

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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 08/31/11

Febrero de 2008

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

**31º Período de Sesiones
Ginebra, Suiza, 30 de junio-4 de julio de 2008**

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

**Queenstown, Nueva Zelanda
4 - 8 de febrero de 2008**

NOTA: Este informe contiene la Circular del Codex CL 2008/2-MMP

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 4/60.2

CL 2008/02-MMP
Febrero de 2008

A: - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA OCTAVA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (ALINORM 08/31/11)

El informe de la Octava Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 31º Período de Sesiones (Ginebra, Suiza, del 30 de junio al 4 de julio de 2008).

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA SU ADOPCIÓN EN EL 31º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de norma y textos afines en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8

1. **Proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos**, en el Trámite 8 (párrafo 31 y Apéndice III)
2. **Anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos de las Normas del Codex para las Natas/Cremas y Natas/Cremas Preparadas (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006)**, en el Trámite 5/8 (párrafo 82 y Apéndice V)

Anteproyectos de norma y textos afines en el Trámite 5

3. **Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)**, referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada (párrafo 48, Apéndice IV)

Otros asuntos

4. **Niveles Máximos para los Extractos de Anato a incluirse en las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos y para la NGAA** (párrafo 17, Apéndice II)

5. **Lista de Aditivos para la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)** (párrafo 93 y Apéndice VI)
6. **Lista Actualizada de Métodos de Análisis y Muestreo para las Normas del Codex para las Leches y los Productos Lácteos** (párrafo 107 y Apéndice VII)

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, ***preferiblemente por correo electrónico*** al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Correo electrónico: codex@fao.org, telefax N° + 39.06.5705.4593), con copia al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nueva Zelanda (Facsimile: +64 4 463 2583 ó ***preferiblemente*** por correo electrónico a: Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), **antes del 30 de abril de 2008.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Niveles máximos para los Extractos de Anato en las Normas del Codex para Quesos Individuales

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a formular observaciones sobre los niveles máximos para los extractos de anato a base de bixina (SIN 160b(i)) y de norbixina (SIN 160b (ii)) en los quesos individuales (*Normas para Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coloummier, Queso Crema, Camembert y Brie*), como así también la justificación tecnológica correspondiente, para consideración de la Novena Reunión del Comité (párrafo 16).

Métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a proporcionar lo siguiente:

- i) Observaciones e información sobre los métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos (párrafo 104);
- ii) Observaciones e información sobre la conveniencia de los métodos AOAC para la leche y los productos lácteos (párrafo 105 y Apéndice VIII).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, ***preferiblemente por correo electrónico*** al: Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nueva Zelanda (Facsimile: +64 4 463 2583 ó correo electrónico a: Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia fax +39 06 57054593; correo electrónico codex@fao.org, ***preferible***), **antes del 31 de marzo de 2009.**

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página vi
Siglas	página x
Informe de la 8ª Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 16

Párr.s

Introducción	1 - 2
Aprobación del programa (Tema 1 del Programa)	3 - 4
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y Otros Comités del Codex y Grupos de Acción (Tema 2 del Programa)	5 - 17
Proyectos de Norma y textos afines en el Trámite 7 (Tema 3 del Programa)	
Proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos (Tema 3a del Programa)	17 - 31
Anteproyecto de Normas del Codex y Textos afines en el Trámite 4 (Tema 4 del Programa)	
Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas referente a las bebidas lácteas compuestas (Tema 4a del Programa)	32 - 49
Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido (Tema 4b del Programa)	50 - 77
Anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos de la Norma del Codex para las Natas/Cremas y las Natas/Cremas Preparadas (N08-2006) (Tema 4c del Programa)	78 - 82
Lista de Aditivos para la Norma del Codex sobre Leches Fermentadas (leches fermentadas aromatizadas) (Tema 5 del Programa)	83 - 95
Documento de Trabajo sobre Planes de Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos en presencia de Errores Importantes de Medición (Tema 6 del Programa)	96 - 97
Otros Asuntos y Trabajos Futuros (Tema 7 del Programa)	
Métodos de Análisis y Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos (Tema 7a del Programa)	98 - 107
Lugar y Fecha de la Próxima Reunión (Tema 8 del Programa)	108

Apéndices

Apéndice I:	Lista de Participantes	pagina 17
Apéndice II:	Niveles Máximos Propuestos para los Extractos de Anato a incluirse en las Normas para la Leche y los Productos Lácteos y para la NGAA, incluidas las enmiendas consecuentes a las disposiciones para el betacaroteno (vegetal)	página 28
Apéndice III:	Proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos	página 30

- Apéndice IV:** Anteproyecto de Enmienda a la *Norma* del Codex para las *Leches Fermentadas* (CODEX STAN 283-2003), referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada página 37
- Apéndice V:** Anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos de las *Normas* del Codex para las *Natas/Cremas* y *Natas/Cremas Preparadas* (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006) página 40
- Apéndice VI:** Lista propuesta de Aditivos para la *Norma* del Codex para las *Leches Fermentadas* (CODEX STAN 283-2003) página 43
- Apéndice VII:** Métodos de Análisis y Muestreo para las Normas del Codex para las Leches y los Productos Lácteos página 56
- Apéndice VIII:** Lista de Métodos AOAC para la Leche y los Productos Lácteos (para recabar observaciones) página 69

RESUMEN Y CONCLUSIONES

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

Temas para Adopción / Aprobación durante el 31° Período de Sesiones de la Comisión y para el Examen Crítico durante la 61ª Reunión del Comité EjecutivoProyectos 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 final:

- el proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos (*ver* párr. 31 y Apéndice III);
- el anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos para las Normas del Codex para las Natas/Cremas y Natas/Cremas Preparadas (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006) (*ver* párr. 82 y Apéndice V);

Anteproyectos de Norma y Textos Afines en el Trámite 5 del Procedimiento

El Comité acordó remitir a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, para su adopción provisional:

- el anteproyecto de Enmienda a la *Norma para Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada, nombre enmendado por el Comité (*ver* Párr. 48 y Apéndice IV).

Otros asuntos

El Comité acordó remitir a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, para su adopción:

- los Niveles Máximos para los Extractos de Anato en las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos, incluidas enmiendas consecuentes a las disposiciones para el betacaroteno (vegetal) (*ver* párr. 17 y Apéndice II);
- Lista de Aditivos Alimentarios para la *Norma para Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) (*ver* párr. 93 y Apéndice VI);
- Lista Actualizada de Métodos de Análisis y Muestreo en las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (*ver* párr. 107 y Apéndice VII).

Temas de Interés para el 31° Período de Sesiones de la Comisión y el Comité EjecutivoIntervalo y duración de las reuniones

El Comité consideró adecuado el actual intervalo y duración de sus reuniones (*ver* párr. 11).

Examen crítico

El Comité acordó devolver al Trámite 2 el anteproyecto de Norma para el Queso Fundido (*ver* párr. 72).

El Comité indicó que los trabajos siguientes estarían finalizados para su Novena reunión (*ver* párr.s 49 y 77 respectivamente): i) Enmienda a la *Norma para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada; e ii) Norma para el Queso Fundido.

Sección referente a los Aditivos Alimentarios para la Norma del Codex sobre Leches Fermentadas

El Comité acordó simplificar la presentación de la sección correspondiente a lista de aditivos alimentarios e incluyó el siguiente párr. de introducción a la lista de aditivos alimentarios: “Se permite el uso de reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de empaque y conservantes, listados en la Tabla 3 de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en la tabla anterior” (ver Apéndice VI, parte 2):

Asuntos para la consideración de otros Comités

Comité del Codex sobre los Aditivos Alimentarios (CCFA)

El Comité acordó remitir lo siguiente para la aprobación del CCFA:

- los Niveles Máximos para los Extractos de Anato en las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos, incluidas las enmiendas consecuentes a las disposiciones para el betacaroteno (SIN 160 a ii) en las tres normas para el queso fundido (CODEX STAN A-8-a, A-8-b y A-8-c) (ver párr. 17 y Apéndice II);
- la Sección sobre Aditivos Alimentarios de la Enmienda a la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada, incluida la lista de aditivos alimentarios (ver párr. 48 y Apéndices IV y VI);
- la Enmienda a la Lista de Aditivos Alimentarios de la *Norma del Codex para las Natas/cremas y Natas/cremas Preparadas* (CODEX STAN A-9-1976) (ver párr. 82 y Apéndice V);
- la Lista de aditivos alimentarios para la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* (ver párr. 93 y Apéndice VI).

El Comité acordó solicitar al CCFA que estableciera una relación entre las nuevas clases funcionales y ciertos aditivos alimentarios en los *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios*. A saber:

Función de “Estabilizador” a los ortofosfatos de calcio (SIN 341 i, 341 ii y 341 iii), al polifosfato de calcio (SIN 452 iv) y al cloruro de magnesio (SIN 511) y el sulfato de calcio (SIN 516);

Función de “Estabilizador” y “Espesante” a la celulosa microcristalina (460i) y a la celulosa en polvo (460ii);

Función de “Espesante” al cloruro de potasio (SIN 508) y al cloruro de calcio (SIN 509).

(ver párr.s 82 y 95).

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS)

El Comité convino en remitir al CCMAS para su aprobación la lista actualizada de métodos de análisis y muestreo correspondiente a las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (ver párr. 107 y Apéndice VII).

El Comité reconoció que la cantidad de análisis y el alto nivel de error analítico planteaba un serio problema para la leche y los productos lácteos y acordó solicitar el asesoramiento del CCMAS con respecto a los planes de muestreo en presencia de errores importantes de medición para determinar si el CCMAS podría abordar este tema en forma horizontal (ver párr. 97).

Grupos de Trabajo basados en la presencia física

El Comité convino en establecer los siguientes grupos de trabajo basados en la presencia física y en los cuales podían participar todas las delegaciones y observadores interesados, a fin de considerar lo siguiente:

- Proyecto de Enmienda a la Norma del Codex para la Leche Fermentada referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada (presidido por Indonesia) (*ver párr. 48*). *Mandato:* considerar el proyecto de Norma y las observaciones presentadas en el Trámite 6. *Plazo:* con antelación a la próxima reunión del Comité. *Idioma:* inglés solamente.

- Proyecto de Enmienda para el Queso Fundido (presidido por Francia y Nueva Zelanda y organizado por la Comunidad Europea) (*ver párr.s 72 y 75*). *Mandato:* examinar el anteproyecto de norma con miras a simplificarlo y tomando en cuenta las deliberaciones de la 8ª Reunión del CCMMP y las observaciones presentadas por escrito durante la misma. El anteproyecto revisado incluiría al menos disposiciones para abordar las cuestiones siguientes: (i) contenido de queso en el queso fundido; (ii) aceptabilidad de usar gelatina, almidones y estabilizadores en la elaboración del queso fundido, por ejemplo, haciendo referencia a la legislación nacional; e (iii) una clara distinción entre el queso fundido y los preparados de queso fundido, por ejemplo, mediante disposiciones de etiquetado. *Plazo:* a principios de 2009. *Idiomas:* español, francés e inglés. El Grupo de Trabajo realizará su labor en español, francés e inglés. La reunión estará organizada por la Comunidad Europea y se llevará a cabo a principios de 2009.

Proyecto de Norma para el Queso Fundido (presidido por Francia y Nueva Zelanda) (*ver párr. 76*). *Mandato:* considerar el anteproyecto de Norma y las observaciones presentadas en el Trámite 3. *Plazo:* con antelación a la próxima reunión del Comité. *Idioma:* inglés solamente.

Otros Asuntos

El Comité acordó lo siguiente:

- Solicitar observaciones referentes a los niveles máximos de extractos de anato (base de bixina SIN 160b i y de norbixina SIN 160b ii) y las justificaciones técnicas correspondientes, para su consideración en la Novena Reunión del Comité (*ver párr. 16*).

- Invitar a los miembros y observadores del Codex a enviar información por medios electrónicos para facilitar la labor del Grupo de Trabajo sobre el Queso Fundido. La información podría incluir lo siguiente: nombre del producto (al margen de la marca) / denominación; cantidad elaborada (volumen total con relación al comercio internacional, contenido de queso, naturaleza real, para untar, rebanable, fibroso); etiquetado del contenido de queso; gelatina y almidones; estabilizadores; contenido de grasa y de extracto seco; legislación nacional con relación a lo mencionado anteriormente (*ver párr. 74*);

- Distribuir entre los miembros los métodos AOAC para recabar observaciones con respecto a su conveniencia y para ulterior consideración en la próxima reunión del Comité (*ver párr. 105 y Apéndice VIII*);

- Solicitar información sobre los métodos de análisis y muestreo exigidos en las normas para la leche y los productos lácteos mediante una Circular. Se convino en solicitar al Grupo de Trabajo FIL/ISO sobre Métodos de Análisis y Muestreo que considerara las respuestas a la Circular y además: (i) preparara una lista de los métodos requeridos en las normas que el Comité está formulando actualmente; e (ii) examinara los métodos actuales de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos e hiciera recomendaciones sobre las actualizaciones de la lista (*ver párr. 106*).

SIGLAS UTILIZADAS EN EL PRESENTE INFORME

AAS	Espectrometría de absorción atómica
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
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
DSC	Documento de sala de conferencias
ES	Extracto seco
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
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
NGAA	Norma general del Codex para los Aditivos Alimentarios
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
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 Octava Reunión en Queenstown (Nueva Zelanda) del 4 al 8 de febrero de 2008, por cordial invitación del Gobierno de Nueva Zelanda. Presidió la Reunión el Dr. Steve Hathaway, Director del Grupo Científico de la Autoridad Neocelandesa para la Inocuidad de los Alimentos. Participaron en la misma 114 delegados de 35 Países Miembros, una Organización Miembro y Observadores de tres organizaciones internacionales. La lista de participantes, incluida la Secretaría, está en el Apéndice I del presente informe.

División de Competencia

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)¹

3. El Comité aprobó el Programa Provisional como su Programa para la Reunión.

4. El Comité acordó convocar un Grupo de Trabajo a congregarse durante la Reunión del Comité, encabezado por los Estados Unidos de Norteamérica con el apoyo de la Delegación de Australia, en calidad de relator, en el cual podrían participar todos los miembros y observadores interesados y que trabajaría exclusivamente en idioma inglés, a fin de considerar:

- i) El pedido del 30º Período de Sesiones de la Comisión y de la 39ª Reunión del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) con respecto a los niveles de extractos de anato en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos;
- ii) El Tema 4(c) del Programa “Anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos de la *Norma del Codex para las Natas/Cremas y las Natas/Cremas Preparadas* (N08-2006)”; y
- iii) La “Listas de Aditivos para la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas*” referente a la leche fermentada aromatizada (Tema 5 del Programa), y reconsiderar la inclusión de la celulosa microcristalina (SIN 460i) y la celulosa en polvo (SIN 460ii) para las leches fermentadas simples y para las leches fermentadas con tratamiento térmico, según lo solicitara la 38ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC).

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

5. El Comité tomó nota de la información presentada en el documento CX/MMP 08/8/2, y la información proporcionada por la Organización Internacional de Epizootias (OIE), con respecto a la colaboración entre la OIE y el Codex y otras actividades pertinentes a la labor del Comité.

6. El Comité también observó que los siguientes asuntos se considerarían dentro de los temas pertinentes del programa:

- la recomendación de la 16ª Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) con respecto al proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para Leche y Productos Lácteos, en el Tema 3a) del Programa;
- el pedido de la 38ª Reunión de CCFAC con respecto a la celulosa microcristalina (SIN 460i) y la celulosa en polvo (SIN 460ii), en el Tema 5 del Programa.

7. En especial, el Comité hizo observaciones y/o tomó las siguientes decisiones. A saber:

Calendario para la finalización del trabajo

8. El Comité convino en actualizar la información presentada durante su última reunión con respecto al plazo para la finalización del trabajo, según fuera necesario y de acuerdo con el progreso de la labor.

¹ CX/MMP 08/8/1

² CX/MMP 08/8/2 Rev; DSC 2 (Observaciones de la FIL); DSC 9 (Observaciones de la India); DSC14 (Informe del Grupo de Trabajo reunido durante la Reunión)

Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius

9. El Comité observó que las Actividades 1.1, 1.2, 2.5, 3.3, 4.1, 5.5 y 5.6 del Plan Estratégico 2008-2013 identificaban al CCMMP como una de las partes a cargo de su implementación.

10. El Comité tomó nota de las siguientes observaciones presentadas por la Delegación de la Comunidad Europea, en nombre de los Miembros de la CE. A saber:

- El Comité debería adoptar un enfoque horizontal en la futura elaboración de normas referentes a las Actividades 1.1 y 1.2 sin poner en peligro la especificidad de los productos lácteos;
- Se debía alentar la racionalización del asesoramiento científico proporcionado por FAO/OMS de acuerdo con la Actividad 2.5, en vista de las limitaciones presupuestarias de ambas organizaciones y, en ese sentido, se expresó satisfacción ante la Iniciativa Mundial a favor del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación (GIFSA);
- El Comité podría elaborar criterios para establecer prioridades en el futuro, según se prevé en la Actividad 3.3; y
- era importante que el Comité se mantuviera al tanto de las actividades de otros organismos internacionales de elaboración de normas, especialmente la OIE, de acuerdo con la Actividad 4.1.

Revisión de la Estructura de los Comités del Codex y de los Mandatos de los Comités y Grupos de Acción

11. Con respecto a la Propuesta 3 (intervalos entre las reuniones) y la Propuesta 4 (duración de las reuniones), el Comité expresó que los actuales intervalos entre las reuniones y duración de las reuniones de este Comité eran adecuados.

Temas Emanados de la 58ª Reunión del Comité Ejecutivo

12. La Delegación de Suiza recordó al Comité que en la 58ª Reunión del Comité Ejecutivo³ se había recomendado al CCMMP que considerara agrupar las normas para quesos individuales cuando ello correspondiera y solicitó que se aceptara dicha recomendación en el contexto de toda futura revisión de normas para quesos individuales.

Extractos de Anato

13. El Comité agradeció la labor del Grupo de Trabajo congregado durante la Reunión (*ver* párr. 4) (DSC 14) y tomó nota de su informe, y consideró las recomendaciones 1 a 3 con respecto a los niveles máximos propuestos para los extractos de anato en ciertas normas para la leche y los productos lácteos, como así también en la categoría alimentaria 02.2.1.1 “Mantequilla” de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (NGAA).

14. La Delegación de Suiza señaló que la *Norma para el Queso* (CODEX STAN A-6-1978) establecía el nivel máximo de extractos de anato para tres categorías distintas (es decir, color normal, color naranja y color naranja intenso), y que el nuevo nivel máximo se había establecido al previo nivel máximo más elevado (es decir, para el color naranja intenso) y recomendó incluir nuevos niveles máximos para esas tres categorías en lugar del nivel máximo único recomendado por el Grupo de Trabajo congregado durante la Reunión. El Comité convino en que era suficiente establecer un nivel máximo único ya que los niveles reales de uso serían regulados por las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), de acuerdo con los fines tecnológicos. La Delegación de Suiza expresó su reserva respecto a dicha decisión.

15. Un observador sugirió que las grasas lácteas para untar con un contenido reducido de grasa (10-20%) requerirían extractos de anato a base de norbixina (SIN 160b (ii)), en lugar de extractos de anato a base de bixina (SIN 160b(i)). El Comité expresó que la propuesta no había sido ampliamente debatida por el Grupo de Trabajo congregado durante Reunión y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) estaba considerando disposiciones referentes a los extractos de anato en la NGAA (incluido el de la categoría alimentaria 02.2.2 “Emulsiones con menos de 80% de grasa”) y, por lo tanto, no apoyó dicha propuesta.

³ CX/MMP 08/8/2 Rev., párr. 17

16. El Comité acordó recomendar la aprobación de los niveles máximos propuestos para las normas de quesos individuales (*Normas para Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coloummier, Queso Crema, Camembert y Brie*) a efectos de resolver una situación en la que la falta de disposiciones para los extractos de anato en dichas normas podría prevenir su utilización. Al reconocer las opiniones de varias delegaciones de que se debía proporcionar niveles máximos más elevados, incluso niveles máximos para los extractos de anato, a base de norbixina (SIN 160b ii), el Comité acordó que se recabarían observaciones sobre dichos niveles máximos, como así también la justificación tecnológica de los mismos, para consideración de la 9ª Reunión del Comité.

17. Para concluir, el Comité acordó remitir los niveles máximos para los extractos de anato según aparecen en el Apéndice II del presente informe para la aprobación de CCFA y para subsiguiente aprobación de la Comisión. En vista de que las disposiciones para el betacaroteno (vegetal) (SIN 160b ii) “solos o mezclados” se incluían con los extractos de anato en las tres normas para el queso fundido (CODEX STAN A-8-a, A-8-b y A-8-c), el Comité acordó además remitir, como enmiendas consecuentes, las disposiciones revisadas para el betacaroteno (vegetal) a un nivel de 600 mg/kg, para la aprobación de CCFA y para la subsiguiente aprobación de la Comisión (véase Apéndice II).

PROYECTOS DE NORMA DEL CODEX Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del Programa)

PROYECTO DE MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 3a del Programa)⁴

18. El Comité recordó que durante su última Reunión había acordado remitir el anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación a la Comisión para su aprobación en el Trámite 5. Asimismo, el Comité había acordado establecer un Grupo de Trabajo basado en la presencia física encabezado por la Comunidad Europea, a reunirse con antelación a la reunión actual para considerar el documento, y las observaciones presentadas en el Trámite 6⁵.

19. La Delegación de la Comunidad Europea, en calidad de presidente del Grupo de Trabajo basado en la presencia física, presentó el informe del Grupo de Trabajo a la Plenaria, según aparece en el DSC 10, y felicitó a los miembros del Grupo de Trabajo⁶ por su positiva participación. La Delegación explicó que el Grupo de Trabajo había examinado el proyecto de Modelo de Certificado de Exportación en base a las observaciones presentadas y a las recomendaciones de la 16ª Reunión del CCFICS. El Grupo de Trabajo había llegado a un acuerdo sobre la mayoría de las partes del proyecto revisado de Modelo de Certificado de Exportación y sólo unas pocas partes se pusieron entre corchetes para que el Comité las debatiera ulteriormente.

