



Tema 6 del programa

CX/EURO 12/28/6

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR REGIONAL FAO/OMS PARA EUROPA

28.ª reunión

Batumi (Georgia), 25-28 de septiembre de 2012

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL AYRÁN (En el trámite 3)

La Comisión del Codex Alimentarius en su 33.º período de sesiones (Ginebra (Suiza), 5 a 9 de julio de 2010) acordó alentar a los comités coordinadores pertinentes (es decir, el CCNEA y el CCEURO) a que estudiaran la elaboración de normas regionales para el ayrán y el doogh. En su 27.ª reunión (Varsovia (Polonia), 5 al 8 de octubre de 2010) el CCEURO había decidido iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de la Norma regional para el ayrán. El CCEURO acordó, con sujeción a la aprobación de la Comisión en su 34.º período de sesiones (Ginebra (Suiza), del 4 al 9 de julio de 2011), que se estableciera un grupo de trabajo electrónico dirigido por Turquía, el cual trabajaría en inglés, con el mandato de elaborar un proyecto de Norma regional para el ayrán a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y para su estudio en la siguiente reunión del CCEURO (Batumi (Georgia), 25 - 28 de septiembre de 2012).

El anteproyecto de norma regional para el ayrán se había elaborado mediante un proceso participativo cuya coordinación correspondió al punto de contacto del Codex para Turquía. El proyecto de documento se había distribuido a los miembros del grupo de trabajo electrónico para dos rondas de consultas y se había preparado un documento revisado al objeto de tomar en consideración las observaciones. Ante las observaciones presentadas y la necesidad de una discusión más detallada, Turquía había decidido convocar una reunión presencial del Grupo de trabajo sobre el ayrán. La reunión del Grupo de trabajo presencial del CCEURO sobre el ayrán se celebró del 29 al 31 de mayo de 2012, en Estambul (Turquía).

Se distribuye el anteproyecto de Norma regional para el ayrán, preparado por el Grupo de trabajo presencial del CCEURO sobre el ayrán, a efectos de la formulación de observaciones sobre el mismo. Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen formular observaciones deben transmitirlos por escrito, preferiblemente por correo electrónico, a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia), número de fax: + 39-0657054593, Correo electrónico: codex@fao.org, con copia al Punto de Contacto del Codex para Polonia, Sra. Marzena CHACIŃSKA, Jefa del Departamento de Cooperación Internacional, Inspección de Agricultura y Calidad de los Alimentos, 30 Wspólna Str., 00-930 Varsovia (Polonia) Fax: +48 22 6232997, Correo electrónico: Kodeks@ijhars.gov.pl, y al Punto de Contacto del Codex para Turquía, Prof. Dr. Irfan EROL, Director General de la Dirección General de Alimentos y Control, Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería, Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu Ankara (Turquía), Fax: +90 312 258 77 60, Correo electrónico: kodeks@tarim.gov.tr, antes del **1.º de agosto de 2012**.

INFORME

DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA (CCEURO)

GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE EL AYRÁN

ESTAMBUL (TURQUÍA), 29 - 31 de mayo de 2012

INTRODUCCIÓN

1. El Grupo de trabajo presencial del CCEURO sobre el ayrán se reunió en Estambul (Turquía) del 29 al 31 de mayo de 2012 por amable invitación del Gobierno de la República de Turquía. La reunión estuvo presidida por el Sr. Ahmet Kavak, Subdirector de la Dirección General de Alimentos y Control en el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería. La reunión del Grupo de trabajo contó con la asistencia de 45 participantes. La lista completa figura en el **Anexo I**.

