

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 10/33/11

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*33º Período de Sesiones
Ginebra, Suiza, 5 de julio-9 de julio de 2010*

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

Auckland, Nueva Zelanda
1-5 de febrero de 2010

NOTA: El presente informe contiene la Circular del Codex CL 2010/4-MMP

ÍNDICE

Resumen y conclusiones.....	página v
Siglas	página vii
Informe de la 9ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 14
Párrafos	
Introducción.....	1 - 2
Aprobación del programa (Tema 1 del Programa)	3 - 7
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y Otros Comités del Codex y Grupos de Acción (Tema 2 del Programa)	8 – 25
Proyecto de Enmienda a la <i>Norma</i> del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-1003) referente a las bebidas a base de leche fermentada (Tema 3 del Programa)	26-39
Informe del grupo de trabajo presencial referente al anteproyecto de Norma para el queso fundido (Tema 4 del Programa)	40-42
Niveles máximos para los extractos de anato en las Normas del Codex para la leche y los productos lácteos (respuestas a CL 2008/2-MMP, Parte B)43-44 (Tema 5 del Programa)	43-44
Otros asuntos y Trabajos futuros (Tema 6 el Programa) Informe del grupo de trabajo FIL/ISO sobre Métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos (Tema 6a del Programa).....	45-62
Incoherencias en la presentación de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en las Normas del Codex para la leche y los productos lácteos (Tema 6 b del Programa).....	63-76
Coherencia entre el <i>Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos</i> (CAC/GL 67-2008) y el <i>Modelo Genérico para un Certificado Oficial</i> (Anexo a las <i>Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Certificados Oficiales Genéricos del Codex</i> (CAC/GL 38-2001)) (Tema 6c del Programa).....	77-95
Otros asuntos	96-109
Lugar y Fecha de la Próxima Reunión (Tema 7 del Programa)	110-11

Apéndices

Apéndice I:	Lista de Participantes	página 16
Apéndice II:	Proyecto de Enmienda a la <i>Norma</i> del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-1003) referente a las bebidas a base de leche fermentada	página 28
Apéndice III:	Lista actualizada de métodos de análisis y muestreo en las Normas del Codex para la leche y los productos lácteos	página 31
Apéndice IV:	Lista revisada de aditivos alimentarios en las Normas para la leche y los productos lácteos	página 42
Apéndice V:	<i>Modelo revisado de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos del Codex (CAC/GL 67-2008)</i>	página 71

RESUMEN Y CONCLUSIONES

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

Temas para la Comisión del Codex Alimentarius**Temas para adopción/aprobación****Proyectos y Anteproyectos de norma y textos afines en el Trámite 8 y 5/8 del Procedimiento**

El Comité acordó remitir a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, para su aprobación en el Trámite 8 el proyecto de Enmienda a la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), referente a las bebidas a base de leches fermentadas (véase párrafo 39 y Apéndice II)

Otros temas para adopción

El Comité acordó remitir a la Comisión, para su adopción :

- Lista actualizada de Métodos de análisis y muestreo en las Normas del Codex para la leche y los productos lácteos (véase párrafo 62 y Apéndice III);
- Lista revisada de aditivos alimentarios en las Normas del Codex para la leche y los productos lácteos (véase párrafo 74 y Apéndice IV);
- *Modelo revisado de Certificado de Exportación para la Leche y los productos lácteos* (CAC/GL 67-2008) (véase párrafo 95 y Apéndice V);
- Revisión a la sección referente a contaminantes en las Normas para la leche y los productos lácteos (véase párrafo 105).

Revocación

El Comité acordó recomendar a la Comisión la revocación de las normas siguientes:

- *Norma general para el queso fundido y el Queso fundido para untar* (CODEX STAN 286-1978);
- *Norma general para los preparados a base de queso fundido “process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread* (CODEX STAN 287-1978); y
- *Norma general para el queso fundido para untar de una variedad denominada* (CODEX STAN 285-1978) (véase párrafo 41).

Aplazamiento de los trabajos

El Comité acordó aplazar el trabajo relativo al anteproyecto de Norma para el queso fundido (véase párrafo 41).

Aplazamiento *sine die*

El Comité convino en proponer al 33º período de sesiones de la Comisión que aplazara *sine die* las actividades del Comité hasta tanto la Comisión le solicite que emprenda nuevos trabajos (véase párrafo 111).

Temas de interés

Referencia a la aplicación voluntaria de las disposiciones de las normas del Codex para productos

El Comité acordó mantener los anexos/apéndices en las 13 normas para la leche y los productos lácteos y enmendar los títulos y el párrafo introductorio (véase párrafo 17).

Asuntos remitidos a otros comités/grupos de acción

Comité sobre el Etiquetado de los alimentos (CCFL)

El Comité acordó que la orientación horizontal elaborada por CCFL no ofrecería ninguna ventaja a las declaraciones nutricionales en las normas para la leche y los productos lácteos (véase párrafo 24);

Comité sobre los Aditivos Alimentarios (CCFA)

El Comité acordó solicitar a CCFA que considerara agregados/enmiendas a la norma *Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentario* (CAC/GL 36-1989) (véase párrafos 71 y 73); y propocionar a CCFA una aclaración con respecto a los licopenos (véase párrafo 75).

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

El Comité recomendó que CCFICS tomara en consideración el carácter específico del *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* en caso de emprender un futuro examen del *Modelo Genérico para un Certificado Oficial* (Anexo a las *Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001)) (véase párrafo 94).

Comité sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS)

El Comité remitió una serie de recomendaciones a CCMAS referentes al examen de las *Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición* (véase párrafo 109).

SIGLAS UTILIZADAS EN EL PRESENTE INFORME

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
BPF	Buenas prácticas de fabricación
CAC/RCP	Comisión del Codex Alimentarius/Código Internacional de Prácticas Recomendado
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CL	Circular
CLAR	Cromatografía de líquidos de alto rendimiento
DSC	Documento de sala de conferencias
ESNG	Extracto seco no graso
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FIL	Federación Internacional de Lechería
GES	Grasa en extracto seco
GIFSA	Iniciativa Mundial a favor del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación
GSFA	Norma general para los aditivos alimentarios
HSMG	Humedad sin materia grasa/ humedad del producto desgrasado
ICP-OES	Espectrometría de emisión óptica por plasma de acoplamiento inductivo
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGUTL	Norma general para el uso de términos lecheros
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIN	Sistema Internacional de Numeración

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) celebró su novena reunión en Auckland (Nueva Zelanda) del 1 al 5 de febrero de 2010, por cordial invitación del Gobierno de Nueva Zelanda. Presidió la Reunión el Dr. Steve Hathaway, Director del Grupo Científico de la Autoridad Neozelandesa para la Inocuidad de los Alimentos. Participaron en la Reunión 135 Delegados de 34 Países Miembros y de una Organización Miembro y Observadores de 5 organizaciones internacionales. La lista de participantes, incluida la Secretaría, está en el Apéndice I del presente informe.

División de competencia¹

2. El Comité tomó nota de la división de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, con arreglo al Párrafo 5, Reglamento II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, según aparece en el DSC 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

3. El Comité aceptó la propuesta de examinar el Tema 6 (c) del Programa, relativo a la *Coherencia entre el Modelo de Certificado para la Leche y los Productos Lácteos* y el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*, después del Tema 2 del Programa.

4. Asimismo, el Comité convino en examinar en el tema Otros asuntos y Trabajos futuros (Tema 6 del Programa) los siguientes asuntos adicionales:

- El nuevo trabajo de elaboración de la Norma para el Queso Blando a base de una Mezcla de Leche y Aceite o Grasa Vegetal y la Norma para el Queso Fundido y el Queso Fundido para Untar a base de una Mezcla de Quesos y Aceite/Grasa Vegetal (DSC 9);
- La Enmienda a la *Norma para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) (DSC 4);
- La revisión de la sección relativa a los contaminantes en las normas para la leche y los productos lácteos (DSC 2); y
- La revisión de las *Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición* (CAC/GL 50-2004) (DSC 18).

5. El Comité también acordó que el aporte de la OIE a la novena reunión del CCMMP (MMP/9 INF/1) figuraría en el Tema 2 del Programa.

6. Conforme a las enmiendas mencionadas anteriormente, el Comité aprobó el Programa Provisional como su Programa para la Reunión.

Otros asuntos

7. Con objeto de agilizar la labor relativa al Tema 6 (b) del Programa – “*Incoherencias en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos*”, el Comité convino en establecer un grupo de trabajo ad hoc, presidido por Nueva Zelanda y cuyo idioma de trabajo sería el inglés solamente, a fin de elaborar propuestas a ser consideradas por la Plenaria, según se menciona en el DSC 14.

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN (Tema 2 del Programa)³

8. El Comité tomó nota de las cuestiones presentadas en el documento CX/MMP 10/9/2 relativas a las decisiones pertinentes del 31º y el 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, de la 63ª reunión del Comité Ejecutivo y de otros Comités. El Comité también observó que los siguientes temas se considerarían de acuerdo al programa:

¹ DSC 1 Programa revisado- División de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros.

² CX/MMP 10/9/1; DSC 14 (Propuesta del grupo de trabajo ad hoc referente al Tema 6(b) “Incoherencias en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos, preparado por Nueva Zelanda).

³ CX/MMP 10/9/2; CX/MMP 10/9/2 Add.1; DSC 2 (Observaciones de la India, Kenia, Tailandia y la FIL)

- La falta de coherencia entre los nombres de los aditivos alimentarios que figuran en las normas para la leche y los productos lácteos y en los *Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios del Codex* (CAC/GL 36-1989), que se considerará en el Tema 6(b) del Programa;
- La coherencia entre el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* del Codex (CAC/GL 67-2008) y el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial* (Anexo a las *Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Certificados Oficiales Genéricos del Codex* (CAC/GL 38-2001)), a considerarse en el Tema 6(c) del Programa;
- El pedido de aclaración de la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) con respecto a los métodos utilizados para determinar la natamicina en la leche y los productos lácteos, que se considerará en el Tema 6(a) del Programa; y
- La enmienda a la sección sobre contaminantes de las normas para la leche y los productos lácteos, que se considerará en el tema Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 6 del Programa).

9. Con respecto a otros asuntos, el Comité hizo observaciones y/o tomó las siguientes decisiones. A saber:

Referencias a la aplicación voluntaria de las disposiciones de las normas del Codex para productos

10. El Comité tomó nota de los antecedentes relativos al estado de tramitación de los anexos de las normas del Codex, conforme a las secciones 1.3, 1.4 y 1.5.4 del documento ALINORM 09/32/8 – “Enmiendas a las Normas y a los Textos Afines del Codex”, elaborado para el 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. En particular, el Comité señaló que los textos del Codex están a disposición de los gobiernos y son de aplicación voluntaria y que el Manual de Procedimiento carece de disposiciones que autoricen a la Comisión o los Comités del Codex a decidir la manera de aplicar los textos – cómo o por quién – una vez aprobados.

11. El Comité consideró las tres opciones propuestas en el documento CX/MMP 10/9/2. La mayoría de las delegaciones consideró que la información contenida en los Anexos/Apéndices era de utilidad y debía mantenerse en las normas (Opción 2). Dichas delegaciones estuvieron de acuerdo en mantener la información en los anexos/apéndices, ya que era el resultado de amplias deliberaciones y acuerdos en el CCMMP y no estuvieron de acuerdo en reiniciar el debate con respecto al contenido de las mismas. Propusieron asimismo enmendar el título y el párrafo de introducción de los anexos /apéndices, a fin de aclarar el objetivo de las disposiciones.

12. Algunas delegaciones señalaron que sólo debía mantenerse la información acordada y considerada útil.

13. Otras delegaciones estimaron que se deberían suprimir los anexos / apéndices que sólo incluyeran “información sobre patrones específicos de fabricación” (Opción 1) (es decir, los apéndices de las normas para quesos individuales), y que el contenido de los anexos/apéndices relativos a los criterios de calidad (los apéndices de las normas para los *Productos a base de Caseína Alimentaria* (CODEX STAN 290-1995), para los *Productos a base de Grasa de la Leche* (CODEX STAN 280-1973), y para las *Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo* (CODEX STAN 207-1999), deberían incorporarse al texto de las normas (Opción 3).

14. Otras delegaciones apoyaron la supresión de los anexos/apéndices a fin de evitar confusión con respecto a la situación de todas las disposiciones incluidas en una norma, y porque no procedía hacer distinciones en la situación de secciones específicas de una norma.

15. Los Estados Unidos de América, respaldados por algunas delegaciones, se mostraron a favor de suprimir todos los anexos o apéndices (Opción 1), puesto que en su opinión, la información que figura en los anexos puede impedir el comercio justo, lo cual no concuerda con el mandato del Codex de proteger al consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio. La Delegación señaló que el Comité sobre Principios Generales (CCGP) había aclarado que, según el Acuerdo sobre los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la OMC, todos los textos del Codex se consideraban normas internacionales. En vista de la importancia de la información, una delegación sugirió que se compilara la información contenida en los anexos/apéndices fuera del ámbito del Codex.

16. Una delegación propuso la opción de mantener el *status quo* dado que el propósito de los anexos actuales era claro, y que eran de aplicación voluntaria para los interlocutores comerciales y no para los gobiernos.

17. Tras un prolongado debate, y en vista de que la mayoría de las delegaciones apoyaba mantener los anexos/apéndices, el Comité acordó mantenerlos, denominarlos apéndices, y enmendar su título y el párrafo de introducción de las 13 normas para la leche y los productos lácteos. A saber:

Apéndice – Información adicional

La información adicional indicada a continuación no afecta a las disposiciones de las secciones anteriores, es decir, las que son esenciales para la identidad del producto, el uso del nombre del alimento y la inocuidad del mismo.

18. Australia, Canadá, Estados Unidos de América, India, Japón, México, Nueva Zelanda y Uruguay manifestaron sus reservas con respecto a esta decisión.

19. Los Estados Unidos de América reiteraron su inquietud con relación a mantener los apéndices en las normas. En su opinión, los apéndices reflejaban una falta de consenso a nivel internacional sobre ciertas disposiciones incluidas en las diez normas para quesos individuales, y era posible que dicha falta de consenso conllevara prácticas desleales en el comercio, pese a los intentos de esclarecer el objetivo de los apéndices. Tal inquietud la compartían Australia, Costa Rica, Japón, México y Uruguay.

20. Uruguay propuso revisar la *Norma para los Productos a base de Caseína Alimentaria* (CODEX STAN 290-1995), la *Norma para los Productos a base de Grasa de Leche* (CODEX STAN 280-1973) y la *Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo* (CODEX STAN 207-1999), porque las consideraba obsoletas. Apoyaron esta opinión Brasil, Costa Rica y Tailandia.

Aditivos alimentarios que figuran en la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)

21. El Comité acordó solicitar al grupo de trabajo *ad hoc* a cargo de examinar la falta de coherencia en los nombres de aditivos alimentarios en las normas para la leche y los productos lácteos (véase el párrafo 7) 19. El Comité convino en solicitar al grupo de trabajo *ad hoc*, a cargo de determinar la falta de coherencia entre los nombres de los aditivos alimentarios que figuran en las normas para la leche y los productos lácteos (véase el párrafo 7), que abordara la solicitud de la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) de aclarar el tipo de licopeno utilizado para determinar un nivel máximo de licopeno de 500 mg/kg en la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), así como una justificación técnica del mismo.

Uso de los nombres de uso común modificados y armonizados a efectos de las declaraciones nutricionales

22. El Comité señaló que la sección 4.3.3 de la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros* – NGUTL (CODEX STAN 206-1999) proporcionaba orientación al respecto de la modificación de productos lácteos y los requisitos de etiquetado subsiguientes. Se indicó asimismo que durante la elaboración y la revisión de las normas para los productos lácteos, el Comité había examinado cuidadosamente las modificaciones en la composición y el cumplimiento de las disposiciones pertinentes incluidas en la NGUTL y otros documentos orientativos actuales del Codex.

23. El Comité consideró que la NGUTL, las normas para la leche y los productos lácteos, la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 23-1997) proporcionan una orientación adecuada con respecto a los nombres de uso común modificados a efectos de las declaraciones nutricionales para los productos lácteos.

24. El Comité acordó que una orientación horizontal elaborada por el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos (CCFL) no sería ventajoso en lo relativo a las declaraciones nutricionales en las normas para la leche y los productos lácteos.

Información de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)⁴

25. El Comité tomó nota de que la información contenida en el documento MMP/9 INF/1 sobre las actividades de la OIE es pertinente a la labor del CCMMP. En particular: (i) las actividades del grupo de trabajo de la OIE a cargo de la Inocuidad de los Alimentos Derivados de la Producción Animal (GTIADPA)

⁴ MMP/9/INF/1

y la cooperación entre la OIE y el Codex; y (ii) los últimos avances de la OIE referentes al capítulo 5.10 del Código sanitario para los animales terrestres, relativo a los Modelos de certificados veterinarios para el comercio internacional de animales vivos, huevos para incubar y productos de origen animal; en el capítulo 11.7, relativo a la tuberculosis bovina; en el capítulo 8.1 del Código, relativo al carbunco bacteriano (ántrax); y en el establecimiento de un grupo *ad hoc* sobre la brucelosis bovina.

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHE FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003) REFERENTE A LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE FERMENTADA (Tema 3 del Programa)⁵

26. La delegación de Indonesia, presidente del grupo de trabajo presencial reunido el 31 de enero de 2010, presentó el informe del grupo, publicado como DSC 3. La Delegación explicó que el grupo de trabajo había resuelto el tema pendiente del contenido mínimo de leche fermentada y había acordado un mínimo de leche fermentada del 40% y reconoció que Alemania, Austria y Brasil habían reservado su decisión. El grupo de trabajo abordó todas las observaciones por escrito en el Trámite 6, en especial aquellas que no apoyaban el nivel mínimo de leche fermentada del 40% y las incluidas en otras secciones del proyecto de enmienda. El grupo de trabajo consideró que las propuestas referentes al *ayran*, a los gases de envasado y al CO₂ no pertenecían al ámbito de aplicación de su mandato, y las remitió a la Plenaria para su ulterior consideración.

27. Con respecto al informe del grupo de trabajo, la delegación de España aclaró, en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, que el objetivo de la propuesta de enmienda a la sección 7.1.4, contenida en el DSC 3, era evitar el engaño al consumidor y no solamente establecer una diferencia entre las bebidas a base de leche fermentada y otras categorías incluidas en la Norma y que la referencia en el DSC estaba equivocada. La delegación destacó además que la enmienda propuesta no guardaba relación con el porcentaje mínimo de leche fermentada de la sección 2.4, y la supresión de los corchetes correspondientes.

28. La delegación de Turquía se refirió a las observaciones que habían presentado, contenidas en el DSC 4 y recomendó que se incluyera *ayran*, un tipo de producto a base de leche fermentada cuya composición es diferente a las bebidas de leche fermentada, especialmente porque tienen un porcentaje más alto de proteína láctea. La delegación señaló que la producción total de *ayran* representaba un gran porcentaje de la producción total de bebidas a base de leche fermentada.