20. El Comité convino en que sus deliberaciones sobre el proyecto de Modelo de Certificado de Exportación se harían en base a la versión examinada por el Grupo de Trabajo, con miras a finalizar el documento para su aprobación en el Trámite 8.

Observaciones Específicas

21. El Comité convino en considerar el documento párr. por párr... Además de algunos cambios de forma y enmiendas consecuentes, acordó lo siguiente:

Introducción

22. Con respecto al párr. 2, el Comité acordó reemplazar “calidad” con “aptitud” para mayor coherencia con la terminología usada en la Sección “Ámbito” del documento y en otros textos del Codex.

⁴ ALINORM 06/29/11, App. XXIV; CL 2006/36-MMP (Recabado de observaciones en el Trámite 6); CX/MMP 08/8/3 (Observaciones de los Estados Unidos de América y la FIL en el Trámite 6); CX/MMP 08/8/3 Add.1 (Observaciones de Australia y la Comunidad Europea); CX/MMP 08/8/2 Rev (Recomendaciones de la 16ª CCFICS y observaciones de la OIE); DSC 3 (Observaciones de Indonesia, Malasia y las Filipinas); DSC 9 (Observaciones de la India); DSC 10 (Informe del Grupo de Trabajo basado en la presencia física sobre el Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos)

⁵ ALINORM 06/29/11, párr. 143

⁶ Argentina, Australia, Austria, Canadá, Francia, Alemania, India, Irlanda, Japón, Corea, Malasia, México, los Países Bajos, Nueva Zelanda, las Filipinas, Eslovenia, Suecia, Suiza, Tailandia, el Reino Unido, y los Estados Unidos de América.

Ámbito

23. El Comité convino en reemplazar la última oración del párr. 9 con el texto de la primera oración del párr. 2 para lograr una mayor coherencia.

III. Destino de la Leche y los Productos Lácteos

24. El Comité apoyó la propuesta del Grupo de Trabajo de agregar una Sección sobre el Destino de la Leche y los Productos Lácteos. Se suprimió la segunda parte de la primera oración para asegurar que el certificado de exportación incluyera información referente al destino del producto. Se agregó una nueva oración para permitir la inclusión de información suplementaria cuando se cambiaba el país de destino o el nombre del importador durante el transporte.

IV. Atestado

25. El Comité debatió la posibilidad de que el atestado de salud pública incluyera una declaración para confirmar que el alimento cumple con los requisitos del país exportador. El Grupo de Trabajo lo había retenido entre corchetes. En ese sentido, las delegaciones hicieron una serie de observaciones. A saber: los alimentos que entran en el comercio internacional deberían cumplir con los requisitos del país importador; algunos “países que no son productores de leche o productos lácteos”, y no tienen legislación específica para la leche y los productos lácteos, dependen de los requisitos del país exportador o de las disposiciones de higiene del *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004); los países no deberían exportar productos que no cumplen con su propia legislación; y no sería apropiado además, hacer referencia a las disposiciones del *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* en todos los casos porque entonces el Código sería obligatorio.

26. En vista de las deliberaciones mencionadas anteriormente y de la necesidad de permitir flexibilidad y reflejar las prácticas actuales, el Comité acordó enmendar la Sección IV “Atestado” a fin de indicar que los alimentos deberían cumplir con los requisitos de higiene del país, a convenirse con el país importador, y/o con las disposiciones de higiene del *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos*.

27. El Comité acordó agregar una oración a dicho párr. en el sentido de que cuando el atestado confirmara el cumplimiento de los requisitos del país importador, éste debería proporcionar documentos exactos y completos al país exportador, en un idioma convenido entre ambos países.

Modelo de Certificado de Exportación

28. En la Sección I “Datos de Identificación de la leche y los productos lácteos”, el Comité convino en retener el apartado referente a “Fecha(s) de fabricación” y “Fecha(s) de duración mínima”, reconociendo que dicha información era importante para algunos países importadores y que los productores podían obtenerla fácilmente; y que las notas al pie correspondientes a dichos apartados proporcionaban suficiente flexibilidad.

29. Asimismo, el Comité acordó modificar la nota al pie correspondiente a la fecha de duración mínima para especificar que la fecha debería expresarse según lo dispuesto en la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

30. Con respecto a la Sección IV “Atestado”, el Comité consideró el texto propuesto por el Grupo de Trabajo en el cual se presentaban dos opciones a fin de permitir flexibilidad. A efectos de evitar posibles confusiones, se acordó modificar el texto de este párr. para permitir que se tachara una de las dos opciones cuando no fuera posible usar el método del "tildado". Asimismo se acordó agregar el "nombre" del funcionario de certificación, al sello oficial y firma a fin de identificar al mismo.

Estado de Tramitación del proyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos

31. El Comité acordó remitir el proyecto de Modelo de Certificado de Exportación al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 8 (ver Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del Programa)

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS REFERENTE A LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMPUESTAS (Tema 4a del Programa)⁷

32. El Comité recordó que durante su última Reunión había acordado devolver al Trámite 2 el anteproyecto de Enmienda a la *Norma para las Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) referente a las bebidas lácteas fermentadas compuestas para ser reformulado por un grupo de trabajo por medios electrónicos, encabezado por Indonesia, teniendo en cuenta las observaciones realizadas durante esa reunión y el estudio de la Federación Internacional de Lecherías (FIL) sobre la naturaleza de los productos de leche fermentada para beber comercializados en el mercado pero que no estaban incluidos en la norma actual.⁸

33. Asimismo, el Comité recordó su decisión de no reanudar el debate sobre las otras disposiciones de la norma actual.⁹

34. La Delegación de Indonesia, en su calidad de Presidente del Grupo de Trabajo por medios electrónicos, presentó el informe de dicho Grupo de Trabajo, según se menciona en el documento CX/MMP 08/8/4, en el que se destacan varios de los cambios efectuados al anteproyecto de enmienda revisado, como así también varios asuntos pendientes que requieren ulterior deliberación, y recomendó que el Comité considerara el proyecto revisado con vistas a remitirlo al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 5.

Observaciones Generales

35. El Comité señaló que el Grupo de Trabajo había adelantado mucho su labor y apoyó el avance del anteproyecto de enmienda al Trámite 5, aunque observó que varios asuntos, especialmente los referentes al etiquetado y el contenido mínimo, requerirían ulterior deliberación. Muchas delegaciones señalaron que el contenido mínimo debería expresarse como leche fermentada. Algunas delegaciones propusieron un contenido mínimo del 40%. Otras delegaciones se opusieron a un contenido mínimo del 40% y sugirieron que se recomendara un contenido mínimo superior al 50%.

36. Algunas delegaciones reiteraron su oposición a la inclusión de las bebidas de leche fermentada en la actual *Norma para la Leche Fermentada* y expresaron que preferían una norma separada para las bebidas a base de leche fermentada.

37. Varias delegaciones indicaron que hacía falta diferenciar claramente entre las leches fermentadas y las bebidas a base de leche fermentada, de manera de evitar confundir al consumidor.

38. En vista del apoyo general al anteproyecto de enmienda, el Comité procedió a considerarlo párr. por párr., con miras a adelantarlo al trámite 5. Además de algunos cambios de forma y enmiendas consecuentes, se acordó lo siguiente:

2.4 Bebidas de Leche Fermentada.

39. El Comité acordó cambiar el título a "Bebidas a base de leche fermentada" para diferenciar dichos productos de los que ya están incluidos en la norma actual. Se observó que la traducción al idioma francés ya había previsto una clara distinción entre dichos productos.

40. El Comité acordó enmendar la descripción:

- para incluir otros ingredientes lácteos, tales como el suero;
- para reemplazar el contenido mínimo de "ingredientes lácteos" con un contenido mínimo de leche fermentada, a fin de destacar que la leche fermentada era el ingrediente principal de dichos productos, y evitar el uso del término "ingredientes lácteos" para los cuales no había un método analítico disponible para su determinación.

⁷ CX/MMP 08/8/4; CX/MMP 08/8/4 Add.1 Rev (Observaciones de Argentina, Australia, la Comunidad Europea, la India, Irán, Malasia, México y Uruguay; DSC 4 (Observaciones de Canadá, Japón); DSC 9 (Observaciones de la India); DSC11 (Observaciones de la República de Corea)

⁸ ALINORM 06/29/11, párrs. 96-97

⁹ ALINORM 06/29/11, párr. 87

41. Asimismo, se acordó agregar el siguiente párr. final para reflejar la práctica actual de uso: “Se podrían agregar otros microorganismos al margen de los que constituyen los cultivos específicos.”

42. El Comité sostuvo un prolongado debate sobre el contenido mínimo de leche fermentada requerido para dichos productos. El Observador de la FIL indicó que la FIL había llevado a cabo un estudio a pedido de la 7ª Reunión del CCMMP¹⁰ y que el mismo indicaba que la mayoría de los productos examinados tenía un contenido de proteína correspondiente al 40-50% de leche fermentada. En vista de los resultados del estudio, muchas delegaciones propusieron un contenido mínimo de leche fermentada del 40%. Siete delegaciones propusieron un contenido mínimo de leche fermentada del 50% a fin de cumplir con la definición referente a producto de leche compuesta, según se especifica en la *Norma General Para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), y para asegurar que la leche fermentada fuera el constituyente principal. El Comité observó que se le daba varias interpretaciones a la definición.

43. Al notar que las inquietudes expresadas por las delegaciones que apoyaban un contenido del 50% se basaban en la definición de los productos lácteos compuestos, se propuso suprimir la referencia a los “productos lácteos compuestos” de la descripción, con lo cual se permitiría que los productos tuvieran un contenido máximo de leche fermentada del 50% y además se ajustarían a lo dispuesto en la *Norma General Para el Uso de Términos Lecheros*. Un observador señaló que en ese caso sería necesario agregar un texto a la descripción para evitar que se permitiera el uso de la grasa vegetal. No obstante, el Comité no aprobó dicha propuesta, ya que el producto quedaría fuera del ámbito de la norma actual.

44. En vista de la falta de consenso, se acordó mantener un contenido mínimo de leche fermentada del [40%].

3.2 Ingredientes Permitidos

45. El Comité convino en agregar a la lista de ingredientes permitidos “otros cultivos de microorganismos aptos e inoocuos (para los productos incluidos en la Sección 2.4)” y “leche y productos lácteos (para los productos incluidos en la Sección 2.4)”, para que fuera coherente con las enmiendas hechas a la descripción (*ver* párrs. 40-41).

4. Aditivos Alimentarios

46. El Comité acordó aceptar la recomendación del Grupo de Trabajo Sobre Aditivos Alimentarios congregado durante la reunión (*ver* párr. 4) y presentadas en el DSC 14 (recomendación 5) e incluir las clases funcionales de aditivos alimentarios tecnológicamente justificadas para dichos productos. El Comité también convino en que los mismos aditivos alimentarios que se utilizan en las Leches Fermentadas y en las Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico eran apropiados para usarse en las bebidas a base de leches fermentadas.

7.1.3

47. El Comité acordó: trasladar la propuesta sección 7.1.3 referente a las bebidas a base de leche fermentada a la nueva sección 7.1.4; enmendar ese párr., de manera de indicar que dichos productos deberían ser designados como bebidas a base de leche fermentada y a la vez permitir el uso de denominaciones de variedad o nombres de uso común de acuerdo con la legislación nacional, e indicar asimismo que cuando dichos productos estaban aromatizados, la designación debía incluir las principales sustancias aromatizantes o los sabores agregados.

¹⁰ ALINORM 06/29/11 párr. 93

Estado de Tramitación del anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas referente a las Bebidas Lácteas Fermentadas Compuestas

48. El Comité acordó remitir al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 5 el anteproyecto de enmienda a la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada, con el nuevo nombre convenido por el Comité, (*ver* el Apéndice IV) y remitir la sección sobre aditivos alimentarios para la aprobación del Comité sobre Aditivos Alimentarios (*ver* el Apéndice VI). A efectos de facilitar el debate durante la próxima reunión y para lograr un ulterior avance de la labor en el procedimiento de Trámites, el Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo basado en la presencia física, encabezado por Indonesia, para considerar el documento y otras observaciones presentadas en el Trámite 6. El Grupo de Trabajo, abierto a todas las delegaciones y observadores y trabajando exclusivamente en el idioma inglés, se reuniría con antelación a la próxima reunión del Comité.

49. El Comité indicó que dicho trabajo se finalizaría para su Novena Reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO (Tema 4b del Programa)¹¹

50. El Comité recordó que durante la última reunión del Comité se había establecido un Grupo de Trabajo basado en la presencia física, encabezado por Nueva Zelanda, a fin de preparar otra revisión de la norma en base a las observaciones recibidas por escrito y las observaciones efectuadas en la reunión¹². Se señaló que el Comité había utilizado recursos considerables en las deliberaciones para revisar las normas actuales para el queso fundido y que durante su última reunión se había planteado si se debía continuar la labor. Asimismo, el Comité destacó que el texto del proyecto actual reflejaba un texto de contemporización en un intento de resolver temas pendientes y tomar en cuenta la divergencia de necesidades.

51. La Delegación de Nueva Zelanda, en su calidad de presidente del Grupo de Trabajo basado en la presencia física, presentó el informe del mismo, incluido en el documento CX/MMP 08/8/5, y agradeció a todos los miembros del Grupo de Trabajo por su constructiva participación. La Delegación explicó que el Grupo de Trabajo había considerado una serie de nuevos conceptos y reconocido la complejidad del proyecto. Se habían hecho grandes adelantos aunque no había sido posible llegar a un acuerdo en una serie de áreas que requerían deliberarse nuevamente en el Comité.

Deliberación de carácter general

52. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de Trabajo por los progresos logrados en la revisión de las normas para el queso fundido (normas A-8-a y A-8-b) y expresó su apoyo para que el trabajo siguiera progresando. Las delegaciones que participaron en las deliberaciones expresaron que: a consecuencia de integrar las diferentes propuestas se había elaborado un proyecto más complicado y detallado que las actuales normas A-8; la revisión de la norma tenía el propósito de simplificar las disposiciones de las normas A-8; la norma revisada debía cumplir con los criterios de una norma “general” que tuviera disposiciones menos detalladas; la norma revisada debía aplicarse a un mayor número de productos, ser inclusiva y simple a fin de incluir a la mayoría de los productos comercializados y no prevenir la innovación; la norma debía proporcionar una clara indicación de que el queso debía ser el ingrediente principal del queso fundido y que debía simplificarse la sección referente a la composición.

Bases para determinar el contenido de queso

53. A partir de la propuesta del Observador de la FIL, el Comité acordó primeramente deliberar las tres opciones para determinar el contenido de queso (es decir, en base al peso del producto, en base al extracto seco y en base al peso del producto y el extracto seco), tal como se indica en 3.3.1.1 “queso fundido”, 3.3.1.2 “denominación de una variedad de quesos fundidos” y en la sección 7.1.4, colocada entre corchetes por el Grupo de Trabajo. Se entendió que la deliberación de este tema hubiera permitido que el Comité tuviera una base más concreta para una discusión detallada del anteproyecto de norma. El Comité señaló que los valores entre corchetes debían calcularse nuevamente en base al método seleccionado durante las deliberaciones.

54. El Comité no apoyó la opción “en base al peso del producto y el extracto seco” ya no se consideró práctica.

¹¹ CX/MMP 08/8/5; CX/MMP 08/8/5 Add.1 (Observaciones de Canadá, Gana, los EEUU y la FIL); CX/MMP 08/8/5 Add.2 (Observaciones de la Comunidad Europea, Japón y Nueva Zelanda); DSC 5 (Observaciones de Francia, Irlanda, Italia, la República de Eslovaquia, Suecia y el Reino Unido); DSC 9 (Observaciones de India); DSC 12 (Observaciones de Polonia)

¹² ALINORM 06/29/11, párr. 119

55. En líneas generales, el Comité respaldó el uso de “peso del producto” como base para hacer los cálculos en todas las secciones a fin de garantizar uniformidad en todo el documento. La mayoría de las delegaciones consideró que dicha opción reflejaba las prácticas actuales de la industria, era simple y más práctica, y coherente con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*. Algunas delegaciones apoyaron el uso de “en base al extracto seco” para determinar los valores relativos (3.3.1.1) y la cantidad total de materias primas (3.3.1.2) porque consideraron que era más adecuado, se usaba extensamente y era el método estipulado en las normas A-8-c.

56. El Comité deliberó en forma general sobre un valor del [60%] en base al peso del producto para las denominaciones de variedades de quesos fundidos, tal como se hace referencia en la Sección 3.3.1.2. y sobre un valor del [15%] en base al peso del producto para las materias primas, especificado en la sección 3.1., categoría c. Con respecto a las variedades de quesos mencionadas, algunas delegaciones destacaron que en el caso de los quesos madurados con moho y, tal vez, en el caso de quesos de sabor fuerte, el valor era demasiado alto y que, debería disminuirse al 55% por lo menos debido a motivos técnicos, y otras delegaciones opinaron que el valor 60% debería aumentarse al 75% a fin de garantizar que las variedades de queso mencionadas constituirían el ingrediente principal utilizado en esos productos. Con respecto a las materias primas indicadas en la sección 3.1, categoría c, varias delegaciones expresaron que no era posible opinar sobre este valor hasta tanto no se tomara una decisión con respecto a la base para determinar el contenido de queso.

57. Como conclusión, el Comité convino en usar los valores siguientes como base para sus deliberaciones:

- Para la variedad o variedades e quesos mencionados: [60-75% en base al peso del producto y 55% en base al peso del producto para los quesos madurados con moho];
- Para las materias primas mencionadas en la Sección 3.1 categoría c: [x% en base al peso del producto].

Deliberaciones de carácter específico

58. Posteriormente el Comité consideró el anteproyecto de Norma sección por sección y mantuvo amplias deliberaciones sobre las siguientes cuestiones:

2. Descripción

59. El Comité acordó agregar una nota al pie a la viñeta (iii) para explicar que las sales emulsionantes no funcionan como emulsionantes en forma directa.

3.2 Ingredientes permitidos

60. El Comité acordó lo siguiente: enmendar la primera viñeta para permitir el uso de una variedad más amplia de sucedáneos de la sal inocuos y aptos; y suprimir los corchetes del término coadyuvantes inocuos idóneos.

61. Algunas delegaciones apoyaron el uso de gelatina y almidones en el queso fundido porque su función estabilizadora era necesaria para elaborar queso fundido. Algunas delegaciones apoyaron el uso de gelatina y almidones siempre que se usaran dentro de límites definidos. Otras delegaciones propusieron excluirlos de la lista de ingredientes permitidos porque consideraron que no eran necesarios para estos productos. El Comité acordó retener entre corchetes la viñeta referente a la gelatina y almidones para ulterior consideración después de la deliberación sobre la sección de los aditivos.

62. El Comité consideró la propuesta de incluir los cultivos de bacterias y enzimas en esta sección. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta porque los cultivos de bacterias y enzimas se usaban en la elaboración de estos productos como potenciadores del sabor. No obstante, otras delegaciones consideraron que ello no era adecuado.

4. Composición

63. El Comité acordó que se debería mejorar y simplificar la presentación de toda la sección. Algunas delegaciones expresaron que dos de las categorías “productos con un contenido relativamente bajo de humedad sin materia grasa” y “productos con un contenido relativamente alto de humedad sin materia grasa” se prestaban a interpretaciones que podrían ocasionar disparidad con respecto al contenido de queso para los productos con el mismo nivel de humedad. Dichas delegaciones sugirieron definir los términos “relativamente bajo de humedad” y “relativamente alto de humedad” o bien encontrar otros términos para las categorías u otra forma de expresar las composiciones diferentes de estos productos. Otras delegaciones sugirieron no categorizar los productos en base a la humedad sin materia grasa (HSMG) y simplificar la sección categorizando los productos de acuerdo al contenido exigido de extracto seco (ES) para los diferentes niveles de contenido de grasa en el extracto seco (GES).

64. El Comité deliberó los valores de GES en la sección 3.3.2 “Composición del producto terminado”. Algunas delegaciones opinaron que un contenido máximo del 75% (m/m) era demasiado elevado y debía disminuirse al 65%. En ese sentido, se destacó que las Normas A-8 para el grupo con el contenido de grasa más alto, indicaban un 65% como valor mínimo y que había necesidad de hacer distinción entre los diferentes tipos de productos (alto contenido de grasa y bajo contenido de grasa).

65. Al concluir la deliberación de esta sección, el Comité acordó que debía simplificarse considerablemente la estructura y presentación de la sección y que el contenido debía reconsiderarse y deliberarse nuevamente a fin de conciliar los distintos puntos de vista. Por lo tanto, El Comité acordó colocar toda la Sección entre corchetes.

4. Aditivos alimentarios

66. El Comité deliberó la necesidad de usar gelatina y almidones en el queso fundido. Varias delegaciones se opusieron a que se incluyeran en la norma ya que consideraron que los agentes aglutinantes *per se* no eran necesarios para elaborar el queso fundido. Otras delegaciones estuvieron de acuerdo en retenerlos en la norma. En ese sentido se mencionó que: la gelatina y almidones cumplían la misma función que los estabilizadores y que era necesario aplicarlos para elaborar queso fundido fibroso y rebanable; y que los consideraban necesarios para la elaboración, especialmente para el queso fundido de bajo contenido de grasa.

7.1.2

67. El Comité tomó nota de que la sección debía revisarse a fin de reflejar decisiones ulteriores sobre la categorización del queso fundido (sección de composición).

7.1.4

68. Varias delegaciones no apoyaron la disposición de permitir que se colocara en la etiqueta el nombre de una variedad de queso que constituyera al menos un 2% de las materias primas, ya que podría suscitar a engaño al consumidor. Dichas delegaciones sugirieron suprimir las disposiciones o bien retener la disposición y declarar el porcentaje en la etiqueta.

