable de la mezcla para formación de crema agregada a la cuajada de "Cottage cheese".

Según el informe de la 17ª reunión (1984) del CCFA (ALINORM 85/12, pág. 11, párrs. 91 y 92 y pág. 53 del Apéndice III), se hallan al parecer en discusión las dos cuestiones siguientes:

1. En la sección 3.3.2 de la Norma FAO/OMS C-16, para el "Cottage cheese", incluido el "Cottage cheese" de crema, se estipula que los ingredientes estabilizadores (solos o combinados) no deben exceder de 0,5% en peso de la mezcla para formación de crema (5 g/kg); si la goma karaya se añadiera en las dosis máximas estipuladas en la Norma, se rebasaría la IDA para la goma karaya.
2. La Norma FAO/OMS A-8 c) para Preparados a Base de Queso Fundido ("Processed Cheese Food" y "Processed Cheese Spread") estipula, en la sección 3.6, que los estabilizadores (solos o mezclados) no deberán exceder del 0,8% del peso del producto final (8 g/kg); si la goma karaya o la goma xanthan se utilizaran en las cantidades máximas indicadas en la Norma, se rebasaría la IDA para esas gomas. El Comité encargado del producto debería, pues, reconsiderar la dosis máxima establecida en la Norma para la clase funcional de los estabilizadores.

En la norma publicada en CAC-Vol.XIV, Ed. 1 (1983) se ha fijado para la goma karaya una IDA de 0-20 mg/kg de peso corporal y para la goma xanthan una IDA de 0-10 mg/kg de peso corporal, véase además el Estudio FAO, Alimentación y Nutrición, No 30, (publicado en 1984), págs. 112 y 178, donde se establece una IDA para la goma karaya y ninguna para la goma xanthan.

Norma FAO/OMS C-16

En el cuadro que figura a continuación se indican las variaciones en el peso de la mezcla para formación de crema (aderezo de la cuajada) que debe añadirse a la cuajada del "cottage cheese" para cumplí.: con el requisito de un contenido mínimo de grasa del 4% del producto, estipulado en el apartado 4.7 b) de la Norma C-16. Es evidente que, teniendo en cuenta el contenido de la mezcla para formación de crema además de otros factores, el peso de la mezcla para formación de crema por cada 100 g de cuajada variara y, en consecuencia, también variará la cantidad de estabilizador (entre 0,0022 g/g y 0,0011 g/g) (considerando como el límite máximo la dosis de 0,5% de la mezcla para formación de crema) por cada 100 g de "cottage cheese" de crema.

Gramos de cuajada	Gramos de mezcla para la formación de crema	<u>Gramos de "cottage de cheese" (4,2% de grasa)</u>
100	+ 75,2 (10% fat)= 175,2	(.0022 g stab./g = 220 mg/100 g)
100	+ 55,7 (12% fat)= 155,7	
100	+ 44,2 (14% fat)= 144,2	
100	+ 36,7 (16% fat)= 136,7	
100	+ 31,3 (18% fat)= 131,3	
100	+ 27,3 (20% fat)= 127,3	(.0011 g stab./g = 110 mg/100 g)

Si la goma karaya fuera el único estabilizador utilizado, un niño de 20 kg que consuma 100 g de "cottage cheese" de crema puede ingerir de 220 a 110 miligramos de goma karaya. Como la IDA temporal se fijó en 0-20 mg/kg, la cantidad máxima de goma karaya es de 400 mg. Por consiguiente, aún utilizando la cantidad máxima prevista en la norma C-16, no se rebasa la IDA.

Norma FAO/OMS A-8 c)

En el párrafo 92 y el Apéndice III del informe del CCFA (ALINORM 85/12) no queda claro qué cantidad de preparado a base de queso fundido se considera como una porción. En los Estados Unidos, la cantidad reconocida como una porción de queso natural o de preparado a base de queso fundido es de 1 oz o de 28 gramos y una porción de "cottage cheese" o de "ricotta" es de 113 gramos. Dado que tanto la goma karaya como la goma xanthan están ahora reguladas por esta norma, deben hacerse cálculos específicos, teniendo en cuenta la cantidad considerada como porción y la IDA, para determinar cuáles son las dosis máximas inocuas de uso de esas gomas en los preparados a base de queso fundido. Asimismo, si la utilización de un solo estabilizador en la dosis máxima prevista en la norma para esa clase funcional rebasara determinado límite de inocuidad establecido (IDA), debería reducirse la dosis de utilización del estabilizador. En la mayor parte de los casos se utiliza una mezcla de varios tipos de estabilizadores.

Cabe señalar que quienes elaboraron las normas para productos de competencia del Comité FAO/OMS de la Leche llegaron, por consenso o por mayoría de votos, a una decisión acerca de (i) las clases funcionales de aditivos alimentarios que se requerían en un producto por razones tecnológicas; (ii) la cantidad de cada clase funcional de aditivo alimentario requerida para obtener el efecto deseado en un producto y (iii) los nombres de los aditivos alimentarios específicos que habrán que incluirse en cada clase funcional de aditivo alimentario regulada por la norma para el producto en cuestión. Las entidades que participaron en esa labor, así como las que han adoptado las normas eran conscientes de que llegaría el momento en que habría que determinar la dosis inocua de cada aditivo alimentario específico que podía utilizarse en un producto.

La evaluación de aditivos alimentarios por el JECFA, el establecimiento de IDA y la aprobación por el CCFA llevan tiempo, como lo demuestra la cantidad de trabajo que queda por hacer. A medida que se vayan determinando los límites de inocuidad de los aditivos alimentarios específicos, deberá darse a conocer la información a todas las partes interesadas e incorporarse en la correspondiente norma para el producto. Llegará también el momento en que deberá evaluarse nuevamente la dosis máxima de utilización para cada clase funcional de aditivo alimentario regulada en una norma para producto anteponiendo la inocuidad a la necesidad tecnológica. Es asimismo necesario

que el JECFA y el CCFA tomen en consideración cuál es la ingesta diaria de un determinado queso y qué proporción de la IDA establecida para un determinado aditivo alimentario representa el consumo diario o intermitente de ese queso o ese producto a base de queso.

APENDICE V

DEFINICION DE TRATAMIENTO TERMICO DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Introducción

La Federación Internacional de Lechería ha elaborado para el Comité la siguiente definición de "esterilización" y de "leche esterilizada" y "leche sometida a tratamiento UHT". Cuando presento las propuestas, el observador de la FIL explico que estas incorporaban dos principios importantes, a saber;

i) Tanto las leches esterilizadas como las leches UHT deben satisfacer los mismos criterios microbiológicos mínimos para el producto final y, en consecuencia, ambas deben ajustarse a la definición de "esterilización".

Por consiguiente, las características especificadas en los apartados 2 a) y 3 a) son idénticas entre sí, como también son idénticas entre sí las especificadas en los apartados 2 c) y -3 c) .

ii) La leche esterilizada y la leche UHT deben distinguirse por las características organolépticas del producto final que tengan importancia para el consumidor.

Por lo tanto, los criterios químicos que debe satisfacer la leche esterilizada, conforme al apartado 2 b) se refieren a un efecto mínimo y los que debe satisfacer la leche UHT, conforme al apartado 3 b), se refieren a un efecto máximo.

Los diversos parámetros especificados a continuación (el parámetro de elaboración, X y el efecto químico, Y) junto con los correspondientes valores numéricos (m y n respectivamente) están por determinarse todavía, así como también los criterios microbiológicos (x y z) y sus valores (e f g). La FIL está ahora procediendo a la especificación de esos parámetros y valores; los resultados de esa labor se darán a conocer oportunamente al Comité de la Leche.

DEFINICIONES DE ESTERILIZACION DE LA LECHE Y DE LECHE DENOMINADAS "ESTERILIZADAS" Y "UHT"

1. Esterilización de la leche

La esterilización es el proceso aplicado a un producto con objeto de destruir todos los microorganismos o, por lo menos, inhibir el desarrollo de cualesquiera microorganismos de deterioro residuales o sus esporas, mediante tratamiento térmico a temperatura superior a los 100°C.

2. Leche denominada leche "ESTERILIZADA"

La leche comercializada con la denominación "ESTERILIZADA" es leche entera, leche parcialmente desnatada, o leche desnatada, que ha sido sometida al proceso de esterilización, según se define en la sección 1., proceso que se completa bien en un recipiente herméticamente cerrado, o en flujo continuo seguido del envasado aséptico en un recipiente herméticamente cerrado. El proceso es tal que;

a) el efecto bacteriológico resultante es equivalente a, por lo menos, el de X - m suficiente para asegurar la inocuidad para la salud pública respecto a los microorganismos patógenos

anaerobios y la ausencia de deterioro microbiológico durante un prolongado almacenamiento especificado en condiciones no refrigeradas,

- b) el efecto químico resultante es por lo menos equivalente a $Y = n$,
- c) se satisfacen los criterios microbiológicos x y z especificados en la Norma Internacional de la FIL, e f g,
- d) se satisfacen los criterios relacionados con los ensayos de estabilidad química y la severidad de tratamiento térmico según la calidad organoléptica, especificados para la leche "ESTERILIZADA" en la Norma Internacional de la FIL, e f g.

3. Leche denominada leche "UHT"

La leche comercializada con la denominación "UHT" es leche entera, leche parcialmente desnatada, o leche desnatada, que ha sido sometida al proceso de esterilización, según se define en la sección 1., proceso que se completa bien en un recipiente herméticamente cerrado, o en flujo continuo seguido del envasado aséptico en un recipiente herméticamente cerrado. El proceso es tal que:

- a) el efecto bacteriológico resultante es equivalente a, por lo menos, el de $x = m$ suficiente para asegurar la inocuidad para la salud pública respecto a los microorganismos patógenos anaerobios y la ausencia de deterioro microbiológico durante un prolongado almacenamiento especificado en condiciones no refrigeradas.
- b) el efecto químico resultante es inferior al equivalente de $Y = n$,
- c) se satisfacen los criterios microbiológicos x y z especificados en la Norma Internacional de la FIL, e f g,
- d) Se satisfacen los criterios relacionados con los ensayos de estabilidad química y la severidad de tratamiento térmico según la calidad organoléptica, especificados para la leche "UHT" en la Norma Internacional de la FIL, e f g.

NOTA GENERAL

- 1. Para los fines de este documento, por "recipiente herméticamente cerrado" se entiende un recipiente concebido y destinado a impedir la entrada de microorganismos.
- 2. Los criterios microbiológicos x y z se aplican a ambos productos y constituyen los criterios mínimos necesarios para la salud pública y para asegurar la duración en almacén necesaria.
- 3. Los parámetros de elaboración X e Y representan, respectivamente, los efectos bacteriológicos y químicos integrados atribuibles a diversas combinaciones de temperatura y tiempo a lo largo del proceso de calentamiento y enfriamiento,

4. Hay que emprender los trabajos para derivar los parámetros de elaboración X e Y, así como los valores de m y n asignados a ellos.
5. El parámetro de elaboración Y y los ensayos del producto final relacionados con la severidad del tratamiento térmico tienen por objeto distinguir entre los dos tipos de leche, teniendo en cuenta que el tratamiento térmico de la leche "UHT" da lugar a cambios químicos mas leves que el tratamiento térmico de la leche "ESTERILIZADA", independientemente de la metodología de elaboración aplicada.
6. Se supone que la estabilidad química de la leche "UHT" será inferior a la de la leche "ESTERILIZADA", debido a la presencia de enzimas residuales como consecuencia del tratamiento térmico diferente.
7. Se ha de preparar la Norma Internacional FIL e f g, cuando se hayan elaborado ensayos apropiados para el producto final.