29. El Comité consideró y abordó las recomendaciones del grupo de trabajo de la manera siguiente:

Supresión de los corchetes y aprobación de un contenido mínimo de leche fermentada del 40%

30. El Comité aprobó la recomendación del grupo de trabajo de suprimir los corchetes de la sección 2.4 y adoptar un contenido mínimo de leche fermentada del 40%. Alemania, respaldada por Austria, Brasil, Costa Rica, Suiza y Uruguay, consideraron que un contenido mínimo del 50% de ingredientes lácteos era esencial para salvaguardar la verdadera naturaleza de los productos lácteos (Sección 2.3 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* – NGUTL) y, por consiguiente, mantuvieron sus reservas con respecto a un mínimo del 40% para la leche fermentada.

Enmienda a la sección 7.1.4

31. El Comité consideró la propuesta de enmienda a la sección 7.1.4. Varias delegaciones consideraron que no era necesario agregar la nueva oración propuesta ya que en la sección 4.2 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) ya se especificaban las disposiciones para la declaración de ingredientes. El Comité señaló la nueva oración tenía el propósito de reiterar y

⁵ ALINORM 08/31/11, Ap. IV, CL CL 2008/23-MMP (Recabado de observaciones en el Trámite 6); CX/MMP 10/9/3 Rev (Observaciones en el Trámite 6 de Argentina, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Guatemala, India, Indonesia, Japón, Laos, Malasia, México, Nueva Zelanda, Paraguay, Filipinas, Singapur, Tailandia, Estados Unidos de América y Uruguay); CX/MMP 10/9/3 Add.1 (Observaciones de Australia, Irán, Malasia y Vietnam); CX/MMP 10/9/3 Add.2 (Observaciones de Filipinas); CX/MMP 10/9/3 Add.3 (Documento de trabajo sobre el proyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada, preparado para la reunión del grupo de trabajo presencial); DSC 3 (Informe del grupo de trabajo presencial sobre el Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) referente a las Bebidas a base de Leches Fermentadas); DSC 4 (Observaciones de Egipto, Kenia, Mali, Turquía y Reino Unido); DSC 12 (Observaciones de Irán); DSC 15 (Observaciones de la República de Corea); DSC 17 (Observaciones de Irán y Turquía)

destacar que el agua debía declararse en la lista de ingredientes como así también el porcentaje de leche fermentada.

32. El Comité no respaldó la propuesta de una delegación de modificar la oración propuesta para que no fuese obligatorio declarar el porcentaje de leche fermentada, siempre que no se indujera a error al consumidor. Luego del debate, se acordó mantener la oración tal como se había propuesto.

33. Asimismo, el Comité acordó suprimir la segunda parte de la primera oración, ya que la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*, a la cual se hace referencia en la norma, prevé el uso de denominaciones de uso común.

Gases de envasado y CO₂

34. Con respecto a la propuesta de la delegación de Irán de incluir el dióxido de carbono (SIN 290) en la lista de aditivos de alimentarios para las bebidas a base de leche fermentada, el Comité destacó que su uso como agente gasificante estaba justificado tecnológicamente. Por consiguiente, el Comité convino en incluir los “agentes gasificantes” en la tabla de clases funcionales de aditivos alimentarios, justificados tecnológicamente, a utilizarse en las cuatro categorías de bebidas a base de leche fermentada, y agregar a la lista de aditivos alimentarios el dióxido de carbono a un nivel de acuerdo a las BPF.

Otros asuntos

35. El Comité consideró asimismo las propuestas presentadas por Irán y Turquía de incluir el *ayran* y el *doogh* en la sección 2.4 a modo de ejemplos de bebidas tradicionales a base de leche fermentada, así como de enmendar la sección 3 “Composición” para incluir los requisitos específicos de composición para dichos productos, tal como se indica en el DSC 17.

36. El Comité no respaldó la propuesta de incluir ambos ejemplos en la sección 2.4 ya que supondría una desventaja para un gran número (más de 100) de otras bebidas tradicionales a base de leche fermentada elaboradas en el mundo. El Comité señaló además que era difícil incluir en la sección 3 – Composición- los requisitos específicos de composición de estos productos sin reanudar las deliberaciones sobre los requisitos de composición de las leches fermentadas.

37. Al recordar la decisión de la octava reunión de concluir el trabajo sobre las bebidas a base de leche fermentada en la reunión actual (*véase* ALINORM 08/31/11, párrafo 49), el Comité acordó no incluir una referencia específica a *Ayran* y *doogh* en el proyecto de enmienda.

38. El Comité opinó que se podría elaborar normas para este tipo de productos a nivel regional.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003), referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada

39. El Comité convino en remitir el proyecto de enmienda al 33º período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 8 y su inclusión en la *Norma del Codex para Leches Fermentadas* (*véase* el Apéndice II), a la espera de que los comités pertinentes ratifiquen la sección de Etiquetado (sección 7.1.4) y la sección revisada de Aditivos (sección 4).

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL REFERENTE AL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO (Tema 4 del programa)⁶

40. Nueva Zelanda y Francia, presidentes del grupo de trabajo presencial, presentaron el informe, tal como se incluye en el documento CX/MMP 10/9/4. Informaron al Comité que a pesar de las amplias deliberaciones llevadas a cabo en el grupo de trabajo, no había sido posible formular un texto que se ajustara al mandato otorgado por la 8ª reunión del CCMMP (*véase* ALINORM 08/31/11, párrafo 72).

41. En vista de que no era posible adelantar la labor referente al Anteproyecto de norma para el queso fundido, el Comité acordó suspender el trabajo. Asimismo el Comité acordó elevar una recomendación al 33º período de sesiones de la Comisión para que se revocaran las normas siguientes, ya que eran obsoletas y no se utilizaban en la industria:

⁶ CX/MMP 10/9/4; CX/MMP 10/9/4 Add.1 (Observaciones de la Unión Europea); DSC 5 (Observaciones de Egipto, Kenia, India y Mali)

- Norma General del Codex para el Queso fundido y el Queso fundido para untar (CODEX STAN 286-1987);
- Norma General del Codex para preparados a base de queso fundido "process(ed) cheese food" y "process(ed) cheese spread"(CODEX STAN 287-1987);
- Norma General del Codex para el Queso fundido o Queso fundido para untar de una variedad denominada (CODEX STAN 285-1987).

42. La delegación de India expresó su reserva con respecto a la decisión de revocar las normas existentes del Codex para productos a base de queso fundido.

NIVELES MÁXIMOS PARA LOS EXTRACTOS DE ANATO EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 5 del programa)⁷

43. El Comité recordó que en la última reunión se había convenido recomendar la aprobación de niveles máximos para los extractos de anato a base de norbixina (SIN 160b (ii)) a incluirse en las normas para quesos individuales a efectos de resolver una situación en la que falta de disposiciones para los extractos de anato en dichas normas podría prevenir su utilización. Asimismo, el Comité solicitó observaciones sobre los niveles máximos como así también la justificación tecnológica de los mismos para consideración en la reunión actual⁸.

44. El Comité señaló que en las observaciones referentes a la Parte B de CL 2008/2-MMP se indicaba acuerdo con los niveles máximos aprobados y que no se había propuesto ningún otro nivel. Por lo tanto, el Comité convino en mantener las disposiciones actuales relativas a los extractos de anato a base de norbixina (INS 160b (ii)) en las normas aprobadas.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 6 del programa)

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO FIL/ISO SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 6a del programa)⁹

45. El observador de la FIL, en su nombre y en el de la ISO, presentó el informe del grupo de trabajo FIL/ISO sobre métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos, tal como figura en el documento CX/MMP 10/9/6, e informó al Comité que el informe constaba de cuatro partes:

- Parte I: un examen de las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2008/2-MMP, Parte B, y las recomendaciones realizadas al respecto;
- Parte II: un examen de los métodos para las normas que se están elaborando actualmente;
- Parte III: recomendaciones para actualizar los métodos en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos; y
- Parte VI: un examen de los métodos AOAC presentados durante la octava reunión de CCMMP¹⁰.

46. El observador sugirió al Comité que examinase juntas las partes (I) y (III), y que a continuación se deliberaran por separado las otras dos partes, (II) y (IV).

47. Con referencia a las partes I y III, el observador señaló que el Apéndice 1 de CX/MMP/10/9/6 contenía actualizaciones de los métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos incluidos en CODEX STAN 234. Los cambios se deben a: (i) el examen de dichos métodos realizado por FIL/ISO; (ii) la elaboración de nuevos métodos FIL/ISO que se aplican a las disposiciones contenidas en las normas del CCMMP; (iii) la solicitud de la 31^a reunión del CCMAS de aclarar el tipo de método a utilizar para la determinación de la natamicina en el queso (y en la corteza del mismo), tras la cual se ha recomendado la

⁷ CL 2008/2-MMP Parte B (Petición de observaciones e información referente a los niveles máximos para los extractos de anato a base de bixina (INS 160b(i)) y a base de norbixina (INS 160b(ii)) en los quesos individuales; CX/MMP 10/9/5 (Observaciones de la Unión Europea); DSC 10 (Observaciones de India y Kenia)

⁸ ALINORM 08/31/11, párrafo 16

⁹ CL 2008/2-MMP Parte B (Pedido de observaciones e información sobre otros métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos); CX/MMP 10/9/6 (Informe del grupo de trabajo FIL/ISO sobre métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos); DSC 6 (Observaciones de Mali, Tailandia y la FIL)

¹⁰ ALINORM 08/31/11 párrafo 106

cromatografía de líquidos de alto rendimiento como tipo II y la absorción molecular como tipo III; y (iv) el análisis realizado por FIL/ISO de las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 2008/2-MMP, Parte B.

48. El observador recordó al Comité las observaciones de FIL/ISO relativas al tipo de método a utilizar para la determinación de la sal en la mantequilla mediante los métodos ISO 15648/FIL 179:2004 e ISO 1738/FIL 12:2004. Éstas se incluyeron en el documento DSC 6, donde se recomienda mantener los tipos actuales para dichos métodos.

49. El observador también recomendó añadir las palabras “de triglicéridos” al Principio referente a la disposición “Pureza de grasa láctea” para la mantequilla, las materias grasas lácteas para untar y los productos de grasa láctea.

50. Por último, el observador recordó al Comité que había una falta de coherencia en la *Norma* del Codex sobre *Métodos de Análisis y Muestreo Recomendados* (CODEX STAN 234-1999), en los casos en los que era necesario realizar análisis múltiples para determinar una disposición determinada. Por ejemplo, en las “Variedades individuales de queso”, la disposición referente a “Grasa láctea en extracto seco” solamente figuraba en la lista el método para la grasa, y no el método para el extracto seco. Sin embargo, en “Queso crema”, la disposición referente al “Contenido de humedad sin materia grasa”, aparecía tanto el método para determinar la humedad como el método para determinar el total de materia grasa, y en el principio se indicaba calcular la disposición a partir del contenido de grasa y del contenido de humedad.

51. La delegación de Tailandia planteó en el DSC 6 un asunto relacionado, relativo a la evaluación del extracto seco no graso (ESNG) en mezclas de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal y en mezclas con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal, puesto que dichos productos contenían agregado de azúcar y el principio de cálculo no permitía tal agregado. Asimismo, la delegación de Tailandia señaló que no quedaba claro qué método se debería utilizar al añadir azúcares distintos de la sacarosa.

52. El Comité tomó nota de las incoherencias, y tras deliberar, decidió que era necesario abordarlas. Sin embargo, en vista del tiempo necesario para abordarlas, el Comité convino en mantener el formato actual, ya que era adecuado para los analistas.

Apéndice 1

53. El Comité decidió considerar el Apéndice 1 página por página, y estuvo de acuerdo con la mayoría de las enmiendas propuestas. Al margen de pequeñas enmiendas de forma, el Comité efectuó las siguientes observaciones y llegó a las siguientes conclusiones.

54. Después de un prolongado intercambio de opiniones, el Comité acordó que se debía corregir el principio para calcular el ESNG en los productos edulcorados y efectuó la siguiente enmienda: “Cálculo a partir del contenido total de sólidos, contenido de grasa y contenido de azúcar”, de corresponder.

55. El Comité convino en suprimir el método ISO 1737| FIL 13:2008 cuando se repitiera para la determinación del ESNG.

56. Con referencia a las observaciones de la delegación de India de modificar los tipos originales de métodos para la determinación de sal en la mantequilla/manteca, descritos en el Apéndice 1 de CX/MMP 10/9/6, el observador explicó lo siguiente: (i) no era necesariamente cierto que el método tipo III se usara más frecuentemente que el tipo II, ya que en la práctica, los laboratorios usan un método prescrito por la legislación nacional y/o estipulado por la industria, independientemente de que sea un método tipo II o tipo III. Por consiguiente, los requisitos de prueba a nivel nacional o de la industria para analizar la sal en la mantequilla/manteca podrían basarse en el método de potenciometría (ISO 15648/FIL179:2004) en lugar del método Mohr (ISO 1738/FIL 12:2004); (ii) el límite de detección del método Mohr estaba basado en una modificación subjetiva de color, y por lo tanto se considera inferior al método de potenciometría, el cual determinaba el límite con mayor precisión mediante las diferencias de pH (es decir, no se determina de forma subjetiva). Lo que es más, el método de potenciometría tenía la ventaja de que podía automatizarse más fácilmente (lo cual ofrece un mayor rendimiento), mientras que no era así en el caso del método Mohr. El observador recaló que era una consideración importante en cuanto a los requisitos para la selección de los métodos de análisis, según se describe en el Manual de Procedimiento.

57. El Comité convino en añadir las palabras “de triglicéridos” al Principio referente a la disposición “Pureza de grasa láctea” para la mantequilla/manteca, las materias grasas lácteas para untar y los productos de grasa láctea, tal como lo propuso anteriormente la FIL (véase el párrafo 49).

58. El Comité estuvo de acuerdo con la Parte B de los “Métodos de muestreo por orden alfabético de categorías y nombres de productos” tal como se propone en el documento CX/MMP 10/9/6.

Apéndice 2

59. El Comité acordó suprimir los métodos propuestos para las normas de queso fundido, ya que se había propuesto revocar las mismas (véase el párrafo 41).

Apéndice 3

60. El Comité sostuvo un exhaustivo debate sobre los usos propuestos de los métodos de la AOAC para la determinación de las disposiciones en las normas para la leche y los productos lácteos. Algunas delegaciones consideraron que históricamente dichos métodos se habían utilizado ampliamente en distintas partes del mundo, y respaldaron su inclusión en CODEX STAN 234-1999. Otras delegaciones expresaron que se debía dar preferencia a los métodos FIL/ISO, elaborados a nivel internacional y actualizados.

61. El Comité examinó los métodos de la AOAC propuestos, descritos en el Apéndice 3 del CX/MMP 10/9/6, y acordó lo siguiente:

- Incluir todos los métodos de la AOAC que fueran equivalentes a los de FIL/ISO;
- Excluir los métodos de la AOAC sugeridos para el tipo I, para los cuales no había datos de precisión disponibles, habían quedado obsoletos, o no eran equivalentes a los métodos FIL/ISO; e
- Incluir, al margen de los métodos FIL/ISO, varios métodos de la AOAC propuestos para el tipo III, en los casos en que no hay métodos FIL/ISO, y para el tipo IV porque carecen de datos de precisión, o porque no son equivalentes a los métodos FIL/ISO.

Estado de tramitación referente a los métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos

62. El Comité convino en remitir la lista actualizada de métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos, así como los métodos de la AOAC, al 33º período de sesiones de la Comisión para su aprobación, sujeta a la ratificación del Comité del Codex sobre Métodos de análisis y muestreo (véase el Apéndice III).

INCOHERENCIAS EN LA PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 6b del programa)¹¹

63. La delegación de Nueva Zelanda, presidente del grupo de trabajo, presentó en el DSC 19 el informe del grupo de trabajo ad hoc a cargo de determinar las incoherencias en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos. La delegación indicó que, tal como había ordenado el Comité (Véase párrafo. 7), el grupo de trabajo examinó las listas de aditivos alimentarios incluidas en 29 normas para la leche y los productos lácteos, como se describe en CX/MMP 10/9/2 Add.1, con objeto de identificar las incoherencias de forma comparando dichas listas con los *Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* del Codex (CAC/GL 36-1989). El grupo de trabajo no consideró las disposiciones de aditivos alimentarios de CODEX STAN 286-1978 y CODEX STAN 287-1978 en vista de la decisión del Comité de recomendar la revocación de las tres normas para queso fundido (véase el párrafo 41) Además, no se consideraron la *Norma para el Queso Extra Duro para Rallar* (CODEX STAN 278-1978), puesto que no incluía ninguna sección referente a aditivos, ni la *Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar* (CODEX STAN 256-1978), al no estar incluido en el ámbito de la labor del Comité.

¹¹ CX/MMP 10/9/7; CX/MMP 10/9/2 párrafos 16-17; CX/MMP 10/9/2 Add.1 (Revisión de las incoherencias entre los nombres de los aditivos alimentarios en las normas para la leche y los productos lácteos y la nomenclatura SIN); DSC 7 (Observaciones de la Unión Europea, India, Kenia, Mali y la FIL); DSC 19 (Informe del grupo de trabajo ad hoc a cargo de determinar las incoherencias en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos)

64. Al revisar las listas de aditivos alimentarios, el grupo de trabajo había aclarado las incoherencias específicas, las cuales se enumeran en la Parte 3 de CX/MMP 10/9/2 Add. 1.

65. El Comité aceptó la lista de enmiendas propuestas por el grupo de trabajo, tal como figuran en el Apéndice 1 del DSC 9, y acordó, en aras de la claridad, volver a colocar en las tablas de aditivos alimentarios la expresión “Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza”, la cual había sido relegada a una nota al pie.

66. El Comité tomó nota de que los niveles máximos de nitrato de sodio (SIN 251) y de nitrato de potasio (SIN 252) incluidos en las normas para el *Queso Cheddar* (CODEX STAN 263-1966) y para el *Queso Danbo* (CODEX STAN 264-1966) indicaban 37 mg/kg; y los niveles máximos indicados en las normas para el *Queso Edam* (CODEX STAN 265-1966), para el *Queso Gouda* (CODEX STAN 266-1966), para el *Queso Havarti* (CODEX STAN 267-1966), para el *Queso Samsøe* (CODEX STAN 268-1966), para el *Queso Tilsiter* (CODEX STAN 270-1968), para el *Queso St. Paulin* (CODEX STAN 271-1968), para el *Queso Emmental* (CODEX STAN 269-1967) y para el *Queso Provolone* (CODEX STAN 272-1968) indicaban 35 mg/kg. El Comité señaló que tal incoherencia se debía a los diferentes ajustes de conversión de los niveles máximos de “nitrato de sodio” y “nitrato de potasio” a “ión nitrato”. A fin de garantizar la coherencia entre todas las normas de quesos individuales, el Comité convino en enmendar los niveles máximos correspondientes al nitrato de sodio y al nitrato de potasio indicados en las normas para el Queso *Cheddar* y para el Queso *Danbo*, estableciéndolos en 35 mg/kg.