7.3 Declaración del contenido de queso

69. Algunas delegaciones sugirieron suprimir el texto entre corchetes. Otras recomendaron retener el texto y suprimir los corchetes. Se decidió suprimir los corchetes y retener el texto.

7.4 Declaración del contenido de proteína de la leche

70. El Comité acordó agregar una nota al pie para indicar que se debía usar un factor de conversión de nitrógeno a proteína de 6,38.

71. El vista de la cantidad de temas sin resolver, el Comité decidió abandonar el debate sobre la revisión detallada del proyecto actual y en su lugar, deliberar si se debía continuar con este trabajo y la forma de hacerlo. El Comité acordó que el anteproyecto actual era muy complejo debido al nivel de detalle y por lo tanto, era muy difícil conciliar posturas divergentes. También se señaló que se había adelantado mucho con respecto a las definiciones y que era necesario hacer más trabajo con respecto a la descripción del contenido de queso y el uso de gelatina y almidones. Una delegación observó que hacía muchos años que el Comité estaba elaborando esta norma y tratando de resolver estas cuestiones y apoyó la idea de abandonar el trabajo debido a esas dificultades, incluyendo una clara identificación de los productos a los que se aplica esta norma. Dicha delegación expresó además que esos productos no planteaban problemas en el comercio internacional por lo que no se justificaba asignar más recursos para completar el trabajo. En vista del respaldo expresado por las otras delegaciones, el Comité acordó continuar el trabajo y elaborar un mandato claro para un grupo de trabajo, con la intención de que un esfuerzo coordinado daría lugar a un proyecto de norma a ser remitido a la Comisión para su aprobación en el Trámite 5/8 durante la próxima reunión del Comité.

Estado de tramitación del anteproyecto de norma para el Queso Fundido

72. El Comité convino en devolver el anteproyecto de Norma al Trámite 2 para que fuera reformulado por un Grupo de Trabajo basado en la presencia física, encabezado por Francia y Nueva Zelanda, y abierto a todas las delegaciones y observadores. El Grupo de Trabajo basado en la presencia física examinaría el anteproyecto de Norma para el queso fundido para ser distribuido en el Trámite 3 con ulterior consideración en el Trámite 4 durante la Novena Reunión del Comité. El Comité acordó lo siguiente: al examinar la norma, el Grupo de Trabajo se concentraría en simplificarlo; tomaría en cuenta las deliberaciones anteriormente mencionadas y las observaciones por escrito, y el anteproyecto revisado de norma debería al menos incluir disposiciones para abordar los temas siguientes:

- El contenido de queso para el queso fundido;
- La aceptabilidad de usar gelatina, almidones y estabilizadores en la elaboración de queso fundido, por ejemplo, haciendo referencia a la legislación nacional;
- Una clara distinción entre el queso fundido y el preparado de queso fundido, por ejemplo mediante las disposiciones de etiquetado.

73. La Delegación de los Estados Unidos de Norteamérica expresó su reserva con respecto a la inclusión de un solo ejemplo para la aceptabilidad de la gelatina, los almidones y los estabilizadores y la distinción entre el queso fundido y los preparados de queso fundido ya que, según indicó, ello podría influenciar al Grupo de Trabajo y sugirió proporcionar otros enfoques.

74. Se acordó además que, a fin de facilitar la labor del Grupo de Trabajo, se invitaría a los miembros y observadores del Codex a que enviaran información por medios electrónicos. A saber:

- Denominación del producto (aparte de la marca del producto)/designación del producto;
- Cantidad elaborada
 - o cantidad total
 - o por comercio internacional
 - o por contenido de queso
 - o por naturaleza real (para untar, rebanar, fibroso)
- Contenido de queso en el etiquetado;
- Gelatina y almidones;
- Estabilizadores;
- Contenido de grasa y de extracto seco;
- Legislación nacional con respecto a las viñetas mencionadas anteriormente.

75. El Comité tomó nota del ofrecimiento de la Delegación de Australia de compilar la información. Se acordó que el Grupo de Trabajo basado en la presencia física se reuniría a principios de 2009 a fin de permitir la distribución oportuna del anteproyecto de norma. El Comité tomó nota del ofrecimiento de la Delegación de la Comunidad Europea de organizar la reunión del Grupo de Trabajo basado en la presencia física y proporcionar un servicio de intérpretes en español, francés e inglés.

76. A fin de facilitar las deliberaciones y avanzar la labor en el procedimiento de trámites del Codex, el Comité convino en establecer otros Grupos de Trabajo basados en la presencia física, encabezado por Nueva Zelanda y Francia, para que considerara el proyecto de Norma y las observaciones presentadas en el Trámite 3. El Grupo de Trabajo, disponible para todas las delegaciones y observadores y trabajando en el idioma inglés solamente, se reuniría con antelación a la próxima reunión del Comité. El Presidente expresó su deseo de explorar la posibilidad de proporcionar servicios de interpretación en español, francés e inglés.

77. El Comité indicó que este trabajo se finalizaría para la Novena Reunión.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA LISTA DE ADITIVOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS/CREMAS Y LAS CREMAS/NATAS PREPARADAS (N08-2006) (Tema 4c del Programa)¹³

78. El Comité recordó que durante su última reunión se había acordado que la FIL prepararía una propuesta de proyecto para enmendar la lista de aditivos de la Norma del Codex para las Natas/Cremas y las Natas/Cremas Preparadas (CODEX STAN A-9-1976)¹⁴, aprobada posteriormente durante el 29 Período de Sesiones de la Comisión como nuevo trabajo.

79. En líneas generales, el Comité apoyó la propuesta examinada por el Grupo de Trabajo congregado durante la reunión, incluido en el DSC 14, (ver párr. 4), el cual tomó en consideración las observaciones recibidas con respecto a la propuesta de la FIL.

80. Una delegación propuso agregar una nota al pie a las clases funcionales de estabilizadores, reguladores de la acidez, espesantes y emulsionantes a fin de indicar que se debería permitir el uso de estos aditivos alimentarios solamente en ciertas circunstancias, tal como aparece al final de la tabla de clases funcionales en la Norma actual. El Comité, al señalar que la Norma sería redundante, convino en agregar las notas al pie a fin de proporcionar información completa a CCFA para su aprobación, y suprimirlas una vez que la enmienda aprobada se incluyera en la Norma.

81. Las Delegaciones de la Comunidad Europea y de Suiza expresaron su reserva con respecto a las disposiciones para el alginato de propilenglicol (SIN 405), sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), ésteres de ácidos grasos de propileno (SIN 475) y ésteres de ácidos grasos de sorbitano (SIN 491, 492, 493, 494 y 495).

Estado de tramitación del anteproyecto de Enmienda a la lista de aditivos de la Norma del Codex para las Natas/Cremas y Natas/Cremas Preparadas (N08-2006)

82. El Comité convino en remitir el anteproyecto de Enmienda al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8 (ver Apéndice V). La enmienda se remitiría al CCFA para su aprobación. A fin de incorporar todas las clases funcionales identificadas en la presente enmienda a la lista de aditivos, el Comité acordó asimismo solicitar al CCFA que relacionara las nuevas clases funcionales con ciertos aditivos alimentarios en los *Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CAC/GL 36-1989). A saber:

- “Estabilizador” al sulfato de calcio (SIN 516), ortofosfatos de calcio (SIN 341i, 341ii y 341iii);
- “Estabilizador” y “Espesante” a la celulosa microcristalina (460i) y celulosa en polvo (460ii)
- “Espesante” al cloruro de potasio (SIN 508) y cloruro de calcio (SIN 509)

¹³ CX/MMP 08/8/6; CX/MMP 08/8/6 Add.1 (Observaciones de Argentina, los EEUU y Uruguay); CX/MMP 08/8/6 Add.2: (Observaciones de la Comunidad Europea); DSC 6 (Observaciones de la Comunidad Europea (F,S) y Japón); DSC 9 (Observaciones de la India); DSC 14 (Informe del Grupo de Trabajo reunido durante la reunión).

¹⁴ ALINORM 06/29/11, párr. 159

LISTA DE ADITIVOS PARA LA NORMA DEL CODEX SOBRE LECHE FERMENTADAS (LECHES FERMENTADAS AROMATIZADAS) (Tema 5 del Programa)¹⁵

83. La Delegación de los Estados Unidos de América, en su carácter de Presidente del Grupo de Trabajo congregado durante la Reunión (*ver* párr. 4) presentó la Recomendación 6 del Informe del mismo, contenida en el DSC 14. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había adoptado un enfoque de tipo horizontal con respecto a las diferentes categorías de leches fermentadas; había propuesto algunas revisiones a las disposiciones para las categorías “simple” de las leches fermentadas aprobadas previamente en la 38ª Reunión de CCFAC y había abordado el pedido de la 38ª CCFAC referente al uso de celulosa microcristalina (SIN 460i) y celulosa en polvo (SIN 460ii) en las leches fermentadas simples y las leches fermentadas tratadas térmicamente¹⁶.

84. El Comité acordó considerar la propuesta del Grupo de Trabajo según las clases funcionales de aditivos alimentarios. El Comité hizo observaciones y/o tomó las siguientes decisiones:

Reguladores de la acidez

85. El Comité aceptó la lista propuesta de reguladores de la acidez y tomó nota de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a las disposiciones para el ácido fumárico (SIN 297) y los adipatos (SIN 355, 356, 357 y 359).

Colorantes

86. El Comité aceptó la lista propuesta de colorantes y tomó nota de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a las disposiciones para el amarillo oca FCF (SIN 110), azorrubina (SIN 122), ponceau 4R (SIN 124), rojo allura AC (SIN 129), verde sólido FCF (SIN 143) y marrón HT (SIN 155) y además tomó nota de las reservas de las Delegaciones de Brasil, la Comunidad Europea y Suiza con respecto a la disposición para la tartracina (SIN 102).

Emulsionantes

87. El Comité aceptó la lista propuesta de emulsionantes y tomó nota de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a la disposición para el polidimetilsiloxano (SIN 900a).

Potenciadores del sabor

88. El Comité aceptó la lista propuesta de los potenciadores del sabor, con la excepción de ciertas enzimas (SIN 1101 i-iii y 1104) para las cuales no se había proporcionado un justificativo técnico como potenciador del sabor en la categoría de leche fermentada aromatizada. El Comité tomó nota de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a la disposición para el maltol (SIN 636) y el etilmaltol (SIN 637).

Gases de empaquetado

89. El Comité aceptó la lista propuesta para los gases de empaquetado.

Conservantes

90. El Comité aceptó la lista propuesta de conservantes. Señaló que las notas referentes a los “inhibidores de mohos y levaduras” e “inhibidores del desarrollo de esporas microbianas” eran solamente para fines de aprobación. Tomó nota además de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a las disposiciones para los propionatos (SIN 280-283).

¹⁵ CX/MMP 08/8/7; CX/MMP 08/8/7 Add.1 (Observaciones de Argentina, Colombia, la Comunidad Europea, Malasia, Uruguay, la FIL e ISA); CX/MMP 08/8/7 Add.2 (Observaciones de Australia Japón); DSC 9 (Observaciones de India)

¹⁶ CX/MMP 08/8/2 Rev., párr... 24

Estabilizadores y espesantes

91. El Comité aceptó la lista propuesta de estabilizadores y espesantes, con la excepción de ciclodextrina alfa y beta (SIN 457-458) para los cuales no se proporcionó una justificación técnica. Se observó que la nota “Su uso está restringido a la reconstitución y recombinación, y si la legislación nacional así lo permite en el país de venta al consumidor final”, relacionada con el uso de esta clase funcional en la leche fermentada simple, era a efectos de aprobación solamente. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Grupo de Trabajo de agregar disposiciones para la celulosa microcristalina (SIN 460i) y la celulosa en polvo (SIN 460ii). Tomó nota además de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a las disposiciones para la harina konjac (SIN 425), metilcelulosa (SIN 461), hidroxipropilcelulosa (SIN 463), hidroxipropilmetilcelulosa (SIN 464), metiletilcelulosa (SIN 465), celulosa carboximetilica de sodio (SIN 466) y etilhidroxietilcelulosa (SIN 467).

Edulcorantes

92. El Comité aceptó la lista propuesta de edulcorantes, con la excepción de taumatina (SIN 957) para la cual no se proporcionó una justificación técnica. Se tomó nota de que el Grupo de Trabajo había relacionado la siguiente nota al pie con esta clase funcional “El uso de edulcorantes está limitado a la leche y los productos en base a derivados de la leche, con energía reducida o sin el agregado de azúcar”. Tomó nota además de que Australia tenía sus reservas con respecto al nivel máximo para el aspartamo (SIN 951) para el cual había proporcionado evidencia de que se necesitaba un nivel más elevado. Tomó nota además de que las Delegaciones de la Comunidad Europea y Suiza habían reservado su opinión con respecto a las disposiciones para alitame (SIN 956) y neotame (961).

Estado de tramitación de la Lista de Aditivos para la Norma del Codex sobre las Leches Fermentadas

93. El Comité convino en remitir la lista de aditivos al 31° Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación e inclusión en la *Norma para Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) (véase Apéndice VI). La lista de aditivos para las leches fermentadas (incluyendo las bebidas a base de leche fermentada) (ver párr. 48) sería remitida al CCFA para su aprobación. Asimismo, el Comité acordó simplificar la presentación de la sección referente a los aditivos alimentarios de la *Norma para las Leches Fermentadas* incluyendo el siguiente párr. de introducción a la lista de aditivos alimentarios (véase Apéndice VI, parte 2):

“Se permite el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de empaquetado y conservantes, listados en la tabla 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), para las categorías productos de leche fermentada tal como se especifica en la tabla mencionada anteriormente”.

94. La Delegación de Suiza expresó su reserva con respecto a la decisión.

95. A fin de incorporar todas las clases funcionales identificadas en esta lista de aditivos, el Comité acordó además a pedir al CCFA que estableciera una relación entre las nuevas clases funcionales y ciertos aditivos alimentarios en los *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CAC/GL 36-1989), al margen de los indicados en el párr. 82. A saber:

- Función de “Estabilizador” al polifosfatos de calcio (452iv) y al cloruro de magnesio (SIN 511)

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE PLANES DE MUESTREO PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS EN PRESENCIA DE ERRORES IMPORTANTES DE MEDICIÓN (Tema 6 del Programa)¹⁷

96. La Delegación de Nueva Zelanda, en calidad de presidente del Grupo de Trabajo por medios electrónicos¹⁸, presentó el documento CX/MMP 08/8/8 y destacó que las *Directrices Generales sobre Muestreo* no eran adecuadas para evaluar la conformidad de la leche y los productos lácteos con las especificaciones, especialmente con respecto a errores importantes de medición, en particular el elemento ínter laboratorio relacionado con muchos métodos de análisis para la leche y los productos lácteos. El Grupo de Trabajo recomendó que el Comité elaborara un documento de orientación para abordar los asuntos planteados.

¹⁷ CX/MMP 08/8/8; CX/MMP 08/8/8 Add.1 (Proyecto de Nuevo trabajo preparado por Nueva Zelanda); DSC7 (observaciones de Malasia); DSC9 (observaciones de la India)

¹⁸ ALINORM 06/29/11, párr. 173

97. En líneas generales, el Comité estuvo de acuerdo con las conclusiones y recomendaciones del informe del Grupo de Trabajo por medios electrónicos y apoyó la elaboración de directrices. El Comité consideró el proyecto de documento para su ulterior elaboración, según aparece en CX/MMP 08/8/8-Add.1. Algunas delegaciones observaron que la propuesta de proyecto era demasiado amplia y que se necesitarían mayores detalles para abordar este tema referente a la leche y los productos lácteos en forma específica. El Comité reconoció que la cantidad de análisis y el alto nivel de error analítico planteaba un serio problema para la leche y los productos lácteos, y observó que el asunto no se limitaba exclusivamente a dichos productos. Por lo tanto, el Comité decidió solicitar el asesoramiento del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para determinar si el CCMAS podría abordar el asunto en forma horizontal.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 7 del Programa)

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 7^a del Programa)¹⁹

98. El Observador de la FIL, hablando también en nombre de ISO, presentó el informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO sobre Métodos de Análisis y Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos, incluido en el documento CX/MMP 08/8/10.

99. El Observador informó al Comité que el informe consistía de tres partes: el examen de las observaciones presentadas en respuesta a la Circular 2006/8-MMP y las recomendaciones correspondientes; las recomendaciones referentes a los métodos para las normas actualmente en elaboración (Apéndice I) y las recomendaciones para actualizar los métodos (Apéndice 2).

Métodos requeridos en las normas que actualmente elabora el Comité

100. El Comité tomó nota de los métodos referentes a las normas que actualmente elabora el Comité (por eje. el queso fundido y las bebidas a base de leche fermentada).

Examen de los métodos actuales de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos

101. El Observador de la FIL informó que el DSC 8 abordaba muchas de las discrepancias planteadas ante el Comité.

102. Una delegación expresó que varios de los métodos ya no existían o eran obsoletos y el Comité acordó efectuar los cambios siguientes:

- Con respecto a la determinación de la grasa vegetal en la mantequilla mediante la cromatografía de gas líquido, reemplazar ISO 17678 | FIL 202 con la referencia y los métodos de rutina, FIL159:2006 | ISO12078:2006 y FIL200:2006 | ISO18252:2006, respectivamente;
- Con respecto a la determinación de la grasa vegetal en productos lácteos para untar y productos de grasa láctea mediante el Ensayo de acetato de fitosterilo, reemplazar FIL54:1970 | ISO3594:1976 con FIL159:2006 | ISO12078:2006 y FIL200:2006 | ISO18252:2006;
- Con respecto a la determinación del valor del peróxido en productos de grasa láctea, reemplazar AOAC 965.33 con ISO3976:2006 | FIL74:2006.

103. El Comité acordó agregar la siguiente nota al pie: “Para este tipo de producto, los valores de reproducibilidad y repetibilidad se dan como indicativo” al método ISO1735 | FIL5:2004 para la determinación de la grasa láctea en el extracto seco con respecto a los quesos en salmuera.

104. El Comité tomó nota de que el cromato de potasio utilizado en el método ISO1738:2004 | FIL12:2004 para determinar el contenido de sal en la mantequilla, era un carcinógeno humano reconocido y acordó solicitar orientación al CCMAS si el método sería reemplazado por ISO15648 | FIL179:2004 o si se cambiaría la jerarquía de los métodos, siendo ISO15648 | FIL179:2004 el método de referencia para este tipo de análisis.

¹⁹ CL 2006/8-MMP Parte B (Pedido de Observaciones e Información sobre Otros Métodos de Análisis y Muestreo para la Leche y los Productos Lácteos); CX/MMP 08/8/9 (Observaciones de Argentina, Tailandia y el Reino Unido); CX/MMP 08/8/10 (Informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO); DSC 8 (Enmiendas al Informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO); DSC 13 (Observaciones de Estados Unidos de América)

105. Una delegación propuso que el Comité considerara incluir varios métodos AOAC, tal como se proponía en el DSC 13. Otra delegación propuso actualizar los métodos e incluir la Espectrometría de Absorción Atómica (AAS) y la Espectrometría de emisión óptica por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES), las cuales habían sido adoptadas y comprobadas en estudios nacionales e internacionales. El Comité convino en que los métodos AOAC estaban disponibles, se usaban extensamente y proporcionaban una alternativa a los métodos FIL e ISO. No obstante, al notar que la propuesta sólo se había presentado durante la reunión y los delegados habían tenido muy poco tiempo para considerarla, el Comité acordó distribuir los métodos para que presentaran observaciones sobre su idoneidad y ulterior consideración en la próxima reunión del Comité (*ver* el Apéndice VIII).

106. El Comité acordó solicitar información sobre los métodos de análisis y muestreo exigidos en las normas para la leche y los productos lácteos mediante una circular. Asimismo acordó solicitar al Grupo de Trabajo FIL/ISO sobre Métodos de Análisis y Muestreo que considerara las respuestas a dicha Circular y (i) preparara una lista de los métodos exigidos en las normas que el Comité elabora actualmente; y (ii) examinara los métodos actuales de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos e hiciera recomendaciones sobre las actualizaciones de la lista.

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

107. El Comité acordó remitir la lista actualizada de métodos de análisis y muestreo para la leche y los productos lácteos (*ver* Apéndice VII) al CCMAS para su aprobación.