SESIÓN INAUGURAL

2. El Sr. Vedat Mirmahmutogullari, Subsecretario del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de la República de Turquía, inauguró oficialmente la reunión. En su alocución, el Sr. Mirmahmutogullari dio la bienvenida a los participantes y les agradeció su participación en la elaboración de una norma regional para el ayrán, que es un producto muy importante con un volumen significativo de producción y comercio y una larga historia. Además, destacó los grandes beneficios del ayrán para la salud humana. Insistió en el hecho de que el ayrán no debería someterse a un tratamiento térmico después de la producción dado que este proceso destruiría los microorganismos activos que son vitales para el efecto beneficioso del producto en la salud de los consumidores. El Sr. Murat Yörük, de la Unión de Productores Industriales de Productos Lácteos, Cárnicos y Alimentos de Turquía, y el Sr. Ismail Mert, de la Asociación de Productores de Envases, Leche y Productos Lácteos, también se dirigió a la reunión.
3. La Sra. Awilo Ochieng Pernet, Vicepresidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, también dio la bienvenida a los participantes y expresó su más sincero agradecimiento y reconocimiento al Gobierno de la República de Turquía por la valiosísima contribución a la importante labor del establecimiento de normas alimentarias del Codex Alimentarius. De hecho, al servir de anfitrión de esta primera reunión del Grupo de trabajo presencial del Comité Coordinador del Codex para Europa sobre la elaboración de un proyecto de Norma regional para el ayrán en Estambul, el Gobierno de la República de Turquía había puesto de manifiesto de manera muy clara el compromiso de Turquía con el apoyo a los esfuerzos mundiales emprendidos por el Codex, es decir, la elaboración de normas alimentarias a fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
4. El Sr. Krzysztof Kwiatek, Presidente del CCEURO, también se dirigió a la reunión y expresó su deseo de que el desarrollo de la Norma regional para el ayrán contribuya a la mayor difusión y consumo de estos productos en la región. Recordó los antecedentes del desarrollo de este proyecto y también recordó que la propuesta de elaborar una norma para el ayrán la había formulado Turquía por primera vez en 2010, en la 9.^a reunión del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP, Auckland (Nueva Zelanda), 1.º a 5 de febrero de 2010). Tras la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 33.º período de sesiones (Ginebra (Suiza), 5 - 9 de julio de 2010) en la que solicitaba al CCEURO que elaborara una norma regional, el CCEURO había decidido en su 27.^a reunión (Varsovia (Polonia), 5 al 8 de octubre de 2010) iniciar un nuevo trabajo relativo a la elaboración de una norma regional para el ayrán. El CCEURO acordó, con sujeción a la aprobación de la Comisión en su 34.º período de sesiones (Ginebra (Suiza), del 4 al 9 de julio de 2011), que se estableciera un grupo de trabajo electrónico dirigido por Turquía, el cual trabajaría en inglés, con el mandato de elaborar un proyecto de Norma regional para el ayrán a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y para su estudio en la siguiente reunión del CCEURO (Batumi (Georgia), 25 - 29 de septiembre de 2012). Asimismo, el Comité decidió que, de resultar necesario y factible, se reuniría también un grupo de trabajo presencial presidido por Turquía con el mismo mandato.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL AYRÁN

5. El Presidente expuso el anteproyecto de Norma regional para el ayrán y expresó su agradecimiento al Grupo de trabajo electrónico por la preparación de este documento. El anteproyecto de norma regional del Codex para el ayrán se había elaborado mediante un proceso participativo cuya coordinación correspondió al Punto de Contacto del Codex para Turquía. El proyecto de documento se había distribuido a los miembros del grupo de trabajo electrónico para dos rondas de consultas y se había preparado un documento revisado al objeto de tomar en consideración las observaciones, incluidas las aportaciones de la industria lechera. Ante las observaciones presentadas y la necesidad de una discusión más detallada, Turquía había decidido convocar una reunión presencial del Grupo de trabajo sobre el ayrán.
6. El Grupo de trabajo examinó el proyecto de documento que se había distribuido a todos los participantes antes de su reunión y decidió lo siguiente:

ÁMBITO DE APLICACIÓN

7. Se hizo una propuesta de incluir la expresión “*para su posterior procesado*” después de las palabras “para el consumo directo” al objeto de ponerla en consonancia con el ámbito de aplicación de la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) y todas las demás normas del Codex sobre productos lácteos. Después de un debate de fondo y la aclaración de que las palabras “para su posterior procesado” pretenden cubrir los casos en que el ayrán se utiliza como ingrediente alimentario y no tienen incidencia alguna en lo que respecta a la cuestión del tratamiento térmico después de la fermentación, el Grupo de trabajo aceptó esta inclusión y enmendó el proyecto para que el texto tuviera el siguiente tenor: “Esta norma se aplica al ayrán para el consumo directo o para procesado ulterior, de conformidad con las definiciones de la Sección 2 de esta Norma”.