APENDICE VI

Cooperación FIL/ISO/AOAC* en el campo de los análisis y la toma de muestras

1. Los representantes de la FIL, la ISO y la AOAC se reunieron en Roma, el 30 de mayo de 1986, para examinar y evaluar los progresos realizados en la colaboración entre las tres organizaciones, especialmente en relación con los métodos de análisis estipulados en el Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos.

* Federación Internacional de Lechería/Organización Internacional de Normalización/ Asociación de Químicos Analíticos Oficiales.

Participantes:

Mr. S. Boelsma (Presidente)	ISO
Dr. H.W. Schipper	ISO
Mr. R. Grappin	FIL
Mr. E. Hopkin	FIL
Mrs. M. Juárez	FIL
Mrs. M. Tuinstra-Lauwaars	AOAC
Dr. R. W. Weik **)	Presidente del Comité de Expertos Gubernamentales
Mr. G.A. Bastin **)	Primer Vicepresidente del Comité de Expertos Gubernamentales
Mr. A. Oterholm **)	Segundo Vicepresidente del Comité de Expertos Gubernamentales
Dr. F. Winkelmann **)	FAO
Dr. L. Ladomery **)	FAO

** Presentes únicamente durante parte de la reunión.

2. Métodos FIL/ISO/AOAC presentados al Comité de Expertos Gubernamentales en su 210 periodo de sesiones

Métodos presentados para que se proceda en el Trámite d

- 2.1 Leche y productos lácteos - Toma de muestras - Inspección por variables
- 2.2 Leche y productos lácteos - Casos especiales - Contenido de grasa

- 2.3 Caseínas y caseinatos - Contenido de grasa
- 2.4 Caseínas y caseinatos - Contenido de nitrato y nitritos
- 2.5 Leche en polvo - Contenido de nitrato, y nitritos
- 2.6 Suero deshidratado - Contenido de nitrato y nitritos
- 2.7 Queso de suero - Contenido de nitrato y nitritos
- 2.8 Leche en polvo - Contenido de sodio y potasio
- 2.9 Preparados a base de queso fundido - Estimación del fosfato añadido.
- 2.10 Queso y corteza del queso - Contenido de natamicina
- 2.11 Leche - Contenido de nitrógeno (proteína)
- 2.12 Leche evaporada enlatada - Contenido de plomo
- 2.13 Leche y productos lácteos - Contenido de residuos de plaguicidas organoclorados
- 2.14 Leche y productos lácteos - Contenido de residuos de plaguicidas organofosforosos
- 2.15 Leche y productos lácteos - Contenido de bifenilos policlorados
- 2.16 Leche y leche en polvo - Contenido de aflatoxina M₁.

Nota: Métodos para la determinación de contaminantes: FIL/ISO/AOAC piden al Comité que le asesore respecto de la conveniencia de publicar en forma de normas en el marco del Código los métodos para la determinación de residuos de plaguicidas, de los BPC y las aflatoxinas (2.13, 2.14, 2.15 y 2.16 supra).

Métodos revisados presentados en el Trámite f

- 2.17 Leche en polvo, suero deshidratado, "buttermilk" deshidratado, suero de mantequilla deshidratado - Contenido de grasa (B 2)
- 2.18 Leche evaporada y leche condensada - Contenido de grasa (B 7)
- 2.19 Nata (crema) - Contenido de grasa (B 15).

Métodos presentados para- que se proceda en el Tramite g

- 2.20. Leche y productos lácteos - Toma de muestra - Inspección por atributos (B 21)
- 2.21 Leche, nata y leche evaporada - Contenido total de sólidos (B 29)
- 2.22 Leche condensada - Contenido total de sólidos (B 30)
- 2.23 Queso y queso fundido - Contenido total de sólidos (B 31)
- 2.24 Leche desnatada, cuajo, "buttermilk" - Contenido de grasa (B 32)
- 2.25 Leche - Determinación del punto de congelación (crioscopio termistor) (B 33)
- 2.26 Leche y productos lácteos - Contenido de hierro (B 35)
- 2.27 Leche y productos lácteos - Contenido de cobre (B 36)

Nota: El método para la determinación del contenido de partículas chamuscadas en las caseínas y los caseinatos (B 34) es objeto actualmente de un examen crítico, por lo que volverá a presentarse.

Métodos presentados para que se proceda en el Tramite h

- 2.28 Leche y productos lácteos - Métodos de toma de muestras (B 1)
- 2.29 Leche - Contenido de grasa (B 6)
- 2.30 Queso y queso fundido - Contenido de fósforo (B 12)
- 2.31 Caseínas y caseinatos - pH (B 37)
- 2.32 Caseínas y caseinatos - Contenido de lactosa (B 38)

Nota: Los métodos enumerados en 2.31 y 2.32 se presentaron por primera vez en el 202 periodo de sesiones, pero no se incluyeron en el informe. Por consiguiente, vuelven a presentarse para que se incluyan en la octava edición del Código de Principios.

3. Métodos requeridos en el marco del Código pero no disponibles todavía

Se informa al Comité de la Leche de que los métodos enumerados mas abajo son aquellos respecto de los cuales existen disposiciones en las normas de composición, pero para los cuales no se dispone de una metodología apropiada. La labor de las tres organizaciones acerca de esos métodos está en preparación o comenzará en un futuro próximo. Por lo-que respecta a los aditivos alimentarios, se hace referencia a ellos en la sección 4.

- | | | |
|------|---|--|
| 3.1 | Grasa de leche anhidra, etc. (A2) | - Contenido de agua (Karl Fischer)
- Contenido de grasa (método indirecto)
- Contenido de oxígeno disuelto |
| 3.2 | Emulsiones lácteas para untar de bajo contenido de grasas (MDS 86/5A) | - Contenido de grasa
- Contenido de plomo
- Contenido de arsénico |
| 3.3 | Leche en polvo (A5) y nata (crema) en polvo (A10) | - Contenido de agua |
| 3.4 | Suero dulce en polvo y suero ácido en polvo (MDS 86/13 Add. 1) | - Contenido de plomo |
| 3.5 | Preparados a base de queso fundido, etc. (A8c) | - Contenido de extracto seco
- Contenido de extracto seco derivado del queso |
| 3.6 | Natas (cremas) (A9) | - Contenido de azúcar (*)
- Contenido de caseinatos (**) |
| 3.7 | Yogur y yogur azucarado (A11a) | - Contenido de grasa
- Contenido de extracto seco magro
- Azúcares (*) |
| 3.8 | Yogur aromatizado (A11b) | - Contenido de grasa
- Contenido de extracto seco magro de la leche
- Azúcares (*) |
| 3.9 | Caseína ácida alimentaria (A12) | - Materia extraña
- Contenido de plomo |
| 3.10 | Caseína de cuajo comestible (MDS 86/13 Add. 1) | - Materias extrañas
- Contenido de plomo |
| 3.11 | Caseinatos comestibles (A 13) | - Materias extrañas
- Contenido de plomo |
| 3.12 | "Cottage cheese" (C 16) | - Contenido de grase
- Contenido de agua |

(*) En la disposición debería especificarse qué se entiende por "azúcares" (azúcares totales, sacarosa, azúcares reductores, etc.).

(**) Analíticamente no es posible determinar un contenido de caseinatos del 0,1% en las natas.

4. Aditivos alimentarios

El examen de las normas de composición vigentes en el marco de Código de Principios ha revelado que hay un número abrumador de aditivos alimentarios para los cuales hasta ahora no se ha propuesto al Comité de la Leche ningún método de análisis. Se enumeraron más de 130 aditivos alimentarios, sin contar las enzimas y cultivos ni los aditivos transferidos a los productos lácteos de sus componentes no lácteos.

Las tres organizaciones consideran que para algunas disposiciones no es factible elaborar métodos de análisis, por ejemplo, debido a la presencia natural del "aditivo" en el producto. También se preguntan si es preciso tener métodos para todas las disposiciones sobre aditivos y, por supuesto, si todas esas disposiciones son necesarias.

Las tres organizaciones tienen que abordar este problema de manera realista. Se están adoptando los siguientes criterios:

- i) En principio, si una norma del Codex contiene una disposición de carácter cuantitativo, deberla disponerse de un método apropiado.
- ii) Si se ha publicado una IDA* para un aditivo, la determinación de su concentración debe considerarse prioritaria.
- iii) Si para un aditivo existe la disposición cuantitativa pero no una IDA, puede ser que se requiera un método pero no de manera urgente.

* Ingesta diaria admisible.

Se recomienda aplicar convenientemente los tres criterios indicados mas arriba al decidir sobre la necesidad de disponer de métodos para aditivos alimentarios

5. Cuestiones planteadas en el 20° período de sesiones del Comité de la Leche

5.1 Grasa de cerdo en el queso fundido: el grupo mixto de expertos competente ha examinado la cuestión e informa que la determinación de pequeñas cantidades de grasa de cerdo en el queso fundido no puede efectuarse todavía de manera fiable.

5.2 Utilización de leche recombinada: en este terreno se han hecho algunos adelantos pero es poco probable que antes de varios años pueda disponerse de métodos normalizados,

5.3 Formaldehído en el queso Provolone: es necesario someter el método italiano a un estudio en colaboración entre laboratorios.

5.4 Distinción entre leche UHT y leche esterilizada: se ha creado un grupo mixto de expertos encargado de elaborar un método normalizado que probablemente incluirá la determinación del contenido de lactulosa.

5.5 Determinación de proteínas vegetales y proteínas de la leche: se ha creado un grupo mixto de expertos, que recientemente ha celebrado su primera reunión. Sin embargo, todavía no se han definido los objetivos principales del grupo.

6. Observaciones generales

6.1 La cooperación tripartita entre la FIL, la ISO y la AOAC se inició a petición del Comité de la Leche hace unos 20 años y se ha convertido en un modelo de cooperación entre organizaciones internacionales. Sobre su labor se presenta también informe a la reunión interorganismos de organizaciones internacionales que se ocupan de la

normalización de métodos de análisis para alimentos, que se celebra junto con la reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de muestras.

Para información del Comité de la Leche, se enumeran a continuación algunos ejemplos que se presentarán al Comité del Codex sobre Hielos Comestibles y el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales.

- Helados comestibles y mezclas de helados comestibles preparados con leche - contenido de grasa.
- Helados comestibles y mezclas de helados comestibles - contenido de grasa.
- Alimentos a base de leche para lactantes - contenido de grasa.
- Alimentos para lactantes - contenido de grasa.