LUGAR Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 8 del Programa)

108. El Comité observó que su Novena Reunión estaba programada tentativamente para llevarse a cabo en dos años aproximadamente, sujeto a ulterior deliberación entre la Secretaría del Codex y de Nueva Zelanda, y teniendo en consideración los calendarios de otros Comités del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Tema	Trámite	Encomendado a:	Referencia en el documento (ALINORM 03/31/11)
Proyecto de Modelo de Certificado para la Leche y los Productos Lácteos	8	31° período de sesiones de la CAC	párr. 31 y Apéndice III
Anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos de las Normas del Codex para las Natas/Cremas y Natas/Cremas Preparadas (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006)	5/8	40ª reunión de la CCFA 31° p.s.CAC	párr. 82 y Apéndice V
Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada	5	40ª reunión de la CCFA 31° p.s.CAC Grupo de trabajo basado en la presencia física 9ª reunión CCMP	párr. 48 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido	2/3	Grupo de trabajo basado en la presencia física 9ª reunión CCMP	párr. 72
Niveles máximos para los Extractos de Anato en las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos, incluidas las enmiendas consecuentes a la disposición para el betacaroteno (vegetal)	para su adopción	40ª reunión de la CCFA 31° p.s.CAC	párr. 17 y Apéndice II
Lista de Aditivos para la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)	para su adopción	40ª reunión de la CCFA 31° p.s.CAC	párr. 93 y Apéndice VI
Métodos de Análisis y Muestreo para las Normas del Codex para las Leches y los Productos Lácteos	para su adopción	29ª reunión CCMAS 31° p.s.CAC 1	párr. 107 y Apéndice VII
Niveles máximos para los Extractos de Anato en las Normas del Codex para Quesos Individuales	-	Observaciones CCMP 9	párr. 173
Métodos de análisis y muestreo para la Leche y los Productos Lácteos, incluidas las normas AOAC	-	Observaciones FIL/ISO 9ª reunión CCMP	párr. 106 y Apéndices VII y VIII

PRESIDENTE: Dr Steve HATHAWAY
CHAIRPERSON: New Zealand Food Safety Authority
PRESIDENT: PO Box 2835, Wellington
 New Zealand
 Tel: +64 4 894 2519
 Fax: +64 4 894 2530
 Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

LISTA DE PARTICIPANTES
LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS

ALEMANIA - GERMANY – ALLEMAGNE

Marlies REIMANN
 Federal Ministry for Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstrasse, 1, 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel: +49 228 99 529 4349
 Fax: +49 228 99 529 55 3375
 Email: marlies.reimann@bmelv.bund.de

Joerg RIEKE
 Managing Director
 German Dairy Association (MIV)
 Jager str. 51
 10117 Berlin
 GERMANY
 Tel: +49 30 40 30 44 522
 Email: rieke@milchindustrie.de

ARGENTINA - ARGENTINE

Ernesto MARELLI
 Médico Veterinario – Magister en Ciencia y Tecnología de
 Alimentos; Supervisor de Establecimientos Lácteos
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria –
 Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria
 Ignacio Cullen 866
 Nelson, Provincia de Santa Fe
 REPÚBLICA ARGENTINA
 Tel: +54 0342 155457265
 Fax: +54 0342 4561795
 Email: emarelli@senasa.gov.ar

Gabriel PONS
 Regulatory Affairs Director
 Saputo Argentina – Dairy Argentinean Federation
 Valentin Virosoro 2656 - 1º
 (B1643HDB) Beccar
 Buenos Aires
 REPÚBLICA ARGENTINA
 Tel: +54 11 4719 8248
 Fax: +54 11 4719 8290
 Email: Gabriel.pons@saputo.com.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Slava ZEMAN
 Manager - Processed Foods Policy
 Australian Quarantine and Inspection Service
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2600
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6272 5027
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: slava.zeman@aqis.gov.au

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

Karen ARMITAGE
 Manager, Supply Chain Regulatory Affairs
 Dairy Australia
 Level 5 IBM Tower
 60 City Road,
 Southbank, Victoria 3006
 AUSTRALIA
 Tel: +61 3 9694 3723
 Fax: +613 9694 3723
 Email: karmitage@dairyaustralia.com.au

Carol BATE
 Regulatory Manager Australia
 Fonterra Australia Pty Ltd
 327 Ferntree Gully Road
 Mt Waverley
 Victoria
 AUSTRALIA 3149
 Tel: +61 3 8541 1519
 Fax: +61 3 8541 1462
 Email: carol.bate@fonterra.com

AUSTRIA - AUTRICHE

Erhard HÖBAUS
 Austrian FAO/WHO Codex Alimentarius Contact Point
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
 Environment and Water Management
 A-1012 Vienna
 Stubenring 12
 AUSTRIA
 Tel: +431 71100 2855
 Fax: +431 71100 2901
 Email: erhard.hoebaus@bmlfuw.gv.at

Karl SCHOBER
 Deputy Head of Division III 6 "Milk"
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
 Environment and Water Management
 A-1012 Vienna
 Stubenring 12
 AUSTRIA
 Tel: +431 71100 2844
 Fax: +431 71100 2972
 Email: karl.schober@lebensministerium.at

Kari TÖLLIKKÖ
 Principal Administrator
 The General Secretariat of the Council of the European
 Union
 Rue de la Loi 175
 BE 1048
 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 281 7841
 Fax: +32 2 281 6198
 Email: kari.tollikko@consilium.europa.eu

BRASIL - BRAZIL – BRÉSIL

Luciana MENEGHETTI
 Deputy Head of Dairy Products Inspection Division
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Ministerio da Agricultura, bloco
 "D", Anexo "A" – 4 andar – sala 438
 CEP 70043-900
 BRAZIL
 Tel: +55 61 3218 2192, 3218 2680
 Fax: +55 61 3218 2672
 Email: luciana.meneghetti@agricultura.gov.br

Ralf MARINS
 Technical Assistant of Dairy Products Inspection Division
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Department of Inspection of Animal Products/Dairy Products
 Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Ministerio da Agricultura, bloco
 "D", Anexo "A" – 4º andar – sala 438
 CEP 70043-900
 BRAZIL
 Tel: +55 61 3218 2192, 3218 2672
 Fax: +55 61 3218 2672
 Email: ralf.marins@agricultura.gov.br

Milene Cristine CÉ
 Official Veterinary
 Inspection of Animal Products
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
 CA v. Loureiro da Silva, 515 – Sala 706 – Porto Alegre / RS
 CEP 90.010-420
 BRAZIL
 Tel: +55 51 3284 9600
 Fax: +55 51 3284 9594
 Email: milene@agricultura.gov.br

CANADÁ - CANADA

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

Kathy TWARDER
 Acting National Manager, Fair Labelling Practices and
 Standards Program
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Ottawa, Ontario
 K1A 0Y9
 CANADA
 Tel: +613 221 7203
 Fax: +613 221 7205
 Email: twardekk@inspection.gc.ca

Donald SNYDER
 Chair-Technical Committee
 Dairy Processors Association of Canada
 76 Margaret Avenue N
 Waterloo
 Ontario N2J3P9
 CANADA
 Tel: +519 885 6968
 Fax: +519 885 6968
 Email: dksnyder@kw.igs.net

Réjean BOUCHARD
 Assistant Director
 Policy and Dairy Production
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, Ontario
 K1P 5E7
 CANADA
 Tel: +613 236 9997
 Fax: +613 236 0905
 Email: rejeanb@dfc-plc.ca

COMUNIDAD EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO) – EUROPEAN COMMUNITY (MEMBER ORGANIZATION) – COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)

Jerome LEPEINTRE
Administrator
European Commission
F101 2/62
B-1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 299 3701
Fax: +32 2 299 8566
Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Sandrine VALENTIN
Administrator Scientific Questions – Animal Products
European Commission – DG Agriculture and Rural
Development
L 130, 8/65, B-1049
Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 296 68 75
Fax: +32 2 295 33 10
Email: Sandrine.valentin@ec.europa.eu

DINAMARCA- DENMARK – DANEMARK

Alice SØRENSEN
Deputy Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 6137
Fax: +45 33 956289
Email: ais@fvst.dk

ESPAÑA - SPAIN – ESPAGNE

Teresa CALVO SANZ
Ministry of Agriculture, Fish and Food
Paseo Infanta Isabel No. 1
Madrid 28071
SPAIN
Tel: +34 91 347 8463
Fax: + 34 91 347 5051
Email: tcalvosa@mapya.es

Esther LÓPEZ COBO
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Ministry of Health
c/ Alcalá 56
28071 Madrid
SPAIN
Tel: +34 91 33 80 254
Email: elopezc@msc.es

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

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: +301 436 1488
Fax: +301 436 2632
Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Dennis M. KEEFE
Director
Senior Science and Policy Staff
Office of Food Additive Safety
Centre for Food Safety and Applied Nutrition – HFS-205
Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES
Tel: +301 436 1284
Fax: +301 436 2970
Email: dkeefe@fda.hhs.gov

Susan M. SAUSVILLE
Chief, Dairy Standardization
Agricultural Marketing Service
Dairy Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-0230
UNITED STATES
Tel: +202 720 9382
Fax: +202 720 2643
Email: susan.sausville@usda.gov

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

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

Robert BYRNE
Senior Vice-President
Scientific and Regulatory Affairs
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES
Tel: +703 243 6111
Fax: +703 841 9328
Email: rbyrne@nmpf.org

Diane D LEWIS
Vice-President of Market Access and Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES
Tel: +703 528 3049
Fax: +703 528 3705
Email: DLewis@usdec.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: +202 223 544
Fax: +202 331 7820
Email: asayler@idfa.org

Deborah Van Dyk
Director of Legal Affairs
Schreiber Food, Inc
425 Pine Street
P.O. Box 19010
Green Bay, WI 54307
UNITED STATES
Tel: +920 437 7601
Fax: +920 436 2700
Email: Deborah.van-dyk@sficorp.com

FILIPINAS - PHILIPPINES

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

Rufino ESLAO
Department Manager
Yakult Philippines Incorporated
1461 F. Agoncillo Corner J. Escoda Streets
Ermita, Manila 1000
PHILIPPINES
Tel: +635211722, 64031, 9175372438
Fax: +635235513
Email: raffyaurie@yahoo.com

Israel Q. DELA CRUZ
Senior Science Research Specialist
Department of Agriculture
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards
BPI Compound, Visayas Avenue
Quezon City
PHILIPPINES
Tel: +63 2 920 6131, 855 2828
Fax: +63 2 920 6134
Email: bafps@yahoo.com
iqdelacruz@gmail.com

FRANCIA - FRANCE

Karine SIMBELIE
Inspecteur
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
DGCCRF – Bureau D3
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex13
FRANCE
Tel: +33 1 44 97 28 40
Fax: +33 1 44 97 30 48
Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Dominique BUREL
Centre Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL)
42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
FRANCE
Tel: +33 1 49 70 71 15
Fax: +33 1 42 80 63 45
Email: dburel-alf@cniel.com

Huguette MEYER-CARON
Food Safety and Nutrition Director
Fromageries Bel
16 Boulevard Malesherbes
75998 Paris
FRANCE
Tel: +33 1 40 07 73 82
Fax: +33 1 40 07 72 98
Email: hmeyercaron@groupe-bel.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

Jean-Francois COUTREL
Processed Cheese Regulatory Manager
Fromageries Bel
16 Boulevard Malesherbes
75998 Paris
FRANCE
Tel: +33 1 40 07 73 11
Fax: +33 1 40 07 72 98
Email: jcoutrel@groupe-bel.com

Lucile GAUCHET
Ministère de l'agriculture et de la pêche (DGPEI)
3 rue Barbet de Jouy
75 349 Paris 07
FRANCE
Tel: +33 14 95 54 608
Fax: +33 14 95 54 925
Email: lucile.gauchet@agriculture.gouv.fr

Jean-François MOLLE
 Consulting for YLFA International
 YLFA International / JFM Conseil
 42 ru de Châteaudun
 75314 Paris Cedex 09
 FRANCE
 Tel: +33 1 49 70 72 30, 06 09 59 91 13
 Fax: +33 1 42 80 63 90
 Email: jf.molle@gmail.com
 ylfa@ylfa@ylfa-int.org

GRECIA - GREECE – GRÈCE

Kontolaimos VASILEIOS
 Legal Advisor
 Greek Ministry of Rural Development and Food
 29 Acharnon St,
 10439, Athens
 GREECE
 Tel: +30 210 8250307
 Fax: +30 210 8254621
 Email: cohalka@otenet.gr

Ioanna PAPPA
 Officer
 Greek Ministry of Rural Development and Food
 Veranzerou 46
 101 76 Athens
 GREECE
 Tel: +30 210 212 5744
 Fax: +30 210 212 5693
 Email: ve46u036@minagric.gr

INDIA - INDE

S.K. SHARMA
 Assistant Commissioner (DD)
 Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhavan
 New Delhi – 110011
 INDIA
 Tel: +91 11 233 894 19
 Email: ac_sks@rediffmail.com

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

Girdhari Ramdas PATIL
 Joint Director
 National Dairy Research Institute
 Karnal – 132 001 (Haryana)
 INDIA
 Tel: +91 184 2254751, 2259007
 Fax: +91 184 2250042
 Email: grpndri@yahoo.co.in

INDONESIA - INDONÉSIE

Emmy YULIANTIEN
 Head Section
 Ministry of Industry
 JL. Gatot Subroto Kav 52-53
 Jakarta
 INDONESIA
 Tel: +62 215252236
 Fax: +62 215252236
 Email: emmyyuli@yahoo.com

Endang Sutriswati RAHAYU
 Government Officer / Professor
 Faculty of Agricultural Technology
 Gadjah Mada University
 Bulaksumur
 Yogyakarta 55281
 INDONESIA
 Tel: +6281 2269 0013
 Fax: +6227 4549 650
 Email: endangsrahaya@yahoo.co m

Sanae UENO
 President Director
 PT. Yakult Indonesia
 Jakarta
 INDONESIA
 Tel: +6221 87782138
 Fax: +6221 87782139

F. G. WINARNO
 Director
 Mbrio Biotekindo
 Jl. Pajajaran Indah V
 No. 1-C
 Baranangsiang-Bogor 16143
 INDONESIA
 Tel: +62 251 377973
 Fax: +62 251 377973
 Email: fgw@mbrio-food.com

SUBANDRIO
 Counsellor
 Indonesian Embassy
 70 Glen Road
 Kelburn
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 475 8697 Extn 741
 Fax: +64 4 475 9374
 Email: rio_pekayon@yahoo.com

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

Amir MORTAZAVIAN
 Scientific Director
 on behalf of Ministry of Agriculture
 Department of Food Industry
 National Nutrition and Food Industry Institute
 Beheshti MED.SCI University
 P.O. Box 19395-4741
 IRAN
 Tel: +98 912 7114977
 Fax: +98 21 44134741
 Email: mortazvn@yahool.com

Mehrnoush AMJADI GOLPAYEGANI
 Secretary
 Iran International Dairy Federation, National Committee
 No: 57. Vest Ghobadian Avenue
 Vali asr Street
 Tehran
 Postal Code: 196933431
 IRAN
 Tel: +98 2188878247
 Fax: +98 2188794313
 Email: mehrnoush_amjadi@yahoo.com

IRLANDA - IRELAND – IRLANDE

John DOODY
 Senior Inspector
 Department of Agriculture and Food,
 3C Agriculture House
 Kildare Street, Dublin 2
 IRELAND
 Tel: +353 1 607 2605
 Fax: +353 1 607 2848
 Email: john.doody@agriculture.gov.ie

ITALIA - ITALY – ITALIE

Ciro IMPAGNATIELLO
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 Via XX Settembre, 20
 00187 Roma
 ITALY
 Tel: +39 06 46656046
 Fax: +39 06 4880273
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

JAPÓN - JAPAN – JAPON

Kiyoko KOTSUBO
 Deputy Director
 Milk and Milk Products Division,
 Livestock Industry Department
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81 3 3502 8111 Extn 4930
 Fax: +81 3 3506 9578
 Email: kiyoko_kotsubo@nm.maff.go.jp

Masahiro MIYAZAKO
 Associate Director
 International Affairs Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 Email: masahiro_miyazako@nm.maff.go.jp

Yuichiro EJIMA
 Assistant Director
 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: ejima-yuichirou@mhlw.go.jp

Yoichi ISHIDA
 Technical Adviser
 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: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Kazunori OUCHI
 Technical Adviser
 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: kazunori-ouchi@yakult.co.jp

Kaoru KOIDE
 Technical Adviser
 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

KENYA

Moses GICHIA
 Assistant Director of Veterinary Services
 Department of Veterinary Services
 Private Bag 00625
 Kangemi, Nairobi,
 KENYA
 Tel: +254 733 557134, 733 724166421
 Fax: +254 204765586
 Email: medwrin@yahoo.com

MALASIA - MALAYSIA – MALAISIE

Ibrahim CHE EMBONG
 Director
 Livestock Commodity Development Division
 Department of Veterinary Services
 Ministry of Agriculture and Agro-based Industry
 Level 1, Podium 1, Block 4G2, Precinct 4
 Federal Government Administration Centre
 62630 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel: +603 88702404
 Fax: +603 8888 8178
 Email: pppi@jph.gov.my
 ice@jph.gov.my

Zaleenah ZAINUDDIN
 Senior Principal Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administration Centre
 62590 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel: +603 88833518
 Fax: +603 88893815
 Email: zaleenah@moh.gov.my
 zaleenahzain@yahoo.com

Ezlin ABDUL KHALID
 Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administration Centre
 62590 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel: +603 88833568
 Fax: +603 88893815
 Email: ezlin@moh.gov.my
 maidmarian002@yahoo.com

Mohd. Yazid ABDUL MANAP
 Professor
 Department of Food Technology
 Faculty of Food Science and Biotechnology
 Universiti Putra Malaysia
 43400 Serdang
 Selangor Darul Ehsan
 MALAYSIA
 Tel: +603 89468353
 Fax: +603 89423552
 Email: myazid@food.upm.edu.my
 myazid@putra.upm.edu.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 5569 8960
 Fax: +603 5569 8961
 Email: mazlyn@yakult.com.my

MÉXICO - MEXICO – MEXIQUE

Jesus Eduardo LUNA-MARTINEZ
 Director de Fomento Bovino
 Ovino y Caprino
 Coordinacion General de Dandería
 Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Desarrollo Rural, Pesca
 y Alimentación (SAGARPA)
 Municipio Libre 377 Piso 2 :A”
 Col. Sta. Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310,
 MEXICO
 Tel: +52 55 38711072
 Fax: +52 55 38711000 Extn 3219
 Email: eluna.cgg@sagarpa.gob.mx
 elunamar@netscape.net

Juan Pablo FUEYO
 Representante
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe
 Av. División del Norte 1419
 Col Santa Cruz Atoyac
 D.F. C.P.03310
 MEXICO
 Tel: +52 55 50001405
 Fax: +52 55 56010903
 Email: jpfueyo@gmail.com

Alfonso MONCADA
 Representante
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe
 Av. División del Norte 1419
 Col Santa Cruz Atoyac
 D.F. C.P.03310
 MEXICO
 Tel: +52 55 50001405
 Fax: +52 55 56010903
 Email: amoji@starmedia.com

MONGOLIA - MONGOLIE

Badamkhand LAMJAV
 Head of Animal Originated Food Research Division
 Food Production and Research Laboratory
 Khunsteck Corporats
 Khan uul district
 1-r Khoroo Building-104
 Ulaanbaatar-36
 MONGOLIA
 Tel: +976 11 342337
 Email: lotus_lb@yahoo.com

NEPAL - NÉPAL

Jiwan Prava LAMA
 Deputy Director General
 Department of Food Tech and Quality Control
 PO Box 21265
 Babar Mahai Kathmandu.
 NEPAL
 Tel: +977 1 4240016
 Fax: +977 1 4262337
 Email: jiwanlama@hotmail.com
 jiwanlama@gmail.com

NUEVA ZELANDIA - NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE

Phil FAWCET
Senior Programme Manager (International Standards)
Export Standards Group
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

Ann HAYMAN
Senior Programme Manager (Animal Products)
Export Standards Group
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

John VAN DEN BEUKEN
Programme Manager (Composition)
Joint Food Standards Group
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

Bill JOLLY
Deputy Director (Export Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2621
Fax: +64 4 894 2675
Email: bill.jolly@nzfsa.govt.nz

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

Roger HALL
Regulatory Manager
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 4688
Fax: +64 6 356 1476
Email: roger.hall@fonterra.com

Roger KISSLING
Statistician
Fonterra Co-operative Group Limited
Private Bag 885
Cambridge 3450
NEW ZEALAND
Tel: +64 7 823 3706
Fax: +64 7 827 9698
Email: roger.kissling@fonterra.com

Stan BUNTING
Quality and Compliance Manager
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 459
Hamilton
NEW ZEALAND
Tel: +64 7 839 8361
Fax: +64 7 839 8163
Email: stan.bunting@fonterra.com

Stephen LEATHERLAND
Regulatory Manager - Manufacturing
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 4662
Fax: +64 6 356 1476
Email: Stephen.leatherland@fonterra.com

PAISES BAJOS - NETHERLANDS - PAYS-BAS

Gert STIEKEMA
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 3784235
Fax: +31 70 378 6123
Email: o.t.j.stiekema@minlnv.nl

Rob OOST
Senior Policy Officer
Dutch Dairy Board
PO Box 755
2700 AT Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 3681516
Fax: +31 79 3681951
Email: r.h.oost@pz.agro.nl

REINO UNIDO - UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI

Nigel HARRISON
 Head, Food Law Policy Branch
 Food Standards Agency
 Room 124B, Aviation House
 125 Kingsway
 London WC2B 6NH
 UNITED KINGDOM
 Tel: +44 207 276 8177
 Fax: +44 207 276 8193
 Email: nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk

RÉPUBLIQUE DE COREA - REPUBLIC OF KOREA - REPUBLIC OF CORÉE

Woon JAE-HO
 Livestock Products Standards Division
 National Veterinary Research and Quarantine Service
 (NVRQS)
 Ministry of Agriculture and Forestry
 335 Joongangro, Manan-Gu, Anyangsi
 Gyeonggi-do, 430-824,
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 467 1992
 Fax: +82 31 467 1989
 Email: woonjh@nvrqs.go.kr

Yun SUNG-SEOB
 Director
 R&D Center, Maeil Dairy Industry Co. Ltd
 480, Gagok-ri, Jinwi-myun
 Pyungtaek-si, Kyonggi-do
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 660 9143
 Fax: +82 31 668 0247
 Email: mrdyunss@maeil.com

Sung Sik JANG
 Researcher/R & D Center
 Namyang Dairy Products Co. Ltd
 #160 Bonganri, Janggimyoun
 Gongju City, Chungnam 314-914
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 41 856 0381 Extn 243
 Fax: +82 41 857 7933
 Email: sungsjang@namyangi.com
 sungsjang@gmail.com

SLOVENIA - SLOVÉNIE

Blaža NAHTIGAL
 Under Secretary
 Ministry of Agriculture, Forestry and Food Directorate for
 Food Safety
 Dunajska 58
 1000 Ljubjana
 SLOVENIA
 Tel: +386 1 4789398
 Fax: +386 1 4789055
 Email: blaza.nahtigal@gov.si

SUDÁFRICA - SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD

Naresh NAIDOO
 Chief Agricultural Food and Quarantine Technician
 National Dept of Agriculture – Agricultural Product
 Inspection Services
 Private Bag X07, Point
 Durban, 4069,
 SOUTH AFRICA
 Tel: +27 84 55 11 007
 Fax: +27 031 3682408
 Email: nareshn@nda.agric.za