67. El Comité abordó los asuntos de fondo identificados por el grupo de trabajo. A saber:

Grupos de aditivos incluidos en ciertas normas para los productos lácteos

68. El Comité señaló que en las listas de aditivos alimentarios de ciertas normas, p. ej. *la Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo (CODEX STAN 207-1999)* y *la Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001)*, había enumerados grupos de aditivos (nombre y nº SIN) que incluían aditivos alimentarios individuales que el JECFA no había examinado; p. ej. citratos de sodio (SIN 331), el cual también incluía el dihidrogeneritrato de sodio (SIN 331(ii)).

69. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo no había abordado este tipo de incoherencia, puesto que estaba fuera del ámbito de su mandato y habría supuesto el examen de la lista de aditivos alimentarios. Asimismo, señaló que el documento CAC/GL 36-1989 también contenía aditivos alimentarios no examinados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), y que por lo tanto no podían figurar en las normas del Codex.

70. El Comité reconoce que sólo se pueden utilizar los aditivos alimentarios que han sido evaluados por JECFA a efectos de inocuidad, y dado que se tardaría un tiempo considerable en identificar las incoherencias, convino en no enmendar la lista de aditivos alimentarios ya que de momento no hay una solución viable.

Incoherencias en las clases funcionales

71. El Comité tomó nota de que el gluconato de sodio (SIN 576) figura en la Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001) como estabilizador/espesante, y que la lista del CAC/GL 36-1989 no contiene tal fin tecnológico. Por consiguiente, el Comité acordó solicitar al Comité del Codex sobre los Aditivos Alimentarios (CCFA) que considere agregar al gluconato de sodio (SIN 576) la función de estabilizador/espesante.

Descripción incorrecta de aditivos en CAC/GL 36-1989

72. El Comité tomó nota de que en la versión inglesa del CAC/GL 36-1989, a la cual se puede acceder desde la página web del Codex, el aditivo SIN 1414 se había relacionado erróneamente con el almidón hidroxipropílico, en lugar del fosfato de dialmidón acetilado. Por lo tanto, el Comité acordó solicitar a la Secretaría del Codex que corrigiese dicha incoherencia.

Clase funcional no incluida en CAC/GL 36-1989

73. El Comité señaló que la *Norma para los Productos a base de Caseína Alimentaria* (CODEX STAN 290-1995) contenía la clase funcional “agentes neutralizantes”, la cual no aparecía en CAC/GL 36-1989. Dado que la clase funcional “reguladores de acidez” incluía fines tecnológicos similares, p. ej. álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores o agentes de regulación del pH, el Comité convino en suprimir la clase funcional “agentes neutralizantes” y trasladar todos los aditivos alimentarios asociados a dicha clase

a la clase “reguladores de acidez”. Asimismo, el Comité acordó solicitar al CCFA que considerara añadir el propósito tecnológico al regulador de la acidez a los carbonatos de calcio (SIN 170) a efectos de coherencia.

Estado de tramitación referente a las listas de aditivos alimentarios en las normas para la leche y los productos lácteos

74. El Comité convino en remitir la lista revisada de aditivos alimentarios al 33º período de sesiones de la Comisión para su aprobación, sujeto a que el CCFA ratifique las disposiciones pertinentes (*véase* el Anexo IV).

Solicitud de la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

75. En respuesta a la solicitud de la 40ª reunión del CCFA de que se aclarara el tipo de licopeno en que se basaban los niveles máximos para los licopenos (500 mg/kg) que figuran en la *Norma para las Leches Fermentadas*, así como una justificación técnica de los mismos (ALINORM 09/31/12, párrafo 47), el Comité convino en responder lo siguiente a CCFA:

- Los tipos de licopeno comprenden: licopeno (sintético) (SIN 160d(i)); licopeno (tomate) (SIN 160d(ii)); y licopeno (*Blakeslea trispora*) (SIN 160d(iii)); y
- la justificación técnica para dichos niveles proveería una definición uniforme del colorante a la leche fermentada aromatizada y a las bebidas a base de leche fermentada aromatizada.

76. La Unión Europea, respaldada por Suiza, reiteró su enérgica oposición al nivel propuesto para el licopeno de 500 mg/kg y recalcó que no se justificaba un nivel tan elevado a nivel tecnológico, recalcó sus inquietudes sobre la inocuidad relativa al uso de licopeno a dichos niveles y subrayó que recibiría con agrado una clarificación de JECFA.

COHERENCIA ENTRE EL MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CAC/GL 67-2008) Y EL MODELO GENÉRICO PARA UN CERTIFICADO OFICIAL (ANEXO A LAS DIRECTRICES PARA EL DISEÑO, ELABORACIÓN, EXPEDICIÓN Y USO DE CERTIFICADOS OFICIALES GENÉRICOS (CAC/GL 38-2001)) – Tema 6 (c) del programa¹²

77. La delegación de Nueva Zelandia presentó el documento CX/MMP 10/9/8 e informó al Comité que la comparación entre el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/GL 67-2008) y el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial* había destacado una serie de diferencias. La Delegación señaló que a fin de lograr coherencia entre los dos modelos, sería necesario una reformulación de envergadura al *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos*. La Delegación recomendó que antes de reformular el certificado, el CCMMP debía considerar si hay necesidad de mantener un modelo de certificado específico para la leche y los productos lácteos en vista de la aprobación del *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*.

78. Varias delegaciones opinaron que el CCMMP había elaborado el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* después de exhaustivas deliberaciones y que proporcionaba información útil y específica sobre la comercialización de los productos lácteos. Por consiguiente, propusieron examinar el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* para que guardara coherencia con el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*, ya que la Comisión del Codex Alimentarius también lo había recomendado¹³.

79. Otras delegaciones opinaron que el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* debía revocarse y que se debería elaborar orientación relativa a la leche y los productos lácteos para su inclusión en el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*.

80. Posteriormente a las deliberaciones sobre el tema, el Comité convino en mantener el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos*, armonizarlo con el *Modelo Genérico*

¹² CX/MMP 10/9/8; CX/MMP 10/9/2 párrafos 12-13; DSC 8 (Observaciones de Argentina, Egipto, Mali, Filipinas y FIL); DSC 11 (Observaciones de India y Kenia); DSC 13 (Observaciones de Argentina, Mali-en inglés); DSC 16 (Proyecto de Modelo de Certificado para la Leche y los Productos Lácteos); DSC 16 (Rev.) (Proyecto de Modelo Revisado de Certificado para la Leche y los Productos Lácteos).

¹³ ALINORM 09/32/REP, párrafo 12.

para un *Certificado Oficial* y proseguir las discusiones en base a las propuestas presentadas por la FIL (DSC 16 y DSC 16 (Rev.)).

81. En líneas generales, el Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas propuestas en DSC 16 y DSC 16 (Rev.) y, al margen de enmiendas de forma, hizo las siguientes observaciones y tomó las decisiones indicadas a continuación.

Introducción y Ámbito de aplicación

82. El Comité convino en incluir la oración siguiente a fin de aclarar que el modelo de certificado debía utilizarse con las *Directrices* del Codex para el *Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001).

83. El Comité convino en colocar el “Ámbito de aplicación” después de la Introducción.

Uso del Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos

84. El Comité acordó usar la misma numeración del CAC/GL 38-2001 y, por lo tanto, enmendó el texto para guardar coherencia con el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*.

Identificación de los productos alimenticios

85. El Comité convino en suprimir la referencia a: (i) “especie” ya que era innecesaria y estaba contemplada en el “nombre del alimento”; y a (ii) “matadero”, dado que no era adecuado para la leche y los productos lácteos.

Denominación del producto

86. El Comité enmendó la primera oración para aclarar que el nombre del producto debía ser coherente con el nombre del alimento y el nombre comercial (de utilizarse), tal como se indicaba en la etiqueta, aunque no era necesario que se indicara toda la información de la etiqueta.

Tipo de embalaje

87. El Comité suprimió la referencia a la “Recomendación N° 21 del Centro de las Naciones Unidas de Facilitación del Comercio y las Transacciones Electrónicas” para proporcionar mayor flexibilidad al uso del certificado, reconociendo que no se acostumbraba usualmente a utilizar la recomendación en la certificación de la leche y los productos lácteos.

País de despacho

88. El Comité señaló que la palabra “país” se utilizaba en el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*, mientras que el término “país de despacho” se usaba en otros textos elaborados por el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y en el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos*; y que ambas notas explicativas eran muy similares. El Comité subrayó que la definición elaborada previamente por el CCMMP y utilizada en el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* destacaba claramente que la autoridad competente a cargo de la certificación tenía la responsabilidad de “verificar y certificar la conformidad de los productos con los atestados”; este concepto, sin embargo estaba solamente implícito en la explicación del CCFICS del término “país”. Luego de debatir el tema, el Comité convino en mantener la referencia a “país de despacho”, según se define en CAC/GL 67-2008 y en no usar el término “país”.

País de origen

89. El Comité tomó nota de que el “país de origen” está definido en el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial* como “el nombre del país de producción, elaboración o envasado de los productos”, mientras que en la Organización Mundial de Aduanas y en la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) se considera al país de origen como “el país en el cual se efectúa una transformación de importancia” o “a una elaboración que cambie su naturaleza”. Por consiguiente, el Comité convino en suprimir el término “envasado” de la nota explicativa ya que el mismo no constituye una “transformación de importancia” con respecto a la leche y los productos lácteos. La nota explicativa enmendada dice: “País de origen: nombre del país de producción y/o elaboración de los productos, de corresponder”.

País de destino

90. El Comité acordó añadir “país de destino” a la nota al pie referente al código ISO para países, que ya estaba incluida en la definición de “país de origen”.

Atestado

91. El Comité acordó incluir un texto explicativo adicional a la sección de Atestado, de acuerdo a lo propuesto en el DSC 16 (Rev.) y efectuó una enmienda de forma a la primera oración.

Membrete/logotipo

92. El Comité tomó nota de que los casilleros referentes a “país de despacho”, “denominación del producto”, “naturaleza del producto”, “fecha de elaboración” y “fecha de duración mínima” y “atestado”, se atribuían en forma específica a la leche y los productos lácteos. Por consiguiente, el Comité consideró que se justificaba su inclusión en el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* pese a que no figuraban en el *Modelo Genérico para un Certificado Oficial*.

93. El Comité convino en agregar a la “Fecha de fabricación” la siguiente nota al pie: “Si lo exige el país importador”; y a la “Fecha de duración mínima” se agregó otra nota al pie que dice: “Si lo exige el país importador y expresado de conformidad con la sección 4.7.1 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*”.

94. Al finalizar la deliberación de este tema, el Comité recomendó que el CCFICS tomara en cuenta el carácter específico del *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* en caso de emprender un futuro examen del *Modelo Genérico para un Certificado Oficial* (Anexo a las *Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001)). Una vez finalizado dicho examen, se podría considerar la revocación del *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos*.

Estado de Tramitación del Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/GL 67-2008)

95. El Comité convino en remitir el *Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/GL 67-2008) al 33º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación final (véase el Apéndice V).

OTROS ASUNTOS**Propuesta de nueva labor presentada por Egipto referente a la elaboración de una norma para el queso blando a base de una mezcla de leche y aceite/grasa vegetal y de una norma para el queso fundido y el queso fundido para untar a base de una mezcla de queso y aceite/grasa vegetal¹⁴**

96. La delegación de Egipto hizo una somera presentación de la propuesta de nueva labor, tal como se indica en el DSC 9. La delegación indicó el tipo de productos elaborados en Egipto, señaló que se elaboraban en gran cantidad y se los exportaba a muchos países. Por lo tanto, la elaboración de normas internacionales para este tipo de productos era de suma importancia a fin de proteger al consumidor y facilitar el comercio. La Delegación indicó que la propuesta de nuevo trabajo cumplía con los Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo y se ajustaba a los objetivos del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2008-2013. Egipto retiró su propuesta de elaborar una norma para el queso fundido y el queso fundido para untar a base de una mezcla de queso y aceite/grasa vegetal, en vista de la decisión del Comité de revocar las normas para queso fundido (véase el párrafo 41).

97. Debido a la falta de respaldo, El Comité acordó no iniciar una nueva labor relativa a la formulación de dichas normas.

Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)¹⁵

98. La delegación de Turquía presentó el tema e indicó que a partir de 2003 se habían incluido las disposiciones para el yogurt en la *Norma para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) y que

¹⁴ DSC 9 (Elaborado por Egipto)

¹⁵ DSC 4 (Elaborado por Turquía)

desde entonces había una gran tendencia al consumo de productos naturales y libres de aditivos, tales como el yogurt, en muchos países. La delegación señaló que el yogurt era uno de los productos más populares de leche fermentada que se comercializaban a nivel mundial y sugirió enmendar la *Norma para las Leches Fermentadas* para incluir otros tipos de yogurt, tales como yogurt sin aditivos con un contenido más elevado de proteína y extracto seco, necesarios para mantener la consistencia del yogur. La delegación destacó que una norma internacional garantizaría la práctica equitativa en el comercio de esos productos a nivel internacional y la armonización de las normas nacionales. Por consiguiente, la Delegación propuso iniciar, como nueva labor, el examen de la *Norma para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).

99. Debido a la falta de respaldo, El Comité acordó no iniciar una nueva labor relativa al examen de la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas*.

100. El Comité opinó que se podría considerar la elaboración de normas para este tipo de productos a nivel regional.

Examen de la sección de contaminantes en las normas para la leche y los productos lácteos¹⁶

101. El observador de la FIL reiteró que en el 32º período de sesiones de la Comisión se acordó sustituir las disposiciones relativas a los contaminantes (incluidos los plaguicidas) con la disposición armonizada dispuesta en el Manual de Procedimiento para que hubiera coherencia en todas las normas del Codex. Se acordó además remitir la cuestión a los comités pertinentes cuando surgieran cuestiones técnicas específicas que requirieran modificaciones de fondo a la sección de contaminantes. El observador señaló que la terminología aprobada por la Comisión para las disposiciones relativas a los contaminantes podría no adecuarse a la leche y los productos lácteos.

102. El Comité consideró la propuesta de la FIL, tal como se describe en el DSC 2.

103. La delegación de Tailandia expresó que todos los contaminantes incluidos en la sección 5 deberían hacer referencia al “producto”.

104. El Comité tomó nota de las modificaciones recientes a los procedimientos aprobados por el Comité sobre residuos de plaguicida (CCPR) para calcular los niveles máximos de residuos (NMR) para plaguicidas que podrían aplicarse a la leche entera y a la grasa láctea.

105. Después de las deliberaciones, el Comité acordó remitir los textos siguientes al 33º período de sesiones de la Comisión para su aprobación e inclusión en las normas para la leche y los productos lácteos, sujeto a la ratificación de los comités pertinentes del Codex.

Para incluir en la sección 5 de las normas para los productos lácteos

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General de Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma General de Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995), y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

Para incluir en la sección 5 de CODEX STAN 250-2006, 251-2006 y 252-2006

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General de Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma General de Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995), y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

¹⁶ DSC 2 (Elaborado por la FIL)

Los aceites/grasas vegetales utilizados en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para los aceites/grasas en la Norma General de Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995), y con los límites máximos de residuos de plaguicidas, establecidos por la CAC, para los aceites/grasas.

106. La delegación de Tailandia expresó su reserva con respecto a la decisión.

Examen de las Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición (CAC/GL 50-2004)¹⁷

107. El observador de la FIL hizo referencia al examen de las *Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición* (CAC/GL 54-2004), emprendido por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS), y expresó cierta inquietud con respecto al mismo dado que consideraba que comprometía uno de los objetivos del Codex, es decir garantizar las prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos. En su opinión, al utilizar el procedimiento de evaluación de una sola muestra se corre un mayor riesgo de rechazar lotes que cumplen los requisitos y de aceptar otros que no los cumplen. Esta cuestión afecta particularmente al comercio de productos lácteos, ya que el error relacionado a varios métodos de análisis para los criterios de composición de los productos lácteos es muy importante en comparación con el error generalizado.

108. El observador señaló que con el procedimiento propuesto para la aceptación del producto en base al método de la incertidumbre en la medición, tal como se discute actualmente en el CCMAS, se corre un gran riesgo de tomar decisiones erróneas con respecto a la conformidad de los lotes en relación a las especificaciones para los productos del Codex. Por consiguiente, el observador propuso que el Comité informara al CCMAS acerca de las inquietudes expresadas por el CCMMP, en ese sentido.

109. Algunas delegaciones respaldaron la propuesta y, posteriormente a las deliberaciones, el Comité acordó recomendar al CCMAS las siguientes cuestiones:

- Los planes de muestreo deberían basarse en principios estadísticos válidos que se ajustaran a lo requerido para un comercio equitativo internacional de la leche y los productos lácteos; y
- El procedimiento de evaluación del producto para la incertidumbre en la medición debería tomar en consideración las especificaciones de la leche y los productos lácteos.

LUGAR Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 7 del programa)

110. El Comité tomó nota de que había finalizado la labor asignada por la Comisión y convino en proponer al 33º Período de Sesiones de la Comisión que el Comité aplazara sus reuniones *sine die* hasta que la Comisión lo convocara nuevamente para emprender una nueva labor.

111. El Comité tomó nota de que, después del aplazamiento, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios se haría cargo de las disposiciones para los aditivos alimentarios en la leche y los productos lácteos.