6.2 Las tres organizaciones se reúnen periódicamente como grupo tripartito. Se informa a la Secretaria sobre las cuestiones que atañen al Comité de la Leche, El Grupo tripartito también se reunirá inmediatamente antes de la próxima reunión del Comité-

APENDICE VII

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO ENCARGADO DE EXAMINAR LAS DISPOSICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO EN LAS NORMAS DEL CODIGO DE PRINCIPIOS

1. El Grupo Especial de Trabajo se estableció el 2 de junio de 1986 y se reunió el 3 y 4 de junio de 1986.

Participantes:

P. Pittet (Presidente)	Suiza
D. Burel	Francia
J.C. Gillis	Francia
A. P. Goll	Canadá
H.W. Kay	Rep.Federal de Alemania
J. P. Mareschi	Francia
N. J. Nyborg	Dinamarca
G. Rebske	Rep.Federal de Alemania
B. L.S. Sutherland	Nueva Zelandia
D.W. Wilton	Reino Unido
R. van Havere	Bélgica
V. Zehren	Estados Unidos
E. Hopkin (Relator)	FIL
B. Dix	FAO
G. Vos	CEE

Objetivos

2. Los objetivos del Grupo se definieron como sigue:

a) Armonizar las disposiciones de etiquetado estipuladas en las normas de composición establecidas en el marco del código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, aplicando las Directrices sobre las Disposiciones de Etiquetado Incluidas en las Normas del Codex (ALINORM 85/22A, Apéndice IV y V).

b) Examinar, a la luz del Proyecto de Directrices para el Etiquetado Nutricional (ALINORM 85/22A, Apéndice III), las repercusiones de las peticiones de que, en las normas para productos lácteos, se estipule la declaración del contenido de grasa.

c) Examinar la propuesta de la FIL de que en la Norma General para el Queso (A-6) no se incluya la declaración del contenido de sal.

d) Examinar la denominación de "ghee" y de "vanaspati".

3. Se ha pedido a todos los Comités del Codex que examinen las disposiciones de etiquetado estipuladas en las normas de su competencia, tomando como base la Norma General sobre el Etiquetado de Alimentos Preenvasados y las Directrices sobre las Disposiciones de Etiquetado incluidas en las normas del Codex, aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su período de sesiones de 1981. El Comité de la Leche tendrá que revisar sus disposiciones y dar instrucciones claras a la Secretaría

FAO/OMS en lo que se refiere a las disposiciones de etiquetado que han de presentarse al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que este las apruebe.

4. El Grupo de Trabajo tuvo ante sí los documentos MDS 86/8, MDS 86/5 y MDS 86/9.

Norma A-I para la mantequilla y la mantequilla de suero

5. Preámbulo: se convino en que el preámbulo a las secciones de etiquetado de la Norma A-I era aplicable a todas las normas establecidas en el marco del Código de Principios; el texto es el siguiente;

4. ETIQUETADO

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

Las secciones 2, 3, 1 y 8 de la Norma General se refieren, respectivamente, a la definición de los términos, los principios generales, el etiquetado facultativo y la presentación de información obligatoria.

6. Denominación del producto (sección 4.1):

El Grupo observó que, el hecho de que se especificara la designación "mantequilla" o "mantequilla de suero" no excluía que en algunos países se utilizaran otros términos calificativos, como "mantequilla de mantequería".

7. En relación con la mantequilla de leche, se convino en estipular la obligatoriedad de la declaración del animal del que se ha extraído la leche, como sigue:

Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche, salvo que no será necesaria tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor.

(En la sección 4.1.2, en la 3ª línea, se han suprimido los corchetes que encerraban la palabra "deberá").

8. Productos recombinados y reconstituidos: el Grupo de Trabajo observó que las disposiciones para los productos recombinados y reconstituidos se habían incluido como consecuencia de una decisión del Comité de la Leche (Decisión N^o 5).

9. Lista de ingredientes: el Grupo estuvo de acuerdo en que era necesario incorporar una disposición sobre la lista de ingredientes y que ésta debía basarse en la sección 4.2 de la Norma General. Sin embargo, como para la mayor parte de los productos lácteos deberían aplicarse ciertas exenciones, se propone el siguiente texto para la mantequilla y la mantequilla de suero:

"Deberá declararse la lista completa de ingredientes de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General, salvo que no será necesario declarar los ingredientes derivados de la leche ni los fermentos lácticos".

10. El Grupo observó asimismo que la mantequilla no salada y sin otros aditivos debía considerarse como "alimento de un solo ingrediente" en el marco de la Norma General y, por consiguiente, no era preciso declarar una lista de ingredientes. Los

fermentos lácticos deben considerarse como coadyuvantes de elaboración y, por consiguiente, no es preciso declararlos.

11, El Grupo convino además en que debía armonizarse la terminología utilizada en las disposiciones de etiquetado, del Código, con las de la Norma General. En particular, en la Norma para la Mantequilla, las "sales neutralizantes" debían llamarse "regu adores de la acidez".

12, Contenido neto: el Grupo convino en mantener el texto en su formulación actual, es decir:

4.3 Contenido neto

Deberá declararse el contenido neto en peso en unidades del sistema métrico ("Système International"), de conformidad con la sección 4.3 de la Norma General.

El Sr. Zehren (EE.UU.) observó que, en su país, y tal vez en otros, se plantearían problemas, porque la disposición hacía referencia únicamente al sistema métrico,

NOTA; En el Grupo de Expertos sobre Zumos de Frutas se considero que los países donde se exigía la declaración en unidades que no fueran las del sistema métrico podían aceptar la norma con excepciones especificadas.

13. Nombre y dirección: El Grupo modificó el texto que figura en el documento MDS 86/8 (pág. 3, 4.3) suprimiendo la repetición del texto que figura en la Norma General como sigue:

4.3 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección de conformidad con la sección 4.4 de la Norma General.

14. País de origen (fabricación): El Grupo convino en que, por lo que respecta a la mantequilla y, por supuesto, a todas las normas para productos lácteos, a excepción del queso, el texto de la Norma General relativo al "país de origen" era claro y debía adoptarse. Además, la exención aplicable a los alimentos que se vendan en el país de origen ya está incluida en el texto de la Norma General y no hay razón para repetirla. En consecuencia, se propone el texto siguiente:

4.4 País de origen

4.4.1 Deberá declararse el país de origen del alimento, de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General.

14A. Identificación del lote y marcado de la fecha: El Grupo convino en que los textos que figuran en el documento MDS 96/8 eran adecuados.

15. Instrucciones para el uso (sección 4.8 de la Norma General): El Grupo convino en que esa disposición no era necesaria.

16. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes (Sección 5.1 de la Norma General): El Grupo convino en que esa cláusula no era aplicable a la mantequilla ni a la mantequilla de suero,

17. Alimentos irradiados (sección 5.2 de la Norma General): El Grupo convino en que sería conveniente incluir una disposición sobre irradiación para no obstaculizar posibles aplicaciones futuras (por el momento, la mantequilla no se trata con radiación ionizante ni tampoco se prevé que ese tratamiento se utilice en un futuro inmediato)

pero, como existen dudas acerca de las formas de expresión actuales, considero que sería prematuro incluir la disposición de la Norma General.

18. Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios (sección 6 de la Norma General): se acordó que se haría referencia a la disposición de la Norma General; por consiguiente, en el caso de las unidades pequeñas cuya superficie mas amplia sea inferior a 10 cm², las disposiciones de etiquetado se limitan al nombre del alimento, peso neto, nombre y dirección del envasador y país de fabricación.

19. Envases no destinados a la venta al por menor (sección 5 de las Directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las Normas del Codex): El Grupo tomo nota de la definición de "envases no destinados a la venta al por menor", que figura en las directrices, a saber:

"Por envases no destinados a la venta al por menor se entiende cualquier forma de envasado de alimentos no regulada por la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, incluyéndose como tales, aunque no exclusivamente, los siguientes: envases de alimentos destinados a la elaboración industrial posterior, envases de alimentos destinados a ser reenvasados en envases para uso del consumidor, embalajes exteriores para una cantidad de alimentos envasados o preenvasados contenedores de materia prima, para uso en máquinas expendedoras automáticas y contenedores de flete de construcción permanente, diseñados para ser reutilizados y destinados al transporte y manipulación de grandes consignaciones, sin necesidad de efectuar nuevas operaciones intermedias de carga."

Además observó que, en principio, en el caso de los productos suministrados a granel debía facilitarse toda la información exigida para los alimentos preenvasados. Correspondía al Comité determinar qué información debía aparecer en el envase no destinado a la venta al por menor y cual en los documentos que lo acompañaban.

20. El Grupo convino en que los requisitos incluidos en las directrices eran apropiados. Esos requisitos estipulan que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase, aunque los dos últimos podrán sustituirse por una señal de identificación/ a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

21. En relación con el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación (sección 4.7 de la Norma General), el Grupo convino en que se introdujeran disposiciones que permitieran el marcado en el envase o en los documentos que lo acompañaban, dado que con frecuencia el proveedor debía responder a una petición específica del comprador al respecto.

22. El Grupo convino en que el marcado de la fecha debía consistir en la fecha de fabricación (día, mes, año), pero reconoció que esa cuestión podía ser objeto de disputas. En consecuencia, debía pedirse a los gobiernos que dieran su opinión acerca de las alternativas, fecha de fabricación y fecha de duración mínima en relación con envases de mantequilla y mantequilla de suero (y otros productos, véase mas abajo), no destinados a la venta al por menor.

23. El Grupo también convino en señalar a la atención del Comité la dificultad planteada por el texto de la definición de envases no destinados a la venta al por menor, formulada en las directrices (véase el punto 18 *supra*), que se aplica igualmente tanto a los envases de alimentos a granel propiamente dichos como a otros embalajes

exteriores para cantidades determinadas de alimentos envasados o preenvasados. Los requisitos de etiquetado para esos tipos de envases pueden ser con frecuencia bastante diferentes y si la definición estuviera formulada de otra manera sería más fácil redactar las disposiciones correspondientes.

24. Se adoptó el texto siguiente:

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además, de las sesiones 2 y 3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas a ...

en relación con los envases no destinados a la venta al por menor, tal como los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius (véase la página 123 del Manual de Procedimiento, sexta edición).

La información estipulada en las secciones y [la fecha de fabricación (día, mes y año)] deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

Norma A-2 para grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla deshidratado, aceite de mantequilla y grasa de mantequilla (MDS 86/8 y MDS 86/5)

25. Preámbulo: idéntico al párrafo 5 de la Norma A-I.

26. Nombre del alimento: puesto que en la definición (MDS 86/5, cláusula 1) el origen del producto se restringe a la leche de vaca, no es preciso referirse a la leche de otras especies.

27. Se convino en adoptar el texto elaborado para la mantequilla (véase el párrafo 9).

28. Contenido neto, nombre y dirección, país de origen, marcado de la fecha, identificación del lote: se adoptaron los textos para la mantequilla (véanse los párrafos 12, 13, 14 y 14A).

29. Instrucciones para el uso: se acordó añadir una disposición conforme a la cual los productos que contengan antioxidantes deben llevar una identificación en la que se indique que no deben utilizarse para recombinación o reconstitución, a fin de evitar el peligro de que con ellos se alimente a lactantes.

30. Sin embargo, el Grupo convino en pedir al Comité asesoramiento en relación con la exclusión de productos para el consumo directo.

31. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes: no se requiere disposición alguna.

32. Alimentos irradiados: texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 17).

33. Exención de requisitos de etiquetado obligatorios: texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 18).

34. Envases no destinados a la venta al por menor: texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véanse los párrafos 20, 21 y 22).