David MALAN
 Assistant Director
 National Department of Agriculture – Food Safety and
 Quality Assurance
 Private Bag X343
 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel: +27 12 319 6049
 Fax: +27 12 319 6055
 Email: davidm@nda.agric.za

SUECIA - SWEDEN – SUÈDE

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

SUIZA - SWITZERLAND – SUISSE

Christina BLUMER
 Scientific Adviser
 Swiss Federal Office of Public Health
 Schwarzenburgstrasse 165
 CH – 3003 Bern
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 322 9567
 Fax: +41 31 322 9574
 Email: christina.blumer@bag.admin.ch

Jean VIGNAL
 Regulatory Affairs
 Nestec Ltd
 Avenue Nestlé 55
 CH – 1800 Vevey
 SWITZERLAND
 Tel: +41 21 924 3501
 Fax: +41 21 924 4547
 Email: jean.vignal@nestle.com

Daniel GERBER
 Scientific Employee
 Federal Veterinary Office FVO
 Implementation Support
 Schwarzenburgstrasse 155, Liebefeld
 3003 Berne
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 323 7261
 Fax: +41 31 323 8594
 Email: daniel.gerber@bvet.admin.ch

Christine MUELLER
 Scientific Officer
 Federal Office for Agriculture
 Mattenhofstrasse 5
 3003 Bern
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 325 1563
 Fax: +41 31 322 2635
 Email: christine.mueller@blw.admin.ch

TAILANDIA - THAILAND – THAÏLANDE

Pravee VIJCHULATA
 Associate Professor
 Kasetsart University
 Department of Animal Science
 50 Paholyothin Road
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 2 5799594
 Fax: +66 2 5791870
 Email: agrpuv@ku.ac.th

Kulpipith CHANBUEY
 Standard Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards (ACFS)
 Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel: +66 2 2831600
 Fax: +66 2 2803899
 Email: jaae1199@yahoo.com

Artaya KIATSOONTHON
 Veterinarian
 Department of Livestock Development
 Bureau of Livestock Products Quality Control
 Tivanont Road, Bang Kadee
 Prathumthanee 12000
 THAILAND
 Tel: +66 2 967 9732
 Fax: +66 2 967 9732
 Email: artayak@gmail.com

Orawan KAEWPRAKAIKANGKUL
 Director, Laboratory Services Department
 National Food Institute
 2008 Soi Charansanitwong 40
 Charansanitwong Road
 Bangyeekhan, Bangplad
 Bangkok 70 700
 THAILAND
 Tel: +66 2 2886 8088 Ext 5000
 Fax: +66 2 883 5022
 Email: orawan@nfi.or.th

Churairat ARPANANTIKUL
 Secretary General of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industry
 Food Processing Industries Club
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C, 4th floor, 60 new Ratchadapisek Road
 Klongtoey, Bangkok 10110
 THAILAND
 Tel: +66 2 624 6927
 Fax: +66 2 624 6955
 Email: churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com

URUGUAY

Daniela ESCOBAR
 Gerencia de Proyectos Alimentarios Investigación
 Desarrollo e Innovación
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Av. Italia 6201 – C.P. 11500 Montevideo
 URUGUAY
 Tel: +598 2 601 37 24 Ext 363
 Fax: +598 2 601 85 54
 Email: descobar@latu.org.uy

ZAMBIA - ZAMBIE

Dingiswayo SHAWA
 Assistant Standards Officer
 Zambia Bureau of Standards
 P.O Box 50259
 ZA 15101
 Ridgeway, Lusaka
 ZAMBIA
 Tel: +260 211 231383
 Fax: +260 211 238483
 Email: dingiswayo@zabs.org.zm
 dngswyo@yahoo.com

**ORGANIZACIONES OBSERVADORAS
 OBSERVER ORGANISATIONS
 ORGANISATIONS OBSERVATRICES**

European Food Law Association (EFLA)

David Pineda EREÑO
 European Food Law Association – EFLA Europe
 Rue de l'Loi 235 – 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 230 48 45
 Fax: +32 2 230 82 06
 Email: efla_aeda@hotmail.com

Guy VALKENBORG
 European Food Law Association – EFLA Europe
 Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 230 48 45
 Fax: +32 2 230 82 06
 Email: efla_aeda@hotmail.com

Xavien LAVIGNE
 European Food Law Association – EFLA Europe
 Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 230 48 45
 Fax: +32 2 230 82 06
 Email: efla_aeda@hotmail.com

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

Claus HEGGUM
Chief Consultant
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK – 8000 Aarhus C
DENMARK
Tel: +45 87 31 21 98
Fax: +45 87 31 20 01
Email: ch@mejeri.dk

Jaap EVERS
Senior Regulatory Strategist
FIL – IDF New Zealand
c/o Fonterra Research Centre
Private Bag 11 029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 46 13
Fax: +64 6 350 46 07
Email: jaap.evers@fonterra.com

Christian ROBERT
Director General
International Dairy Federation
Diamant Building
80, Boulevard Auguste Reyers
B-1030 Brussels
BELGIUM
Tel: +33 2 706 8642
Fax: +33 2 733 04 13
Email: crobert@fil-idf.org

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

International Life Sciences Institute (ILSI)

Yoshiharu KUMA
General Manager, International Department
Yakult Honsha Co. Ltd
1-19, Higashi-Shimbashi 1-Chome
Minato-ku, Tokyo 105-8660
JAPAN
Tel: +81 3 3574 8922
Fax: +81 3 3574 8907
Email: yoshiharu-kuma@yakult.co.jp

**SECRETARIA DEL CODEx ALIMENTARIUS
CODEx SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CODEx**

Annamaria BRUNO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: annamaria.bruno@fao.org

Verna CAROLISSEN
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57055629
Fax: +39 06 57054593
Email: verna.carolissen@fao.org

Masashi KUSUKAWA
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57054796
Fax: +39 06 57054593
Email: masashi.kusukawa@fao.org

**SECRETARIA DE NUEVA ZELANDA
NEW ZEALAND SECRETARIAT
SECRETARIAT NÉO-ZÉLANDAIS**

Dianne SCHUMACHER
Senior Programme Manager (Technical Standards – Dairy)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2659
Fax: +64 4 894 2675
Email: dianne.schumacher@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

Melissa QUARRIE
Policy Analyst (Codex)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 3414
Fax: +64 4 894 2583
Email: melissa.quarrie@nzfsa.govt.nz

Mariana VAN NIEKERK
Executive Manager (Policy & Joint Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2673
Fax: +64 4 894 2500
Email: mariana.vanniekerk@nzfsa.govt.nz

Apéndice II

**NIVELES MÁXIMOS PARA LOS EXTRACTOS DE ANATO A INCLUIRSE EN LAS NORMAS
PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS Y PARA LA NGAA**

incluidos los cambios consecuentes a las disposiciones para el betacaroteno (vegetal)

(para su adopción durante el 31° Período de Sesiones de la Comisión)

Norma	Nivel Máximo	
	Extractos de Anato - En Base a Bixina (160b(i))	Extractos de Anato - En Base a Norbixina (160b(ii))
<i>Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco</i> (CODEX STAN 221-2001)	–	25 mg/kg
<i>Materias Grasas Lácteas para Untar</i> (CODEX STAN 253-2006)	20 mg/kg	–
<i>Norma General del Codex para Queso</i> (CODEX STAN A-6-1978)	–	50 mg/kg
<i>Norma General para Queso fundido o Queso fundido para untar de una variedad denominada</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg
<i>Queso fundido y Queso fundido para untar</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg
<i>Preparados a Base de Queso Fundido</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	80 mg/kg	25 mg/kg
<i>Categoría Alimentaria NGAA 02.2.1.1</i> <i>(Mantequilla)</i> (CODEX STAN 192-1995)	20 mg/kg	–
<i>Cheddar</i> (CODEX STAN 263-1966)	–	25 mg/kg
<i>Danbo</i> (CODEX STAN 264-1966)	–	25 mg/kg
<i>Edam</i> (CODEX STAN 265-1966)	–	25 mg/kg
<i>Gouda</i> (CODEX STAN 266-1966)	–	25 mg/kg
<i>Havarti</i> (CODEX STAN 267-1966)	–	25 mg/kg
<i>Samsó</i> (CODEX STAN 268-1966)	–	25 mg/kg
<i>Emmental</i> (CODEX STAN 269-1967)	–	25 mg/kg
<i>Tilsiter</i> (CODEX STAN 270-1968)	–	25 mg/kg
<i>Saint-Paulin</i> (CODEX STAN 271-1968)	–	25 mg/kg
<i>Provolone</i> (CODEX STAN 272-1968)	–	25 mg/kg
<i>Coloumier</i> (CODEX STAN 274-1969)	–	25 mg/kg
<i>Queso Crema</i> (CODEX STAN 275-1973)	–	25 mg/kg
<i>Camembert</i> (CODEX STAN 276-1973)	–	25 mg/kg
<i>Brie</i> (CODEX STAN 277-1978)	–	25 mg/kg

Nivel máximo para el betacaroteno (vegetal) (SIN 160a ii)

<i>Queso Fundido y Queso Fundido para Untar de una Variedad Denominada</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	600 mg/kg
<i>Queso Fundido y Queso Fundido para Untar</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	600 mg/kg
<i>Preparados a base de Queso Fundido</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	600 mg/kg

Apéndice III**PROYECTO DE MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS***(En el Trámite 8 del Procedimiento)***INTRODUCCIÓN**

1. La certificación es un método que los organismos de reglamentación de los países importadores y exportadores pueden utilizar para complementar el control de sus sistemas de inspección de la leche y los productos lácteos. El presente modelo de certificado reconoce que las autoridades del país importador pueden exigir que los importadores presenten certificados oficiales expedidos por las autoridades del país exportador, o con su autorización, como condición para el despacho de remesas. Se debería limitar la cantidad y tipos de certificados a fin de facilitar el comercio internacional. Con el uso de modelos de certificados internacionales (Codex), tales como este Modelo de Certificado de Exportación, se podrían fomentar los esfuerzos para lograr la armonización, y ello debería considerarse al formular un certificado oficial u oficialmente reconocido para la leche y los productos lácteos.

2. El presente Modelo de Certificado de Exportación no incluye aspectos relacionados con la salud animal o vegetal a no ser que estén directamente relacionados con la inocuidad o la aptitud de los alimentos. No obstante, se reconoce que en la práctica, un certificado puede contener información pertinente a varios temas. Cuando se requiere un atestado referente a la salud animal, se debería hacer referencia al Código sanitario para los animales terrestres de la OIE.

3. El Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos no exige el uso de dicha certificación. En la medida de lo posible, se deberían considerar alternativas para el uso de certificados oficiales y oficialmente reconocidos, en especial cuando el sistema de inspección y los requisitos de un país exportador se consideren equivalentes a los del país importador.

4. El Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos no menoscaba de manera alguna la función de los certificados comerciales o de otros tipos, incluso los certificados de terceros, no expedidos por las autoridades del país exportador o con la autorización de las mismas, en la facilitación del comercio.

OBJETIVOS

5. El certificado debería contener información esencial referente a la protección de la salud del consumidor y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

6. El certificado debería describir claramente el producto lácteo y la remesa con la que se relaciona en forma exclusiva. El certificado debería contener una clara referencia a los requisitos de higiene que debe cumplir el producto lácteo que se certifica. Esta declaración se basa en el sistema de inspección de la autoridad competente.

7. El nivel de información requerido debería ser adecuado a los fines del país importador y no resultar innecesariamente oneroso para el país exportador o el exportador, ni se podrá requerir la divulgación de información comercial confidencial, a menos que sea pertinente para la salud pública.

8. De haberse establecido acuerdos bilaterales o multilaterales, tales como acuerdos de equivalencia, ello se podría tomar como base para prescindir de la expedición de certificados.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

9. El Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos sólo se refiere a los certificados oficiales. 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.

10. Cuando sea administrativa y económicamente factible, los certificados se podrían expedir en formato electrónico siempre que se cumplan los principios relativos a la certificación electrónica¹.

OBSERVACIONES GENERALES CON RESPECTO A LA PRODUCCIÓN Y EXPEDICIÓN DE CERTIFICADOS

11. La producción y expedición de certificados para la leche y los productos lácteos se debería llevar a cabo con arreglo a los principios y secciones correspondientes de los siguientes textos del Codex:

- *Directrices para el Diseño, Producción, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001);
- *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995);
- *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997);
- *Directrices para la Elaboración de Acuerdos de Equivalencia sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 34-1999);
- *Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos* (CAC/RCP 20-1979).

12. Los Certificados deberían estar escritos en un idioma o idiomas que el funcionario de certificación del país exportador, o de los países en tránsito, según corresponda, y la autoridad receptora del país importador o los países en los que se efectúe la inspección del alimento, entiendan plenamente, minimizando trámites innecesariamente onerosos para el país exportador. De requerirse, podrá adjuntarse una traducción oficial al certificado.

DEFINICIONES

Los Certificados son los documentos impresos en papel o en formato electrónico que describen y hacen constar las características de la consignación de alimentos destinados al comercio internacional.

La Certificación es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación o las autoridades oficiales reconocidas garantizan por escrito o de modo equivalente que los alimentos o los sistemas de control de los alimentos cumplen con los requisitos. La certificación de alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

Los Organismos de certificación son los organismos oficiales de certificación y los organismos de certificación oficialmente reconocidos por la autoridad competente².

¹ *Directrices para el Diseño, Producción, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001);

² El reconocimiento de los organismos de certificación se aborda en la Sección 8. La acreditación oficial de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997)

Los Funcionarios de certificación son los funcionarios autorizados o reconocidos por la autoridad competente del país exportador para completar y expedir certificados.

La Remesa es la colección definida de productos alimentarios generalmente incluidos en el certificado único.

La Identificación significa 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 de investigaciones referentes a la salud pública y/o retiros del mercado.

La Inspección es el examen de alimentos o sistemas para el control de los alimentos, materias primas, elaboración y distribución, incluyendo el análisis del proceso y del producto terminado, a fin de verificar que los mismos se ajusten a los requisitos.

Los Certificados Oficiales son los certificados expedidos por la autoridad competente del país exportador, o bajo el control de la misma, o por un organismo de certificación reconocido por la autoridad competente para expedir dichos certificados.

Los Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación son sistemas administrados por un organismo gubernamental facultado para ejercer una función de reglamentación, de aplicación reglamentaria o ambas.

Los Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y los sistemas de certificación oficialmente reconocidos son sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo gubernamental facultado para ejercer dicha función.

Los Requisitos son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de alimentos que incluyen la protección de la salud pública, la protección del consumidor y las condiciones del comercio leal.

USO DE MODELOS DE CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

13. El modelo de certificado consta de una serie de secciones. Se deberán llenar todas las secciones del Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos o, de no ser así, se deberán marcar de manera de impedir la alteración del certificado. Todas las secciones son necesarias y deben completarse para dar validez al atestado.

14. El formato y método de transmisión del certificado debería determinarse con arreglo a los principios de las *Directrices para el Diseño, Producción, Expedición y Uso de Modelos Genéricos de Certificados Oficiales* (CAC/GL 38-2001).

El Certificado Original debería ser identificable y dicha condición debería exhibirse en forma apropiada con la palabra “ORIGINAL” o, si se necesita una copia del certificado, ésta debería rotularse claramente “COPIA”. La expresión “DUPLICADO” se reservará para ser utilizada en los casos en que, por cualquier motivo razonable y justificado (como ser que el certificado se haya perdido o dañado en tránsito), un funcionario de certificación expida un duplicado de certificado.

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).

La Firma y medidas adecuadas para garantizar la seguridad de este documento (por eje. uso de sellos, papel con marca de agua, números únicos de identificación u otras medidas de seguridad) deberían aplicarse de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de fraude. La firma oficial debería colocarse al final del certificado. El sello oficial debería colocarse al final del certificado, o al final de cada una de las páginas en el caso de certificados de páginas múltiples.

El 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.

La Autoridad competente - A los efectos del Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos, la autoridad competente es la organización oficial facultada para desempeñar diversas funciones. Su responsabilidad podrá incluir la gestión de los sistemas oficiales de inspección o certificación a nivel local o regional.

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Naturaleza del alimento - Definición del producto con arreglo a las Secciones 2.1, 2.2, 2.3 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999).

Denominación del producto - La información provista en esta sección debería repetir lo que aparece en la etiqueta, es decir, la denominación del alimento y la marca (de usarse), y debería ser suficiente para identificar el 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 como “muestras comerciales”. Se debería indicar claramente en el certificado o el envase que la muestra no está destinada a la venta al por menor y no tiene valor comercial.

Cantidad de unidades se refiere a la cantidad de envases, p. ej. cartones, cajas, bolsas, barriles, paletas, etc.

Identificación del lote³ o lotes /Código de fecha es el sistema de identificación del lote establecido por un elaborador para llevar cuenta de su producción de leche y productos lácteos, facilitándose así la rastreabilidad/rastreo del producto en caso de investigaciones referentes a la salud pública y/o retiros del mercado.

El Número de aprobación/identidad del establecimiento de elaboración o fábrica es el número asignado por la autoridad competente al establecimiento de elaboración o fábrica donde se produce el producto lácteo. En caso de que la remesa incluya productos de diversos establecimientos o fábricas, se deberá mencionar el número de aprobación de cada uno de los establecimientos de elaboración o fábricas.

II. PROCEDENCIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

País de despacho - A los efectos del Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos, el país de despacho designa el nombre del país al que pertenece la autoridad que tiene competencia para verificar y certificar la conformidad de los atestados. Se podría mencionar la zona pertinente del país cuando ello guarda relación con atestados específicos.

Medio de transporte - Describe la manera de transportar el producto, incluida, si corresponde, la identificación del contenedor y el número de sello.

³ Lote significa una cantidad definitiva de un producto elaborado esencialmente bajo las mismas condiciones (Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985))

Requisitos específicos de transporte y manipulación Indica, cuando corresponde, la información necesaria sobre la forma de manipular el producto para que el mismo no se deteriore. Ello podría incluir la indicación de la temperatura de almacenamiento especificada por el fabricante.

III DESTINO DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

El país de destino y el nombre del importador podrían modificarse durante el transporte. En dichos casos, los países importadores podrían aceptar información adicional.

IV. ATESTADO

Atestado de salud pública Declaración que confirma que el producto o lotes de productos proceden de un establecimiento que la Autoridad Competente considera en condiciones reglamentarias en ese país, que los productos han sido elaborados y manipulados con arreglo a un sistema HACCP, si corresponde, 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 referente a sus disposiciones en un idioma acordado entre el país importador y exportador y cuando se requieran para cumplir con los requisitos del país importador.

Logotipo/membrete del organismo de certificación _____ N° de certificado _____

MODELO DE CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Autoridad competente a cargo de la Certificación _____

I. Datos de identificación de la leche y los productos lácteos

Naturaleza del alimento _____

Denominación del producto o productos _____

Cantidad de unidades _____ Peso por unidad _____

Peso neto _____

Número o Números de Identificación del lote o lotes _____

Fecha o fechas de elaboración¹ _____

Fecha o fechas de duración mínima² _____

Número de aprobación o de identidad del establecimiento elaborador o fábrica, o Nombre y dirección del elaborador _____

II. Procedencia de la leche y los productos lácteos

País de despacho _____

Medio de transporte _____

Requisitos específicos de transporte y manipulación (si corresponde) _____

Exportador o consignador _____

Nombre y dirección _____

Número de licencia de exportación (si se requiere) _____

¹ Cuando lo exija el país importador

² Cuando lo exija el país importador como se menciona y prevé en la Sección 4.7 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1995)

III. Destino de la leche y los productos lácteos³

País de destino _____

Nombre y dirección del Importador/ Consignatario _____

IV. Atestado

El funcionario de certificación abajo firmante certifica que:

1. Los productos que se describen 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). De no ser posible, se puede tachar la opción que no corresponda;

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)

Lugar y Fecha de expedición del Certificado _____

Funcionario de certificación

(Nombre _____)

sello oficial y firma) _____

³ El país de destino y el nombre del importador podrían modificarse durante el transporte. En dichos casos, los países importadores podrían aceptar información adicional.

Apéndice IV

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA LAS LECHE FERMENTADAS
REFERENTES A LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE FERMENTADA**

(En el Trámite 5 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 específicos.

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 inoos incluyendo los especificados en la Sección 2
- Otros cultivos de microorganismos aptos e inoos (para los productos incluidos en la Sección 2.4)
- Cloruro de sodio
- Ingredientes no lácteos tal como se listan 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 listados 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 anteriores se aplican a la porción de leche fermentada. Los criterios microbiológicos (en base a la proporción de leche fermentada del producto) 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, 1995), 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.

Las palabras subrayadas deben agregarse a la tabla de clases funcionales:

Clase funcional de aditivos	<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada</u>		<u>Leches Fermentadas 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
Ácidos	-	X	X	X
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

(Ver el Apéndice VI de ALINORM 08/31/11 con referencia a la lista de aditivos alimentarios permitidos para los productos contemplados en la presente norma)

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

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

7.1.1 La denominación del alimento producto incluido 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 variedad de denominaciones según lo especifique la legislación nacional del país en el cual se vende el producto, o denominaciones existentes por uso común, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto al carácter y la identidad del alimento. De agregar aromatizantes, la designación incluirá la denominación de la(s) principal(es) sustancia(s) aromatizante(s) o sabor(es) agregado(s).

