



- A:** Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Comisión del Codex Alimentarius,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma (Italia)
- ASUNTO:** **Pedido de información sobre la justificación del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad**
- PLAZO:** **29 de febrero de 2016**

ANTECEDENTES

- En el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en Ginebra (Suiza) del 6 al 11 de julio de 2015, la Secretaría del Codex informó a la Comisión de que en el cuadro en el que se enumeraban las funciones tecnológicas de los aditivos alimentarios de la Norma para la mozzarella ([CODEX STAN 262-2006](#)) se habían dejado en blanco dos indicaciones sobre el uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad. No había sido posible encontrar una decisión clara del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos acerca de cómo debían completarse estas indicaciones en los informes (es decir, si estas dos clases funcionales de aditivos alimentarios estaban justificadas desde el punto de vista tecnológico).
- A fin de adoptar una decisión fundamentada sobre cómo debía procederse, la Comisión convino en:
 - Aplazar el examen de esta cuestión hasta su siguiente período de sesiones.
 - Emitir una carta circular a todos los miembros y observadores para solicitar información sobre la justificación tecnológica del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad.
 - Adoptar una decisión en su 39.º período de sesiones sobre cómo debía procederse, basándose en un análisis preparado por la Secretaría de las respuestas a la carta circular¹.
- Cabe señalar las diferencias entre la mozzarella de alto y de bajo contenido de humedad indicadas en la Norma para la mozzarella en cuanto a aspectos diferentes del contenido de humedad y los aditivos alimentarios. Asimismo debería observarse que en la norma aprobada ya se acepta el uso de conservantes en la masa de la mozzarella con alto contenido de humedad, de manera que la información solicitada se refiere únicamente al empleo de los mismos en el tratamiento superficial de esta variedad de mozzarella. El Anexo II se proporciona la lista de conservantes específicos que figura en la Norma para la mozzarella.
- En los casos en que en las normas del Codex para productos lácteos individuales o grupos de los mismos autorizan el uso de agentes antiaglutinantes, este se limita exclusivamente al tratamiento de la superficie (o corteza) del queso en lonchas, en trozos, desmenuzado o rallado². En el Anexo II se proporciona la lista de antiaglutinantes específicos que figura en la Norma para la mozzarella.

PETICIÓN DE INFORMACIÓN:

- Se invita a los miembros y observadores a proporcionar información sobre el uso de conservantes y agentes antiaglutinantes para el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad, así como la justificación tecnológica detallada de dicho uso, por medio de la plantilla adjunta (Anexo 1).

¹ [REP15/CAC](#) párrs. 97-98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#).

² No se permite el uso de estas sustancias en el queso blanco, el queso Coulommiers, el queso para untar, el Camembert y el Brie.

CL 2015/26-CAC

6. Las observaciones deben remitirse a más tardar el **29 de febrero de 2016** a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (correo electrónico: Codex@fao.org).
7. Las observaciones deberían remitirse por conducto de los puntos de contacto del Codex o de organizaciones internacionales reconocidas que gocen de la calidad de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius.

ANEXO 1

Plantilla para la presentación de información sobre el uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad y la justificación tecnológica detallada de dicho uso

Respuesta enviada por:	
------------------------	--

P1: ¿Está autorizado en su país el uso de las siguientes clases funcionales de aditivos en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad? (Miembros únicamente)

Conservantes	SÍ/NO (tache lo que no corresponda)
Antiaglutinantes	SÍ/NO (tache lo que no corresponda)

P 2. De estar permitidos, sírvase enumerar los aditivos alimentarios autorizados de estas categorías e indicar las cantidades de los mismos que suelen usarse en la práctica (basándose en las listas del Anexo II)

Conservantes

Nº SIN	Nombre específico	Cantidad que se añade habitualmente (mg/kg de queso)	Justificación tecnológica ^(a)	Proceso de fabricación

^{a)} Sírvase proporcionar la justificación tecnológica detallada (de ser necesario, esta información puede proporcionarse en una hoja adicional).

^{b)} Sírvase indicar en qué parte (fase) del proceso de fabricación se añaden estos aditivos, en qué forma (p.ej., en seco o disueltos en agua), y la temperatura habitual del queso en el momento en que se incorporan.

Antiaglutinantes

Nº SIN	Nombre específico	Cantidad que se añade habitualmente (mg/kg de queso)	Justificación tecnológica ^(a)	Proceso de fabricación

^{a)} Sírvase proporcionar la justificación tecnológica detallada (de ser necesario, esta información puede proporcionarse en una hoja adicional).

^{b)} Sírvase indicar en qué parte (fase) del proceso de fabricación se añaden estos aditivos, en qué forma (p.ej., en seco o disueltos en agua), y la temperatura habitual del queso en el momento en que se incorporan.

Pregunta 3: En caso de que los conservantes de la lista anterior se utilicen para el tratamiento superficial de mozzarella con alto contenido de humedad indique si este producto, según su conocimiento:

- a) Se vende únicamente en el país de fabricación. Sí/No (tache lo que no corresponda)
- b) Se vende en el mercado internacional. Sí/No (tache lo que no corresponda)
- c) Se vende tanto en el país de fabricación como en el mercado internacional. Sí/No (tache lo que no corresponda)

Pregunta 4: En caso de que los antiaglutinantes de la lista anterior se utilicen para el tratamiento superficial de mozzarella con alto contenido de humedad indique si este producto, según su conocimiento:

- a) Se vende únicamente en el país de fabricación. Sí/No (tache lo que no corresponda)
- b) Se vende en el mercado internacional. Sí/No (tache lo que no corresponda)
- c) Se vende tanto en el país de fabricación como en el mercado internacional. Sí/No (tache lo que no corresponda)

ANEXO II

Lista de aditivos alimentarios de las categorías funcionales “conservantes” y “agentes antiaglutinantes” incluidos en la Sección 4 de la Norma para la mozzarella ((CODEX STAN 262-2006) (Se proporciona solo a título informativo)

Conservantes

Nº SIN	Nombre del aditivo	Niveles máximos
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg (solo o en combinación, calculado como ácido sórbico)
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	Que no exceda 2mg/dm ² y ausente a una profundidad de 5 mm
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	

Agentes antiaglutinantes

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
460 i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación expresado como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 i)	Silicato de magnesio (sintético)	