

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LAS LECHES EVAPORADAS

CXS 281-1971

Adoptada en 1971. Revisada en 1999. Enmendada en 2010, 2018, 2022, 2023.

Enmiendas aprobadas en 2022

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2022, se introdujeron enmiendas en la Sección 7.5 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor).

Enmiendas aprobadas en 2023

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2023, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esta norma han sido modificadas y han sido incluidas en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995)¹, en consonancia con el proceso de armonización de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la NGAA.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche y leches en polvoⁱ, nata (crema) y natas (cremas) en polvoⁱⁱ y productos a base de grasa de lecheⁱⁱⁱ.

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

- retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada(descremada), o leche desnatada (descremada);
- permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- lactosa^{iv}.

3.2 Ingredientes autorizados

- agua potable;
- cloruro de sodio.

3.3 Composición

Leche evaporada

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	7,5 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	25 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m

Leche evaporada desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	20 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m

Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	más del 1 % y menos del 7,5 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^(a)	20 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m

Leche evaporada de elevado contenido de grasa

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	15 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^(a)	11,5 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m

^(a) El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

ⁱ Véase la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999).

ⁱⁱ Véase la nota i *supra*.

ⁱⁱⁱ Véase la nota i *supra*.

^{iv} Véase la nota i *supra*.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la categoría de alimentos 01.3.1 (Leche condensada (natural) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes endurecedores, estabilizadores y espesantes del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en leches evaporadas
Reguladores de la acidez	X
Emulsionantes	X
Agentes endurecedores	X
Estabilizantes	X
Espesantes	X

X El uso de los aditivos pertenecientes a la clase está justificado tecnológicamente.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)².

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)², y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)³, el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004)⁴ y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)⁵.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁶ y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999)⁷, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser:

Leche evaporada

Leche evaporada desnatada (descremada)

Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)

Leche evaporada de elevado contenido de grasa

De conformidad con la composición especificada en la Sección 3

La leche evaporada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse "leche evaporada semidesnatada (semidescremada)" si el contenido de materia grasa de la leche es de 4,0-4,5 % y el contenido de extracto seco de la leche es de 24 % m/m.

7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea: i) como porcentaje por masa o volumen o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.3 Declaración del contenido de proteínas

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de proteínas en el país en que se vende al consumidor final, bien sea: i) como porcentaje por masa o volumen o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.4 Lista de ingredientes

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁶, no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)⁸.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁹ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 2004. *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 57-2004. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁷ FAO y OMS. 1999. *Norma general para el uso de términos lecheros*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 206-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁸ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁹ FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.