Norma A-3 para la leche evaporada y la leche evaporada desnatada

35. Título de la norma y nombre del alimento. El título y la disposición relativa al nombre del alimento se ampliaron de conformidad con las decisiones del Comité adoptadas en el marco de/ Tema 9 del programa, referente a la enmienda de la Norma A-3 para hacerla extensiva a la leche evaporada parcialmente desnatada y la leche evaporada de elevado c- tenido de grasa.
36. Productos: re combinados: Se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8.
37. Lista de ingredientes: texto igual al de la Norma para la Mantequilla (véase el párr. 9), con exclusión de la referencia a los fermentos lácticos.
38. La Sra. Burel (Francia) pidió que no se exigiera declarar la adición de estabilizadores porque las dosis añadidas eran distintas a lo largo del año debido a variaciones estacionales de la materia prima. Sin embargo, dado que dichas sustancias pueden considerarse únicamente como aditivos alimentarios {y no coadyuvantes de elaboración) no podía justificarse la exención propuesta.
39. Contenido neto: se mantuvo el primer párrafo (4.3.1), referente a la declaración del contenido neto en peso, en unidades del sistema métrico, pero se suprimió el segundo (4.3.2), referente a la declaración del equivalente en leche de acuerdo con la legislación nacional puesto que, como se trataba de una disposición facultativa, los gobiernos podrían incluirla de todas maneras.
40. Nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha: texto idéntico al de la norma para la mantequilla (véanse los párrs. 13, 14 y 14A).
41. Instrucciones para el uso: el Grupo convino en que no se requería disposición alguna, por ejemplo, referente a la dilución.
42. Etiquetado cuantitativo, alimentos irradiados: no son pertinentes.
43. Contenido de grasa: el Grupo observó que la declaración del contenido de grasa se refería mas bien a la calidad del producto que a su valor nutricional. Por consiguiente, podía establecerse una disposición al respecto, en que no se exija un etiquetado nutricional completo.
44. El Grupo convino en que la disposición sobre la declaración del contenido de grasa debía aplicarse a todos los tipos de leche evaporada, incluida la variedad desnatada.
45. Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios: texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véase el párr. 18).

Norma A-4, leche condensada y leche condensada desnatada

46. Se aplican las decisiones referentes a la leche evaporada (véanse a 45).
47. Contenido de azúcares: el Grupo convino en que no se requería ninguna mención especial, porque la disposición estaba incluida ya en la lista de ingredientes. Por consiguiente, se suprimió dicha disposición.

Norma A-5, leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada y leche en polvo desnatada

48. Denominación del alimento: Al aplicarse la declaración del porcentaje en peso del contenido de grasa desnatada únicamente a la leche en polvo parcialmente desnatada, se suprimió la sección 5.1.4 referente a la leche entera en polvo.
49. Lista de ingredientes: Texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 9), con exclusión de la referencia a los fermentos lácticos.
50. Contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha: texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véanse los párrafos 12, 13, 14 y 14A).
51. Instrucciones para el uso: el Grupo convino en incluir en la disposición una referencia a la sección 4.8 de la Norma General.
52. Exención de los requisitos de etiquetado obligatorios: idéntica a la de la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 18 supra).

Norma A-6, Norma General para el Queso (MDS 86/8 y MDS 86/9, pág. 10)

53. Denominación del alimento: se adoptó el texto que figura en el document MDS 86/8.
54. Declaración del cloruro de sodio: El Grupo estimo que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos probablemente consideraría que los argumentos expuestos por la FIL no eran justificación suficiente para que no se exija la declaración de la sal en la lista de ingredientes. Los consumidores y los médicos ejercían una presión creciente en favor de que se declare el contenido de sal. Los resultados de investigaciones recientes ponían en entredicho el segundo argumento de la FIL. Además, el Grupo consideraba incongruente que no tuviera que declararse la sal en el queso pero sí en la mantequilla.
55. Lista de ingredientes: El Grupo estuvo de acuerdo con la formulación aceptada para la mantequilla (véase 9 supra), con las exenciones siguientes:
"salvo que no será necesario declarar los ingredientes derivados de la leche, ni los fermentos lácticos, el cuajo y las enzimas coagulantes".
56. Contenido neto, nombre y dirección; Texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (12, 13).
57. País de fabricación: El Grupo delibero con cierta extensión sobre la ambigüedad de la expresión "país de origen" y la conveniencia de emplear el texto de la Norma General. Los miembros convinieron en que la nueva formulación debía ser satisfactoria en ambos sentidos, a saber:
"País de fabricación
Deberá declararse el país de fabricación de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General. En particular, todo queso que lleve el nombre de una variedad y no se haya fabricado en el país donde esa variedad se hubiera originado por primera vez, llevara indicado el país de fabricación, incluso cuando se venda en el mercado nacional".
58. Identificación del lote: El Grupo convino en que la declaración debía hacerse de conformidad con la sección 4.6 de la Norma General, salvo en el caso de los quesos

que no van en un recipiente ni están preenvasados, los quesos madurados que han sido cortados, cortados en rebanadas o rallados.

59. Queso de leche recombinada o reconstituida: Se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8.

60. Contenido de grasa {MDS 86/9, pág. 10): Se adoptó la propuesta de la FIL.

61. Marcado de la fecha: Se convino en hacer referencia a la sección 4.7 de la Norma General pero eximir de esa disposición a los quesos enteros que están madurando todavía.

62. Queso a granel: Se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8.

63. Instrucciones para el uso: ninguna.

64. Etiquetado cuantitativo de los ingredientes: al examinar la norma A-8 b), para el "queso fundido" y "queso fundido para untar o extender", el Grupo estuvo de acuerdo en que, cuando en la etiqueta de un producto como el queso fundido se hace referencia al jamón, ello no significa que "se destaque" la presencia del ingrediente en el sentido de la Norma General (sección 5.1.1) y, en consecuencia, no era preciso declararlo. Sin embargo, la declaración de propiedades tales como bajo contenido, por ejemplo, de grasa o sal, sí la haría destacar y por tanto debe declararse.

65. En consecuencia, para los productos respecto de los cuales se hacen declaraciones de propiedades se ha adoptado una formulación que es igualmente aplicable a las normas A-7 para los quesos de suero y a las tres normas, A-8 a, b y c, para quesos fundidos, y preparados a base de quesos fundidos, a saber:

"Cuando corresponda, el etiquetado cuantitativo de los ingredientes se hará de conformidad con la sección 5.1 de la Norma General".

66. Alimentos irradiados: De igual manera que en la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 17).

67. Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios: Lo mismo que para la mantequilla (véase el párrafo 8 supra).

Norma A-7 para los quesos d sueros

68. Denominación del alimento, contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha, instrucciones para el uso, etiquetado cuantitativo, alimentos irradiados, envases no destinados a la venta al por menor: Disposiciones idénticas a las de la norma para la mantequilla (véanse los párrafos 7, 12, 13, 14, 14A, 15, 16, 17, 24 supra).

69. Lista de ingredientes: disposiciones idénticas a las de la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 9 supra), suprimiéndose la mención de los fermentos lácticos.

70. Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios: Ninguna es necesaria.

Norma A-8 a) para queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada

71. Denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha: se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8, salvo que en las exenciones, cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado o suministradas a través

de servicios de abastecimiento de comidas, no se incluirá el nombre del alimento, ni el contenido neto, ni el nombre y la dirección o el país de origen.

72. Sin embargo, el Grupo se vio en bastantes dificultades para formular una disposición -aplicable a las porciones individuales, tales como rebanadas de queso fundido separados por una película transparente y envueltas en una cubierta exterior impresa, o las porciones contenidas en cajas cuyo contenido es uniforme y las porciones están envueltas en papel de aluminio sin etiquetar, pues la etiqueta aparece en la caja. Se propuso el texto siguiente:

"Cuando se trate de porciones individuales de un producto uniforme, no destinadas a la venta por separado pero contenidas en un envase exterior correctamente etiquetado, no se requerirá el etiquetado de las porciones individuales".

El Grupo pide al Comité asesoramiento sobre el etiquetado de esos productos.

73. Envases no destinados a la venta al por menor: Texto idéntico al de la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 24 supra).

Normas A 8 b), Norma General para el "Queso Fundido" y "Queso Fundido para Untar o Extender" y A 8 c), Norma General para Preparados a Base de Queso Fundido "Process(ed) Cheese Food" y "Process(ed) Cheese Spread".

74. Se aplican las decisiones relativas a la Norma 8 a).

Norma A-9 para la nata (crema) para el consumo directo

75. Denominación del producto: Se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8 y, en la sección 5.1.3, la declaración del tratamiento térmico se hizo obligatoria (el texto tiene que decir "deberá" en lugar de "debería"); con respecto a la declaración de la leche que no sea de vaca, el texto tiene que decir "deberá" y no "debería".

76. Contenido de grasa: El Grupo convino en añadir una disposición relativa a la declaración del contenido de grasa.

77. Lista de ingredientes: Se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8 (lista completa).

78. Contenido neto: Se convino en suprimir el requisito de declarar el contenido en peso; por consiguiente, se permite también la declaración en volumen.

79. Nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha, instrucciones para el uso, etiquetado cuantitativo, alimentos irradiados, exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios, envases no destinados a la venta al por menor: Las disposiciones correspondientes son idénticas a las de la Norma para la Mantequilla (véanse los párrafos 13, 14, 14A, 15, 16, 17, 18 y 24 supra).

Norma A-10 para la Nata (crema) en polvo, semi-nata (semi-crema) en polvo y leche en polvo rica en grasa

80. Denominación del producto, contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha, instrucciones para el uso, etiquetado cuantitativo, alimentos irradiados, exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios, envases no destinados a la venta al por menor: las disposiciones respectivas son idénticas a las de la Norma para la Mantequilla (véanse los párrafos 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 24 supra).

81. Lista de ingredientes; se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8 (lista completa).

Norma A-11 a) para el yogur (yoghurt) y el yogur azucarado

82. Denominación del producto: Se adoptó el texto que figura en el documento MDS 86/8 y, en la sección 4-1.1, se hizo obligatoria la designación de yogur sin calificar cuando el producto tuviera un contenido de grasa de leche no inferior al 3,0% m/m (el texto tiene que decir "deberá" en lugar de "debería"); asimismo, en la sección 4.1.3 se hizo obligatoria la declaración de la leche que no fuera de vaca (el texto dirá "deberá" en lugar de "debería").

83. Lista de ingredientes: Tras prolongadas deliberaciones, el Grupo convino en modificar la disposición relativa a la lista completa de ingredientes según el texto adoptado en la Norma para la Mantequilla (véase el párrafo 9 supra), porque las Normas del Comité de la Leche debían ser uniformes a menos que existieran razones fundadas para que no lo fueran.

84. Contenido neto: se convino en permitir la declaración en volumen, suprimiéndose en consecuencia la declaración "en peso".

85. Nombre y dirección, país de origen, marcado de la fecha, identificación del lote, instrucciones para el uso, alimentos irradiados, envases no destinados a la venta al por menor: Las disposiciones correspondientes son idénticas a las de la Norma para la Mantequilla (véanse los párrafos 13, 14, 14A, 15 y 24 supra).

86. Etiquetado cuantitativo de ingredientes: El Grupo convino en incluir una disposición relativa al etiquetado cuantitativo para regular el contenido de grasa del yogur desnatado.

87. Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios: se convino en que no se necesitaba disposición alguna al respecto.

Norma A-II b) para el yogur (yoghurt) aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación

88. El Sr. Mareschi (Francia) puso en entredicho que los productos tratados térmicamente después de la fermentación se incluyeran junto con el yogur aromatizado, argumentando que no eran similares. El Grupo observó que la cuestión no era pertinente a su mandato.