¹⁷ DSC 18 (Elaborado por la FIL)

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Tema	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento (ALINORM 10/33/11)
Anteproyecto de Enmienda a la <i>Norma del Codex para las Leches Fermentadas</i> (CODEX STAN 243-2003) referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada	8	33° CAC	Párrafo 39 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido	suspendido	33° CAC	Párrafo 72
Métodos de Análisis y Muestreo en las Normas del Codex para las Leches y los Productos Lácteos, incluidas las normas AOAC	-	33° CAC	Párrafo 62 y Apéndice III
Lista Revisada de Aditivos en las Normas para la Leche y los Productos Lácteos	-	33° CAC	Párrafo 74 y Apéndice IV
<i>Modelo Revisado de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos</i> (CAC/GL 67-2008)	-	33° CAC	Párrafo 95 y Apéndice V

Apéndice I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTIPANTES**

Chairperson: Dr Steve HATHAWAY
Président: New Zealand Food Safety Authority
Presidente: PO Box 2835 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 8942519
 Fax: +64 4 894 2530
 Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Slava ZEMAN
 Manager Europe North Asia Section
 Export Standards Branch
 Food Division
 Biosecurity Services Group
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 62725027
 Fax: +61 2 62724389
 Email: slava.zeman@aqis.gov.au

Dennis THOMAS
 Principal Food Technologist
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 Canberra BC
 ACT 2610
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 62712222
 Fax: +61 2 62712278
 Email: dennis.thomas@foodstandards.gov.au

Carol BATE
 Regulatory Manager Australia
 Fonterra Australia Pty Ltd
 327 Ferntree Gully Road
 Mt Waverley
 Victoria 3149
 AUSTRALIA
 Tel: +61 3 85411588
 Fax: +61 3 85411462
 Email: carol.bate@fonterra.com

Karen ARMITAGE
 Manager, Supply Chain Regulatory Affairs
 Dairy Australia
 Level 5 IBM Tower
 60 City Road
 Southbank, Victoria 3006
 AUSTRALIA
 Tel: +61 3 96943723
 Fax: +613 96943833
 Email: karmitage@dairyaustralia.com.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Karl SCHOBER
 Deputy Head of Division
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
 Environment and Water Management
 A-1012 Vienna
 Stubenring 12
 AUSTRIA
 Tel: +431 711002844
 Fax: +431 711002972
 Email: karl.schober@lebensministerium.at

BRAZIL – BRÉSIL - BRASIL

Luciana MENEGHETTI DOS SANTOS MARASCHIN
 Head of Dairy Products Inspection Division
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Bloco “D”, Ed. Anexo “A”-4 o
 Ander-Sala 438/70043-900-Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182192
 Fax: +55 61 32182672
 Email: Luciana.meneghetti@agricultura.gov.br

Mayara SOUZA PINTO
 Official Veterinary
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Bloco “D”, Ed. Anexo “A”-4 o
 Ander-Sala 444/70043-900-Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182192
 Fax: +55 61 32182672
 Email: mayara.pinto@agricultura.gov.br

Carla SUSANA RODRIGUES
 Official Veterinary
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Bloco “D”, Ed. Anexo “A”-4°
 Ander-Sala 444/70043-900-Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182192
 Fax: +55 61 32182672
 Email: Carla.rodriques@agricultura.gov.br

CANADA - CANADÁ

Gail DANIELS
 Chief Dairy Program
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Tower 1, Floor 4
 Ottawa, Ontario
 K1A 0Y9
 CANADA
 Tel: +613 773 6214
 Fax: +613 773 6282
 Email: gail.daniels@inspection.gc.ca

Kathy TWARDER
 National Manager
 Consumer Protection Division
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Tower 2, Floor 6
 Ottawa, Ontario
 K1A 0Y9
 CANADA
 Tel: +613 7735489
 Fax: +613 7735603
 Email: kathy.twarder@inspection.gc.ca

Donald SNYDER
 Chair, Dairy Technical Committee
 Dairy Processors Association of Canada
 76 Margaret Ave. N.
 Waterloo, Ontario
 N2J 3P9
 CANADA
 Tel: +519 8556968
 Fax: +519 8856968
 Email: dksnyder@kw.igs.net

COSTA RICA

Silvia JOHANNA
 Nino Villamizar
 Medico Veterinario
 Ministerio de Agribultura y Ganaderia-Servicio Nacional de
 Salud Animal (SENASA)
 903-1260
 San Jose de Costa Rica
 COSTA RICA
 Tel: +506 22608648/88283356
 Email: snino@senasa.go.cr

Marco Antonio AGUILAR BOGANTES
 Licenciado en Tecnologia de Alimentos
 Asesor Technico
 179-4060 Alajuela
 COSTA RICA
 Tel: +506 24373400
 Fax: +506 24373410

DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA

Stinne von Seelen HAVN
 Head of Section
 The Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg
 DENMARK
 Tel: +45 33 956224
 Fax: +45 33 956001
 Email: svsh@fvst.dk

Jørgen HALD
 Food Quality Director
 Danish Agriculture and Food Council
 Frederiks Alle 22
 DK-8000 Aarhus C
 DENMARK
 Email: jhc@lf.dk

EGYPT – ÉGYPTE - EGIPO

Mohamed ABD EL-SALAM
 Professor of Dairy Products
 National Research Centre
 Dairy Department
 National Research Centre
 El-Behoth St, Dokki, Cairo
 EGYPT
 Tel: +201 23502030
 Fax: +202 33370931
 Email: mo_salam38@yahoo.com

Tarek EL-HOUBY
 R&D Director
 Nile Company For Food Industries
 Kombera, Imbaba – Giza
 EGYPT
 Tel: +202 38900401-6
 Fax: +202 38900408-9
 Email: tarekelhouby@enjoy-eg.com

Mohamed Abd El-Rahman KHALIFA
 Food Standards Senior Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)
 16, Tadreeb El-Modarrebeen St.
 Ameriya, Cairo
 EGYPT
 Tel: +202 22845531
 Fax: +202 22845504
 Email: moi@idsc.net.eg

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) –
UNION EUROPÉENNE – UNIONE EUROPEA**

Jerome LEPEINTRE
 Acting Head of Unit
 European Commission
 Rue Froissart 101
 B-1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2993701
 Fax: +32 22998566
 Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Stephane BRION
European Commission
101 rue Froissard
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 22984968
Email: stephane.brion@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCIA

Karine SIMBELIE
Inspecteur
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
DGCCRF – Bureau D3
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex13
FRANCE
Tel: +33 1 44972840
Fax: +33 1 44973048
Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Aurelie FRANCHI
Ministère de L'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
(DGPAAT)
3 rue Barbet de Jouy
75 349 Paris 07
FRANCE
Tel: +33 14 9555471
Fax: +33 14 959554074
Email: aurelie.franchi@agriculture.gouv.fr

Thierry GESLAIN
Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitiere
(CNIEL)
42, rue de Chateaudun
75314 Paris Cedex 09
FRANCE
Tel: +33 1 49707105
Fax: +33 1 42806345
Email: filfrance-alf@cniel.com

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

GERMANY – ALLEMAGNE - ALEMANIA

Marlies REIMANN
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection
Rochusstr. 1, D-53123 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 99 529 4349
Fax: +49 228 99 529 3375
Email: marlies.reimann@bmelv.bund.de

Jörg W. RIEKE
Managing Director, German Dairy Association (MIV)
Jaegerstr, 51
10117 Berlin
GERMANY
Tel: +49 30 40 30 445-22
Fax: +49 30 40 30445-55
Email: rieke@milchindustrie.de

INDIA - INDE

Dilip RATH
Joint Secretary
Department of Animal Husbandry and Dairying
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan, New Delhi - 11001
INDIA
Tel: +91 11 233 87804
Fax: +91 11 233 86115
Email: dilip.rath@nic.in

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

INDONESIA - INDONÉSIE

Enny RATNANINGTYAS
Deputy Director for Programme
Directorate General of Agriculture and Chemical Industry,
Ministry of Industry.
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53, Lantai 17,
Jakarta 12950
INDONESIA
Tel: +62 21 5252236
Fax: +62 21 5252236
Email: andniratna@yahoo.com

F. G. WINARNO
Member of Indonesian National Codex Committee
PT Mbrio Biotekindo
INDONESIA
Tel: +62 251 332 403
Fax: +62 251 377 973
Email: fgw@mbrio-food.com

Bambang ERMAN
Head of Animal Biosecurity Division
Indonesia Agricultural Quarantine Agency
Ministry of Agricultural
Harsono RM No. 3
Ragunan South Jakarta 12250
E Building 5th Floor
INDONESIA
Tel: +62217813967
Fax: +62217813967
Email: bambang_erman@yahoo.com

Sri YUNIANI
Deputy Director for Standardization and Technology,
Directorate General of Food Small and Medium Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Dav 52-53
14 Floor Jakarta 12950
INDONESIA
Tel: +62 21 5253526
Fax: +62 21 5253526
Email: s_yunianti@yahoo.com

Subandrio PURDHY
Counsellor
Embassy of the Republic of Indonesia
70 Glen Road, Kelburn
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 4758 697 ext 741
Fax: +64 4 4759 374
Email: rio_pekayon@yahoo.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Amir MORTAZAVIAN
Head of Delegation and Assistant Professor of Dairy Science
and Food Technology
Department of Food Science and Technology, Faculty of
Nutrition Sciences, Food Science and Technology, Shaheed
Beheshti Medical University
PO box 19395-4741
Tehran
IRAN
Tel: +98 9127114977
Fax: +98 2144134741
Email: mortazvn@sbm.ac.ir, mortazvn@yahoo.com

Khosrow BARAZANDEGAN
Food Research Group Manager of ISRI
Institute Standard Industrial Research of Iran (ISRI)
Karaj ISRI
Postal Code: 31585-163
IRAN
Tel: +98 2612803889
Fax: +982612806031
Email: baraz_1956@yahoo.ca

Amir TAHERIYEGANEH
Deputy Director of Ran Codex Committee on Milk and Milk
Products
Ministry of Jihad-Agriculture
Tehran – Iran
Postal Code: 15875-4347
IRAN
Tel: +98 2164582302, 9121346402
Fax: +98 2164582323
Email: amm1349@yahoo.com

Hossein IZADI GHAEH FAROKHI
Director General of Deputy for Livestock Affairs
Ministry of Agriculture
Tehran – Iran
Postal Code: 15875-4347
IRAN
Tel: +98 2164582302
Fax: +98 2164582323
Email: amm1349@yahoo.com

Armin MAHDAMI
Production Expert
Production Expert
Tehran Pegah Dairy Company
4th Km of FATH Highway
Tehran – Iran
P.O.B 13185-14466
IRAN
Tel: +98 2166808372-9
Fax: +98 2166808384
Email: amahdavi@pegah.ir persiandairy2008@yahoo.com

Ebrahim ASAYESH
Director of Khatoon Dairy Company
Khatoon Dairy Company
Industrial Zone
Rasht
IRAN
Tel: +98 1313382408
Fax: +98 1313382172
Email: manager@saradairy.com

ITALY – ITALIE - ITALIA

Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via 20 Settembre, 20
ITALY
Tel: +39 06 46656046
Fax: +39 06 4880273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

JAPAN – JAPON - JAPÓN

Yuko KAWASHIMA
Senior Director
Milk and Dairy Products Division, Livestock Industry
Department, Agriculture Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel: +81 3 67442127
Fax: +81 3 3506 9578
Email: yuko_kawashima@nm.maff.go.jp

Haruyuki DEGUCHI
Section Chief
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of
Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +81 3 3595 2341
Fax: +81 3 3501 4868
Email: codexj@mhlw.go.jp

Shiro KAWABATA
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel: +81 3 3403-2112
Fax: +81 3 3403 2384
Email: shirou_kawabata@meiji-milk.com

Kaoru KOIDE
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732
Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Osamu SUGANUMA
 Japanese National Committee of IDF
 Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
 Tokyo 102-0073
 JAPAN
 Tel: +81 3 3264 3731
 Fax: +81 3 3264 3732
 Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Yoshiharu KUMA
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
 Tokyo 150-0001
 JAPAN
 Tel: +81 3 3403-2112
 Fax: +81 3 3403 2384
 Email: yoshiharu-kuma@yakult.co.jp

KENYA

Kimeto PAUL
 Assistant Manager Food and Agriculture
 Kenya Bureau of Standard
 Box 50974-00200
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254 (0) 20 605490 ext 411
 Email: kimetop@kebs.org

Thomas ATHOO
 Assistant Quality Assurance Officer
 Kenya Bureau of Standard
 Box 50974-00200
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254 (0) 20 605490 ext 313
 Email: athoot@kebs.org

LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA - JAMAHIRIYA ARABE LIBYENNE - JAMAHIRIJA ÁRABE LIBIA

Ahmed ALZAGTAT
 Head of Food Department
 Food Department/Industrial Research Center (IRC)
 P.O. Box 3633
 Tripoli
 LIBYA
 Tel: +218 92561 0196
 Fax: +218 21 369 0028
 Email: alzagtat2000@yahoo.com

MALAYSIA – MALAISIE - MALASIA

Idris KADIR
 Director of Livestock Commodity Development
 Department of Veterinary Services Malaysia (DVS)
 Wisma Tani, Block Podium 4GI, Presint 4
 Federal Government Administrative Centre
 62800 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel: +603 88702404
 Fax: +603 88888178
 Email: idrisk@dvs.gov.my

Mazlyn Mena MUSTAPHA
 Manager, Public Relations and Science
 Yakult (Malaysia) Sdn. Bhd.
 Lot No. 7, Jalan Jururancang U1/21,
 Section U1, Hicom Glenmarie Industrial Park,
 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan
 MALAYSIA
 Tel: +603 55698960
 Fax: +603 5569 8961
 Email: mazlyn@yakult.com.my

MAURITANIA - MAURITANIE

Veer Abhimanyu PUNCHOO
 Chief Agricultural Officer
 Ministry of Agro-Industry Food Production and Security
 4 Seide Gelle Street, Rose-Hill
 MAURITIUS
 Tel: +258 4274
 Email: vpunchoo@mail.gov.au

MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO

Ingrid MACIEL PEDROTE
 Director de Normalización Internacional
 Dirección General de Normas/ Secretaria de Economía
 Ave. Puente de Tecamachalco #6
 Col. Lomas de Tecamachalco,
 Estado de Mexico. CP.53950
 MEXICO
 Tel: +52 55 57299480
 Fax: +52 55 5520 9715
 Email: imaciel@economia.gob.mx

Martha ALBARRÁN DIAZ
 Subdirectora de Produccion de Lacteos
 Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Desarrollo Rural, Pesca
 y Alimentacion
 Av. Municipio Libre No.377 – Piso-2 A
 Col. Santa Cruz Atoyac
 Del. Benio Juarez
 03310
 MEXICO D.F
 Tel: +52 55 3871 1071
 Fax: +52 55 3871 0000
 Email: dic.dgg@sagarpa.gob.mx

Alfonso Moncada JIMÉNEZ
 Vicepresident
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
 Av. División del Norte 1419
 Col. Santa Cruz Atoyac
 Del. Benito Juárez
 C.P. 03310
 MEXICO
 Tel: +52 55 5000 1405
 Fax: +52 55 5601 0903
 Email: amoji@prodigy.net.mx

Beatriz Haydee PELAYO CONSUEGRA
 Asuntos Regulatorios
 Consejo Agroempresarial de Mesoamerica y el Caribe
 Pedro Santacilia No. 250 Col. Iztlaccihuatl
 MEXICO D.F CP.03520
 Tel: +52 55 5000 1484
 Fax: +52 55 56010903
 Email: bhpelayo@prodigy.net.mx
 delfinbhpc@yahoo.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Tjitske BOLT
 Policy Advisor / MA
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK The Hague
 NETHERLANDS
 Tel: +31 70 378 4743
 Fax: +31 70 378 6123
 Email: t.r.bolt@minlnv.nl

Rini J.A. BOUWMAN
 Director
 COKZ - Netherlands Controlling Authority for Milk and
 Milk Products
 Kastanjelaan 7
 PO Box 250, NL-3830 AG Leusden
 NETHERLANDS
 Tel: +31 33 496 56 96
 Fax: +31 33 496 56 66
 Email: bouwman@cokz.nl

Rob OOST
 Ing.
 Dutch Dairy Board
 PO Box 755
 2700 AT Zoetermeer
 NETHERLANDS
 Tel: +31 79 368 15 16
 Fax: +31 79 368 19 51
 Email: r.h.oost@pz.agro.nl

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

Ann HAYMAN
 Senior Programme Manager (Food Standards)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 894 2674
 Fax: +64 4 894 2675
 Email: ann.hayman@nzfsa.govt.nz

Carol BARNAO
 Director (Standards)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 894 2562
 Fax: +64 4 894 2501
 Email: carol.barnao@nzfsa.govt.nz

Raj RAJESSEKAR
 Programme Manager (Codex)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 894 2576
 Fax: +64 4 894 2583
 Email: Raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

John VAN DEN BEUKEN
 Programme Manager (Composition)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 894 2581
 Fax: +64 4 894 2583
 Email: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Keith JOHNSTON
 Principal Research Technologist
 Fonterra Co-operative Group Ltd
 Private Bag 11029
 Palmerston North
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 21 465840
 Fax:
 Email: keith.johnston@fonterra.com

Stephen LEATHERLAND
 Regulatory Manager , Manufacturing
 Fonterra Co-operative Group Limited
 PO Box 11 029
 Palmerston North
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 6 350 4662
 Fax: +64 6 356 1476
 Email: stephen.leatherland@fonterra.com

Dianne SCHUMACHER
 Regulatory Manager
 Fonterra Ingredients
 4 Oxford Terrace
 24 RD
 Stratford
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 27 6123277
 Fax:
 Email: Dianne.schumacher@fonterra.com

Roger HALL
 Regulatory and Food Assurance Manager
 Fonterra Co-operative Group Limited
 PO Box 11 029
 Palmerston North
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 6 350 4688
 Fax: +64 6 356 1476
 Email: roger.hall@fonterra.com

Melanie PAUGA
 Regulatory Adviser
 Fonterra Cooperative Group Ltd
 9 Princes Street
 Auckland
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 9 374 9064
 Fax: +64 9 374 9195
 Email: mel.pauga@fonterra.com

Jenny CAMPBELL
 Regulatory Strategist
 Fonterra Cooperative Group Ltd
 9 Princes Street
 Auckland
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 9 374 9517
 Fax: +64 9 374 9195
 Email: jenny.campbell@fonterra.com

John BLACK
 Engineering and Facilities Manager
 NZ National Committee, International Institute of
 Refrigeration
 Private Bag 93323
 Otahuhu, Auckland
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 9 250 3894
 Fax: +64 9 276 0181
 Email: blackj2@middlesmore.co.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Yaya Adisa Olaitan OLANIRAN
 Permanent Representative of Nigeria to Rome – based UN
 Agencies
 via Cassiodoro, 2/C, Rome
 00193
 ITALY
 Tel: +39 06 689 6093
 Fax: +39 06 687 7840
 Email: nigeriapermrep@email.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Caroline DULLER
 Food-Drug Regulation Officer II
 Department of Health / Food and Drug Administration
 Civic Drive
 Filinvest Corporate City
 Alabang, Muntinlupa City
 1770
 PHILIPPINES
 Tel: +623 8072843
 Fax: +632 8075411
 Email: cacduller@yahoo.com

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

Israel DELA CRUZ
 Senior Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards –
 Department of Agriculture – Philippines Codex Contact Point
 BAFPS, BPI Compound, Visayas Avenue
 Diliman, Quezon City
 PHILIPPINES
 Tel: + 63 2 920 6131
 Fax: +63 2 455 2858
 Email: iqdelacruz@gmail.com

Rufino D. ESLAO, Jr
 Department Head
 Yakult Philippines Incorporated
 1461 F. Agoncillo corner J. Escoda Streets
 Emuita, Manila
 PHILIPPINES
 Tel: +63 25211722
 Fax: +63 25235513
 Email: raffyaurie@yahoo.com

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE REPÚBLICA DE COREA

Sung-Ok SONG
 Deputy Director, DVM
 Livestock Products Standards Division
 National Veterinary Research and Quarantine Service
 (NVRQS)
 Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MFAFF)
 335 Joongangro, Manan-Gu, Anyang-City, Gyeonggi-Do
 430-824
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 467 1992
 Fax: +82 31 467 1989
 Email: songso@nvrqs.go.kr