DESCRIPCIÓN

8. El Grupo de trabajo examinó la cuestión de si el proyecto debía referirse a un producto de leche fermentada, como se indica en el documento del proyecto, o a un producto lácteo compuesto. Después de algunas discusiones, se decidió mantener ambos conceptos y hacer referencia a la Norma del Codex para el uso de términos lecheros en lo referente al “producto lácteo compuesto”.
9. En aras de la claridad, el Grupo de trabajo decidió dividir la descripción en dos subpárrafos que se refieren a dos diferentes métodos de elaboración del ayrán, ya que las características y la composición del producto son las mismas en el producto final, aunque puedan aplicarse dos procesos diferentes.
10. Un observador manifestó la opinión de que el segundo método de fabricación tal vez no sea conforme con la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) porque la materia objeto de fermentación es leche diluida y no leche.
11. Una delegación expresó la opinión de que la expresión “con o sin modificación de su composición” de la Sección 2.1 de la Norma del Codex para las leches fermentadas abarca este problema.
12. El Grupo de trabajo decidió modificar el segundo párrafo en relación a los otros microorganismos de tal manera que ahora quede de la siguiente manera: Estos microorganismos desencadenantes serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Podrán agregarse otros microorganismos diferentes a los desencadenantes específicos detallados anteriormente.
13. Un observador señaló que, según la información que se había recibido, en algunos países del CCEURO el ayrán se fabrica utilizando los cultivos iniciadores descritos en la Sección 2.1 de la Norma del Codex para las leches fermentadas a partir de yogurt en base a cultivos alternativos. El Grupo de trabajo decidió no incluir las disposiciones relativas a estos cultivos en el proyecto.

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

14. En la Sección 3.1 (Materias primas), a fin de reflejar el proceso y la tecnología de producción del ayrán, el Grupo de trabajo decidió eliminar “y”, ya que pueden emplearse tanto la leche como el yogur y no ambos. Por tanto, el texto modificado queda como sigue:
 - Leche o yogur.

15. En cuanto a la Sección 3.2 (Ingredientes autorizados), un observador señaló que la lista de ingredientes lácteos mencionados era solo a título de ejemplo y no suponía una lista cerrada.
16. En la Sección 3.3 (Composición), el Grupo de trabajo examinó el requisito para el porcentaje mínimo de proteínas de la leche considerando el porcentaje mínimo del 2,7 % que se necesitaba para las leches fermentadas de acuerdo con la Sección 3.3. (Composición, Codex STAN 243-2003). Sin embargo, el Grupo de trabajo señaló que el 2 % dependerá de cuánto yogur contenga el ayrán. Por otra parte, el valor mínimo de 10^6 ufc/g especificado en el proyecto podría ser cuestionado por algunos miembros de la región por resultar demasiado bajo. Tras algún debate, el Grupo de trabajo decidió mantener el texto propuesto sin enmiendas.

ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES, HIGIENE

17. No hubo observaciones o enmiendas propuestas referentes a las secciones mencionadas.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

18. Hubo una propuesta de eliminar esta sección para estar en consonancia con otras normas del Codex sobre la leche y los productos lácteos, ya que las disposiciones podrían considerarse ya comprendidas en las de las secciones 5 (Contaminantes) y 6 (Higiene) anteriormente mencionadas. Sin embargo, el Grupo de trabajo decidió mantener el texto de la sección según el proyecto.

ETIQUETADO

19. En la Sección 8.2 (Declaración del contenido en grasa), el Grupo de trabajo decidió suprimir el término “entero” para el ayrán con un mínimo de 1,8 % m/m, ya que podría inducir a error, y hacer simplemente referencia al ayrán.