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 carbohidratos 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 V

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA LISTA DE ADITIVOS DE LAS NORMAS DEL CODEX
PARA LAS NATAS/CREMAS Y NATAS/CREMAS PREPARADAS (N08-2006)**

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

Nº SIN	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo
Reguladores de la Acidez		
270	Ácido láctico (L, D, and DL-)	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
330	Ácido Cítrico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
500(i)	Carbonato de Sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Carbonato Ácido de Sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato Sódico	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de Potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Carbonato Ácido de Potasio	Limitado por las BPF
Estabilizantes y Espesantes		
170(i)	Carbonato de Calcio	Limitado por las BPF
331(i)	Dihidrógenocitrato Sódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato Trisódico	Limitado por las BPF
332(i),	Dihidrógenocitrato Potásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato Tripotásico	Limitado por las BPF
516	Sulfato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato Mónosódico	1100 mg/kg, expresado como fósforo
339(ii)	Ortofosfato Disódico	
339(iii)	Ortofosfato Trisódico	
340(i)	Ortofosfato Monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato Dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato Tripotásico	
341(i)	Ortofosfato Monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato Dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato Tricálcico	
450(i)	Difosfato Disódico	
450(ii)	Difosfato Trisódico	
450(iii)	Difosfato Tetrasódico	
450(v)	Difosfato Tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato Dicálcico	
450(vii)	Difosfato Dihidrogenado de Calcio	
451(i)	Trifosfato Pentasódico	

451(ii)	Trifosfato Pentapotásico	
452(i)	Polifosfato Sódico	
452(ii)	Polifosfato Potásico	
452(iii)	Polifosfato Cálcico de Sodio	
452(iv)	Polifosfato Amónico	
452(v)	Polifosfato potásico de sodio	
400	Ácido Algínico	Limitado por las BPF
401	Alginato Sódico	Limitado por las BPF
402	Alginato Potásico	Limitado por las BPF
403	Alginato Amónico	Limitado por las BPF
404	Alginato Cálcico	Limitado por las BPF
405	Alginato de Propilenglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenanos y sus sales Na, K, NH ₄	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada	Limitado por las BPF
410	Goma de Algarrobo	Limitado por las BPF
412	Goma Guar	Limitado por las BPF
414	Goma Arábica	Limitado por las BPF
415	Goma Xantana	Limitado por las BPF
418	Goma Gellan	Limitado por las BPF
440	Pectinas	Limitado por las BPF
460(i)	Celulosa Microcristalina	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en Polvo	Limitado por las BPF
461	Metilcelulosa	Limitado por las BPF
463	Celulosa Hidroxipropílica	Limitado por las BPF
464	Metilcelulosa Hidroxipropílica	Limitado por las BPF
465	Etilcelulosa Metílica	Limitado por las BPF
466	Celulosa Carboximetílica de Sodio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de Monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de Dialmidón	Limitado por las BPF
1413	Fosfato de Dialmidón Fosfatado	Limitado por las BPF
1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón	Limitado por las BPF
1420	Almidón acetilado	Limitado por las BPF
1422	Adipato Acetilado de Dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Hidroxipropilalmidón	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	Limitado por las BPF
1450	Octenil Succinato Sódico de Almidón	Limitado por las BPF

Emulsionantes		
322(i)	Lecitina	Limitado por las BPF
432	Monolaurato de Sorbitano Polioxietilenado, polisorbato 20	1000 mg/kg
433	Monooleato de Sorbitano polioxietilenado, polisorbato 20	
434	Monopalmitato de Sorbitano polioxietilenado, polisorbato 20	
435	Monoestearato de Sorbitano Polioxietilenado, polisorbato 20	
436	Triestearato de Sorbitano Polioxietilenado, polisorbato 20	
471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Limitado por las BPF
472 ^a	Ésteres Acéticos y Grasos de Glicerol	Limitado por las BPF
472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol	Limitado por las BPF
472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de Glicerol	Limitado por las BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5000 mg/kg
475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos	6000 mg/kg
491	Monoestearato de Sorbitano	5000 mg/kg
492	Triestearato de Sorbitano	
493	Monolaurato de Sorbitano	
494	Monooleato de Sorbitano	
495	Monopalmitato de sorbitano	
Gases de envasado		
290	Dióxido de Carbono	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	Limitado por las BPF
Propulsor – solo para cremas batidas (incluidas las natas/cremas envasadas a presión)		
942	Óxido nitroso	Limitado por las BPF

Apéndice VI

LISTAS DE ADITIVOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS

(para su adopción en el 31° Período de Sesiones de la Comisión)

PARTE 1 – LISTA DE DISPOSICIONES REFERENTES A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003), INCLUSO DISPOSICIONES REFERENTES A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS BEBIDAS A BASE DE LECHES FERMENTADAS, PRESENTADAS A CCFA PARA SU APROBACIÓN

Las revisiones a las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios previamente aprobadas por la 38ª Reunión de CCFA con respecto a las categorías de leches fermentadas se indican en **negrita** en la tabla siguiente.

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
Reguladores de la acidez			X	X	X	
260	Ácido Acético, Glacial		BPF	BPF	BPF	S
261	Acetatos de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
262(i)	Acetato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
263	Acetato de Calcio		BPF	BPF	BPF	S
264	Acetato Amónico		BPF	BPF	BPF	S
270	Ácido Láctico (L-)		BPF	BPF	BPF	S
296	Ácido Málico		BPF	BPF	BPF	S
297	Ácido Fumárico		BPF	BPF	BPF	S
300	Ácido Ascórbico		BPF	BPF	BPF	S
325	Lactato Sódico		BPF	BPF	BPF	S
326	Lactato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
327	Lactato Cálcico		BPF	BPF	BPF	S
328	Lactato Amónico		BPF	BPF	BPF	S
329	Lactato Magnésico (DL-)		BPF	BPF	BPF	S
330	Ácido Cítrico		BPF	BPF	BPF	S
331(i)	Dihidrógenocitrato Sódico		BPF	BPF	BPF	S
331(iii)	Citrato Trisódico		BPF	BPF	BPF	S
332(i)	Dihidrógenocitrato Potásico		BPF	BPF	BPF	S
332(ii)	Citrato Tripotásico		BPF	BPF	BPF	S
333	Citratos Cálcicos		BPF	BPF	BPF	S
334	Ácido Tartárico (L+)					N
335(i)	Tartrato Monosódico					N
335(ii)	Tartrato Disódico					N
336(i)	Tartrato Monopotásico		2000 mg/kg como ácido tartárico	2000 mg/kg como ácido tartárico	2000 mg/kg como ácido tartárico	N
336(ii)	Tartrato Dipotásico					N
337	Tartrato de Potasio y Sodio					N
350(i)	Malato Ácido de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
350(ii)	Malato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
351(i)	Malato Ácido de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
351(ii)	Malato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
352(ii)	Malato Cálcico		BPF	BPF	BPF	S

¹ S = Sí. La inclusión del Aditivo Alimentario en la tabla 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) ha sido aprobada por la Comisión del Codex para ser utilizado en alimentos en forma general, incluidas las leches fermentadas con tratamiento térmico (aromatizadas). N = No, el aditivo alimentario no aparece en la Tabla 3 de NGAA.

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
355	Ácido Adípico					N
356	Adipato Sódico		1500 mg/kg, como ácido adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico	N
357	Adipato Potásico					N
359	Adipato de Amonio					N
365	Fumarato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
380	Citrato Triamónico		BPF	BPF	BPF	S
500(i)	Carbonato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
500(ii)	Carbonato Ácido de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
500(iii)	Sesquicarbonato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
501(i)	Carbonato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
501(ii)	Carbonato Ácido de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
503(i)	Carbonato de Amonio		BPF	BPF	BPF	S
503(ii)	Carbonato Ácido de Amonio		BPF	BPF	BPF	S
504(i)	Carbonato de Magnesio		BPF	BPF	BPF	S
504(ii)	Carbonato Ácido de Magnesio		BPF	BPF	BPF	S
507	Ácido Clorhídrico		BPF	BPF	BPF	S
514	Sulfato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S
515	Sulfato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
524	Sodium Hydroxide		BPF	BPF	BPF	S
525	Hidróxido de Potasio		BPF	BPF	BPF	S
526	Hidróxido de Calcio		BPF	BPF	BPF	S
527	Hidróxido Amonio		BPF	BPF	BPF	S
528	Hidróxido de Magnesio		BPF	BPF	BPF	S
529	Óxido de Calcio		BPF	BPF	BPF	S
575	Glucono-Delta-Lactona		BPF	BPF	BPF	S
576	Gluconato Sódico		BPF	BPF	BPF	S
578	Gluconato Cálcico		BPF	BPF	BPF	S
580	Gluconato Magnésico		BPF	BPF	BPF	S
Colorantes			X		X	
100i	Curcumina		100 mg/kg		100 mg/kg	N
101(i)	Riboflavina		300 mg/kg		300 mg/kg	N
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio					N
102	Tartrazina		300 mg/kg		300 mg/kg	N
104	Amarillo Quinolina		150 mg/kg		150 mg/kg	N
110	Amarillo Ocaso FCF		300 mg/kg		300 mg/kg	N
120	Carmines		150 mg/kg		150 mg/kg	N
122	Azorubina		150 mg/kg		150 mg/kg	N
124	Punzó 4R		150 mg/kg		150 mg/kg	N
129	Rojo Allura AC		300 mg/kg		300 mg/kg	N
132	Indigotina		100 mg/kg		100 mg/kg	N
133	Azul Brillante FCF		150 mg/kg		150 mg/kg	N
140	Clorofilas		BPF		BPF	S
141(i)	Clorofilas, Complejos de Cobre		500 mg/kg		500 mg/kg	N
141(ii)	Clorofilinas, Complejos de Cobre, Sales Na y K					N
143	Verde Sólido FCF		100 mg/kg		100 mg/kg	N
150a	Caramelo I - Simple		BPF		BPF	Y

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Cáustico		150 mg/kg		150 mg/kg ²	N
150c	Caramelo III – Proceso Amónico		2000 mg/kg		2000 mg/kg ³	N
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amónico		2000 mg/kg		2000 mg/kg ⁴	N
151	Negro Brillante PN		150 mg/kg		150 mg/kg	N
155	Marrón HT		150 mg/kg		150 mg/kg	N
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético)		100 mg/kg		100 mg/kg	N
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal			N		
160f	Ácido Beta-Apo-8'-Caroténico, Esteres Metílicos o Etilicos			N		
160a(iii)	Beta Carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>) ⁵			N		
160a(ii)	Carotenos, Vegetales		600 mg/kg		600 mg/kg	N
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina		20 mg/kg as bixin		20 mg/kg as bixin	N
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina		20 mg/kg as norbixin		20 mg/kg as norbixin	N
160d	Licopenos		500 mg/kg		500 mg/kg	N
161b(i)	Lutein de <i>Tagetes erecta</i>		150 mg/kg		150 mg/kg	N
161h(i)	Zeaxantina ⁶		150 mg/kg		150 mg/kg	N
162	Rojo de Remolacha		BPF		BPF	S
163(ii)	Extracto de Piel de Uva		100 mg/kg		100 mg/kg	N
171	Dióxido de Titanio		BPF		BPF	S
172(i)	Negro Óxido de Hierro		100 mg/kg		100 mg/kg	N
172(ii)	Rojo Óxido de Hierro			N		
172(iii)	Amarillo Óxido de Hierro			N		
Emulsionantes			X		X	
322(i)	Lecitina		BPF		BPF	S
432	Monolaurato de Sorbitano Polioxietilado, polisorbato 20		3000 mg/kg		3000 mg/kg	N
433	Monoleato de Sorbitano polioxietilado, polisorbato 20			N		
434	Monopalmitato de Sorbitano			N		

² La NGAA contiene un anteproyecto (Trámite 4) nivel máximo aceptable de 50.000 mg/kg para Colorante Caramelo II (SIN 150b) en categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)).

³ La 23^a CAC aprobó un nivel máximo aceptable de 2000 mg/kg para Colorante Caramelo III (SIN 150c) en categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)).

⁴ La 23^a CAC aprobó un nivel máximo aceptable de 2000 mg/kg para Colorante Caramelo IV (SIN 150d) en categoría alimentaria NGAA 01.7 (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)).

⁵ La NGAA incluye SIN 160^a (iii) con SIN 160a(i), 160e y 160f porque “comparte” la misma IDA de JECFA. El CCMMP quizás desee incluir 160^a (iii) con todo NM aprobado para 160a(i), 160e, y 160f.

⁶ La NGAA contiene una disposición en el trámite 4 para Zeaxantina a 150 mg/kg en categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)).

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
	polioxielatinado, polisorbato 20					
435	Sorbitano (20) polioxielatinado					N
436	Polioxielileno (20), sorbitán					N
472e	Ésteres Mono- y Diacetyl tartáricos de los Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N
473	Sucroésteres de ácidos grasos		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
474	Sucroglicéridos		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos		2000 mg/kg		2000 mg/kg	N
477	Ésteres de Ácidos Grasos de Propilenglicol		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
481(i)	Estearoil-2-lactilato de Sodio		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N
482(i)	Estearoil-2-lactilato de Calcio		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N
491	Monoestearato de Sorbitano		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
492	Triestearato de Sorbitano			N		
493	Monolaureato de Sorbitano			N		
494	Monoleato de Sorbitano			N		
495	Monopalmitato de Sorbitano			N		
900a	Dimetilpolisiloxano		50 mg/kg		50 mg/kg	N
1001	Sales de Colina		BPF		BPF	S
	Potenciadores del sabor		X		X	
580	Gluconato de Magnesio		BPF		BPF	S
620	Ácido Glutámico (L+)-		BPF		BPF	S
621	Glutamato Monosódico, L-		BPF		BPF	S
622	Glutamato Monopotásico, L-		BPF		BPF	S
623	Glutamato de Calcio, DI-L-		BPF		BPF	S
624	Glutamato Monoamónico, L-		BPF		BPF	S
625	Glutamato de Magnesio, DI-L-		BPF		BPF	S
626	Ácido Guanílico 5'-		BPF		BPF	S
627	Guanilato Disódico, 5'-		BPF		BPF	S
628	Guanilato Dipotásico, 5'-		BPF		BPF	S
629	Guanilato de Calcio, 5'-		BPF		BPF	S
630	Ácido Inosínico, 5'-		BPF		BPF	S
631	Inosinato Disódico, 5'-		BPF		BPF	S
632	Inosinato de Potasio, 5'-		BPF		BPF	S

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
633	Inosinato de Calcio, 5'-		BPF		BPF	S
634	Ribonucleótidos de Calcio, 5'-		BPF		BPF	S
635	Ribonucleótidos de Sodio, 5'-		BPF		BPF	S
636	Maltol		BPF		BPF	N
637	Etilmaltol		BPF		BPF	N
Gases de Empacado			X	X	X	
290	Dióxido de Carbono		BPF	BPF	BPF	S
941	Nitrógeno		BPF	BPF	BPF	S
Conservantes					X	
200	Ácido Sórbico				1000 mg/kg como ácido sórbico	N
201	Sorbato de Sodio					N
202	Sorbato de Potasio					N
203	Sorbato de Calcio					N
210	Ácido Benzoico				300 mg/kg como ácido benzoico	N
211	Benzoato de Sodio					N
212	Benzoato de Potasio					N
213	Benzoato de Calcio					N
234	Nisina				500 mg/kg	N
260	Ácido Acético				BPF	S
261	Acetatos de Potasio				BPF	S
262(i)	Acetato de Sodio				BPF	S
263	Acetato de Calcio				BPF	S
280	Ácido Propiónico				BPF	S
281	Propionato de Sodio				BPF	S
282	Propionato de Calcio				BPF	S
283	Propionato de Potasio				BPF	S
Estabilizadores y Espesantes		X⁷	X	X	X	
170(i)	Carbonato de Calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
331(iii)	Citrato Trisódico	BPF	BPF	BPF	BPF	S
338	Ácido Ortofosfórico	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	N
339(i)	Ortofosfato monosódico					N
339(ii)	Ortofosfato disódico					N
339(iii)	Ortofosfato trisódico					N
340(i)	Ortofosfato Monopotásico					N
340(ii)	Ortofosfato Dipotásico					N
340(iii)	Ortofosfato Tripotásico					N
341(i)	Ortofosfato Monocálcico					N
341(ii)	Ortofosfato Dicálcico					N
341(iii)	Ortofosfato Tricálcico					N
342(i)	Ortofosfato Monoamónico					N
342(ii)	Ortofosfato Diamónico					N
343(i)	Ortofosfato Monomagnésico					N
343(ii)	Ortofosfato					N

⁷ El uso está restringido a la reconstitución y recombinación y de estar permitido por la legislación nacional en el país de venta al consumidor final. Se debe quitar después de la aprobación.

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
	Dimagnésico					
343(iii)	Ortofosfato Trimagnésico					N
450(i)	Difosfato Disódico					N
450(ii)	Difosfato Trisódico					N
450(iii)	Difosfato Tetrasódico					N
450(v)	Difosfato Tetrapotásico					N
450(vi)	Difosfato Dicálcico					N
450(vii)	Difosfato Diácido Cálcico					N
451(i)	Trifosfato Pentasódico					N
451(ii)	Trifosfato Pentapotásico					N
452(i)	Polifosfato Sódico					N
452(ii)	Polifosfato Potásico					N
452(iii)	Polifosfato de Sodio y Calcio					N
452(iv)	Polifosfato de Calcio					N
452(v)	Polifosfato de Amonio					N
542	Fosfato de Huesos					N
400	Ácido Algínico	BPF	BPF	BPF	BPF	S
401	Alginato de Sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
402	Alginato de Potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
403	Alginato de Amonio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
404	Alginato de Calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
405	Alginato de Propilenglicol	BPF	BPF	BPF	BPF	N
406	Agar	BPF	BPF	BPF	BPF	S
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH4 (incluido el Furcellaran)	BPF	BPF	BPF	BPF	S
407a	Alga Eucheuma Elaborada	BPF	BPF	BPF	BPF	S
410	Goma de Semillas de Algarrobo	BPF	BPF	BPF	BPF	S
412	Goma Guar	BPF	BPF	BPF	BPF	S
413	Goma de Tragacanto	BPF	BPF	BPF	BPF	S
414	Gum Arabic	BPF	BPF	BPF	BPF	S
415	Goma Xantán	BPF	BPF	BPF	BPF	S
416	Goma Karaya	BPF	BPF	BPF	BPF	S
417	Goma Tara	BPF	BPF	BPF	BPF	S
418	Goma Gelán	BPF	BPF	BPF	BPF	S
425	Harina Konjac	BPF	BPF	BPF	BPF	S
440	Pectinas	BPF	BPF	BPF	BPF	S
459	Beta-Ciclodextrina	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	N
460(i)	Celulosa Microcristalina	BPF	BPF	BPF	BPF	S
460(ii)	Celulosa en Polvo	BPF	BPF	BPF	BPF	S
461	Metilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	Y
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S
465	Metiletilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S
466	Carboximetilcelulosa Sódica	BPF	BPF	BPF	BPF	S
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	BPF	BPF	BPF	BPF	S
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	BPF	BPF	BPF	BPF	S
470(i)	Sales mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
470(ii)	Sales de Ácido Oleico (Ca, K, Na)	BPF	BPF	BPF	BPF	S
471	Monoglicéridos y diglicéridos	BPF	BPF	BPF	BPF	S
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	S
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	S
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	S
508	Cloruro de Potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
509	Cloruro de Calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
511	Cloruro de Magnesio	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1200	Polidextrosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1400	Dextrinas, Almidón Tostado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1401	Acid Treated Starch	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1402	Almidones tratados con alcalis	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1403	Almidón blanqueado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1404	Almidón oxidado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1412	Fosfato de dialmidón	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1420	Acetato de almidón	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF	BPF	BPF	BPF	S
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF	BPF	BPF	BPF	S

SIN #	Sustancia	Leches Fermentadas y bebidas a base de leche fermentada		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico y bebidas a base de leche fermentada		Tabla 3 NGAA ¹
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada	
		NM aprobado	NM propuesto	NM aprobado	NM propuesto	
Edulcorantes⁸			X		X	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol		BPF		BPF	S
421	Manitol		BPF		BPF	S
950	Acesulfame Potassium		350 mg/kg		350 mg/kg	N
951	Aspartamo		1000 mg/kg ⁹		1000 mg/kg ¹⁰	N
952	Ciclamatos		250 mg/kg ¹¹		250 mg/kg ¹²	N
953	Isomaltol		BPF		BPF	S
954	Sacarina		100 mg/kg ¹³		100 mg/kg ¹⁴	N
955	Sucralosa		400 mg/kg ¹⁵		400 mg/kg ¹⁶	N
956	Alitame		100 mg/kg ¹⁷		100 mg/kg ¹⁸	N
961	Neotamo		100 mg/kg		100 mg/kg	N
962	Sal de Acesulfamo aspartamo		350 mg/kg sobre la base de un equivalente de potasio de acesulfamo		350 mg/kg sobre la base de un equivalente de potasio de acesulfamo	N
964	Jarabe de poliglicitol		BPF		BPF	S
965	Maltitol (incluido el jarabe de maltitol)		BPF		BPF	S
966	Lactitolo		BPF		BPF	S
967	Xilitolo		BPF		BPF	S
968	Eritritolo		BPF		BPF	S

⁸ El uso de edulcorantes está limitado a la leche- y productos derivados de la leche con energía reducida o sin agregado de azúcar.

⁹ La 30ª CAC aprobó un NM de 350 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada.

¹⁰ La 30ª CAC aprobó un NM de 350 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada..

¹¹ La 30ª CAC aprobó un NM de 250 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada.

¹² La 30ª CAC aprobó un NM de 250 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada.

¹³ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada.

¹⁴ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada.

¹⁵ La 30ª CAC aprobó un NM de 400 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).

¹⁶ La 30ª CAC aprobó un NM de 400 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).

¹⁷ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).

¹⁸ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).

PARTE 2 – PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES REFERENTES A LA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos que se indican en la tabla siguiente pueden usarse para las categorías específicas de productos. Para cada clase de aditivo, y según se permita en la tabla, sólo se pueden usar los aditivos individuales listados y sólo dentro de los límites especificados.