Jae-Woo PARK
 Assistant Director, DVM
 Livestock Products Standards Division
 National Veterinary Research and Quarantine Service
 (NVRQS)
 Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MFAFF)
 335 Joongangro, Manan-Gu, Anyang-City, Gyeonggi-Do
 430-824
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 467 1986
 Fax: +82 31 467 1989
 Email: jwpark@nvrqs.go.kr

Jang-Hyuk AHN
 Head of Food Safety Center
 Department Director/R&D Institute
 Namyang Dairy Co, Ltd
 #160, Bongan-Ri, Jangi-myoun, Gong ju City,
 Chungnam, 314-914
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 41 856 0381
 Fax: +82 41 857 7933
 Email: anh5470@daum.net, ppori5470@hotmail.com

SAUDI ARABIA – ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Hamad ALKANHAL
 Consultant
 Saudi Food and Drug Authority
 Food Science and Nutrition Department
 PO Box 2460
 Riyadh 11451
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966 4678703
 Fax: +9664678394
 Email:hkanhal@ksu.edu.sa

Al Faris ADNAN
 Agriculture Engineer
 Ministry of Agriculture
 Zip code 11162
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966 555426106
 Fax: +966 14044265
 Email: adnan-f1954@hotmail.com

Swailem SAEED
 Vet. Doctor
 Directorate of Agriculture in Riyadh
 Zip code 1116
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966140 44515
 Fax +966 14014196
 Email: sssa111@hotmail.com

Alyousef MOHAMMED
 Vet
 Ministry of Agriculture
 PO Box 88709
 Riyadh 11672
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966 506294397
 Fax: +966 14044265
 Email: m.alyousef@yahoo.com

SPAIN – ESPAGNE - ESPAÑA

Almudena DE ARRIBA HERVAS
 Jefe de Servicio
 Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y Nutricion
 Ministerio de Sanidad y Politica Social
 c/ Alcalá 56
 28071 Madrid
 SPAIN
 Tel: +34 91 3380455
 Email: aariba@msps.es

Yolanda GUTIERREZ LANZA
 Jefe de Sección Técnica
 Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino
 Paseo Infanta Isabel, 1
 28017 Madrid
 ESPAÑA
 Tel: +34 91 347 4529
 Fax: +34 91 347 5728
 Email: planificacion@alimentaria@marm.es
 ygutierrez@mapya.es

Beatriz MARTINEZ ZAMORANO
 Jefe de Servicio
 Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y Nutricion
 Ministerio de Sanidad y Politica Social
 c/ Alcalá 56
 28071 Madrid
 SPAIN
 Tel: +34 91 338 0400
 Email: bmartinez@msps.es

Cesar CORTES
 Head of Unit
 Council of the European Union
 175, Rue de la Loi
 1048 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 2826114
 Fax: +32 2 2816198
 Email: cesar.cortes@consilium.europa.eu

SWEDEN – SUÈDE - SUECIA

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

SWITZERLAND – SUISSE – SUIZA

Christina BLUMER
 Scientific Advisor
 Federal Office for Public Health
 Schwarzenburgstr. 165
 CH-3003 Bern
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 322 95 67
 Fax: +41 31 322 9574
 Email: Christina.blumer@bag.admin.ch

Jean VIGNAL
 Nestec Regulatory Affairs
 Ar. H.Nestle 55
 CH 1800 Vevey
 SWITZERLAND
 Tel: +41 21 924 3501
 Fax: +41 21 924 4547

TANZANIA - TANZANIE

Claude John Shara MOSHA
 Chief Standards Officer, Tanzania Bureau of Standards
 PO Box 9524
 Dar Es Salaam,
 TANZANIA
 Tel: +255 741 324495
 Fax: +255 22 2450959
 Email: claudemosha@tbstz.org
 cjsmosha@yahoo.co.uk

THAILAND – THAÏLANDE - TAILANDIA

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

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

Siripong SANPOTE
Corporate Regulatory and Scientific Affairs Manager
Nestle (Thai) Ltd
999/9 Ramai road
Pathumuwan
Bangkok 10330
THAILAND
Tel: +66 02 657 8255
Fax: +66 02 613 1136
Email: siripong.sanpote@th.nestle.com

Yupa LAOJINDAPUN
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road
Ladyao Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 ext 1158
Fax: +662 562 3373, 5613357
Email: yupa@acfs.go.th

Niphaporn LAKSHANASOMYA
Medical Scientist
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences
88/7 Tiwanon Road
Muang, Nionthaburi, 11000
THAILAND
Tel: +2951 0000 ext 99636, 988321
Fax: +2951 1023
Email: niphaporn.l@dmisc.mail.go.th

TURKEY – TURQUIE - TURQUÍA

R. Özlem ERALP
Engineer
Ministry of Agriculture and Rural Affairs-General
Directorate of Protection and Control
Tarım ve Koyisleri Bakanligi, Koruma ve Kontrol Genel
Mudurlugu, Akay Cad.
No. 3 Bakanliklar Ankara
TURKEY
Tel: +90 312 417 41 76 ext 6143
Fax: +90 312 425 44 16
Email: ozleme@kkgm.gov.tr

Nurcan KOCA
Assistant Professor
Ege University
Ege University Food Engineering Department 35100
Bornova Izmir
TURKEY
Tel: +902 323884000-3029
Fax: +902 323427592
Email: nurcan.koca@ege.edu.tr

Melek US
Secretary General
Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of
Turkey
Coban Yildizi Sokak
No. 1/14 06680 Cankaya
Ankara
TURKEY
Tel: +903 12484774
Fax: +903 124284746
Email: melekus@setbir.org.tr

Murat ARAT
R&D Technology Manager
SUTAS A.S
Uluabat Koyu Karacabey
Bursa
TURKEY
Tel: +902 246885272
Fax: +902 246885186
Email: muratar@sutas.com.tr

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

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

John F. SHEEHAN
Director
Division of Dairy and Egg Safety
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
Center for Food Safety and Applied Nutrition – HFS-306
Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES
Tel: +1 301 436 1488
Fax: +1 301 436 2632
Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Susan M SAUSVILLE
Chief, Dairy Standardization
Agricultural Marketing Service
Dairy Programs
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-0230
UNITED STATES
Tel: +1 202 7209382
Fax: +1 202 720 2643
Email: susan.sausville@usda.gov

Kenneth LOWERY
International Issues Analyst
US Codex Office
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-0230
UNITED STATES
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

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

Russell BISHOP
Director, Wisconsin Center for Dairy Research
Professor, Department of Food Science
University of Wisconsin – Madison
1605 Linden Drive
Babcock Hall
Madison, WI 53706
UNITED STATES
Tel: +1 608 265 3696
Fax: +1 608 262 1578
Email: jrbishop@cdr.wisc.edu

Ann Mileur BOECKMAN
Senior Counsel, Food Law
Kraft Foods
Northfield, IL 60093
UNITED STATES
Tel: +1 847 646 2862
Fax: +1 847 646 4431
Email: ann.boeckman@kraft.com

Robert BYRNE
Director, Industry and Regulatory Affairs
Schreiber Foods
425 Pines Street
Green Bay, WI 54301
UNITED STATES
Tel: +1 920 455 6481
Fax: +1 902 455 2226
Email: rbyrne@nmpf.org

Allen R. SAYLER
Senior Director
Regulatory Affairs and International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20050
UNITED STATES
Tel: +1 202 223 544
Fax: +1 202 331 7820
Email: asayler@idfa.org

URUGUAY

Daniela ESCOBAR
Chemical Engineer, Senior Consultant
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Avenida Italia 6201
Montevideo
URUGUAY
Tel: +598 2 6013724 ext 1164
Fax: +598 2 6018554
Email: descobar@latu.org.uy

ZAMBIA - ZAMBIE

Maputa Agnes KAMULETE
Veterinary Research Officer
Ministry of Livestock and Fisheries Department
PO Box 32793
Lusaka
ZAMBIA
Tel: +260 977 805930
Fax: +260 211252608
Email: makamulete@yahoo.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

David Pineda EREÑO
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: eflabelgium@eas.be

Xavier LAVIGNE
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: secretariat@efla-aeda.org

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

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

Deborah VAN DYK
V.P. Emeritus
Schreiber Foods, Inc.
1890 Hawthorne Heights
De Pere, WI 54115
UNITED STATES
Tel: +1 920 336 2310
Email: still.dvd@gmail.com

Claus HEGGUM
Chief Consultant
Danish Agriculture & Food Council
Udkaersvej 15
DK – 8000 Aarhus C
DENMARK
Tel: +45 87 31 21 98
Fax: +45 87 31 20 01
Email: chg@lf.dk

Jaap EVERS
 Fonterra Cooperative Group
 Private Bag 11 029
 Palmerston North
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 6 350 46 13
 Fax: +64 6 350 4676
 Email: jaap.evers@fonterra.com

Christian ROBERT
 Director General of the International Dairy Federation
 80, Boulevard Auguste Reyers
 B-1030 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +33 2 733 98 88
 Fax: +33 2 733 04 13
 Email: crobot@fil-idf.org

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

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
 (ILSI)**

Hiroaki HAMANO
 Executive Director, ILSI Japan
 Kojimachi RK Bldg. 2-6-7
 Chiyoda-ku
 Tokyo, 1020083
 JAPAN
 Tel: +81 3 5215 3535
 Fax: +81 3 5215 3537
 Email: hhamano@ilsijapan.org

Ryouichi AKAHOSHI
 General Manager, International Business Department
 Yakult Honsa Co., Ltd
 1-19, Higashi-Shinbashi 1-Chome, Manato-ku
 Tokyo 105-8960
 JAPAN
 Tel: +81 3 3574 8922
 Fax: +81 3 3574 8907
 Email: ryouichi-akahoshi@yakult.co.jp

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION
 (IPA)**

Ioannis MISOPOULOS
 Director General
 International Probiotics Association
 Zentralstrasse 64
 Zurich, 8003
 SWITZERLAND
 Tel: +41788683617
 Fax: +41434569715
 Email: ioannis@internationalprobiotics.org

Yuki MORITA
 Technical Advisor
 International Probiotics Association
 Zentralstrasse 64
 Zurich, 8003
 SWITZERLAND
 Tel: +31653440249
 Fax: +41434569715
 Email: ymorita@yakulteuropa.com

Bart DEGEEST
 Technical Advisor
 International Probiotic Association
 Zentralstrasse 64
 Zurich, 8003
 SWITZERLAND
 Tel: +32477353069
 Email: bdegeest@yakult.be

Carine LAMBERT
 Adviser YLFA International
 International Probiotics Association
 Rue de l'Association 32
 B - 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 210 20 30
 Email: C.lambert@ylfa-int.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
 STANDARDIZATION (ISO)**

Rinus VAN SCHAİK
 International Organization for Standardization
 c/o QLIP NV
 PO Box 292
 NL -3830 AG Leusden
 NETHERLANDS
 Tel: +31 334 965641
 Fax: +31 334 965666
 Email: schaik@cokz.nl

**SECRETARIAT
SECRETARIAT
SECRETARIA****CODEX SECRETARIAT**

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

Jeronimas Maskeliunas
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Phil FAWCET
Senior Programme Manager (International Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2656
Fax: +64 4 894 2675
Email: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Audrey TAULALO
Executive Assistant (Science)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2580
Fax: +64 4 894 2530
Email: audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz

Caroline Trehitt
Communications Assistant
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2484
Fax: +64 4 894
Email: caroline.trehitt@nzfsa.govt.nz

Apéndice II**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHE
FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003), REFERENTES A LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE
FERMENTADA****(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

Nueva categoría 2.4 para agregarse a la Sección 2 de la Norma. A saber:

2.4 BEBIDAS A BASE DE LECHE FERMENTADA

Las bebidas a base de leche fermentada son productos lácteos compuestos, según se definen en la Sección 2.3 de la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), obtenidas mediante la mezcla de Leche Fermentada, según se describen en la Sección 2.1, con agua potable, con o sin el agregado de otros ingredientes tales como suero, otros ingredientes no lácteos, y aromatizantes. Las bebidas a base de leche fermentada tienen un contenido mínimo de leche fermentada del 40% (m/m).

Se podrían agregar otros microorganismos al margen de los que constituyen los cultivos de microorganismos inocuos.

Se agrega una cuarta viñeta y nuevo texto a la quinta viñeta del apartado 3.2, según se indica a continuación. El nuevo texto está subrayado.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los especificados en la Sección 2;
- Otros microorganismos aptos e inocuos (para productos incluidos en la Sección 2.4);
- Cloruro de sodio;
- Ingredientes no lácteos tal como se indican en la Sección 2.3 (Leches Fermentadas Aromatizadas);
- Agua potable (para los productos incluidos en la Sección 2.4);
- Leche y productos lácteos (para los productos incluidos en la Sección 2.4)
- Gelatina y almidón en:
 - leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación;
 - leche fermentada aromatizada;
 - bebidas a base de leche fermentada; y
 - leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final;

siempre que se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes indicados en la sección 4. Estas sustancias podrían añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

El texto subrayado se agrega al primer párrafo del apartado 3.3, según se indica a continuación:

3.3 COMPOSICIÓN

En las leches fermentadas aromatizadas y bebidas a base de leche fermentada los criterios mencionados anteriormente se aplican a la parte de leche fermentada. Los criterios microbiológicos (basados en la porción de producto de leche fermentada) son válidos hasta la fecha de duración mínima. Este requisito no se aplica a los productos tratados térmicamente luego de la fermentación.

El texto subrayado se agrega al segundo párrafo de la Sección 4, según se indica a continuación:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1985), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado de la acumulación de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase funcional de aditivos	<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada</u>		<u>Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación</u>	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
<u>Acidos</u>	-	X	X	X
<u>Agentes gasificantes</u>	<u>X²</u>	<u>X²</u>	<u>X²</u>	<u>X²</u>
Colorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del sabor	-	X	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X
Conservantes	-	-	-	X
Estabilizadores	X ¹	X	X	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Espesantes	X ¹	X	X	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

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

1 = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

2 = El uso de agentes gasificantes está justificado tecnológicamente sólo para las bebidas a base de leche fermentada.

(La siguiente disposición referente a los aditivos alimentarios debería incluirse a la lista de aditivos alimentarios permitidos para los productos contemplados en la norma. Véase el Apéndice VI de ALINORM 08/31/1).

<u>Agentes gasificantes</u>	
<u>290</u>	<u>Dióxido de carbono</u>
	<u>BPF</u>

Las palabras subrayadas deben agregarse al apartado 7.1.1. A saber:

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Se enmienda la primera oración del apartado 7.1.1.

7.1.1 La denominación de los ~~alimentos~~ productos incluidos en las Secciones 2.1, 2.2 y 2.3 será “leche fermentada” o “leche fermentada concentrada”, según corresponda.

El nuevo Apartado se agrega después de 7.1.3 y se modifica la numeración de los apartados subsiguientes. A saber:

7.1.4 La designación de los productos definidos en la Sección 2.4 será “bebidas a base de leche fermentada” o podrán ser designadas con otras denominaciones de variedad según lo especifique la legislación nacional del país en el cual se vende el producto. En particular, el agua que se agregue a la leche fermentada como ingrediente deberá declararse en la lista de ingredientes* e indicar claramente en la etiqueta el porcentaje de leche fermentada utilizado (m/m). De agregar aromatizantes, la designación incluirá la denominación de la sustancia o sustancias aromatizantes o sabor o sabores agregados principales.

** Tal como se estipula en el Apartado 4.2.1.5 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Envasados (nota al pie).*

El texto subrayado siguiente se agrega al Apartado 7.1.5. A saber:

7.1.5 Las leches fermentadas, a las que solamente se les ha agregado edulcorantes nutritivos de carbohidrato podrán etiquetarse como “_____edulcorada”. En el espacio en blanco se colocará el termino “Leche fermentada” u otra designación tal como se estipula en las Secciones 7.1.1. y 7.1.4. Si se agregan edulcorantes no nutritivos, como sustituto parcial o total del azúcar, se deberá colocar cerca del nombre del producto el término “edulcorada con _____” o “azucarada y edulcorada con _____”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de los edulcorantes artificiales.

Apéndice III**MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS****LISTA ACTUALIZADA DE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

Los cambios propuestos aparecen en **negrita y tachados** en el caso de las supresiones, y en **negrita y subrayados** en el caso de las adiciones.

Parte A: MÉTODOS DE ANÁLISIS POR ORDEN ALFABÉTICO DE LAS CATEGORÍAS Y LOS NOMBRES DE LOS PRODUCTOS

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMMP
Productos lácteos	Hierro	NMKL 139 (1991) (método general del Codex) AOAC 999.10	Espectrofotometría de absorción atómica	II III	
Productos lácteos	Hierro	FIL 103A:1986/ ISO 6732:1985 AOAC 984.27	Fotometría (batofenantrolina) Plasma inductible acoplada, espectrofotometría de emisión óptica	IV III	<i>Actualización de método</i>
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Total materia grasa	ISO 1737 FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999 AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Actualización de método</i>
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Extracto seco no graso (ESNG) ¹	FIL 21B:1987/ISO 6731:1989 e ISO 1737 FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999 AOAC 989.05	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Actualización de método</i>
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	IV	
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Total materia grasa	ISO 1737 FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737: 1999 AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Actualización de método</i>

¹ El contenido total de materia sólida y de ESNG en la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	ESNG ¹	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 ISO 1737 FIL 13:2008 FIL 13C:1987 / ISO1737:1999 AOAC 989.05	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Actualización de método y actualización de principio</i>
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	IV	
Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Total materia grasa	ISO 1736 FIL 9:2008 FIL 9C:1987 / ISO1736:2000 AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Actualización de método</i>
Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Agua ²	ISO 5537 FIL 26:2004 AOAC 927.05	Gravimetría, con secado a 87 °C Gravimetría, secado a 100 °C	IV IV	
Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en ESNG ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	IV	
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) en polvo y grasa vegetal en polvo	Total materia grasa	ISO 1736 FIL 9:2008 FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb) Gravimetría (Mojonnier modificado)	IV IV	<i>Actualización de método</i>
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) en polvo y grasa vegetal en polvo	Agua ²	ISO 5537 FIL 26:2004 AOAC 927.05	Gravimetría, con secado a 87 °C Gravimetría, secado a 100 °C	IV IV	
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada	Proteína de la leche en ESNG ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	IV	

² Contenido de agua, excluida el agua cristalizada derivada de la lactosa (comúnmente conocida como "contenido de humedad")

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMMP
(descremada) en polvo y grasa vegetal en polvo					
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Total materia grasa	ISO 1737 FIL 13:2008 FIL- 13C:1987 / ISO 1737:1999 AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV	<i>Actualización de método</i>
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Sacarosa	ISO 2911 FIL 35:2004	Polarimetría	IV	
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Extracto seco no graso (ESNG) ¹	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 AOAC 990.19	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa y contenido de azúcar	IV	<i>Actualización de método y actualización de principio</i>
			Gravimetría (Röse-Gottlieb)		
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	IV	
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Total materia grasa <= 8% m/m >= 1% m/m	ISO 1737 FIL 13:2008 FIL- 13C:1987 / ISO 1737: 1999 AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	IV	<i>Actualización de método</i>
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	ESNG ¹ >= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 AOAC 990.19	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa y contenido de azúcar	IV	<i>Actualización de método y actualización de principio</i>
			Gravimetría (Röse-Gottlieb)		
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20- 1/2:2001 / AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	IV	
Mantequilla	Sal	ISO 1738 FIL 12:2004 AOAC 960.29	Titulometría (Mohr: determinación de cloruro, expresado como cloruro de	III IV	