89. Se aplican las decisiones adoptadas en relación con. la Norma A-II a) (véanse los párrafos 82-87 supra).

Non a A-12 para la caseína ácida alimentaria

90. "Aditivos alimentarios": el Grupo examinó la lista de sustancias (ácidos láctido, cítrico, acético, clorhídrico, sulfúrico y fosfórico y suero fermentado con fermentos lácticos) y llegó a la conclusión de que todas ellas eran coadyuvantes de elaboración, por lo que no era necesario declararlas.

91. El Grupo señala a la atención del Comité esa discrepancia terminológica en la práctica actual del Codex y sugiere que en una revisión futura se adopte la expresión "coadyuvantes de elaboración".

92. Denominación del producto, contenido neto, identificación del lote, marcado de la fecha: Se adoptaron los textos que figuran en el documento MDS 86/8.

93. Nombre y dirección, país de origen: El etiquetado correspondiente se hará de conformidad con las disposiciones de la Norma General.

94. Instrucciones para el uso, exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios: No se necesita disposición alguna al respecto.

95. Envases no destinados a la venta al por menor: el Grupo estuvo de acuerdo en que el marcado de la fecha debía referirse a la fecha de fabricación y no a la de duración mínima.

Norma A-13 para los caseinatos alimentarios

96. Se aplican las decisiones adoptadas en relación con la norma A-12 (véanse los párrafos 90-95).

Ghee y Vanaspati

97. El Grupo tomó nota de que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites no se había reunido desde 1982, cuando se celebró el anterior periodo de sesiones del Comité de la Leche, y llegó a la conclusión de que sería conveniente someter el tema a debate general en sesión plenaria, antes de que el asunto se examine en grupos más pequeños,

Precombinación

98. El Grupo convino en señalar a la atención del Comité el hecho de que la Decisión Nº 5, por la que se establece la aplicabilidad del código a los productos recombinados y reconstituidos, no contiene orientación alguna respecto de la proporción de material recombinado o reconstituido que debe contener un producto para que pueda considerarse recombinado y, en consecuencia, etiquetado como tal.

APENDICE VIII

"Coadyuvante de elaboración" es una sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y que se emplea intencional-mente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

APENDICE IX

DECLARACION DE LA DELEGACION DE BELGICA

Nota introductoria

En el presente documento no nos proponemos examinar todos los aspectos sanitarios relacionados con la producción y el comercio de la leche y los productos lácteos, que es necesario observar para entregar al consumidor un producto sano y saludable. Solo queremos señalar a la atención del Comité algunos aspectos.

La calidad de la leche producida se relacionará directamente con la salud del animal, la situación ambiental, dónde y como viven y comen los animales productores de leche, y la calidad de los piensos con que se los alimenta. En la mayor parte de los casos, el tratamiento térmico u otros tratamientos físicos, como la normalización de la grasa, no cambian significativamente la concentración inicial de contaminantes ambientales (compuestos químicos) presentes en la leche cruda.

En el comercio internacional de la leche y los productos lácteos deben observarse no solamente las normas para productos bien definidos sino también los importantes aspectos sanitarios, a saber: requisitos de higiene y niveles máximos para residuos de algunas sustancias químicas; presentaremos una panorámica general de esos aspectos.

1. Higiene y sistemas de certificación de salubridad

Estos aspectos están regulados en cierta medida en las normas individuales del Codex, las especificaciones microbiológicas y algunos códigos de prácticas (véase, por ejemplo, el de la leche en polvo), Con todo, pese a las especificaciones micro-biológicas y códigos de prácticas de higiene ya aplicados por el Codex, algunos países exigen garantías precisas y bien especificadas en forma de certificados de salud. Aun por lo que concierne a los riesgos relativos a la salud de los animales, algunos países insisten en que el certificado asegure que la leche o los productos lácteos importados no están contaminados por ninguna enfermedad animal y que esos productos han sido tratados térmicamente de manera que la leche no plantee ningún problema como fuente de contaminación.

El sistema del Codex no regula los sistemas de certificación, pero durante este período de sesiones se nos ha informado de que de ellos se ocupa la Dirección de Producción y Sanidad Animal, de la FAO.

El Comité, para evitar que se creen graves obstáculos al comercio, tiene que conocer por lo menos los sistemas nacionales de certificación existentes.

2. Contaminantes

De ellos se ocupan diversos Comités del Codex y órganos internacionales.

El Comité sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos debería expresar su preocupación respecto de la posible contaminación de la leche por contaminantes presentes en el medio ambiente, pues es un alimento básico destinado muchas veces a grupos de la población expuestos a grandes riesgos (lactantes, niños, personas de edad).

El Comité debería alentar a los Comités del Codex competentes, por ejemplo, el CCFA, el CCPR, el CCFH y los comités de expertos asesores, como el JECFA y la

JMPR, a que evalúen los datos que se les haya presentado y se fijen límites máximos para residuos internacionalmente aceptables.

Examen general de los contaminantes posiblemente presentes en la leche y los productos lácteos

2.1 Residuos de plaguicidas en la leche

El CCPR está examinando este asunto. La Comisión ha aceptado ya cierto número de LMR y se están examinando otros.

Nos referimos a los LMR publicados en el Volumen XIII. Además, son sumamente útiles los informes del CCPR y las "evaluaciones" de la JMPR.

El Comité debería considerar asimismo en qué forma se han de expresar los plaguicidas liposolubles (plaguicidas organoclorados) presentes en la leche y los productos lácteos, es decir, si referidos al contenido de grasa únicamente o a todo el producto.

Además de fijarse límites máximos para residuos de plaguicidas se recomiendan "límites máximos para residuos extraños" para los residuos de plaguicidas presentes en el medio ambiente.

Por último, el tratamiento directo del ganado con insecticidas, para destruir los parásitos de la piel puede dar lugar a la presencia de residuos en la leche para los cuales sea necesario establecer LMR,

Cuando se fijan LMR se toman en consideración datos toxicológicos y buenas prácticas agrícolas.

2.2 Bifenilos policlorados (BPC)

Pese a que los BPC tienen un origen completamente distinto al de los plaguicidas, el CCPR y la JMPR examinan también los BPC debido a la similitud química de éstos con los plaguicidas organoclorados.

La contaminación de la leche por BPC como resultado del uso industrial de esos compuestos es un hecho bastante corriente en los países industrializados. Debería alentarse a los países a emprender estudios de seguimiento al respecto. La FAO y la OMS han elaborado interesantes sistemas de vigilancia y seguimiento (Programa Conjunto FAO/OMS sobre Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos). En algunos países europeos, por ejemplo, se encuentra un nivel básico permanente de BPC en la leche, que asciende hasta 0,2 ppm de grasa de leche. Se están preparando métodos fiables (ISO/ FIL/AOAC).

2.3 Medicamentos veterinarios

Debería prestarse atención a la posible presencia en la leche de algunos residuos de hormonas, anabolizantes y antibióticos, resultantes ya sea del tratamiento del ganado (tratamiento médico mediante inyecciones o por vía oral) o la adición de esos compuestos a los piensos.

Por ejemplo, el tratamiento de la mastitis con penicilina u otros antibióticos puede dar lugar a la presencia de residuos en la leche. Recientemente se han anunciado casos de administración de cloramfenicol (como antibiótico de amplio espectro) al ganado y en la leche se encontraron residuos de este antibiótico.

La Comisión decidió establecer un nuevo Comité del Codex que se encargara de los problemas relativos a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en los

alimentos de origen animal. En la legislación nacional de algunos países se exige la ausencia de tales residuos. La cuestión es saber si "ausencia" significa "límite de determinación" o algún otro valor. Sería útil contar con métodos fiables y la ISO, la FIL y la AOAC colaborarán para ello.

2.4 Aflatoxinas y otras micotoxinas

Incumbe al Comité ocuparse de los problemas relacionados con la posible presencia de aflatoxina M en la leche o los productos lácteos. El CCFA y el PNUMA están trabajando en el asunto.

Con respecto a la leche, el problema deriva de que los piensos (especialmente el maíz y los maníes) con que se alimenta al ganado lechero están contaminados con mohos de Aspergillus flavus que producen aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂. La micotoxina se transforma en la leche en aflatoxina M₁.

Debe informarse al CCFH de que deben establecerse requisitos de higiene para la torta de maní (no sólo la destinada directamente al consumo humano sino también a la preparación de piensos).

Deberían fijarse límites máximos para residuos de aflatoxinas presentes en los piensos (véanle los reglamentos de la CEE). Por otra parte, el Comité debe estar al corriente de los límites nacionales fijados para residuos de aflatoxina M. Señalamos a la atención del Comité la carta circular CL 1986/30 FA (Comité sobre Aditivos Alimentarios) por la que se pide a los gobiernos que informen al CCFA de los límites nacionales aplicables a la leche,

Se ha observado una diferencia importante entre los límites nacionales más "restrictivos" y los más "liberales" para dicha aflatoxina en la leche.

En consecuencia, le labor emprendida por el CCFA es muy útil y podría ayudar a establecer un límite aceptable de aflatoxina M₁ en la leche, teniendo en cuenta las evaluaciones toxicológicas.

2.5. Metales pesados

Algunas normas para la leche y los productos lácteos ya incluyen límites máximos para ciertos metales pesados. Además de contaminantes ambientales (plomo y cadmio) también pueden hallarse contaminantes resultantes de la elaboración (estaño, cobre).

El seguimiento parece ser la mejor manera de examinar la contaminación de la leche por contaminantes presentes en el medio ambiente.

El CCFA está trabajando en esta materia. El JECFA ha emprendido muchos estudios y ha evaluado un número de metales pesados (véanse también los informes técnicos FAO/OMS).

Debe prestarse especial atención a la ingesta de plomo y cadmio por lactantes y niños. Sabiendo que la leche en polvo es en general el ingrediente básico de la fórmula para alimentos para lactantes, el Comité debería cuidar de que la leche destinada a esa preparación se ajuste a requisitos de alta calidad. (Véase el documento MDS 86/4, (c) Otros asuntos - 18ª reunión del CCFA, párrs. 32-33).

2.6 Radioactividad

El Comité tomará nota de que la leche y los productos lácteos se vieron directamente afectados y no eran confiables después del accidente de Chernobyl. Un número de países ha fijado límites para el I 131 (radionuclido de corta vida). Sin

embargo, en el futuro inmediato deben vigilarse cuidadosamente el CS 134 y el CS 137 presentes en la leche.

El Comité debería expresar su preocupación al respecto y la esperanza de que la FAO y la OMS prepararán documentos que contengan consideraciones generales sobre los niveles de radioactividad presentes en los alimentos, en particular en relación con la leche.

APENDICE X

NORMA DE IDENTIDAD PARA LA LECHE EVAPORADA, LA LECHE EVAPORADA DESNATADA, LA LECHE EVAPORADA PARCIALMENTE DESNATADA Y LA LECHE EVAPORADA DE ELEVADO CONTENIDO DE GRASA (Norma A-3 de la FAO/OMS)

(Versión revisada de la Norma A-3 propuesta por la FIL al Comité FAO/OMS de la leche, en su 21° período de sesiones)

1. DEFINICIONES

- 1.1 Leche evaporada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche.
- 1.2 Leche evaporada desnatada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada.
- 1.3 Leche evaporada parcialmente desnatada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche parcialmente desnatada.
- 1.4 Leche evaporada de elevado contenido de grasa es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche enriquecida con nata (crema).

2. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

2.1 Leche evaporada

- 2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 7,5% m/m
- 2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 17,5% m/m

2.2 Leche evaporada desnatada

- 2.2.1 Contenido máximo de materia grasa de la leche: 1,0% m/m
- 2.2.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 20,0% m/m

2.3 Leche evaporada parcialmente desnatada

- 2.3.1 Contenido de materia grasa de la leche: mas 1,0% y menos de 7,5% m/m
- 2.3.2 Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 17,5% m/m
- 2.3.3 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 20,0% m/m

2.4 Leche evaporada de elevado contenido de grasa

- 2.4.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 15,0% m/m
- 2.4.2 Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 11,5% m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Estabilizadores</u>	<u>Dosis máxima</u>
3.1 Sales sódicas, potásicas y cálcicas de: ácido clorhídrico ácido cítrico ácido carbónico ácido ortofosfórico ácido polifosfórico	2000 mg/kg solos 3000 mg/kg en combinación expresados como sustancias anhidras
3.2 Carragenina	

4. ETIQUETADO

[Se están enmendando las secciones de etiquetado de todas las normas para productos lácteos de conformidad con los párrafos 80 a 94 del informe del 21º período de sesiones del Comité de la Leche. El nuevo texto se someterá a la aprobación de los gobiernos separadamente.]

5. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-I de la FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafos 2 y 4.

5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-7 de la FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa de las leches evaporadas y de las leches condensadas".

5.3 Determinación del extracto seco de la leche, de la nata (crema) y de la leche evaporada (método provisional de referencia) Norma FIL 21A, 1982.

APENDICE XI

NORMA DE IDENTIDAD PARA LA LECHE CONDENSADA, LA LECHE CONDENSADA DESNATADA, LA LECHE CONDENSADA PARCIALMENTE DESNATADA Y LA LECHE CONDENSADA DE ELEVADO CONTENIDO DE GRASA (NORMA A-4 de la FAO/OMS)

(Versión revisada de la Norma A-4 propuesta por la FIL al Comité FAO/OMS de la Leche, en su 21° período de sesiones).

1. DEFINICIONES

- 1.1 Leche condensada es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche, con adición de azúcares.
- 1.2 Leche condensada desnatada es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada, con adición de azúcares.
- 1.3 Leche condensada parcialmente desnatada es un producto obtenido por eliminación parcial de agua únicamente de la leche parcialmente desnatada, con adición de azúcares.
- 1.4 Leche condensada de elevado contenido de grasa es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche enriquecida con nata (crema), con adición de azúcares.

2. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DECALIDAD

2.1 Leche condensada

2.1 Leche condensada

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 8,0% m/m

2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 20,0% m/m

2.2 Leche condensada desnatada

2.2.1 Contenido máximo de materia grasa de la leche: 1,0% m/m

2.2.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 24,0% m/m

2.3 Leche condensada parcialmente desnatada:

2.3.1 Contenido de materia grasa de la leche: más de 1,0% y menos de 8,0% m/m

2.3.2 Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 20,0% m/m

2.3.3 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 24,0% m/m

2.4 Leche condensada de elevado contenido de grasa

2.4.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 16,0% m/m

2.4.2 Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 14,0% m/m

2.5 Contenido de azúcar (nota)

La proporción de azúcar que podrá añadirse a la leche se limitara de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que salvaguarde la calidad de conservación del producto y á un valor máximo superado el cual pueda producirse la cristalización del azúcar. Cuando se utilice sacarosa la cantidad añadida deberá ser tal que $(LO \times \% \text{ de sacarosa}) / (\% \text{ sacarosa más agua})$ oscile entre 60,5% y 64,5%.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Estabilizadores

Sales sódicas, potásicas y clásicas de:

ácido clorhídrico

ácido cítrico

ácido carbónico

ácido ortofosfórico

ácido polifosfórico

Dosis máxima

2000 mg/kg solos

3000 mg/kg en combinación
expresados como sustancias
anhidras

4. ETIQUETADO

[Se están enmendando las secciones de etiquetado de todas las normas para productos lácteos de conformidad con los párrafos 80 a 94 del informe del 21º período de sesiones del Comité de la Leche. El nuevo texto se someterá a la aprobación de los gobiernos separadamente.]

5. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-I de la FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafos 2 y 4.

5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-7 de la FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa de las leches evaporadas y de las leches condensadas".

5.3 Determinación del contenido de sacarosa: de acuerdo con la Norma B-14 de FAO/OMS, "Determinación polarimétrica del contenido de sacarosa de la leche condensada".

5.4 Determinación del contenido total de extracto seco da la leche condensada (método de referencia) Norma FIL 15A, 1982.

APENDICE XII

PROYECTO DE NORMA DE IDENTIDAD PARA LA CASEINA DE CUAJO COMESTIBLE (NORMA A-14)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los productos de caseína comestible desecados, producidos con leche de vaca según se describe en la sección 2. Comprende dos calidades: A y B, que difieren en cuanto al contenido de proteínas y los constituyentes no proteínicos derivados de la leche.

2. DESCRIPCION

La caseína de cuajo comestible es el producto que se obtiene después de lavar y secar el coágulo remanente después de separar el suero de la leche desnatada coagulada mediante cuajo u otras enzimas coagulantes.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

Leche desnatada

3.2 Composición

	<u>Calidad A</u>	<u>Calidad B</u>
3.2.1 Proteínas (N total x 6,38) % mínimo en el extracto seco	88	84
3.2.2 Grasa de la leche, % máximo en el extracto seco	1,5	2,0
3.2.3 Cenizas, % mínimo en el extracto seco	7,0	7,0
3.2.4 Lactosa, % máximo en el extracto seco	0,5	-
3.2.5 Humedad, % máximo	12,0	12,0

3.3 Factores de calidad

3.3.1 Aspecto físico: color cremoso entre blanco y pálido; cuando esté desmenuzado, no deberá contener grumos que no se deshagan con una ligera presión.

3.3.2 Partículas quemadas y materias extrañas: 15 mg/25 g como máximo.

3.3.3 Sabor y olor: Calidad A: debe ser natural y sin sabores ni aromas desagradables. Calidad B: no podrá contener sino ligeros sabores y aromas extraños, y deberá estar exento de sabores y aromas desagradables.

NORMAS DE LA FIL
(mientras no se indique lo contrario)

		50A: 1980 - Leche y productos lácteos -Directrices para las técnicas de muestreo
8.2	Proteínas:	92: 1979 - Caseínas y caseinatos - Determinación del contenido de proteína
8.3	Grasa de la leche:	En preparación
3.4	Cenizas:	90: 1979 - Caseínas y caseinatos de cuajo - Determinación de cenizas.
8.5	Lactosa:	106: 1982 - Caseínas y caseinatos - Contenido de lactosa.
8.6	Humedad:	78B: 1980 - Caseínas y caseinatos - Determinación del contenido de agua.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Cuajo u otras enzimas coagulantes análogas e idóneas

5. CONTAMINANTES

5.1	Cobre	máximo	5 mg/kg
5.2	Plomo	máximo	2 mg/kg
5.3	Hierro	máximo	20 mg/kg

6. HIGIENE

6.1 La caseína de cuajo comestible debe estar fabricada de conformidad con el "General Code of Hygiene Practice for the Dairy Industry" (Documento 123: 1980 de la FIL).

6.2 La leche desnatada o el coágulo, deberán estar debidamente tratados para reducir al mínimo posibles riesgos para la salud, que deriven de microorganismos patógenos relacionados con la leche y/o para ajustarse a cualesquiera criterios microbiológicos específicos.

6.3 El equipo y los aparatos para la fabricación de caseína de cuajo comestible deberán ser preferentemente de acero inoxidable u otro material no contaminante idóneo.

7. ETIQUETADO

7.1 Los productos deberán estar en general etiquetados de conformidad con las "Directrices Recomendadas para el Etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor" (en preparación) de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarias.

7.2 En la descripción deberá incluirse lo siguiente:

7.2.1 El nombre del producto: "caseína de cuajo comestible" o "caseína de cuajo, comestible".

7.2.2 Calidad: "Calidad A" o "Calidad B".

8. METODOS ANALITICOS

NORMAS DE LA FIL (mientras no se indique lo contrario)

- | | | |
|------|---------------------|--|
| 8.1 | Toma de muestras | 113: 1982 - Leche y productos lácteos - Toma de muestras - Plan de toma de muestras por atributos. |
| 8.7 | Partículas quemadas | 107: 1982 - Caseínas y caseinatos - Contenido de partículas quemadas |
| 8.8 | Cobre: | 76A: 1980 - Leche y productos lácteos -Determinación del contenido de cobre |
| 8.9 | Plomo: | Método de la FIL en preparación |
| 8.10 | Hierro: | 103: 1981 - Leche y productos lácteos -Determinación del contenido de hierro |

9. CRITERIOS MICROBIOLOGICOS ORIENTATIVOS

Véase Addendum 1 al documento 123 (1980) de la FIL, General Code of Hygienic Practice for the Dairy Industry (véase D - Doc. 108).

PROYECTO DE NORMA A-15 PARA EL SUERO DULCE EN POLVO Y SUERO ACIDO EN POLVO LE CALIDAD ALIMENTARIA

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los sueros en polvo de calidad alimentaria derivados de la leche de vaca. La norma no se aplica a los sueros en polvo preparados con sueros neutralizados o demineralizados.

2. DEFINICIONES

2.1 Los sueros en polvo se preparan mediante secado por atomización o rodillos del suero dulce o ácido del que se ha extraído la mayor parte de la grasa de la leche.

2.2 El suero es el líquido que se separa de la cuajada después de la coagulación de la leche, la nata, la leche desnatada o el suero de mantequilla en la fabricación de quesos, caseínas o productos análogos.

2.3 El suero dulce se obtiene después de la coagulación principalmente con enzimas del tipo contenido en el cuajo.

2.4 El suero ácido se obtiene después de la coagulación principalmente con ácidos de los tipos utilizados para la fabricación de caseína ácida comestible, o queso fresco.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

Suero dulce o ácido de calidad alimentaria derivado de la leche de vaca

3.2 Ingrediente facultativo

Lactosa de semillas como coadyuvante de elaboración para la fabricación de suero en polvo pre-cristalizado (no higroscópico).

3.3 Composición

	<u>Suero dulce en</u> <u>polvo</u>	<u>Suero ácido en</u> <u>polvo</u>
3.3.1 Lactosa (anhidra), % mínimo	61,7	57,0
3.3.2 Proteínas (N total x 6,38), % mínimo	11	10
3.3.3 Grasas, % máximo	2	2
3.3.4 Humedad "libre", % máximo	4,5	4,5
3.3.5 Cenizas, % máximo	9,5	15,0
3.3.6 pH (en solución al 10%)	5,6 (mínimo)	5,1 (máximo)

3.4 Factores de calidad

3.4.1 Aspecto físico: Color uniforme que corresponda al del suero del cual se ha formado el polvo. Deberá estar exento de grumos que no se deshagan sometidos a una presión moderada.

3.4.2 Sabor y olor: Deberá estar exento de sabores y olores extraños

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Aditivos transferidos como consecuencia de su uso en dosis permitidas en la fabricación de queso, caseína comestible y productos análogos.