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

20. No se registraron observaciones.

CONCLUSIÓN

21. El Presidente agradeció al Grupo de trabajo la actitud muy constructiva y las buenas aportaciones que habían permitido llegar a un buen documento basado en el consenso. Asimismo, agradeció al Presidente del CCEURO su participación en la labor del Grupo de trabajo. El Presidente del CCEURO tomó la palabra y manifestó su agradecimiento a los participantes por el trabajo realizado. Además, dijo que el Grupo de trabajo había realizado progresos considerables y esperaba que ello permitiría que el CCEURO concluyese rápidamente la elaboración de la Norma regional para el ayrán.
22. El anteproyecto revisado de Norma regional del Codex para el ayrán se adjunta al presente informe como **Anexo II**.

LISTA DE PARTICIPANTES

<p>CHAIRPERSON Mr.Ahmet KAVAK Deputy of General Director Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587612 Fax:0090 312 2587691 Email:ahmet.kavak@tarim.gov.tr</p>	
<p>AZERBAIJAN Mr.Akif Karimov Department head Azerbaijan Standards Institute Keshla settle., Davud Aslan 2 , Baku , Azerbaijan Phone:+994 12 566 71 06 Fax:+99412 567 11 06 Email:az_standartlar_institutu@mail.ru</p>	<p>Ms.Magdalena KOWALSKA Main Expert in the International Co-operation Department Codex Contact Point For Poland Agricultural And Food Quality Inspection 30, Wspolna Str., 00-930 Warsaw, Poland Phone:+48 22 623 29 04 Fax:+48 22 623 29 97 Email:mkowalska@ijhars.gov.pl</p>
<p>EUROPEAN UNION Dr Jérôme LEPEINTRE Deputy Head of Unit European Commission Rue Froissart 101, 1049 Brussels Phone:+32 2 299 37 01 Fax: +322 299 85 66 Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu</p>	<p>SWITZERLAND Mrs. AWILO OCHIENG PERNET Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission Swiss Federal Office Of Public Health P.O. Box, Ch-3003 Bern Switzerland Phone:+41 -31 322 00 41 Fax:+41-31 322 11 41 Email:awilo.ochieng@bag.admin.ch</p>
<p>ITALY Mr. Ciro IMPAGNATIELLO Italian Codex Committee Ministry of Agricultural Food And Forestry Policies Via XX Settembre, 20/00187 Rome – Italy Phone:+39 0646656046 Fax:+39 064880273 Email:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it</p>	<p>TURKEY Mr. Selman AYAZ Head of Department Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587713 Fax:0090 312 2587760 Email:selman.ayaz@tarim.gov.tr</p>
<p>POLAND Prof.Krzysztof KWIATEK Head of Department of Hygiene of Animal Feedingstuffs Chair of the FAO/WHO Coordinating Committee for Europe The National Veterinary Research Institute 57, Partyzantow Avenue, 24-100 Pulawy, Poland Phone:+48 81 889 30 82 Fax: +48 81 886 25 95 Email: kwiatekk@piwet.pulawy.pl</p>	<p>Mr. İlhami ŞAHİN Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587757 Fax:0090 312 2587760 Email:ilhamsahin@tarim.gov.tr</p>
<p>Ms.Marzena CHACINSKA Head of the International Co-operation Department Codex Contact Point For Poland Agricultural And Food Quality Inspection 30, Wspolna Str., 00-930 Warsaw, Poland Phone:+48 22 623 29 02 Fax:+48 22 623 29 97 Email: mchacinska@ijhars.gov.pl</p>	<p>Ms.R. Özlem ERALP Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587756 Fax:0090 312 2587760 Email:ozlem.eralp@tarim.gov.tr</p>