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMMP
<u>Mantequilla</u>	<u>Pureza de grasa láctea</u>	<u>ISO 17678 FIL 202:2010</u>	<u>Cromatografía gas-líquidos de sodio)</u>	<u>I</u>	<i>Método propuesto para su inclusión. Véase la nota siguiente.</i>
<i>Este método le permite al usuario determinar si la grasa láctea ha sido adulterada (por encima de un umbral determinado). El ámbito de aplicación del método no se limita a la mantequilla, sino que se puede aplicar a la grasa láctea extraída de varios productos lácteos. En lo que respecta a la detección de prácticas de adulteración, esta norma es un método importante puesto que no se pueden obtener resultados prácticamente cuantitativos a partir del contenido de esteroides de las grasas vegetales, al depender éstos de las condiciones de producción y elaboración. Además, la determinación cualitativa de grasa extraña mediante esteroides es imprecisa. Es más, a diferencia de los métodos de esteroides, esta norma tiene un ámbito de aplicación más extenso y no se limita a detectar la adulteración con grasa vegetal, puesto que también detecta la adulteración con grasa de origen animal.</i>					
Queso (y corteza)	Natamicina	ISO 9233-1 FIL 140-1:2007	Espectrofotometría por absorción molecular	<u>III</u>	<i>Actualización de tipo (Respuesta a CCMAS. ALINORM 08/31/23, párrafo 59)</i>
		ISO 9233-2 FIL 140-2:2007	HPLC	<u>II</u>	<i>Actualización de tipo (Respuesta a CCMAS. ALINORM 08/31/23, párrafo 59)</i>
<u>Queso</u>	<u>Cloruro de sodio</u>	<u>ISO 5943 FIL 88:2006</u>	<u>Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)</u>	<u>II</u>	<i>Método propuesto para su inclusión.</i>
Queso Cottage	Extracto seco sin contenido de grasa	ISO 5534 FIL 4:2004 e	Gravimetría, con secado a 102 °C	IV	<i>Actualización de método y actualización de principio</i>
		<u>ISO 1735 FIL 5:2004</u>	<u>Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</u>	<u>IV</u>	
		<u>AOAC 926.08 y AOAC 933.05</u>	<u>Gravimetría, con secado a 102 °C (horno al vacío)</u> <u>Gravimetría (Mojonnier)</u>	<u>IV</u> <u>IV</u>	
			Cálculo de contenido de extracto seco y		

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
			contenido de grasa		
Queso Cottage	Grasa láctea	ISO 1735 FIL 5:2004 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimetría (Mojonnier)	IV IV	
		ISO 8262-3 FIL 124-3:2005	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	IV	
Queso sin madurar incluido el queso fresco	Proteína	ISO 8968-1 2 FIL 20-1 2:2001 AOAC 991.20-23	Valoración (Kjeldahl)	I	<i>Actualización de método</i>
Crema y cremas preparadas	Proteína de la leche	ISO 8968-1 2 FIL 20-1 2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	I	<i>Actualización de método</i>
Crema	Grasa láctea	ISO 2450 FIL 16:2008 FH 16C:1987 / ISO 2450:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	<i>Actualización de método</i>
Cremas con contenido reducido de grasa láctea	Grasa láctea	ISO 2450 FIL 16:2008 FH 16C:1987 / ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimetría	I	<i>Actualización de método</i>
Queso crema	Extracto seco	ISO 5534 FIL 4:2004 AOAC 926.08	Gravimetría, con secado a 102 °C (Horno de aire forzado) Gravimetría, secado a 100° C (Horno al vacío)	IV IV	
Queso crema	Contenido de humedad sin materia grasa	ISO 5534 FIL 4:2004 AOAC 926.08	Gravimetría, con secado a 102 °C (Horno de aire forzado) Gravimetría, secado a 100° C (Horno al vacío)	IV IV	
		ISO 1735 FIL 5:2004 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimetría (Mojonnier modificado)	IV IV	
			Cálculo del contenido graso y contenido de humedad	IV	
<u>Productos lácteos para untar</u>	<u>Pureza de grasa láctea</u>	<u>ISO 17678 FIL 202:2010</u>	<u>Cromatografía gas-líquidos</u>	<u>I</u>	<i>Método propuesto para su inclusión. Véanse también las observaciones anteriores</i>

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
Productos a base de caseína alimentaria	Ácidos libres	ISO 5547 FIL 91:2008 7	Titulometría (extracto acuoso)	IV	<i>sobre la mantequilla. Actualización de método</i>
Productos a base de caseína alimentaria (<u>caseína de cuajo</u>)	Cenizas (incluso P ₂ O ₅)	ISO 5545 FIL 90:2008 7	Gravimetría, incineración a 825 °C	IV I	<i>Actualización de método y actualización de tipo. Debería ser tipo I puesto que las cifras de precisión están disponibles en la norma.</i>
<u>Productos a base de caseína alimentaria (caseína ácida)</u>	<u>Cenizas fijas (incluso P₂O₅)</u>	<u>ISO 5544 FIL 89:2008</u>	<u>Gravimetría, incineración a 825 °C</u>	<u>I</u>	<i>Método propuesto para su inclusión: véase la siguiente observación.</i>
<i>Tanto el método ISO 5545/FIL 90:2008 como el método ISO 5544/FIL 89:2008 son necesarios para abarcar la gama completa de productos incluidos bajo “Productos a base de caseína alimentaria”. El método adoptado ISO 5545/FIL 90:2008 es adecuado para las caseínas obtenidas mediante el precipitado del cuajo y del caseinato, excepto el caseinato de amonio. El método ISO 5544/FIL 89 ha de ser utilizado para caseínas ácidas, caseinatos de amonio y sus mezclas con caseína de cuajo y con caseinatos de tipo desconocido. El acetato de magnesio se añade para fijar el P₂O₅; dicho acetato de magnesio no es necesario para las caseínas de cuajo, puesto que este tipo de producto ya contiene suficientes minerales para ligar el fósforo.</i>					
Productos a base de caseína alimentaria	Grasa láctea	ISO 5543 FIL 127:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I	
Productos a base de caseína alimentaria	<u>Humedad Agua²</u>	ISO 5550 FIL 78:2006	Gravimetría, con secado a 102 °C)	I	<i>Actualización de disposición: la norma del Codex para Productos a base de caseína alimentaria se refiere al agua, con una nota que afirma que “El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa”. Por consiguiente, la disposición “Humedad” debe cambiarse a “Agua” y hacer referencia a la nota a</i>

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP pie de página.
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	NMKL 139 (1991) (Método general del Codex) AOAC 999.10	Absorción atómica de llama	III IV	
Leches evaporadas	Grasa láctea	ISO 1737 FIL 13:2008 FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	Actualización de método
Leches evaporadas	Proteína	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 945.48H / AOAC 991.20	Kjeldahl, titulometría	I	Actualización de método
Leches fermentadas	Proteína	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	I	Actualización de método
Leches fermentadas	Grasa láctea	ISO 1211 FIL 1:2010 FIL 1D:1996 / ISO 1211:1999 / AOAC 905.02	Gravimetría	I	Actualización de método
Leches fermentadas: yogur y productos del yogur	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 7889 FIL 117:2003	Conteo de colonia a 37 °C	I	
Leches fermentadas	Ácido láctico (acidez total expresada como ácido láctico)	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997	Potenciometría, valoración a pH 8,30 Espectrofotometría	IV-I	Actualización de tipo: Este método no tiene cifras de precisión.. Por consiguiente, necesita ser un método tipo IV.
Leches fermentadas	Microorganismos que constituyen el cultivo de inicio	ISO 27205 FIL 149:2010 FIL 149A:1997 (Anexo A)	Recuento de colonia a 25 °C, 30 °C, 37 °C y 45 °C de acuerdo al organismo de inicio en cuestión	IV	Actualización de método
<u>Leches fermentadas</u>	<u>Lactobacillus acidophilus</u>	<u>ISO 20128</u> <u>FIL 192:2006</u>	<u>Recuento de colonia a 37 °C</u>	<u>I</u>	<i>Método propuesto para su inclusión: la norma del</i>

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
					<i>Codex 243 tiene una disposición para Lactobacillus acidophilus en Leche acidófila</i>
<u>Leches fermentadas</u>	<u>Unidades formadoras de colonias de levaduras y/o mohos</u>	<u>ISO 6611 FIL 94:2004</u>	<u>Recuento de colonia a 25 °C</u>	<u>IV</u>	<i>Método propuesto para su inclusión: la norma del Codex 243 tiene una disposición para levaduras en relación con Kefir y Kumys.</i>
Leches en polvo y cremas en polvo	Grasa láctea	<u>ISO 1736 FIL 9:2008 FIL 9C:1987 / ISO1736:2000</u>	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	<i>Actualización de método</i>
Leches en polvo y cremas en polvo	Proteína (en ESNG ¹)	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 <u>AOAC 991.20</u>	Titulometría, digestión Kjeldahl	I	<i>Actualización de método</i>
Leches en polvo y cremas en polvo	<u>Índice de solubilidad</u>	ISO 8156 FIL 129:2005	Centrifugación	I	<i>Actualización de disposición</i>
Leches en polvo y cremas en polvo	Agua ²	ISO 5537 FIL 26:2004 ³	Gravimetría, con secado a 87 102 °C	<u>I IV</u>	<i>Actualización de principio y actualización de tipo: el método ha sido validado para leches en polvo, por lo que debería ser tipo I en lugar de tipo IV.</i>
Productos de grasa láctea	Grasa láctea	FIL 24:1964	Gravimetría (cálculo de contenido de extracto seco no graso y <u>contenido de agua</u>)	IV	<i>Actualización de principio</i>
Productos de grasa láctea	<u>Pureza de grasa láctea</u>	<u>ISO 17678 FIL 202:2010</u>	<u>Cromatografía gas-líquidos de triglicéridos</u>	<u>I</u>	<i>Método propuesto para su inclusión. Véase la nota siguiente.</i>
<i>Este método le permite al usuario determinar si la grasa láctea ha sido adulterada (por encima de un umbral determinado). El ámbito de aplicación del método no</i>					

³ El método sólo ha sido validado para las leches en polvo, no para las cremas en polvo

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
<p><i>se limita a la mantequilla, sino que se puede aplicar a la grasa láctea extraída de varios productos lácteos. En lo que respecta a la detección de prácticas de adulteración, esta norma es un método importante puesto que no se pueden obtener resultados prácticamente cuantitativos a partir del contenido de esteroides de las grasas vegetales, al depender éstos de las condiciones de producción y elaboración. Además, la determinación cualitativa de grasa extraña mediante esteroides es imprecisa. Es más, a diferencia de los métodos de esteroides, esta norma tiene un ámbito de aplicación más extenso y no se limita a detectar la adulteración con grasa vegetal, puesto que también detecta la adulteración con grasa de origen animal.</i></p>					
Productos de grasa láctea	Agua	ISO 5536 FIL 23:2002 9	Titulometría (Karl Fischer)	II	Actualización de método. Nótese que en la disposición no se hace referencia a la nota a pie de página 2, lo cual es correcto puesto que los productos de grasa láctea contienen una cantidad de ESNG (y por consiguiente de lactosa) insignificante, y el método mide toda el agua, incluida el agua de cristalización de la lactosa.
Productos lácteos obtenidos de leches fermentadas con tratamiento térmico después de la fermentación	Proteína	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20-23	Valoración (Kjeldahl)	I	Actualización de método
Mozzarella	Grasa láctea en extracto seco – con alto contenido de humedad	ISO 1735 FIL 5:2004 AOAC 933.05	Gravimetría después de extracción con solvente	IV IV	Actualización de método y tipo
Mozzarella	Grasa láctea en extracto seco – con bajo contenido de	ISO 1735 FIL 5:2004 AOAC 933.05	Gravimetría después de extracción con solvente	IV IV	Actualización de método y tipo

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
	humedad				
Productos en base a queso fundido	Ácido cítrico	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006	Método enzimático	IV	
Productos en base a queso fundido	Ácido cítrico	AOAC 976.15	Fotometría	III	
Productos en base a queso fundido	Grasa láctea	ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I	
Productos en base a queso fundido	Fosfato añadido (expresado en fósforo)	FIL 51B:1991	Cálculo del contenido de fósforo y contenido de nitrógeno	IV	<i>Actualización de principio</i>
Productos en base a queso fundido	Fósforo	FIL 33C:1987 / ISO 2962:1984	Espectrofotometría (molibdato ácido ascórbico)	II	
Productos en base a queso fundido	Sal	ISO 5943 FIL 88:2006	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II	<i>Actualización de método</i>
Leche condensada edulcorada	Grasa láctea	ISO 1737 FIL 13:2008 FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	<i>Actualización de método</i>
Leches condensadas y edulcoradas	Proteína	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 945.48H / AOAC 991.20	Kjeldahl, titulometría	I	<i>Actualización de productos y actualización de método</i>
Quesos de suero por concentración	Grasa láctea	ISO 1854 FIL 59:2008FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	<i>Actualización de método</i>
Quesos de suero por concentración	Grasa láctea en extracto seco	ISO 1854 FIL 59:2008FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	<i>Actualización de método</i>
		e ISO 2920 FIL 58:2004	Gravimetría, con secado a 88 °C Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I I	
Sueros en polvo	Cenizas	ISO 5545 FIL 90:2008	Horno, 825 °C	IV	<i>Actualización de método</i>

Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo	Observaciones de CCMP
Sueros en polvo	Grasa láctea	ISO 1736 FIL 9:2008 FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I	Actualización de método
Sueros en polvo	Proteína de la leche	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titulometría (modificación Kjeldahl)	I	Actualización de método
Sueros en polvo	Proteína (total N x 6,38)	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20 FIL 92:1979 / ISO 5549:1978	Kjeldahl, titulometría Titulometría, digestión Kjeldahl	I IV	Actualización de método, actualización de principio y actualización de tipo
Sueros en polvo	Agua ²	ISO 5537/FIL 26:2004 / AOAC 927.05	Gravimetría (secado a 87 102 °C)	I	Actualización de disposición (nota) y actualización de principio

PARTE B – MÉTODOS DE MUESTREO POR ORDEN ALFABÉTICO DE LAS CATEGORÍAS Y LOS NOMBRES DE LOS PRODUCTOS

Norma de producto	Método de muestreo	Notas	Observaciones de la FIL
Leche y productos lácteos			
Productos lácteos	FIL 50 ISO 707 ¹⁰ ISO 707 FIL 50:2008	Instrucciones generales para obtener una muestra de productos a granel	Actualización de método
Productos lácteos	FIL 113 ISO 5538:2004 ISO 5538 FIL 113:2004	Inspección por atributos	Actualización de método
Productos lácteos	Norma FIL 136A:1992 ISO 8197:1988	Inspección por variables	Actualización de método

¹⁰ ~~Proyecto de norma disponible para el público~~

Apéndice IV**LISTA REVISADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS¹***(Para su aprobación)***NORMA PARA LAS LECHE EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO (CODEX STAN 207-1999)**

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	5000 mg/kg solos o en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
Endurecedores		
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
339	Fosfatos de sodio	5000 mg/kg solos o en combinación expresados como sustancias anhidras
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	2500 mg/kg
Antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	10000 mg/kg solos o en combinación
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesios	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
Antioxidantes		
300	Acido L-ascórbico (L-)	500 mg/kg expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	

NORMA DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA (CODEX STAN 208-1999)

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona (GDL)	Limitada por las BPF

NORMA COLECTIVA PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO (CODEX STAN 221-2001)

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Ácidos		
260	Ácido acético glacial	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF

¹ Las enmiendas de forma se indican de la siguiente forma: el texto suprimido está tachado y el texto añadido está en **negrita y subrayado**.

330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF	
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P ₂ O ₅	
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF	
Reguladores de la acidez			
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF	
260	Ácido acético (glacial)	Limitada por las BPF	
270	Ácido láctico (L, D y DL)	Limitada por las BPF	
296	Ácido máltico (DL)	Limitada por las BPF	
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF	
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg expresado como P ₂ O ₅ ; 800 mg/kg expresado como fósforo	
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF	
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF	
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF	
575	Glucono delta-lactona (GDL)	Limitada por las BPF	
Estabilizantes/Espesantes			
	Podrán utilizarse estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, que se ajusten a la definición aplicable a los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de gelatinas y almidones prevista en la Sección 3.2.		
331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF	
332	Citratos de potasio		
333	Citratos de calcio		
339	Fosfatos de sodio	1540 mg/kg, solo o en combinación, expresado como fósforo 3.5 g/kg, solos o en combinación, expresados como P ₂ O ₅	
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
541	Fosfato de aluminio y sodio	Limitada por las BPF	
400	Ácido alginico		
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
403	Alginato de amonio		
404	Alginato de calcio		
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg	
406	Agar	Limitada por las BPF	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluido el fureclaran)		
410	Goma de semilla de algarrobo		
412	Goma guar		
413	Goma de tragacanto		
415	Goma xanthan		
416	Goma karaya		
417	Goma tara		
440	Pectinas		
460	Celulosa		
466	Celulosa de carboximetilo de sodio (goma de celulosa)	Limitada por las BPF	
576	Gluconato de sodio		
<i>Almidones modificados, según se indica a continuación:</i>			
1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados		Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido		
1402	Almidón tratado con álcali		
1403	Almidón blanqueado		
1404	Almidón oxidado		
1405	Almidones tratados con enzimas		
1410	Fosfato monoalmidonado		
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclorigenato de fósforo		
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado		
1414	Fosfato dialmidonado acetilado		
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	Limitada por las BPF	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo		
1422	Adipato dialmidonado acetilado		
1440	Almidón de hidroxipropilo		
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		

Colorantes		
100	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúprico	15 mg/kg, solos o en combinación
160a(i)	β -Caroteno, beta (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, beta (extractos naturales vegetal)	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato- en base a norbixina	25 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	β -apo-Carotenal β-apo-8	35 mg/kg
160f	Ester metílico- α etílico del ácido β -apo-8'-carotenoico β-apo-8'	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	100 mg/kg de queso, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<i>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</i>		
235	Natamicina (primaricina) Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm.
Agentes espumantes (sólo para productos batidos)		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF
Sólo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)		
Antiaglutinantes		
460	Celulosas	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000mg/kg de queso, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
235	Natamicina (primaricina) Pimaricina (natamicina)	20mg/kg aplicada a la superficie y añadida durante los procesos de amasado y estirado

NORMA PARA LECHE FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003)