4.2 Antiespumantes de-calidad alimentaria utilizados como coadyuvantes de elaboración.

4.3 Acido de calidad alimentaria utilizado como coadyuvante de elaboración para evitar la adherencia a los rodillos en la fabricación de polvos mediante secado por rodillos, en cantidades que se ajusten a las buenas prácticas de fabricación.

4.4 Agentes fluidificantes de calidad alimentaria

5. CONTAMINANTES

		Dosis máxima mg/kg
5.1	Cobre	5
5.2	Plomo	2
5.3	Hierro secado por atomización	20
	secado por rodillos	50

6. HIGIENE

6.1 El suero en polvo de calidad alimentaria deberá estar fabricado de conformidad con el "General Code of Hygienic Practice for the Dairy Industry" (Documento de la FIL 123: 1980).

6.2 El suero deberá estar sometido a un tratamiento térmico suficiente para reducir al mínimo posibles riesgos para la salud que deriven de microorganismos patógenos relacionados con la leche y/o para ajustarse a cualesquiera criterios microbiológicos específicos.

6.3 El equipo y los aparatos para la fabricación de suero en polvo de calidad alimentaria deberán ser preferentemente de acero inoxidable u otro material no contaminante idóneo.

7. ETIQUETADO

7.1 Los productos deberán estar en general etiquetados de acuerdo con las "Directrices Recomendadas para el Etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor" (en preparación) de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.

7.2 En la descripción deberá incluirse lo siguiente:

7.2.1 El nombre del producto: "Suero dulce en polvo de calidad alimentaria" o "suero ácido en polvo de calidad alimentaria".

7.2.2 Tipo de secado: secado en rodillos o secado por atomización.

7.2.3 En su caso, deberá declararse la presencia de antiespumantes y agentes fluidificantes.

8. MUESTREO Y MÉTODOS DE ANALISIS

Normas

- | | | |
|------|-----------------|--|
| 8.1 | Muestreo | FIL 113: 1982 - Leche y productos lácteos - Muestreo -Plan de toma de muestras por atributos.
50A: 1980 - Leche y productos lácteos - Guía para las técnicas de muestreo. |
| 8.2 | Lactosa | FIL 79: 1977- Determinación de la lactosa en presencia de sustancias reductoras. |
| 8.3 | Proteínas | FIL 92: 1979 - Caseína y caseinatos - Determinación del contenido de proteínas. |
| 8.4 | Grasas | FIL 9A: 1969 - Determinación del contenido de grasas de la leche en polvo. |
| 8.5 | Humedad "libre" | FIL 58: 1970 - Determinación del contenido de extracto seco del queso de suero. |
| 8.6 | Cenizas | FIL 90: 1979 - Caseína y caseinatos de cuajo - Determinación d< cenizas. |
| 8.7 | pH | FIL 115: 1982 - Caseínas y caseinatos - Determinación del pH. Método de referencia. |
| 8.8 | Cobre | FIL 76A: 1980 - Determinación del contenido de cobre. |
| 8.9 | Plomo | FIL, Método en preparation. |
| 8.10 | Hierro | FIL 103: 1981 - Determinación del contenido de hierro. |

9. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS

General Code of Hygienic Practice for the Dairy Industry. Documento 123: 1980, Addendum 1: 1983 (véase D-Doc. 108).

Nota.-

Aunque los polvos pueden contener tanto lactosa anhidra como lactosa mono-hidrato, en la sección 3.3.1, el contenido de lactosa se expresa como lactosa anhidra.

Nota.-

100 partes de lactosa monohidrato contienen 95 partes de lactosa a hidra.

APENDICE XIV

PROYECTO DE NORMA A-16 PARA EMULSIONES LACTEAS PARA UNTAR, POBRES EN GRASA

1. AMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplicará a cualquier producto preenvasado destinado al consumo directo que se ajuste a las disposiciones que en ella se establecen.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Por emulsión láctea pobre en grasa se entiende un alimento para untar en forma de emulsión, principalmente del tipo agua/aceite, que contenga agua y grasa, derivada esta última exclusivamente de la leche y presente en una proporción no inferior al 39 por ciento m/m si superior al 41 por ciento m/m.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 A menos que en la etiqueta se especifique otra cosa, la grasa de leche debe derivar de leche de vaca.

2.2.2 Se entiende por preenvasado el producto envasado o preparado previamente, listo para la venta al por menor en un recipiente o envase.

2.2.3 Se entiende por lote una cantidad de alimento fabricado en condiciones esencialmente idénticas; todos los envases que contengan alimentos de un mismo lote deben llevar una marca que permita identificar la(s) fuente(s) de materia(s) prima(s), las condiciones de fabricación y la fecha de su último envasado.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD 3.1

3.1 Materias primas

3.1.1 Leche y/o productos lácteos y/o agua

3.1.2 La grasa de leche se habrá sometido únicamente a procedimientos físicos de modificación; por consiguiente, se excluye el uso de coadyuvantes de elaboración. Cuando se haya fraccionado, el fraccionamiento deberá haberse hecho únicamente en seco.

3.1.3 El contenido de grasa no será inferior al 39% m/m ni superior al 41% m/m.

3.1.4 El contenido de agua, determinado mediante la pérdida de masa por desecación, no será superior al 48% m/m.

3.1.5 El contenido de proteínas lácteas comestibles no será inferior al 3,0%.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

3.2.1 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

3.2.2 Vitaminas

Las dosis máxima y mínima de vitaminas deberán fijarse conforme a la legislación de cada país.

3.2.3	Cloruro de sodio		
3.2.4	Azúcares		
3.2.5	Gelatina		
3.2.6	Almidones naturales		
4.	ADITIVOS ALIMENTARIOS		
4.1	Colorantes	Dosis máxima	
4.1.1	Beta-Caroteno	25 mg/kg	
4.1.2	Extractos de bija	20 mg/kg (calculados como total de bixina o norbixina)	
4.2	Aromas		
4.2.1	Aromas y sustancias aromatizantes naturales de mantequilla y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales, conforme a la definición del Codex Alimentarius (véase Codex Guide to the Safe Use of Food Additives (CAC/FAL 5-1979))		Limitada por BPF
4.3	Emulsionantes		
4.3.1	Lecitinas		Limitada por BPF
4.3.2	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		Limitada por BPF
4.4	Espesantes		
4.4.1	Pectina		
4.4.2	Agar-Agar		
4.4.3	Carragenina		
4.4.4	Goma guar		
4.4.5	Goma de algarrobo		
4.4.6	Goma xanthan (*)		10 g/kg solos o combinados
4.4.7	Metilcelulosa		
4.4.8	Carboximetilcelulosa y sus sales sódicas		
4.4.9	Alginatos de sodio, potasio, calcio y amonio		
4.4.10	Alginato de propilenglicol		
4.5	Sustancias conservadoras		
4.5.1	Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	2500 mg/kg	
4.5.2	Acido benzoico y sus sales de sodio y potasio	1000 mg/kg	

Si se usan combinados, la dosis no deberá exceder de 2500 mg/kg y, en ella, la parte correspondiente al ácido benzoico no deberá exceder de 1000 mg/kg

4.6 Agentes correctores del pH

4.6.1	Acido láctico	y sus sales de calcio, potasio y sodio	Limitada por BPF
4.6.2	Acido cítrico		
4.6.3	Hidrogenocarbonato sódico		
4.6.4	Carbonato sódico		
4.6.5	Hidróxido sódico		
4.6.6	Monofosfatos de sodio (ortofosfatos)		

5. CONTAMINANTES

5.1	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
5.2	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
5.3	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
5.4	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969). También se hace referencia al Código General de Prácticas de Higiene para la producción de leche, de la FIL (A-Doc 63/1) y al Código General de Prácticas de Higiene para la industria lechera de la FIL (Documento 178 de la FIL).

7. ENVASADO

Las emulsiones lácteas para untar, pobres en grasa, cuando se vendan al por menor, deberán estar preenvasadas y podrán venderse en paquetes de cualquier forma.

8. ETIQUETADO

[Se están enmendando las secciones de etiquetado de todas las normas para productos lácteos de conformidad con los párrafos 80 a 94 del informe del 21° período de sesiones del Comité de la Leche. El nuevo texto se someterá a la aprobación de los gobiernos separadamente.]

9. METODOS DE ANALISIS (sujetos al examen de la FIL, la ISO y la AOAC)

- 9.1 Determinación del contenido de grasa de leche
- 9.2 Determinación de la pérdida de masa por desecación
- 9.3 Determinación del contenido de vitamina
- 9.4 Determinación del contenido de vitamina D
- 9.5 Determinación del contenido de vitamina E
- 9.6 Determinación del contenido de cloruro de sodio
- 9.7 Determinación del hierro
- 9.8 Determinación del cobre
- 9.9 Determinación del plomo

9.10 Determinación del arsénico

9.11 Determinación de los aditivos

10. METODOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS

FIL/ISO/AOAC, Leche y Productos Lácteos, Guía para las técnicas de toma de muestras.

APENDICE XV

REVISION DE LA NORMA FAO/OMS A-2 APLICABLE A PRODUCTOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA GRASA DE LA LECHE

- SECCION A -

NORMA PARA (i) GRASA DE LECHE ANHIDRA, (ii) ACEITE DE MANTEQUILLA DESHIDRATADO Y (iii) ACEITE DE MANTEQUILLA

1. DEFINICIONES

Grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla deshidratado y aceite de mantequilla son productos exclusivamente obtenidos a partir de leche, nata (crema) o mantequilla de vaca mediante procesos por los que se elimina prácticamente la totalidad del contenido de agua y de extracto seco magro.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Grasa de leche anhidra

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,8% m/m.

2.1.2 Contenido máximo de agua: 0,1 % m/m.

2.1.3 Contenido máximo de ácidos grasos libres: 0,3 % m/m, expresados como ácido oleico.

2.1.4 Índice máximo de peróxido: 0,3 miliequivalentes de oxígeno por kg de grasa.

2.1.5 Contenido máximo de cobre: 0,05 mg/kg.

2.1.6 Contenido máximo de hierro: 0,2 mg/kg,

2.1.7 Contenido máximo de oxígeno disuelto: 10 mg/kg de grasa,

2.1.8 Gusto y olor, después de haber calentado una muestra a 40-45°C: conforme a los requisitos de mercado.

2.1.9 Textura, según la temperatura: de gránulos suaves y finos a líquida.

2.2 Aceite de mantequilla deshidratado

2.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la lech. : 99,8% m/m.

2.2.2 Contenido máximo de agua: 0,1% m/m.

2.2.3 Contenido máximo de ácidos grasos libres: 0,3= m/m, expresado como ácido oleico.

2.2.4 Índice máximo de peróxido: 0,3 miliequivalentes de oxígeno por kg de grasa.

2.2.5 Contenido máximo de cobre: 0,05 mg/kg.

2.2.6 Contenido máximo de hierro: 0,2 mg/kg.

2.2.7 Gusto y olor, después de haber calentado una muestra a 40-45°C: conforme a los requisitos de mercado.

2.2.8 Textura, según la temperatura: de gránulos suaves y finos a líquida.

2.3 Aceite de mantequilla

2.3.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,6% m/m.