Con arreglo a la Sección 4.1 del Preámbulo a la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), se pueden presentar aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas como resultado de la acumulación de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de Aditivo	Leches Fermentadas		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico después de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Colorantes	-	X	-	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del Sabor	-	X	-	X
Ácidos	-	X	X	X
Reguladores de la Acidez	-	X	X	X
Estabilizantes	X ¹	X	X	X
Espesantes	X ¹	X	X	X
Conservantes	-	-	-	X
Gases de Envasado	-	X	X	X

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

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

¹ = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación y de estar permitido por la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

Se permite el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de empaquetado y conservantes, listados en la Tabla 3 de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en la tabla anterior.

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
Reguladores de la Acidez		
334	Ácido Tartárico (L(+))	2000 mg/kg como ácido tartárico
335(i)	Tartrato Monosódico	
335(ii)	Tartrato Disódico	
336(i)	Tartrato Monopotásico	
336(ii)	Tartrato Dipotásico	
337	Tartrato de Potasio y Sodio	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
355	Ácido Adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico
356	Adipato de Sodio	
357	Adipato de Potasio	
359	Adipato de Amonio	
Colorantes		
100i	Curcumina	100 mg/kg
101(i)	Riboflavina	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	150 mg/kg
124	Punzó 4R	150 mg/kg
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
132	Indigotina	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	
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)	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 (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160a(ii)	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	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 poliglicéridos 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	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg
Potenciadores del sabor		
580	Gluconato de magnesio	BPF
620	Ácido glutámico (L(+)-)	BPF
621	Glutamato monosódico	BPF
622	Glutamato monopotásico, L -	BPF
623	Glutamato de calcio, DI-L-	BPF
624	Glutamato monoamónico, L-	BPF
625	Glutamato de magnesio, DI-L-	BPF
626	Ácido guanílico, 5'-	BPF
627	Guanilato disódico, 5'-	BPF
628	Guanilato dipotásico, 5'-	BPF
629	Guanilato de calcio, 5'-	BPF
630	Ácido inosínico, 5'-	BPF
631	Inosinato disódico5'-	BPF
632	Guanilato dipotásico, 5'-	BPF
633	Inosinato de calcio5'-	BPF
634	Ácido inosínico, 5'-	BPF
635	Inosinato disódico5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Etilmaltol	BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	
201	Sorbato de sodio	1000 mg/kg como ácido benzoico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	
211	Benzoato de sodio	300 mg/kg como ácido benzoico
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 ortofosfórico	1000 mg/kg, solo o en combinación como fósforo.
339(i)	Ortofosfato monosódico	
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	
343(i)	Ortofosfato monomagnésico	
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico	
343(iii)	Ortofosfato 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	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
452(i)	Polifosfato de potasio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
400	Ácido algínico	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 Furcellaran)	BPF
407a	Alga eucheama elaborada	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF
412	Goma Guar	BPF
413	Goma de tragacanto	BPF
414	Goma Arábica	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, <i>beta</i> -	5 mg/kg
460(i)	Celulosa microcristalina	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF
461	Metilcelulosa	BPF
463	Hidroxiopropilcelulosa	BPF
464	Hidroxiopropilmetilcelulosa	BPF
465	Metiletilcelulosa	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF
468	Carboximetilcelulosa sódica 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 y sodio	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

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF
Edulcorantes¹		
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	BPF
954	Sacarina	100 mg/kg
955	Sucralosa	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	Maltitol y jarabe de maltitol	BPF
966	Lactitolo	BPF
967	Xilitolo	BPF
968	Eritritolo	BPF

¹ El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

Apéndice VII

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LA LECHE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

LISTA ACTUALIZADA DE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

(para su adopción durante el 31º Período de Sesiones de la Comisión)

Leche y Productos Lácteos				
Productos lácteos	Hierro	NMKL 139 (1991) (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Productos lácteos	Hierro	FIL 103A:1986 / ISO 6732:1985¹ Norma FIL 103A:1986 ISO 6732:1985	Fotometría (batofenantrolina)	IV
Productos lácteos (productos no completamente solubles en amoníaco)	Grasa láctea	ISO 8262-3/FIL 124-3:2005² FIL 124-3 / ISO 8262-3:2005	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	I
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Total materia grasa	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Extracto seco no graso ³ (ESNG) y	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 y FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Cálculo a partir del contenido total de materia sólida y grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 FIL 20 parte 1 ó 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Total materia grasa	FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	ESNG ⁴	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 y FIL 13C:1987 / ISO1737:1999	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV

¹ El formato "FIL XXX:AÑO/ISO YYY:AÑO" implica Normas que han sido publicadas por separado por FIL e ISO International, pero que son técnicamente idénticas² El formato "ISO YYY/FIL XXX: AÑO" indica Normas Internacionales conjuntas ISO-FIL publicadas por ISO.³ Contenido de materia sólida no grasa y ESNG en la leche incluye agua de cristalización de lactosa

Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 FIL 20-1 ó 2:2001 ISO 8968-1 ó 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche descremada/desnatada y grasa vegetal en polvo	Total materia grasa	FIL 9C:1987 / ISO1736:2000	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche descremada/desnatada y grasa vegetal en polvo	Agua ⁴	ISO 5537/FIL 26:2004 FIL 26:2004 ISO 5537:2004	Gravimetría, con secado a 87°C	IV
Mezcla de leche descremada/desnatada y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche descremada/desnatada y grasa vegetal en polvo	Total materia grasa	FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche descremada/desnatada y grasa vegetal en polvo	Agua ⁵	ISO 5537/FIL 26:2004 FIL 26:2004 ISO 5537:2004	Gravimetría, con secado a 87°C	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche descremada/desnatada en polvo y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Total materia grasa	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
<i>Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal</i>	<i>Sacarosa</i>	<i>ISO 2911/FIL 35:2004</i> <i>Nota: el ámbito de este método no incluye este tipo de producto. No obstante, se espera que el método sea aplicable.</i> FIL 35:2004 ISO 2911	<i>Polarimetría</i>	<i>IV</i> <i>ASE</i> <i>CCMAS</i>
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Extracto seco no graso (ESNG) ⁴	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 y FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Cálculo de contenido total de materia sólida, y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV

⁴ Contenido de agua excluye el agua cristalizada unida a la lactosa (en realidad debe decir contenido de humedad)

Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	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	FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	ESNG ⁴ >= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 y FIL 13:1987 / ISO1737:1999	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mantequilla	Cobre	Norma -FIL 76A:1980 / ISO 5738:1980 / AOAC 960.40	Fotometría, dietilditiocarbamato	II
Mantequilla	Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Mantequilla	ESNG	ISO 3727-2/FIL 80-2:2001 FIL 80-2 ISO 3727-2:2001	Gravimetría	I
Mantequilla	Grasa láctea	ISO 17189/FIL 194:2003 ó ISO 3727-3/FIL 80-3:2003 FIL 80-3 ISO 3727-3:2003	Gravimetría Determinación directa del contenido de grasa utilizando extracción con solvente	I ‡ III
Mantequilla	Sal	ISO 1738/FIL 12:2004 FIL 12 ISO 1738:2004	Titulometría (Mohr: determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Mantequilla	Sal	ISO 15648/FIL 179:2004 FIL 179 ISO 15648:2004	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	III

Nota referente a la determinación del contenido de sal en la mantequilla: el cromato de potasio utilizado en ISO 1738/FIL12:2004 se considera un posible carcinógeno. Se le solicita al CCMAS que avise si este método debería suprimirse de Codex STAN234 ó si debería modificarse la jerarquía de los dos métodos para la determinación de la sal en la mantequilla

Mantequilla	Grasa vegetal (esteroles)	<i>ISO 12078 / FIL 159:2006</i> <i>ISO 18252 / FIL 200:2006</i> ISO 17670 / FIL 202	<i>Cromatografía gas-líquidos</i> <i>Cromatografía gas-líquidos</i> Cromatografía gas-líquidos	<i>II</i> <i>III</i> H
Mantequilla	Grasa vegetal	Norma FIL 32:1965 (confirmada 1996)/ AOAC 955.34A	Ensayo de acetato de fitosterilo	III
Mantequilla	Agua ⁵	<i>ISO 3727-1/FIL 80-1:2001</i> FIL 80 ISO 37271:2001	Gravimetría	I
Queso	Ácido Cítrico	<i>ISO/TS 2963/FIL/RM 34:2006</i> FIL RM 34 ISO TS 2963:2006	Método enzimático	II
Queso	Ácido Cítrico	ISO 2963:1997 AOAC 976.15	Fotometría	III
Queso	Grasa láctea	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i> FIL 5 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski- Ratzlaff Ratzlaff)	I
Queso	Humedad	<i>ISO 5534/FIL 4:2004</i> Norma FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimetría, con secado a 102°C	I
Queso (y corteza)	Natamicina	Norma FIL 140A:1992 / ISO 9223:1991	Espectrofotometría por absorción molecular y cromatografía de líquidos de alto rendimiento después de la extracción	II
Variedades Individuales de queso	Grasa láctea en extracto seco	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i> FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría después de extracción con solvente	I
Variedades Individuales de queso	Extracto seco (Total materia sólida)	ISO 5534 FIL 4: 2004	Gravimetría, con secado a 102°C	I
Quesos en salmuera	Grasa láctea en extracto seco (GLES)	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i> ⁵ FIL 5 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski- Ratzlaff Ratzlaff)	I

⁵ Para este tipo de producto, los valores de repetibilidad y reproducibilidad son indicativos.

Queso Cottage	Extracto seco sin contenido de grasa	ISO 5534/FIL 4:2004 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría, con secado a 102°C Cálculo de extracto seco y contenido de grasa	IV
Queso Cottage	<i>Grasa láctea</i>	ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	IV
Queso Cottage		ISO 8262-3/FIL 124-3:2005 FIL 124-3:2005 ISO 8262-3:2005	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	
Queso Cottage	Grasa láctea en extracto seco	ISO 8262-3/FIL 124-3:2005 FIL 126A:1988 ISO 8262-3:1987	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	I
Queso sin madurar incluido el queso fresco	Proteína	ISO 8968-1/FIL 20-1:2001 Norma FIL 20B:1993 AOAC 991.20-23 ISO 8968 Parte I	Valoración (Kjeldahl)	I
Crema y cremas preparadas	Proteína de la leche	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	I
Crema	<i>Grasa láctea</i>	Norma FIL 16C:1987 / ISO 2450:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Crema	Sólidos	Norma FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989	Gravimetría, con secado a 102°C)	I
Cremas con contenido reducido de <i>grasa de leche</i>	<i>Grasa láctea</i>	Norma FIL-16C:1987 / ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimetría	I
Cremas, cremas batidas y cremas fermentadas	<i>ESNG</i>	ISO 3727-2/FIL 80-2:2001 Norma FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimetría	I
Queso Crema	Extracto seco	ISO 5534/FIL 4:2004 FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimetría, con secado a 102°C	IV
Queso Crema	Contenido de humedad sin materia grasa	ISO 5534/FIL 4:2004 FIL 4:2004 ISO 5534:2004 y ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de humedad	IV

Productos Lácteos para Untar	Total materia grasa	ISO 17189 / FIL 194:2003 FIL 194:2003 ISO 17189:2003	Gravimetría Determinación directa del contenido graso utilizando extracción con solvente	I
Productos Lácteos para Untar	Grasa vegetal (<i>esteroles</i>)	ISO 12078 / FIL 159:2006	Cromatografía gas-líquidos	II
		ISO 18252 / FIL 200:2006	Cromatografía gas-líquidos	III
		Norma FIL 54:1970 / ISO 3594:1976	Cromatografía gas-líquidos	II
		FIL 32: 965 / ISO 3595: 1976	Prueba fitosterol acetato	III
Productos a base de caseína alimentaria	Ácidos libres	ISO 5547 / FIL 91: 2007 Norma FIL 91: 1979 ISO 5547: 1978	Valoración (extracto acuoso)	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Cenizas (incluso P ₂ O ₅)	ISO 5545/FIL 90:2007 Norma FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Horno, 825°C	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Caseína en proteína	ISO 17997-1/FIL 29-1:2004 Norma FIL 29:1964	Valoración (Kjeldahl)	I
Productos a base de caseína alimentaria	Cobre	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Productos a base de caseína alimentaria	Cobre	ISO 5738/FIL 76:2004 FIL 76 ISO 5738:2004	Colorimetría (dietilditiocarbamato)	III
Productos a base de caseína alimentaria	Lactosa	ISO 5548/FIL 106:2004 FIL 106 ISO 5548:2004	Fotometría (fenol y H ₂ SO ₄)	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	AOAC 982.23 (método general del Codex)	Voltametría de despojo anódico	III
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	ISO/TS 6733/FIL/RM 133:2006 FIL RM 133 ISO TS 6733: 2006	Espectrofotometría (1,5- difeniltiocarbazona)	III
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	NMKL 139 (1991) (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	III
Productos a base de caseína alimentaria	<i>Grasa láctea</i>	ISO 5543/FIL 127:2004 ISO 5543 FIL 127: 2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski- Ratzlaff)	I

Productos a base de caseína alimentaria	Humedad	ISO 5550/FIL 78:2006 FIL 78 ISO 5550:2006	Gravimetría, con secado a 102°C)	I
Productos a base de caseína alimentaria	pH	Norma FIL 115A:1989 / ISO 5546:1979	Electrometría	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Proteína (total N x 6.38 en extracto seco)	Norma FIL 92:1979 / ISO 5549:1978	Titulometría, digestión Kjeldahl	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Sedimento (partículas quemadas)	ISO 5739 / FIL 107:2003 FIL 107 ISO 5739:2003	Comparación visual con discos estándar, tras filtración	IV
Emmental	Calcio >= 800 mg/100g	ISO 8070 FIL 119:2007 ⁶	Absorción atómica de llama	IV
Leches evaporadas	Grasa láctea	Norma FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Leches evaporadas	Proteína	ISO 8968-1/FIL 20-1:2001 AOAC 945.48H / AOAC 991.20 FIL 20B:1993	Kjeldahl, titulometría	I
Leches evaporadas	Sólidos totales	Norma FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989	Gravimetría, con secado a 102°C)	I
Leches Fermentadas	Proteína	ISO 8968-1/FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	I
Leches Fermentadas	Grasa láctea	FIL 1D:1996 / ISO 1211:1999 / ISO 1211:1999 FIL 1D:1996 AOAC 905.02	Gravimetría	I
Leches Fermentadas	Grasa láctea	FIL 116A: 1987	Gravimetría	
<i>Nota: FIL 116A: 1987 describe un método para determinar el contenido de grasa en hielos comestibles a base de leche y hielos comestibles. El ámbito de este método no incluye las leches fermentadas. CCMAS debería informar si este método es apto para el propósito.</i>				
Leches Fermentadas	Ácido láctico (acidez total expresada como ácido láctico)	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997	Potenciometría, valoración a pH 8,30	I
Leches Fermentadas	Microorganismos que constituyen el cultivo de inicio	FIL 149A:1997 (Anexo A)	Conteo de colonia a 25°C, 30°C, 37°C y 45°C de acuerdo al organismo de inicio en cuestión	IV
Leches Fermentadas – Yogur y productos a base de yogur	Lactobacillus delbrueckii subesp bulgaricus y Streptococcus thermophilus	ISO 7889/ FIL 117: 2003	Conteo de colonia a 37°	I

⁶ ~~Proyecto de Norma Internacional~~

<i>Leches Fermentadas – Yogur y productos a base de yogur</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii subesp bulgaricus y Streptococcus thermophilus</i>	<i>ISO 9232 / FIL 146: 2003</i>	<i>Prueba para la identificación</i>	<i>I</i>
<i>Leches Fermentadas</i>	<i>Extracto seco (total sólidos)</i>	<i>ISO 13580 / FIL 151: 2005</i>	<i>Gravimetría (secado a 102°)</i>	<i>I</i>
Leches en polvo y cremas en polvo	<i>Grasa láctea</i>	Norma FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Proteína (en <i>ESNG</i>)	ISO 8968-1/FIL 20-1:2001 FIL 20-1 ISO 8968-1:2001	Titulometría, digestión Kjeldahl	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Partículas quemadas	ISO 5739 / FIL 107:2003 FIL 107 ISO 5739:2003	Comparación visual con discos estándar, tras filtración	IV
Leches en polvo y cremas en polvo	Solubilidad	ISO 8156/FIL 129:2005 FIL 129 ISO 8156:2005	Centrifugación	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Acidez, titulable	Norma FIL 86:1981 / ISO 6091:1980	Titulometría, titulación a pH 8.4	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Agua ⁵	ISO 5537/FIL 26:2004⁷ FIL 26 ISO 5537:2004	Gravimetría, con secado a 102°C)	IV
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Antioxidantes (fenólicos)	Norma FIL 165:1993	Cromatografía líquida con gradiente en fase inversa	II
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Cobre	ISO 5738/FIL 76:2004 / Norma FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40	Fotometría, dietilditiocarbamato	II
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Ácidos grasos, libres (expresados como ácido oleico)	ISO 1740/FIL 6:2004 FIL 6 ISO 1740:2004	Titulometría	I
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	<i>Grasa láctea</i>	Norma FIL 24:1964	Gravimetría (cálculo de contenido de extracto seco no graso y agua)	IV
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Valor peróxido (expresado como medida de oxígeno/kg grasa)	ISO 3976/FIL 74:2006 AOAC 965.33	Fotometría Titulometría	III ‡
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 12078/FIL 159:2006 ISO 18252/ 200:2006 Norma FIL 54:1979 / ISO 3594:1976	Cromatografía gas-líquidos Cromatografía gas-líquidos Cromatografía gas-líquidos	II III II
Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Grasa vegetal	Norma FIL 32:1965 / ISO 3595:1976	Ensayo de acetato de fitosterilo	III

⁷ El método de reemplazo sólo ha sido validado para las leches en polvo, no para las cremas *en polvo*

Productos de <i>Grasa Láctea</i>	Agua ⁵	ISO 5536/FIL 23:2002 FIL 23 ISO 5536:2002	Titulometría (Karl Fischer)	II
Productos de <i>Grasa Láctea</i> (<i>grasa láctea</i> anhidra)	Valor peróxido	ISO 3976/FIL 74:2006 AOAC 965.33	Fotometría Titulometría	III
Productos lácteos obtenidos de leches fermentadas con tratamiento térmico después de la fermentación	Proteína	ISO 8968-1/FIL 20-1:2001 Norma FIL 20B:1993 ISO 8968 Parte I AOAC 991.20-23	Valoración (Kjeldahl)	I
Mozzarella	<i>Grasa Láctea</i> en extracto seco – con alto contenido de humedad	ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría después de extracción con solvente	IV
Mozzarella	<i>Grasa Láctea</i> en extracto seco – con bajo contenido de humedad	ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría después de extracción con solvente	IV
Productos en base a queso fundido	Ácido Cítrico	ISO/TS 2963/FIL/RM 34:2006 FIL RM 34 ISO TS 2963:2006	Método enzimático	II
Productos en base a queso fundido	Ácido Cítrico	AOAC 976.15	Fotometría	III
Productos en base a queso fundido	<i>Grasa láctea</i>	ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Productos en base a queso fundido	Fosfato añadido (expresado en fósforo)	Norma FIL 51B:1991	Cálculo	IV
Productos en base a queso fundido	Fósforo	Norma FIL 33C:1987/ISO 2962:1984	Espectrofotometría (molibdato ácido ascórbico)	II
Productos en base a queso fundido	Sal	ISO 5943/FIL 88:2004 FIL 88 ISO 5943:2004	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Leche condensada edulcorada	<i>Grasa láctea</i>	Norma FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Leches condensadas edulcoradas	Proteína	ISO 8968-1 / FIL 20-1:2001 / AOAC 945.48H / AOAC 991.20 FIL 20B:1993	Kjeldahl, titulometría	I
Leches condensadas edulcoradas	Sólidos	Norma -FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989	Gravimetría, con secado a 102°C	I

<i>Quesos de suero por coagulación</i>	<i>Grasa láctea</i>	<i>ISO 1735/ FIL 5:2004</i>	<i>Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</i>	<i>I</i>
<i>Quesos de suero por coagulación</i>	<i>Grasa láctea en extracto seco</i>	<i>ISO 1735/ FIL 5:2004</i> y <i>ISO 5534/ FIL 4:2004</i>	<i>Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</i> y <i>Gravimetría con secado a 102°</i> <i>Cálculo a partir del contenido de grasa y de extracto seco</i>	<i>I</i> <i>IV</i>
<i>Quesos de suero por concentración</i>	<i>Grasa láctea</i>	<i>FIL 59A: 1986 / ISO 1854:1999</i>	<i>Gravimetría (Röse Gottlieb)</i>	<i>I</i>
<i>Quesos de suero por concentración</i>	<i>Grasa láctea en extracto seco</i>	<i>FIL 59A: 1986 / ISO 1854:1999</i> y <i>ISO 2920 / FIL 58:2004</i>	<i>Gravimetría (Röse Gottlieb)</i> y <i>Gravimetría con secado a 88°</i> <i>Cálculo a partir del contenido de grasa y de extracto seco</i>	<i>I</i> <i>y</i> <i>I</i>
Queso de suero	Extracto seco (para denominación)	ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58 ISO 2920:2004	Gravimetría, con secado a 88°C	I
Quesos de suero por concentración	Extracto seco (Total materia sólida)	ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58 ISO 2920:2004	Gravimetría, con secado a 88°C	I
Quesos de suero por coagulación	Extracto seco (Total materia sólida)	ISO 5534 FIL 4:2004 FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimetría, con secado a 102°C	IV
Queso de suero	Grasa sobre base seca	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 y ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I
Queso de suero	Grasa láctea en extracto seco)	NormaFIL 59A:1986 / ISO 1854:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Quesos de suero incluso quesos de suero por concentración	Total materia grasa	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Quesos de suero por coagulación	Total materia grasa	ISO 1735 FIL 5:2004 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Queso de suero cremoso	Grasa sobre base seca	FIL 59A: 1986 / ISO 1854: 1999 y ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I