SIN No.	Sustancia	Dosis máxima
Reguladores de la Acidez		
334	Ácido Tartárico (L(+))	2000 mg/kg como ácido tartárico
335(i)	Tartrato Monosódico	
335(ii)	Tartrato Disódico Sodio L(+) tartrato	
336(i)	Tartrato Monopotásico	
336(ii)	Tartrato Dipotásico	
337	Tartrato (L+) de Potasio y Sodio	
355	Ácido Adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico
356	Adipato s de Sodio	

SIN No.	Sustancia	Dosis máxima
357	Adipato _s de Potasio	
359	Adipato _s de Amonio	
Colorantes		
100i	Curcumina	100 mg/kg
101(i)	Riboflavina sintética	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	
102	Tartracina	300 mg/kg
104	Amarillo de Quinolina	150 mg/kg
110	Amarillo Ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorrubina (carmoisina)	150 mg/kg
124	Punzó 4R (rojo de cochinilla A)	150 mg/kg
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
132	Indigotina (Indigo carmín)	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	150 mg/kg
141(i)	Complejo cúprico de clorofilina	500 mg/kg
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio Na y K	
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg
150b	Caramelo II - proceso al sulfito caústico	150 mg/kg
150c	Caramel III - Ammonia Process	2000 mg/kg
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	2000 mg/kg
151	Negro brillante PN	150 mg/kg
155	Marrón HT	150 mg/kg
160a(i)	Beta -Caroteno, beta (sintético)	100 mg/kg
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	beta -Carotenos beta (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160a(ii)	Beta -Carotenos, vegetales	600 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg como bixina
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	20 mg/kg como norbixina
160d	Licopenos	500 mg/kg
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxantina (sintética)	150 mg/kg
163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg
172(i)	Óxido de hierro, negro	100 mg/kg
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo	
Emulsionantes		
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	3000 mg/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5000 mg/kg
474	Sucroglicéridos	5000 mg/kg
475	Ésteres poligliceridos de ácidos grasos	2000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de calcio	10000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	10000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5000 mg/kg
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg

SIN No.	Sustancia	Dosis máxima
Potenciadores del sabor		
580	Gluconato de magnesio	BPF
620	Ácido glutámico (L(+)-)	BPF
621	Glutamato <u>L</u> monosódico, L	BPF
622	Glutamato <u>L</u> monopotásico, L	BPF
623	Glutamato <u>di L</u> de calcio, DL	BPF
624	Glutamato <u>L</u> monoamónico, L	BPF
625	Glutamato <u>di-L</u> de magnesio, DL	BPF
626	Ácido guanílico, 5'-	BPF
627	<u>5'</u> -Guanilato <u>disódico</u> , 5'	BPF
628	<u>5'</u> -Guanilato <u>dipotásico</u> , 5'	BPF
629	Guanilato <u>5'</u> - de calcio, 5'	BPF
630	Ácido inosínico, 5'-	BPF
631	<u>5'</u> -Inosinato <u>disódico</u> , 5'	BPF
632	<u>Guanilato dipotásico</u> , <u>5'</u> - <u>Inosinato de potasio</u> <u>5'</u>	BPF
633	<u>5'</u> - Inosinato de calcio, 5'	BPF
634	<u>5'</u> - <u>Ribonucleótidos de calcio</u> <u>Ácido inosínico</u> , 5'	BPF
635	<u>5'</u> - Inosinato disódico, 5'	BPF
636	Maltol	BPF
637	Etilmaltol	BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg como ácido benzoico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	300 mg/kg como ácido benzoico
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
234	Nisina	500 mg/kg
Estabilizadores y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
338	Ácido orto fosfórico	1000 mg/kg, solo o en combinación como fósforo.
339(i)	Orto fosfato monosódico <u>fosfato diácido de sodio</u>	
339(ii)	Orto fosfato fosfato disódico <u>de hidrógeno</u>	
339(iii)	Orto fosfato trisódico	
340(i)	Orto fosfato monopotásico <u>fosfato diácido de potasio</u>	
340(ii)	Orto <u>fosfato dipotásico de hidrógeno</u>	
340(iii)	Orto fosfato tripotásico	
341(i)	Orto fosfato <u>diácido</u> monocálcico	
341(ii)	Orto fosfato dicálcico <u>de hidrógeno</u>	
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
342(i)	Orto fosfato mono <u>diácido</u> amónico	
342(ii)	Orto fosfato diamónico <u>de hidrógeno</u>	
343(i)	Orto fosfato <u>monomagnésico</u>	
343(ii)	Orto fosfato di <u>magnésico de hidrógeno</u>	
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de potasio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	

SIN No.	Sustancia	Dosis máxima
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
402	Alginato de potasio	BPF
403	Alginato de amonio	BPF
404	Alginato de calcio	BPF
405	Alginato de propilenglicol	BPF
406	Agar	BPF
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH4 (incluido el Fureclaran)	BPF
407a	Alga eucema elaborada (PES)	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF
412	Goma Guar	BPF
413	Goma de tragacanto	BPF
414	Goma Arábica (Goma de acacia)	BPF
415	Goma xantán	BPF
416	Goma karaya	BPF
417	Goma tara	BPF
418	Goma gelán	BPF
425	Harina konjac	BPF
440	Pectinas	BPF
459	B-Ciclodextrina, beta-	5 mg/kg
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF
461	Metilcelulosa	BPF
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF
465	Metiletilcelulosa	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	BPF
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	BPF
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas	BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio v sodio (Ca, K, Na)	BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
508	Cloruro de potasio	BPF
509	Cloruro de calcio	BPF
511	Cloruro de magnesio	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
1200	Polidextrosas A y N	BPF
1202	Polivinilpirrolidona	
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con alcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón	BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF

SIN No.	Sustancia	Dosis máxima
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF
Edulcorantes²		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	BPF
421	Manitol	BPF
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg
951	Aspartamo	1000 mg/kg
952	Ciclamatos	250 mg/kg
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	BPF
954	Sacarina	100 mg/kg
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotamo	100 mg/kg
962	Acesulfamo aspartamo	350 mg/kg en base al equivalente de acesulfamo de potasio
964	Jarabe de poliglicitol	BPF
965	Maltitoles y jarabe de maltitol	BPF
966	Lactitolo	BPF
967	Xilitolo	BPF
968	Eritritolo	BPF

NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CODEX STAN 250-2006)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
333	Citrato cálcico	Limitada por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Orto fosfato <u>diácido mono</u> sódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
339(ii)	Orto fosfato disódico <u>fosfato disódico de hidrógeno</u>	
339(iii)	Orto fosfato trisódico	
340(i)	Orto fosfato <u>mono diácido</u> potásico	
340(ii)	Orto fosfato dipotásico <u>de hidrógeno</u>	
340(iii)	Orto fosfato tripotásico	
341(i)	Orto fosfato <u>diácido</u> monocálcico	
341(ii)	Orto fosfato dicálcico <u>de hidrógeno</u>	
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	

² El uso de edulcorantes está limitado a la leche y productos derivados de la leche de energía reducida o sin adición de azúcar

451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
Espesantes		
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH₄, Ca y Mg (incluido el fureclaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga euchema elaborada (PES)	Limitada por las BPF

NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO (CODEX STAN 251-2006)

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima	
Estabilizantes			
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF	
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF	
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF	
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF	
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF	
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF	
Reguladores de la acidez			
339(i)	Orto fosfato diácido monosódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo	
339(ii)	Orto fosfato disódico fosfato disódico de hidrógeno		
339(iii)	Orto fosfato trisódico		
340(i)	Orto fosfato diácido monopotásico		
340(ii)	Orto fosfato dipotásico de hidrógeno		
340(iii)	Orto fosfato tripotásico		
341(i)	Orto fosfato diácido monocálcico		
341(ii)	Orto fosfato di cálcico de hidrógeno		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(iii)	Difosfato tetrasódico,		
450(v)	Difosfato tetrapotásico		
450(vi)	Difosfato dicálcico		
450(vii)	Difosfato diácido cálcico		
451(i)	Trifosfato pentasódico		
451(ii)	Trifosfato pentapotásico		
452(i)	Polifosfato de sodio		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio		
452(iv)	Polifosfatos de calcio		
452(v)	Polifosfatos de amonio		
500(i)	Carbonato de sodio		Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio		Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio		Limitada por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio		Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio		Limitada por las BPF
Emulsionantes			
322	Lecitinas	Limitada por las BPF	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF	
Antiaglutinantes			
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF	
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF	
530	Óxido de magnesio	Limitada por las BPF	
551	Dióxido de silicio, amorfo	Limitada por las BPF	
552	Silicato de calcio	Limitada por las BPF	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	Limitada por las BPF	

553(iii)	Talco	Limitada por las BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Limitada por las BPF
556	Silicato de aluminio y calcio	Limitada por las BPF
559	Silicato de aluminio	Limitada por las BPF
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico (L-)	500 mg/kg como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, solos o en combinación como stearate de ascorbilo
305	Stearate de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	100 mg/kg solos o en combinación. Expresados con respecto a la grasa o el aceite
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	

NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CODEX STAN 252-2006)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
333	Citrato cálcico	Limitada por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Orto fosfato diácido monesódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
339(ii)	Orto fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Orto fosfato trisódico	
340(i)	Orto fosfato diácido monopotásico	
340(ii)	Orto fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Orto fosfato tripotásico	
341(i)	Orto fosfato diácido monocálcico	
341(ii)	Orto fosfato dicálcico de hidrógeno	
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
Espesantes		
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH₄, Ca y Mg (incluido el fureclaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga euchema elaborada (PES)	Limitada por las BPF

NORMA PARA LAS MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR (CODEX STAN 253-2006)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	Beta -carotenos, beta (sintético)	35 mg/kg, solos o en combinación
160a(ii)	Beta -carotenos, beta (<i>Blakeslea trispora</i> trisporea)	
160e	beta -apo-Carotenal, beta -apo-8'	
160f	Éster metílico - e -etilico del ácido beta -apo-8'-caroténico	
160(i)	Extractos de anato, en base a bixina	
Emulsionantes		
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	10000 mg/kg, solos o en combinación (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente)
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10000 mg/kg
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente.
474	Sucroglicéridos	10000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente.
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5000 mg/kg
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	4000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10000 mg/kg, solos o en combinación
482(i)	Estereolactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitán	10000 mg/kg, solos o en combinación
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	2000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59% y 1000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59%
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
Estabilizantes/Espesas		
340 (i)	Orto fosfato mono di ácido potásico	880 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo
340 (ii)	Orto fosfato dipotásico de hidrógeno	
340 (iii)	Orto fosfato tripotásico	
341 (i)	Orto fosfato di ácido monocalcico	
341 (ii)	Orto fosfato di cálcico de hidrógeno	
341 (iii)	Orto fosfato tricálcico	
450 (i)	Difosfato disódico	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
406	Agar	Limitada por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	3000 mg/kg
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH₄ y Ca (incluido el fureelaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga eucema elaborada (PES)	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
414	Goma arábiga (goma de acacia)	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF

418	Goma gellan	Limitada por las BPF
422	Glicerol	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
461	Celulosa de metilo	Limitada por las BPF
463	Celulosa de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
464	Celulosa de metilo hidroxipropilo	Limitada por las BPF
465	Celulosa etilo de metilo	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio (goma de celulosa)	Limitada por las BPF
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
1400	Dextrinas, (almidón tostado, blanco y amarillo)	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF
1402	Almidone tratado con álcalis	Limitada por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por las BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxicloriguro de fósforo	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	Limitada por las BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
329	Lactato de magnesio (DL-)	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(ii)	Dihidrogenocitrato de sodio	Limitada por las BPF
334	Acido tartárico (L+)	
335 (i)	Tartrato monosódico (L+)	
335 (ii)	Tartrato disódico	
336 (i)	Tartrato monosódico	
336 (ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
339 (i)	Orto fosfato diácido monosódico	
339 (ii)	Orto fosfato disódico de hidrógeno	
339 (iii)	Orto fosfato trisódico	
338	Acido orto fosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitada por las BPF
Antioxidantes		
304	Palmitato de ascorbilo	
305	Estearato de ascorbilo	
307a	tocoferoles	
3067b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
310	Galato de propilo	500 mg/kg
		200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA , SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT , SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA , SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT , SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción

321	Butilhidroxitolueno	75 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA , SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT , SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
Antiespumantes		
900 a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
Acentuadores del sabor		
627	5'-Guanilato disódico	Limitada por las BPF
628	5'-Guanilato de potasio	Limitada por las BPF

NORMA PARA LA MOZZARELLA (CODEX STAN 262-2007)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación as sorbic acid
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina) Natamicina (Primaricina)	Que no exceda 2 mg/dm ² y ausente a una profundidad de 5 mm
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético (glaciár)	Limitada por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitada por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D-y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido m (DL-)álico	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido orto fosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio DL-	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico DL-	Limitada por las BPF
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitada por las BPF
351(ii)	Malato de potasio	Limitada por las BPF
352(ii)	Malato de calcio (D, L)	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitada por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitada por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitada por las BPF
578	Gluconato cálcico	Limitada por las BPF
Ácidos		
260	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF

Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Orto fosfato diácido mono sódico	4400 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo
339(ii)	Orto fosfato disódico <u>de hidrógeno</u>	
339(iii)	Orto fosfato trisódico	
340(i)	Orto fosfato diácido mono potásico	
340(ii)	Orto fosfato dipotásico <u>de hidrógeno</u>	
340(iii)	Orto fosfato tripotásico	
341(i)	Orto fosfato diácido mono cálcico	
341(ii)	Orto fosfato dicálcico <u>de hidrógeno</u>	
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
342(i)	Orto fosfato mono diácido amónico	
342(ii)	Orto fosfato diamónico <u>de hidrógeno</u>	
343(ii)	Orto fosfato di magnésico <u>de hidrógeno</u>	
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina <u>y sus sales de Na, K, NH₄ (incluido el fureclaran)</u>	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada (<u>PES</u>)	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
416	Goma karaya	Limitada por las BPF
417	Goma tara	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio (<u>goma de celulosa</u>)	Limitada por las BPF
Colorantes		
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	5 mg/kg
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de potasio y sodio	solos o en combinación
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (<u>gel de celulosa</u>)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

NORMA PARA EL CHEDDAR (CODEX STAN 263-1966)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
101(i)	Riboflavina <u>sintética</u>	300 mg/kg
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
160a(i)	<u>Beta</u> -carotenos <u>Beta-</u> (sintético)	35 mg/kg Solos o en combinación
160a(iii)	<u>Beta</u> -carotenos <u>Beta-</u> (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	<u>beta</u> -apo-8'-Carotenal <u>beta</u> -apo-8'	
160f	Éster <u>metilico</u> -o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	<u>beta</u> -Carotenos <u>beta-</u> (vegetales)	

Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	37,35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg Solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL DANBO (CODEX STAN 264-1966)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
101(i)	Riboflavina, sintética	300 mg/kg
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
160a(i)	Beta -carotenos Beta (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta -caroteno Beta (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta-apo-8' Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster metílico -o etílico del ácido beta-apo-8' -caroténico	
160a(ii)	Beta -Carotenos, beta. (vegetales)	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato- en base a norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (Primaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	37,35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF

551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL EDAM (CODEX STAN 265-1966)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta -carotenos Beta -(sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta -caroteno Beta -(<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal beta -apo-8'	
160f	Éster metílico -o etílico del ácido beta -apo-8'-caroténico	
160a(ii)	Beta -Carotenos Beta , (vegetales)	
160b(ii)	Extractos de anato- en base a norbixina	
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina) Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282 283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL GOUDA (CODEX STAN 266-1966)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta -carotenos Beta -(sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta -carotenos Beta -(<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal beta -apo-8'	
160f	Éster metílico -o etílico del ácido beta -apo-8'-caroténico	
160a(ii)	Beta -Carotenos Beta , (vegetales)	
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	

201	Sorbato de sodio	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg
281	Propionato de sodio	Sólo para tratamiento de superficie *
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL HAVARTI (CODEX STAN 267-1966)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta -carotenos Beta (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta -carotenos Beta (<i>Blakeslea trispora trispora</i>)	
160e	beta-apo-8' -Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8' -carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg
281	Propionato de sodio	Sólo para tratamiento de superficie *
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL SAMSØ (CODEX STAN 268-1966)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta -carotenos Beta - (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos Beta -(<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta -apo-8'-Carotenal beta -apo-8'	
160f	Éster metílico -o etílico del ácido beta -apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Beta -Carotenos Beta , (vegetales)	
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL EMMENTAL (CODEX STAN 269-1967)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	carotenos Beta - (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos Beta -(<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Carotenal beta -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta -apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos Beta , (vegetales)	
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	

Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL TILSITER (CODEX STAN 270-1968)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	carotenos Beta- (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos Beta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8' -carotenico	
160a(ii)	Carotenos Beta , (vegetales)	600 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL SAINT-PAULIN (CODEX STAN 271-1968)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	carotenos Beta- (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos Beta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Carotenal beta-apo-8'	

160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8' -carotenico	
160a(ii)	Carotenos Beta , (vegetales)	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL PROVOLONE (CODEX STAN 272-1968)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	carotenos Beta- (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos Beta-(Blakeslea trispora)	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8' -carotenico	
160a(ii)	Carotenos Beta , (vegetales)	600 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
160b(ii)	Extractos de anato, a base de norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina) natamicina (pimaricina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
239	Hexametilentetramina	25 mg/kg Expresados como formaldehído
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio (sintético)	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

NORMA PARA EL QUESO COTTAGE (CODEX STAN 273-1968)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético (glacial)	Limitada por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitada por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio DL-	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico DL-	Limitada por las BPF
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitada por las BPF
351(ii)	Malato de potasio	Limitada por las BPF
352(ii)	Malato de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitada por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitada por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitada por las BPF
578	Gluconato cálcico	Limitada por las BPF
Ácidos		
260	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF

332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Orto fosfato diácido monosódico	1300 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo
339(ii)	Orto fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Orto fosfato trisódico	
340(i)	Orto fosfato diácido mono potásico	
340(ii)	Orto fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Orto fosfato tripotásico	
341(i)	Orto fosfato diácido monocálcico	
341(ii)	Orto fosfato dicálcico de hidrógeno	
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
342(i)	Orto fosfato diácido mono amónico	
342(ii)	Orto fosfato diamónico de hidrógeno	
343(ii)	Orto fosfato di magnésico de hidrógeno	
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH₄ (incluido el fureclaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada (PES)	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
416	Goma karaya	Limitada por las BPF
417	Goma tara	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio (goma de celulosa)	Limitada por las BPF
Estabilizantes (Almidones modificados)		
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitada por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por las BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitada por las BPF

NORMA PARA EL COULOMMIERS (CODEX STAN 274-1969)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta -carotenos Beta- (sintético)	35 mg/kg
160a(iii)	Beta -carotenos Beta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	

160e	Carotenal beta-apo-8'	solos o en combinación
160f	Éster metílico etílico del ácido beta-apo-8' -carotenico	
160a(ii)	Beta -Carotenos Beta , (vegetales)	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