- 2.3.2 Contenido máximo de agua: 0,3% m/m.
- 2.3.3 Contenido máximo de ácidos grasos libres: 0,4% m/m, expresado como ácido oleico.
- 2.3.4 Índice máximo de peróxido: 0,8 miliequivalentes de oxígeno por kg de grasa.
- 2.3.5 Contenido máximo de cobre: 0,05 mg/kg.
- 2.3.6 Contenido máximo de hierro: 0,2 mg/kg.
- 2.3.7 Gusto y olor, después de haber calentado una muestra a 40-45°C: conforme a los requisitos del mercado.
- 2.3.8 Textura, según la temperatura: de gránulos suaves y finos a líquida.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Grasa de leche anhidra

Gas inerte que se insufla en los recipientes de cerrado hermético antes, durante y después de su llenado con el producto. No se acepta el uso de dióxido de carbono con este propósito.

3.2 Aceite de mantequilla deshidratado y aceite de mantequilla

3.2.1 Antioxidantes

Cualquier combinación de los siguientes compuestos.

	<u>Dosis máxima</u>
Galato de propilo	200 mg/kg pero los galatos no deben pasar de 100 mg/kg
Galato de octilo	
Galato de dodecilo	
Palmitato de ascorbilo	
Hidroxianisol butilado (HAB)	
Hidroxitolueno butilado (HTB)	

- 3.2.2 Gas inerte que se insufla en los recipientes de cerrado hermético antes, durante y después de su llenado con el producto. No se acepta el uso de bióxido de carbono con este propósito.

4. ETIQUETADO

[Se están enmendando las secciones de etiquetado de todas las normas para productos lácteos de conformidad con los párrafos 80 a 94 del informe del 21° período de sesiones del Comité, de la Leche. El nuevo texto se someterá a la aprobación de los gobiernos separadamente.]

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRASY ANALISIS

- 5.1 Toma de muestras: De acuerdo con la norma provisional 50A de la Federación Internacional de Lechería:1980 (ISO/DIS 770): "Milk and Milk Products - Guide to Sampling Techniques".
- 5.2 Determinación del contenido de ácidos grasos libres, expresado como ácido oleico: de acuerdo con la norma B4 FAO/OMS "Determinación del índice de acidez de la materia grasa en la mantequilla". El contenido de ácidos grasos libres se puede calcular multiplicando el índice de acidez por 0,282.

- 5.3 Determinación del índice de peróxido: de acuerdo con el método descrito en el informe de la 19ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, páginas 99-101 (norma IDF 74: 1974 = ISO 3976).
- 5.4 Detección de la grasa vegetal: Ya sea de acuerdo con el método normalizado FAO/OMS B-16 "Grasa de la leche-detección de grasa vegetal por el ensayo de acetato de fitosteril" o con el método normalizado FAO/OMS B-17 "Grasa de la leche - detección de la grasa vegetal por cromatografía gas-líquido de esteroides (método de referencia)".
- 5.5 Determinación del contenido de cobre: De acuerdo con la norma 76A de la Federación Internacional de Lechería: 1980 "Milk and milk products - Determination of copper content - Photometric reference method" = ISO 5738.
- 5.6 Determinación del contenido de hierro: De acuerdo con la norma provisional 103 de la Federación Internacional de Lechería: 1981 "Milk and milk products - Determination of iron content - Photometric reference method" = ISO 6732.
- 5.7 Determinación del contenido de oxígeno disuelto: De acuerdo con la norma de la Federación Internacional de Lechería(= ISO ...)*.
- * En preparación.
- 5.8 Determinación del contenido de agua: De acuerdo con la norma 23 de la Federación Internacional de Lechería: 1964 "Determination of the water content of butteroil by the Karl Fisher method".
- 5.9 Determinación del contenido de grasa: De acuerdo con la norma 24 de la Federación Internacional de Lechería: 1964 "Determination of the fat content of butteroil".

NORMA PARA EL GHEE

1. DEFINICION

El ghee es un producto obtenido exclusivamente de la leche y/o de productos lácteos enriquecidos con grasa, provenientes de diversas especies animales y elaborados mediante un proceso por el que se elimina casi completamente el contenido de agua y de extracto seco magro y se da al producto un sabor y una textura característicos.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

- 2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,6% m/m.
- 2.2 Contenido máximo de agua: 0,3% m/m.
- 2.3 Gusto y olor, después de haber calentado una muestra a 40 - 45°C: conforme a los requisitos del mercado.
- 2.4 Textura, según la temperatura: de gránulos suaves y finos a líquida.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Antioxidantes

3.1 Antioxidantes

Cualquier combinación de los siguientes compuestos:

Galato de propilo

Galato de octilo

Galato de dodecilo

Palmitado de ascorbilo

Hidroxianisol butilado (HAB)

Hidroxitolueno butilado (HTB)

Dosis máxima

200 mg/kg pero los galatos no deben pasar de 100 mg/kg

- 3.2 Gas inerte que se insufla en los recipientes de cerrado hermético antes, durante y después de su llenado con el producto. No se acepta el uso de dióxido de carbono con este propósito.

4. ETIQUETADO

[Se están enmendando las secciones de etiquetado de todas las normas para productos lácteos de conformidad con los párrafos 80 a 94 del informe del 21º período de sesiones del Comité, de la Leche. El nuevo texto se someterá a la aprobación de los gobiernos separadamente.]

5. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

- 5.1 Toma de muestras: Conforme a la norma provisional 50A de la Federación Internacional de Lechería: 1980 (ISO/DIS 707): "Milk and Milk Products - Guide to Sampling Techniques".
- 5.2 Detección de la grasa vegetal: Conforme a uno de los siguientes métodos normalizados: FAO/OMS B16 "Grasa de la leche - detección de la grasa vegetal por el ensayo de acetato de fitosteril" o FAO/OMS B17 "Grasa de la leche -

detección de la grasa vegetal por cromatografía gas-líquido de esteroides (método de referencia)".

- 5.3 Determinación del contenido de agua: De acuerdo con la norma 23 de la Federación Internacional de Lechería: 1964 "Determination of the water content of butteroil by the Karl Fisher method".
- 5.4 Determinación del contenido de materia grasa: De acuerdo con la norma 24 de la Federación Internacional de Lechería: 1964 "Determination of the fat content of butteroil".

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

Comité mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos

Informe de la 2^a reunión (Roma, 2-6 de junio de 1986)

Aceptación de normas internacionales individuales para quesos: Corrigendum a la aceptación de Noruega

NORUEGA *ACEPTACIONES (PROCEDIMIENTO DEL CODEX ALIMENTARIUS)*

- A-1 Mantequilla. Aceptación con excepción especificada
- A-2 Aceite de mantequilla, etc. Aceptación con excepción especificada
- A-3 Leche evaporada. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-4 Leche condensada. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-5 Leche en polvo. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-6 Queso. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-7 Queso de suero. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-8 (a) (b) (c) Queso fundido. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-9 Nata (crema). (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-10 Nata en polvo. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-11(a)(b) Yogur. (Ninguna decisión hasta ahora)
- A-12 Caseína ácida alimentaria. Libre distribución
- A-13 Caseinato alimentario. Libre distribución
- C-1 Cheddar. Aceptación con excepción especificada
- C-2 Danablu. Libre distribución
- C-3 Danbo. Libre distribución
- C-4 Edam. (Ninguna decisión hasta ahora)
- C-5 Gouda. Libre distribución
- C-6 Havarti. Libre distribución
- C-7 Samsøe. Libre distribución
- C-8 Cheshire. Libre distribución
- C-9 Emmentaler. Libre distribución con condición especificada
- C-10 Gruyere. Libre distribución
- C-11 Tilsiter. Aceptación con excepción especificada
- C-12 Limburger. Libre distribución con condición especificada
- C-13 St. Paulin. (Ninguna decisión hasta ahora)
- C-14 Svecia. Libre distribución
- C-15 Provolone. Libre distribución con condición especificada
- C-16 Cottage. Libre distribución con condición especificada
- C-17 Butterkäse. Libre distribución con condición especificada

C-18	Coulommiers. Libre distribución
C-19	Gudbrandsdalsost. Aceptación completa
C-20	Harzer Käse. Libre distribución con condición especificada
C-21	Herregårdsost. Libre distribución
C-22	Hushållsost. Libre distribución
C-2 3	Noruegia. Aceptación completa
C-24	Maribo. Libre distribución
C-25	Fynbo. Libre distribución
C-26	Esrom. Libre distribución
C-27	Romadur. Libre distribución con condición especificada
C-28	Amsterdam. Libre distribución
C-29	Leidse. Libre distribución
C-30	Friese. Libre distribución
C-31	Queso de crema. (Ninguna decisión hasta ahora)
C-32	Queso de veta azul. (Ninguna decisión hasta ahora)
C-33	Camembert. (Ninguna decisión hasta ahora)
C-34	Brie. (Ninguna decisión hasta ahora)
C-35	Queso duro para rallar. (Ninguna decisión hasta ahora)

Se han publicado en esta misma serie los siguientes informes sobre las reuniones anteriores:

Primer período de sesiones, Roma, 8-12 de septiembre de 1958
(Informe de la Reunión N° 1958/15)

Segundo período de sesiones, Roma, 13-17 de abril de 1959
(Informe de la Reunión N° 1959/AN-2)

Tercer período de sesiones, Roma, 22-26 de febrero de 1960
(Informe de la Reunión N° AN 1960/2)

Cuarto período de sesiones, Roma, 6-10 de marzo de 1961
(Informe de la Reunión N° 1961/3)

Quinto período de sesiones, Roma, 2-6 de abril de 1962
(Informe de la Reunión N° AN 1962/3)

Sexto período de sesiones, Roma, 17-21 de junio de 1963
(Informe de la Reunión N° 1963/5)

Séptimo período de sesiones, Roma, 4-8 de mayo de 1964
(Informe de la Reunión N° AN 1964/4)

Octavo período de sesiones, Roma, 24-29 de mayo de 1965
(Informe de la Reunión N° AN 1965/3)

Noveno período de sesiones, Roma, 20-25 de junio de 1966
(SP-10/105-9°)

Décimo período de sesiones, Roma, 25-31 de agosto de 1967
(SP-10/105-10°)

Undécimo período de sesiones, Roma, 10-15 de junio de 1968
(Cx 5/70-11°)

Duodécimo período de sesiones, Roma, 7-12 de julio de 1969
(Cx 5/70-12°)

Decimotercer período de sesiones, Roma, 15-20 de junio de 1970
(Cx 5/70-13°)

Decimocuarto período de sesiones, Roma, 6-11 de septiembre de 1971
(Cx 5/70-14°)

Decimoquinto período de sesiones, Roma, 25-30 de septiembre de 1972
(Cx 5/70-15°)

Decimosexto período de sesiones, Roma, 10-15 de septiembre de 1973
(CX 5/70-16°)

Decimoséptimo período de sesiones, Roma, 14-19 de abril de 1975
(Cx 5/70-17°)

Decimooctavo período de sesiones, Roma, 13-18 de septiembre de 1976
(Cx 5/70-18°)

Decimonoveno período de sesiones, Roma, 12-17 de junio de 1978
(Cx 5/70-19°)

Vigésimo período de sesiones, Roma, 26-30 de abril de 1982
(Cx 5/70-20°)

**CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS
LACTEOS:**

Primera edición	1960
Segunda edición	1961
Tercera edición	1962
Cuarta edición	1963
Quinta edición	1966
Sexta edición	1968
Séptima edición	1973
Octava edición 1	1984

1 Publicada en el Volumen XVI del Codex Alimentarius

Publicado por la Secretaría del
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma

Ref. N° Cx 5/70, 21° período de sesiones, junio de 1986.