Queso de suero desnatado (descremado)	Grasa sobre base seca	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 y ISO 2920/FIL 58:2004 FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I
Sueros en polvo	Cenizas	ISO 5545/FIL 90:2007 Norma FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Horno, 825°C	IV
Sueros en polvo	Cobre	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Sueros en polvo	Cobre	ISO 5738/FIL 76:2004 FIL 76 ISO 5738:2004	Fotometría (dietilditiocarbamato)	III
Sueros en polvo	Lactosa	ISO 5765-1/2/FIL 79-1/2:2002 FIL 79B:1991	Método enzimático: Parte 1 – Mitad glucosa o Parte 2 – Mitad galactosa mitad glucosa (método A), mitad galactosa (método B)	II
Sueros en polvo	Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Sueros en polvo	Grasa láctea	Norma FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Sueros en polvo	Proteína de la leche	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 991.20	Titulometría (modificación Kjeldahl)	I
Sueros en polvo	Libre de humedad	ISO 2920/FIL 58:2004 FIL 58 ISO 2920:2004	Gravimetría (secado a 88 °C ±2°C)	IV
Sueros en polvo	Proteína (total N x 6,38)	Norma FIL 92:1979- / ISO 5549:1978	Titulometría, digestión Kjeldahl	IV
Sueros en polvo	Agua (no incluida el agua de cristalización de lactosa)	ISO 5537/FIL 26:2004 / FIL 26A:1993 AOAC 927.05	Gravimetría	I
Productos del yogur	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 7889 / FIL 117:2003 FIL 117 ISO 7889:2003	Conteo de cultivo a 37°C	I
Productos del yogur	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 9232 / FIL 146:2003 FIL 146 ISO 9232:2003	Prueba para identificación	I
Productos del yogur	Sólidos totales	ISO 13580/FIL 151:2005 FIL 151 ISO 13580:2005	Gravimetría, con secado a 102°C)	I

Yogur	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii subesp.</i> <i>Bulgaricus</i> $\geq 10^7$ -cfu/g	ISO 7889 FIL 117:2003	Conteo de cultivo a 37°C	I
Yogur	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii subesp.</i> <i>bulgaricus</i> $\geq 10^7$ -cfu/g	ISO 9232 FIL 146:2003	Prueba para identificación: características morfológicas, bioquímicas o de cultivo	I

CAMBIOS A CODEX STAN 234 PARTE 1-B , P.47-48

MÉTODOS DE MUESTREO POR ORDEN ALFABÉTICO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTO Y DENOMINACIÓN

Leche y Productos Lácteos	Métodos de Muestreo	Notas
Leche y Productos Lácteos	ISO 707 / FIL 50 ⁹	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Leche y Productos Lácteos	ISO 5538 FIL 113:2004	Inspección por atributos
Leche y Productos Lácteos	FIL 136A:1992/ ISO 8197:1998	Inspección por variables
Mantequilla	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Queso	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Quesos en salmuera	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Productos de caseína comestible	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Cremas, Cremas Batidas y Cremas Fermentadas Leches Fermentadas	Norma FIL 50C:1995 ISO 707: 1997 AOAC 968.12	Instrucciones Generales
Leches Evaporadas	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Leches en Polvo y Cremas en Polvo	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel

Productos de Grasa Láctea	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Leches Condensadas Edulcoradas	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Queso de Suero	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel
Sueros en Polvo	FIL 113/ ISO 5538:2004	Inspección por atributos
Sueros en Polvo	ISO 707/ FIL 50	Instrucciones Generales para obtener una muestra de producto a granel

⁹ Proyecto de Norma disponible al público

Apéndice VIII

LISTA DE MÉTODOS AOAC PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS
(para recabar observaciones)

Productos lácteos	Hierro	NMKL 139 (1991) (método general del Codex) / AOAC 999.10	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos lácteos	Hierro	FIL 103A:1986 / ISO 6732:1985 ¹ Norma FIL 103A:1986 ISO 6732:1985 AOAC984.27	Fotometría (batofenantrolina) Plasma inductible acoplada, espectrofotometría de emisión óptica	IV II
Productos lácteos (productos no completamente solubles en amoníaco)	Grasa láctea	ISO 8262-3/FIL 124-3:2005 ³ / AOAC 933.05 FIL 124-3 / ISO 8262-3:2005	Gravimetría (Weibull-Berntrop) Gravimetría Mojonier modificada	I
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Total materia grasa	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / AOAC 905.02	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Extracto seco no graso ⁴ (ESNG)	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 / AOAC 990.01 y FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / AOAC 905.02	Cálculo de contenido total de materia sólida, y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 / FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20 FIL 20 parte 1 ó 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Total materia grasa	FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999 / AOAC 905.02	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	ESNG ⁴	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 / AOAC 990.01 y FIL 13C:1987 / ISO1737:1999 / AOAC 905.02	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV

Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 /AOAC 991.20 FIL 20-1 ó 2:2001 ISO 8968-1 ó 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Total materia grasa	FIL 9C:1987 / ISO1736:2000 /AOAC 905.02	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Agua ⁵	ISO 5537/FIL 26:2004 /AOAC 927.05 FIL 26:2004 ISO 5537:2004	Gravimetría, con secado a 87°C/100 °C	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 /AOAC 991.20 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Total materia grasa	FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 /AOAC 989.05	Gravimetría (Röse Gottlieb)/ Gravimetría (Mojonnier modificada)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Agua ⁵	ISO 5537/FIL 26:2004 /AOAC 927.05 FIL 26:2004 ISO 5537:2004	Gravimetría, con secado a 87°C/100 °C	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 /FIL 20-1/2:2001 /AOAC 991.20 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Total materia grasa	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 /AOAC 989.05	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Sacarosa	ISO 2911/FIL 35:2004 FIL 35:2004 ISO 2911	Polarimetría	IV ASE CMA
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Extracto seco no graso (ESNG) ⁴	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 /AOAC 990.19 y FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 /AOAC 905.02	Cálculo de contenido total de materia sólida, y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV

Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	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	FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999 / AOAC 905.02	Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	>= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 / AOAC 990.19 y FIL 13:1987 / ISO1737:1999 AOAC 905.02	Cálculo de contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse Gottlieb)	IV
Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal	Proteína de la leche en ESNG ⁴	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20 FIL 20 parte 1 ó parte 2:2001 ISO 8968 parte 1 ó parte 2:2001	Valoración (Kjeldahl)	IV
Mantequilla	Cobre	Norma FIL 76A:1980 / ISO 5738:1980 / AOAC 960.40	Fotometría, dietilditiocarbamato	II
Mantequilla	Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Mantequilla	ESNG	ISO 3727-2 FIL 80-2:2001 FIL 80 2 ISO 3727 2:2001	Gravimetría	I
Mantequilla	Grasa láctea	ISO 3727-3 FIL 80-3:2003 ó FIL 80 3 ISO 3727 3:2003 ISO 17189 FIL 194:2003	Gravimetría Cálculo de agua ⁵ y contenido de SNG Gravimetría Determinación directa del contenido de grasa utilizando extracción con solvente Gravimetría	I
Mantequilla	Sal	ISO 1738 FIL 12:2004 / AOAC 960.29 FIL 12 ISO 1738:2004	Titulometría (Mohr: determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Mantequilla	Sal	ISO 15648 FIL 179:2004 FIL 179 ISO 15648:2004	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	III
Mantequilla	Grasa vegetal	ISO 17678 / FIL 202 ² ISO 17189 / FIL 202	Cromatografía gas-líquidos	II
Mantequilla	Grasa vegetal	Norma FIL 32:1965 – ISO 3595:1976 (confirmada 1996)/ AOAC 955.34A	Ensayo de acetato de fitosterilo	III

Mantequilla	Agua ⁵	ISO 3727-1 FIL 80-1:2001 / AOAC 920.116 FIL 80 ISO 3727:2001	Gravimetría	I
Queso	Ácido Cítrico	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006 FIL RM 34 ISO TS 2963:2006	Método enzimático	II
Queso	Ácido Cítrico	ISO 2963:1997 AOAC 976.15	Fotometría	III
Queso	Grasa láctea	ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) / (Mojonnier modificada)	I
Queso	Humedad	ISO 5534 FIL 4:2004 / AOAC 926.08 Norma FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimetría, con secado a 102°C	I
Queso (y corteza)	Natamicina	Norma FIL 140A:1992 / ISO 9223:1991	Espectrofotometría por absorción molecular y cromatografía de líquidos de alto rendimiento después de la extracción	II
Variedades Individuales de queso	Grasa láctea en extracto seco	ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría después de extracción con solvente	I
Variedades Individuales de queso	Extracto seco (Total materia sólida)	ISO 5534 FIL 4: 2004 / AOAC 926.08	Gravimetría, con secado a 102°C	I
Quesos en salmuera	Grasa láctea en extracto seco (GLES)	ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) / (Mojonnier modificada)	I
Queso Cottage	Extracto seco sin contenido de grasa	ISO 5534 FIL 4:2004 / AOAC 926.08 y AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría, con secado a 102°C Cálculo de extracto seco y contenido de grasa	IV
Queso Cottage	Grasa láctea	ISO 1735 FIL 5:2004 FIL 5 ISO 1735:2004 ISO 8262-3 FIL 124-3:2005 FIL 124 3:2005 ISO 8262 3:2005 AOAC 933.05	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimetría (Weibull-Berntrop) Gravimetría (Mojonnier modificada)	IV
Queso Cottage	Grasa láctea en extracto seco	ISO 8262-3 FIL 124-3:2005 / AOAC 933.05 FIL 126A:1988 ISO 8262 3:1987	Gravimetría (Weibull-Berntrop) (Mojonnier modificada)	I
Queso sin madurar incluido el queso fresco	Proteína	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 Norma FIL 20B:1993 AOAC 991.20-23 2001.14 ISO 8968 Parte I	Valoración (Kjeldahl)	I
Crema y cremas preparadas	Proteína de la leche	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	I

Crema	Grasa láctea	Norma FIL 16C:1987 / ISO 2450:1999 / AOAC 920.111	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Crema	Sólidos	Norma FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 / AOAC 920.107	Gravimetría, con secado a 102°C	I
Cremas con contenido reducido de <i>grasa láctea</i>	Grasa láctea	Norma FIL-16C:1987 / ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimetría	I
Cremas, cremas batidas y cremas fermentadas	ESNG	ISO 3727-2 FIL 80-2:2001 Norma FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimetría	I
Queso Crema	Extracto seco	ISO 2234 FIL 4:2004 / AOAC 926.08 FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimetría, con secado a 102°C	IV
Queso Crema	Contenido de humedad sin materia grasa	ISO 5534 FIL 4:2004 / AOAC 926.08 FIL 4:2004 ISO 5534:2004 y ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de humedad	IV
Productos Lácteos para Untar	Total materia grasa	ISO 17189 FIL 194:2003 / AOAC 933.05 FIL 194:2003 ISO 17189:2003	Gravimetría Determinación directa del contenido graso utilizando extracción con solvente	I
Productos Lácteos para Untar	Grasa vegetal	FIL 54:1970 / ISO 3594:1976 FIL 32:1965 / ISO 3595:1976	Cromatografía gas-líquidos Prueba con acetato de fitosterol	II III
Productos a base de caseína alimentaria	Ácidos libres	ISO 5547 FIL 91:2007 Norma FIL 91:1979 ISO 5547:1978	Titulometría (extracto acuoso)	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Cenizas (incluso P ₂ O ₅)	ISO 5545 FIL 90:2007 Norma FIL 90:1979) ISO 5545:1978	Horno, 825°C	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Caseína en proteína	ISO 17997-1 FIL 29-1:2004 Norma FIL 29:1964	Valoración (Kjeldahl)	I
Productos a base de caseína alimentaria	Cobre	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos a base de caseína alimentaria	Cobre	ISO 5738 FIL 76:2004 FIL 76 ISO 5738:2004	Colorimetría (dietilditiocarbamato)	III
Productos a base de caseína alimentaria	Lactosa	ISO 5548 FIL 106:2004 FIL 106 ISO 5548:2004	Fotometría (fenol y H ₂ SO ₄)	IV

Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	AOAC 982.23 (método general del Codex)	Voltimetría de despojo anódico	III
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	ISO/TS 6733 FIL/RM 133:2006 FIL RM 34 ISO TS 6733: 2006	Espectrofotometría (1,5-difeniltiocarbazona)	III
Productos a base de caseína alimentaria	Plomo	NMKL 139 (1991) (método general del Codex) / AOAC 999.10	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Productos a base de caseína alimentaria	Grasa láctea	ISO 5543 FIL 127:2004 / AOAC 932.06 ISO 5543 FIL 127: 2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Productos a base de caseína alimentaria	Humedad	ISO 5550 FIL 78:2006 / AOAC 927.05 FIL 78 ISO 5550:2006	Gravimetría, con secado a 102°C)	I
Productos a base de caseína alimentaria	pH	Norma FIL 115A:1989 / ISO 5546:1979	Electrometría	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Proteína(total N x 6.38 en extracto seco)	Norma FIL 92:1979 / ISO 5549:1978 / AOAC 930.29	Titulometría, digestión Kjeldahl	IV
Productos a base de caseína alimentaria	Sedimento (partículas quemadas)	ISO 5739 FIL 107:2003 FIL 107 ISO 5739:2003	Comparación visual con discos estándar, tras filtración	IV
Emmental	Calcio >= 800 mg/100g	ISO 8070 FIL 119:2007	Absorción atómica de llama	IV
Leches evaporadas	Grasa láctea	Norma FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999 / AOAC 932.06	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Leches evaporadas	Proteína	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 AOAC 945.48H / AOAC 991.20 FIL 20B:1993	Kjeldahl, titulometría	I
Leches evaporadas	Sólidos totales	Norma FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989	Gravimetría, con secado a 102°C)	I
Leches Fermentadas	Proteína	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Valoración (Kjeldahl)	I
Leches Fermentadas	Grasa láctea	FIL 1D:1996 / ISO 1211:1999 / ISO 1211:1999 FIL 1D:1996 AOAC 905.02 989.05	Gravimetría	I
Leches Fermentadas	Ácido láctico (acidez total expresada como ácido láctico)	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997 /AOAC 937.05	Potenciometría, valoración a pH 8,30 Espectrofotometría	I
Leches Fermentadas	Microorganismos que constituyen el cultivo de inicio	FIL 149A:1997 (Anexo A)	Conteo de colonia a 25°C, 30°C, 37°C y 45°C de acuerdo al organismo de inicio en cuestión	IV
Leches en polvo y cremas en polvo	Grasa láctea	Norma FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 / AOAC 932.06	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I

Leches en polvo y cremas en polvo	Proteína (en ESNG)	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 991.20 FIL 20-1 ISO 8968-1:2001	Titulometría, digestión Kjeldahl	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Partículas quemadas	ISO 5739 FIL 107:2003 FIL 107 ISO 5739:2003	Comparación visual con discos estándar, tras filtración	IV
Leches en polvo y cremas en polvo	Solubilidad	ISO 8156 FIL 129:2005 FIL 129 ISO 8156:2005	Centrifugación	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Acidez, titulable	Norma FIL 86C:1981 / ISO 6091:1980	Titulometría, titulación a pH 8.4	I
Leches en polvo y cremas en polvo	Agua ⁵	ISO 5537 FIL 26:2004 ³ FIL 26 ISO 5537:2004	Gravimetría, con secado a 102°C)	IV
Productos de Grasa Láctea	Antioxidantes (fenólicos)	Norma FIL 165:1993	Cromatografía líquida con gradiente en fase inversa	II
Productos de Grasa Láctea	Cobre	ISO 5738 FIL 76:2004 / Norma FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/ AOAC 960.40	Fotometría, dietilditiocarbamato	II
Productos de Grasa Láctea	Ácidos grasos, libres (expresados como ácido oleico)	ISO 1740 FIL 6:2004 FIL 6 ISO 1740:2004	Titulometría	I
Productos de Grasa Láctea	Grasa láctea	Norma FIL 24:1964	Gravimetría (cálculo de contenido de extracto seco no graso y agua)	IV
Productos de Grasa Láctea	Valor peróxido (expresado como medida de oxígeno/kg grasa)	AOAC 965.33	Titulometría	I
Productos de Grasa Láctea	Grasa vegetal (esteroles)	Norma FIL 54:1979 / ISO 3594:1976 / AOAC 970.50	Cromatografía gas-líquidos	II
Productos de Grasa Láctea	Grasa vegetal	Norma FIL 32:1965 / ISO 3595:1976	Ensayo de acetato de fitosterilo	III
Productos de Grasa Láctea	Agua ⁵	ISO 5536 FIL 23:2002 FIL 23 ISO 5536:2002	Titulometría (Karl Fischer)	II
Productos de Grasa Láctea (grasa láctea anhidra)	Valor peróxido	AOAC 965.33	Titulometría	I
Productos lácteos obtenidos de leches fermentadas con tratamiento térmico después de la fermentación	Proteína	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 Norma FIL 20B:1993 ISO 8968 Parte I AOAC 991.20-23	Valoración (Kjeldahl)	I
Mozzarella	Grasa Láctea en extracto seco – con alto contenido de humedad	ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría después de extracción con solvente	IV
Mozzarella	Grasa Láctea en extracto seco – con alto contenido de humedad	ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría después de extracción con solvente	IV

Productos en base a queso fundido	Ácido Cítrico	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006 FIL RM 34 ISO TS 2963:2006	Método enzimático	II
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 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)/ (Mojonnier modificada)	I
Productos en base a queso fundido	Fosfato añadido (expresado en fósforo)	Norma FIL 51B:1991	Cálculo	IV
Productos en base a queso fundido	Fósforo	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006 Norma FIL 34C: 1987 ISO 2962:1984	Método enzimático Espectrofotometría (molibdato ácido ascórbico)	II
Productos en base a queso fundido	Sal	ISO 5943 FIL 88:2004 / AOAC 935.43 FIL 88 ISO 5943:2004	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Leche condensada edulcorada	Grasa láctea	Norma FIL 34C: 1987 / ISO 1737:1999 / AOAC 932.06	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Leches condensadas edulcoradas	Proteína	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 945.48H / AOAC 991.20 FIL 20B:1993	Kjeldahl, titulometría	I
Leches condensadas edulcoradas	Sólidos	Norma FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 / AOAC 990.19	Gravimetría, con secado a 102°C	I
Queso de suero	Extracto seco (para denominación)	ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58 ISO 2920:2004	Gravimetría, con secado a 88°C	I
Quesos de suero por concentración	Extracto seco (Total materia sólida)	ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58 ISO 2920:2004	Gravimetría, con secado a 88°C	I
Quesos de suero por coagulación	Extracto seco (Total materia sólida)	ISO 5534 FIL 4:2004 FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimetría, con secado a 102°C	IV
Queso de suero	Grasa sobre base seca	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 / AOAC 933.05 y ISO 2920 FIL 58:2004 / AOAC 926.08 FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I
Queso de suero	Grasa láctea (en extracto seco)	Norma FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 AOAC 933.05	Gravimetría (Röse Gottlieb) Gravimetría (Mojonnier modificada)	I
Quesos de suero incluso quesos de suero por concentración	Total materia grasa	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 / AOAC 933.05	Gravimetría (Röse Gottlieb) Gravimetría (Mojonnier modificada)	I

Quesos de suero por coagulación	Total materia grasa	ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff Gravimetría (Mojonnier modificada)	I
Queso de suero cremoso	Grasa sobre base seca	FIL 59A: 1986 / ISO 1854: 1999 / AOAC 933.05 e ISO 2920 FIL 58:2004 / AOAC 926.08 FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I
Queso de suero desnatado (descremado)	Grasa sobre base seca	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999/ AOAC 933.05 y ISO 2920 FIL 58:2004 / AOAC 926.08 FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Cálculo del contenido graso y contenido de extracto seco	I
Sueros en polvo	Cenizas	ISO 5545 FIL 90:2007 Norma FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Horno, 825°C	IV
Sueros en polvo	Cobre	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Sueros en polvo	Cobre	ISO 5738 FIL 76:2004 FIL 76 ISO 5738:2004	Fotometría (dietilditiocarbamato)	III
Sueros en polvo	Lactosa	ISO 5765-1/2 FIL 79-1/2:2002 FIL 79B:1991	Método enzimático: Parte 1 – Mitad glucosa o Parte 2 – Mitad galactosa mitad glucosa (método A), mitad galactosa (método B)	II
Sueros en polvo	Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Sueros en polvo	Grasa láctea	Norma FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 / AOAC 932.06	Gravimetría (Röse Gottlieb)	I
Sueros en polvo	Proteína de la leche	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 991.20	Titulometría (modificación Kjeldahl)	I
Sueros en polvo	Libre de humedad	ISO 2920 FIL 58:2004 FIL 58 ISO 2920:2004	Gravimetría (secado a 88 °C ±2°C)	IV
Sueros en polvo	Proteína (total N x 6,38)	Norma FIL 92:1979-/ ISO 5549:1978 / AOAC 930.29	Titulometría, digestión Kjeldahl	IV
Sueros en polvo	Agua (no incluida el agua de cristalización de lactosa)	ISO 5537 FIL 26:2004 / FIL 26A:1993 AOAC 927.05	Gravimetría	I
Productos del yogur	Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus	ISO 7889 FIL 117:2003 FIL 117 ISO 7889:2003	Conteo de cultivo a 37°C	I
Productos del yogur	Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus	ISO 9232 FIL 146:2003 FIL 146 ISO 9232:2003	Prueba para identificación	I
Productos del yogur	Total sólidos	ISO 13580 FIL 151:2005 / AOAC 990.19 FIL 151 ISO 13580:2005	Gravimetría, con secado a 102°C	I

Yogur	Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii subesp. Bulgaricus >= 107 cfu/g	ISO 7889 FIL 117:2003	Conteo de cultivo a 37°C	I
Yogur	Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus >= 107 cfu/g	ISO 9232 FIL 146:2003	Prueba para identificación: características morfológicas, bioquímicas o de cultivo	I