NORMA PARA EL QUESO CREMA (QUESO DE NATA, "CREAM CHEESE") (CODEX STAN 275-1973)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético (glaciár)	
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitada por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
334	Ácido tartárico (L(+)-)	1500 mg/kg solos o en combinación como ácido tartárico
335(i)	Tartrato monosódico	
335(ii)	Tartrato disódico (L+)	
336(i)	Tartrato monosódico	
336 (ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio (L+)	
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio (DL-)	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico (DL-)	Limitada por las BPF
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitada por las BPF
351(ii)	Malato de potasio	Limitada por las BPF
352(ii)	Malato de calcio (D, L-)	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitada por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitada por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitada por las BPF
578	Gluconato cálcico	Limitada por las BPF
Ácidos		
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico (L-, D-, y DL-)	Limitada por las BPF
296	Acido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF

338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
334	Ácido tartárico (L(+))	
335(i)	Tartrato monosódico	1500 mg/kg
335(ii)	Tartrato disódico	solos o en combinación
336(i)	Tartrato monosódico	como ácido tartárico
336(ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
Estabilizantes		
339(i)	Orto fosfato di ácido monosódico	
339(ii)	Orto fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Orto fosfato trisódico	
340(i)	Orto fosfato di ácido monopotásico	
340(ii)	Orto fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Orto fosfato tripotásico	
341(i)	Orto fosfato di ácido monocálcico	
341(ii)	Orto fosfato dicálcico de hidrógeno	
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
342(i)	Orto fosfato mono ácido amónico	
342(ii)	Orto fosfato diamónico de hidrógeno	
343(ii)	Orto fosfato dimagnésico	
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluido el fureclaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga euchema elaborada (PES)	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
416	Goma karaya	Limitada por las BPF
417	Goma tara	Limitada por las BPF
418	Goma gellan	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio (goma de celulosa)	Limitada por las BPF
Estabilizantes (Almidones modificados)		
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF
1402	Almidón tratado con álcali	Limitada por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por las BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF

1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitada por las BPF
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Limitada por las BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10000 mg/kg
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico (L-)	Limitada por las BPF
301	Ascorbato de sodio	Limitada por las BPF
302	Ascorbato de calcio	Limitada por las BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo	solos o en combinación como estearato de ascorbilo
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	200 mg/kg
307c	dl-Alfa -tocoferol dl-Alfa-	solos o en combinación
Colorantes		
160a(i)	Beta -carotenos Beta -(sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta -carotenos Beta (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metilico-o etílico del ácido beta-apo-8' -carotenico	600 mg/kg
160a(ii)	beta -Carotenos beta- , (vegetales)	
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Agentes espumantes		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

NORMA PARA EL CAMEMBERT (CODEX STAN 276-1973)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta-carotenos beta- (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos beta (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-apo-8'-Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster metilico-o etílico del ácido beta-apo-8' -carotenicos	600 mg/kg
160a(ii)	Beta Carotenos Beta , (vegetales)	
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

NORMA PARA BRIE (CODEX STAN 277-1973)

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Beta-carotenos Beta (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-carotenos Beta (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-apo-8'-Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster metilico-o etílico del ácido beta-apo-8' -carotenicos	600 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, vegetales	
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

NORMA PARA LAS LECHES EVAPORADAS (CODEX STAN 281-1971)

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
Endurecedores		
508	Cloruro de potasio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Espesantes		
407	Carragenina	150 mg/kg
	Emulsionante	
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

NORMA PARA LAS LECHES CONDENSADAS (CODEX STAN 282-1971)

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
Endurecedores		
508	Cloruro de potasio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Espesante		
407	Carragenina	150 mg/kg
Emulsionante		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

NORMA PARA EL QUESO (CODEX STAN 283-1978)

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
Colorantes		
100	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
120	Carmines (para quesos de color rojo jaspeado solamente)	Limitada por las BPF
140	Clorofilas (para quesos de color verde jaspeado solamente)	Limitada por las BPF
141	Clorofilas, clorofilinas y complejos cúpricos	15 mg/kg

160a(i)	β -Carotenos beta (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos beta (extractos naturales) (vegetales)	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos anato, en base a norbixina	50 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	β -apo- 8' Carotenal β-apo-8'	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido β - apo-8' -carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	
575	Glucono delta-lactona	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg calculados como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Hexametilentetramina (solamente para el queso Provolone)	25 mg/kg, expresado como formaldehído
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, expresados como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, Ácido propiónico calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos ó en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (natamicina) natamicina	2 mg/dm ² de la superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm
Aditivos varios		
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
<i>Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado</i>		
Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
Antiaglutinantes		
460	Celulosas	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
555	Silicato de aluminio y potasio silicato de aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	10,000 mg/kg solos ó en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos ó en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

NORMA PARA NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS (CODEX STAN 288-1976)

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
270	Ácido láctico (L, D, y DL-)	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF

500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	Limitada por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501 (ii)	Carbonato ácido de potasio	Limitada por las BPF
Estabilizantes y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato diácido de potasio	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
516	Sulfato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Orto fosfato diácido mono sódico	
339(ii)	Orto fosfato disódico de hidrógeno	
339 (iii)	Orto fosfato trisódico	
340 (i)	Orto fosfato diácido mono potásico	
340 (ii)	Orto fosfato dipotásico de hidrógeno	
340 (iii)	Orto fosfato tripotásico	
341 (i)	Orto fosfato mono cálcico de hidrógeno	1100 mg/kg, solos ó en combinación, expresados como fósforo
341 (ii)	Orto fosfato di cálcico de hidrógeno	Limitada por las BPF
341 (iii)	Orto fosfato tricálcico	Limitada por las BPF
450(i)	Difosfato disódico	Limitada por las BPF
450 (ii)	Difosfato trisódico	Limitada por las BPF
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	Limitada por las BPF
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	Limitada por las BPF
450 (vi)	Difosfato dicálcico	Limitada por las BPF
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio	Limitada por las BPF
451(i)	Trifosfato pentasódico	Limitada por las BPF
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	Limitada por las BPF
452 (i)	Polifosfato de sodio	Limitada por las BPF
452 (ii)	Polifosfato de potasio	Limitada por las BPF
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Limitada por las BPF
452 (iv)	Polifosfatos de calcio	Limitada por las BPF
452 (v)	Polifosfatos de amonio	Limitada por las BPF
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
405	Alginato de prolienglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH₄	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada (PES)	Limitada por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
414	Goma arábica (Goma de acacia)	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
418	Goma gellan	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitada por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
461	Metilcelulosa	Limitada por las BPF
463	Hidroxipropilcelulosa	Limitada por las BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitada por las BPF
465	Metiletilcelulosa	Limitada por las BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Limitada por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón estirificado	Limitada por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitada por las BPF
1440	Almidón hidroxipropílico	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Limitada por las BPF

1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	Limitada por las BPF
Emulsionantes		
322 (i)	Lecitina	Limitada por las BPF
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	1000 mg/kg
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitan	Limitada por las BPF
492	Triestearato de sorbitan	Limitada por las BPF
493	Monolaurato de sorbitan	Limitada por las BPF
494	Monooleato de sorbitan	Limitada por las BPF
495	Monopalmitato de sorbitan	Limitada por las BPF
Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF
Gases para envasar e impelentes: para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión)		
942	Óxido nítrico	Limitada por las BPF

NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA ALIMENTARIA (CODEX STAN 209-1995)

Caseinatos

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
328	Lactato de amonio	
329	Lactato de magnesio (DL-)	
331	Citratos de sodio	
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
345	Citrato de magnesio	
380	Citrato de amonio	
339	Fosfatos de sodio	4400 mg/kg solos ó en combinación expresados como fósforo P_2O_5*
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
342	Fosfatos de amonio	
343	Fosfatos de magnesio	
452	Polifosfatos	5-2200 mg/kg solos ó en combinación expresados como fósforo P_2O_5*
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
503	Carbonatos de amonio	
504	Carbonatos de magnesio	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
527	Hidróxido de amonio	
528	Hidróxido de magnesio	
Agentes neutralizantes		

331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
345	Citrato de magnesio	
380	Citrato de amonio	
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg solos ó en combinación expresados como P ₂ O ₅ *
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
342	Fosfatos de amonio	
343	Fosfatos de magnesio	
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
503	Carbonatos de amonio	
504	Carbonatos de magnesio	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
527	Hidróxido de amonio	
528	Hidróxido de magnesio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
Incrementadores del volumen		
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	10 g/kg- 4400 mg/kg solos ó en combinación *
341(iii)	Orto fosfato tricálcico	
343(iii)	Orto fosfato trimagnésico	
460	Celulosas	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesios	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	

*La cantidad total de fósforo P₂O₅ no podrá exceder 10g/kg-4400 mg/kg

Apéndice V**MODELO REVISADO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS****(CAC/GL 67-2008)****(Para su aprobación)****INTRODUCCIÓN**

Al margen del presente documento se sugiere leer las *Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001).

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos se aplica a la leche, los productos lácteos y productos lácteos compuestos según se definen en la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), que se ofrecen en el comercio internacional y cumplen con los requisitos de inocuidad y aptitud de los alimentos. El Modelo de Certificado de Exportación no aborda temas referentes a la salud animal o vegetal a no ser que tengan una relación directa con la inocuidad de los alimentos o aptitud. Cuando se requiere un atestado referente a la salud animal, se debería hacer referencia al Código sanitario para los animales terrestres de la OIE.

NOTAS EXPLICATIVAS RELATIVAS AL MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**Aspectos generales**

El certificado debería cumplimentarse en forma legible.

La Numeración de las páginas debería usarse cuando el certificado ocupe más de una hoja. Con respecto a los certificados de páginas múltiples, el funcionario de certificación debería cerciorarse de que queda claro que las páginas constituyen un certificado único, incluida la traducción oficial, según corresponda (por eje. que cada página esté numerada con el mismo número de certificado único, de manera que se indique que es una página determinada de una secuencia finita).

Si la información relativa al **país de destino**, consignatario, punto de entrada o datos de transporte, se modificara después de la expedición del certificado, el importador tiene la responsabilidad de informar a la autoridad competente del país importador. Dicha modificación no debería dar lugar a la expedición de un certificado sustitutivo.

El modelo de certificado, en su versión actual, incluye una numeración que remite en una sección particular a la nota explicativa correspondiente. No se espera que dichos números figuren en el certificado expedido por el organismo de certificación.

Aspectos específicos

Tipo de certificado: el certificado debería exhibir la indicación “ORIGINAL”, “COPIA” o “SUSTITUTIVO”, según corresponda.

País de despacho: el país de despacho indica el nombre del país en el cual se encuentra la autoridad competente responsable de verificar y certificar la conformidad de los productos con los atestados. Se podría mencionar la zona pertinente del país cuando ello guarda relación con atestados específicos.

1. **Consignador/Exportador:** nombre y dirección (vía/calle, ciudad y región /provincia/estado, según corresponda), de la persona o entidad física o jurídica que realiza el envío.

2. **Número de certificado (N°):** será único para cada certificado y estará autorizado por la autoridad competente del país exportador. El número de certificado debería colocarse en cada una de las páginas del certificado. De haber un agregado, se deberá marcar claramente como tal y deberá llevar el mismo número de identificación que el certificado principal y la firma del mismo funcionario de certificación que firme el certificado sanitario.
3. **Autoridad competente:** nombre de la Autoridad competente del país responsable de la certificación.
4. **Organismos de certificación:** nombre del organismo de certificación cuando difiera de la autoridad competente.
5. **Consignatario/Importador:** nombre y dirección de la persona o entidad física o jurídica en el país de destino a quien se le realiza el envío, en el momento de expedirse el certificado.
6. **País de origen¹:** nombre del país de producción y/o elaboración de los productos, de corresponder.
7. **País de destino¹:** nombre del país de destino de los productos.
8. **Lugar de carga:** nombre del puerto, aeropuerto, terminal de carga, estación de ferrocarril o cualquier otro lugar donde se carguen los productos en el medio utilizado para su transporte.
9. **Medios de transporte:** por avión/buque/tren/carretera/otro, según corresponda y la identificación de los mismos (nombre o número) de estar disponibles o documentación pertinente de referencia.
10. **Punto de entrada declarado:** de requerirse y estar disponible, nombre del punto de entrada, autorizado por la autoridad competente del país importador y el NU/LOCODE (véase el Código de Localidades de las Naciones Unidas a efectos de comercio y transporte).
11. **Condiciones para el transporte/almacenamiento:** categoría correspondiente a la temperatura (ambiente, refrigeración, congelación) u otros requisitos (por ej. humedad) relativos al transporte/almacenamiento del producto.
12. **cantidad total:** peso o volumen de toda la remesa en unidades adecuadas.
13. **Identificación del contenedor o contenedores/Número o números de precinto:** se identificarán los contenedores y los números de precinto, de corresponder o si se conocieran.
14. **Número total de bultos:** número total de bultos correspondiente a todos los productos de la remesa.
15. **Identificación del producto o productos alimenticios:** proporcionar información descriptiva y específica del producto o productos objeto de la certificación. Se entiende por identificación la descripción del producto o remesa que guarda una relación exclusiva con el certificado, por eje. identificación del lote o código de fecha, facilitar la rastreabilidad/rastreo del producto en caso de investigaciones relativas a la salud pública y/o retiros del mercado.

De corresponder o cuando lo exija el país importador: naturaleza del alimento (o descripción del producto básico), código del producto básico (Código HS), propósito previsto, productor/fabricante, número de autorización del establecimiento (planta de producción, planta de almacenamiento (refrigerado o no refrigerado), región o compartimiento de origen, nombre del producto, identificación del lote, *fecha o fechas de fabricación, fecha o fechas de duración mínima*², tipo de embalaje, número de envases y peso neto por tipo de producto.

- **Naturaleza del alimento:** definición del producto con arreglo a las Secciones 2.1, 2.2, 2.3 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999).
- **Propósito previsto (o productos alimenticios certificados para un propósito determinado):** el certificado debería especificar el uso final del producto (por ej. consumo humano directo, ulterior elaboración o muestras comerciales).

¹ **Código ISO:** se podría utilizar el código de dos letras correspondientes al país de acuerdo con la norma internacional ISO 3166 alfa-2)

² Como se dispone en la sección 4.7.1 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985)

Cuando se requiere un certificado para muestras comerciales, la partida de las muestras destinadas a la evaluación, pruebas o investigación en el país importador podrían describirse, por ejemplo, como “muestras comerciales”. Se debería indicar claramente en el certificado o en el envase que la muestra no está destinada a la venta al por menor y que carece de valor comercial.

- **El número de aprobación del establecimiento o establecimientos:** es el número asignado por la autoridad competente al establecimiento de elaboración o fábrica donde se elabora el producto lácteo. En caso de que la remesa incluya productos de diversos establecimientos o fábricas, se debería mencionar el número de aprobación de cada uno de los establecimientos de elaboración y/o fábricas.
- **Región o compartimentos de origen,** si fuera pertinente: sólo concierne a los productos afectados por medidas de regionalización o por el establecimiento de zonas autorizadas o compartimentos.
- **Denominación del producto:** la información provista en esta sección debería ser coherente con lo que aparece en la etiqueta, es decir, la denominación del alimento y la marca (de usarse), y debería ser suficiente para identificar el mismo. Cuando se requiere un certificado para muestras comerciales, la partida de las muestras destinadas a la evaluación, pruebas o investigación en el país importador podrá describirse, por ejemplo, como “muestras comerciales”. Se debería indicar claramente en el certificado o en el envase que la muestra no está destinada a la venta al por menor y no tiene valor comercial.
- **Identificación del lote³ o lotes:** es el sistema de identificación del lote establecido por un elaborador para llevar cuenta de la producción de leche y productos lácteos, facilitándose así la rastreabilidad/rastreo del producto en caso de investigaciones de salud pública y/o retiros del mercado.
- **Tipo de embalaje:** identificar el tipo de embalaje de los productos.

16. **Atestado:** El texto del modelo de certificado ha sido acordado a nivel internacional y está recomendado para la leche y los productos lácteos. Asimismo refleja las disposiciones 15 y 16 de las *Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Certificados Oficiales Genéricos* (CAC/GL 38-2001).

Se entiende por ‘atestado’ una declaración que confirma que un producto o un lote de los mismos provienen de un establecimiento que ha sido aprobado por la autoridad competente del país exportador como un establecimiento de buena reputación reglamentaria y que los productos han sido elaborados o manipulados de acuerdo a un sistema HACCP, de corresponder, y que el alimento satisface los requisitos de higiene del país (a convenirse con el país importador) y/o las disposiciones de higiene del *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004). El país importador debería proporcionar al país exportador documentos precisos y completos referentes a sus disposiciones en un idioma acordado entre los mismos y cuando se requieran para cumplir con los requisitos del país importador.

17. **Funcionario de certificación:** nombre, cargo oficial, sello oficial (opcional), fecha de la firma y firma.

³ Lote: una cantidad determinada de un producto elaborado en condiciones esencialmente iguales. (*Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* - CODEX STAN 1-1985)

MEMBRETE/LOGOTIPO**MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS****PAÍS DE DESPACHO:****TIPO DE CERTIFICADO:**

1. Consignador/Exportador		2. Número de certificado:			
		3. Autoridad competente:			
		4. Organismo de certificación:			
5. Consignador/Exportador					
6. País de origen:		Código ISO:			
7. País de destino:		Código ISO:			
8. Lugar de carga:					
9. Medios de transporte:		10. Punto de entrada declarado:			
11. Condiciones para el transporte/almacenamiento:		12. cantidad total*:			
13. Identificación del contenedor o contenedores/Número o números de precinto:		14. Número total de bultos:			
15. Identificación de los productos alimenticios según se describen a continuación (utilice varios renglones para los productos múltiples)					
Nº:	Naturaleza del alimento:		Propósito previsto:		
Nº:	Productor/fabricante:	Número de aprobación de los establecimientos*:	Región o compartimentos de origen:		
Nº:	Denominación del producto:	Identificación del lote*:	Tipo de embalaje:	Número total de bultos:	Peso neto:
Nº:	Fecha de fabricación*:	Fecha de duración mínima**:			
16. Atestados: El funcionario de certificación abajo firmante certifica que:					
1. Los productos descritos anteriormente fueron elaborados en un establecimiento o establecimientos aprobados por la autoridad competente del país exportador como establecimiento o establecimientos de buena reputación reglamentaria y que					
2. El producto o productos: (tildar el casillero o casilleros correspondientes o, de no ser posible, tachar la opción que no corresponda);					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ han sido preparados, envasados, almacenados y transportados antes de la exportación con arreglo a las buenas prácticas de higiene y a un sistema eficaz de control de inocuidad de los alimentos, implementados en el entorno del sistema HACCP de corresponder, y según las disposiciones del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) ▪ fueron elaborados con arreglo a los requisitos de salud pública de _____ (especificar el país) 					
17. Funcionario de certificación:					
Nombre:			Cargo oficial:		
Fecha:			Firma:		
Sello oficial:					

Léase además las notas explicativas relativas al Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos.

*) Si lo exige el país importador.

**) Si lo exige el país importador y expresado de conformidad con la sección 4.7.1 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).