<p>Mr.Dursun KODAZ Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587755 Fax:0090 312 2587760 Email:dursun.kodaz@tarim.gov.tr</p>	<p>Mrs.Melek US Secretary General Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email:melekus@setbir.org.tr</p>
<p>Asst. Prof.Dr.Nurcan KOCA Assistant Professor Ege University, Engineering Faculty, Food Engineering Department Bornova 35100, İzmir Phone:0090 232 3113029 Fax: 0090 232 3427592 Email: nurcan.koca@ege.edu.tr</p>	<p>Mr.Murat Yörük President Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email: murat.yoruk@yorsan.com.tr</p>
<p>Prof. Emrullah SAĞUN Professor Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Kampüs – VAN Phone: 0532 420 66 10 Email: esagun@yyu.edu.tr</p>	<p>Prof. Dr. Emel Sezgin President of Science Board SETBİR Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090312 4284774 Fax:0090312 4284746 emel.sezgin@agri.ankara.edu.tr</p>
<p>Mr.Murat ARAT Chief R&D And Technogy Officer Sütaş Dairy Co . Inc Uluabat Koyu 16700 Karacabey/Bursa Phone:0090 224 688 52 62 Fax: 0090 224 688 52 66 Email: muratar@sutas.com.tr</p>	<p>Mrs.Gülây ÖZCAN Chairman consultant Sütaş Group Merdivenköy sokak No: 1 K.Bakkalköy- Istanbul Phone:+90 216 572 30 50 Fax:+90 216 5775305 Email:gozcan@sutas.com.tr</p>
<p>Mr.Adnan ÇAVUŞ Corporate Affairs Director Asud / Tgdf Representative Cumhuriyet Cad Acarlar İş Merkezi D Blok No14 Kavacık Beykoz/İstanbul Phone:0090 216 538 99 19 Fax:0090 216 425 56 95 Email: adnan.cavus@danone.com pelin.katircioglu@danone.com</p>	<p>TURKISH OBSERVERS Mrs. Yasemin ATAYETER Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock The General Directorate of Food and Control The Department of Food Control and Laboratories Eskişehir Yolu 9.Km. Lodumlu/Çankaya/Ankara Phone:+90 312 258 77 72 Fax:+90 312 258 77 99 Email:yasemin.atayeter@tarim.gov.tr</p>
<p>Prof.Dr.Nevzat ARTIK Consultant ASÜD - Ankara University- Food engineering Ceyhun Atıf Kansu Cad. 1386. Sokak Nu:8/4 06520 Balgat/ANKARA Phone: 0090 312 284 92 53 Fax:0090 312 284 92 58 Email: artik@ankara.edu.tr</p>	<p>Mr. Halil APAYDIN Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock The General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9.Km. Lodumlu/Ankara Phone:+90 312 258 77 25 Email:halil.apaydin@tarim.gov.tr</p>

<p>Mrs. Handegül AYTUNA YALÇIN Food Engineer, MSc. Istanbul Provincial Directorate of Food, Agriculture and Stock Raising Bağdat Cad. No:307-309 Erenköy-Kadıköy/İstanbul Phone:0216 468 21 00/ 2139 Fax:0216 355 37 15 Email:aytunaha@gmail.com</p>	<p>Mrs.Damla TEKİN Regulatory Affairs Executive Danone Tikvesli Gıda ve İçecek San. Ve Tic. A.S. Cumhuriyet. Cad. Acarlar İş Merkezi D Blok N0:20 Kavacık, Beykoz-İstanbul Phone:0090 216 538 98 96 Fax:0090 216 425 56 95 Email:Damla.tekin@danone.com.tr</p>
<p>Mrs.Nuran ÇAKIROĞLU Agriculture Engineer, MSc. Istanbul Provincial Directorate of Food, Agriculture and Stock Raising Bağdat Cad. No:307-309 Erenköy-Kadıköy/İstanbul Phone:0216 468 21 00/ 2119 Fax:0216 355 37 15 Email: cakiroglunuran@gmail.com</p>	<p>Mrs.Başak TUTUCU RESEARCH AND DEVELOPMENT SUPERVISOR PINAR DAIRY INC. KEMALPAŞA ASFALTI NO: 1 PINARBAŞI, İZMİR Phone:0090 232 436 15 15 – 385 ext. Fax: 0090 232 436 20 40 Email: basak.tutucu@pinarsut.com.tr</p>
<p>Mr.Ümit METE Sales Manager Danisco Dış Tic. Ltd. Şti. Büyükdere Cad. Özsezen İş Mrkz. A Blok No: 122 Kat. 11 Esentepe İstanbul Phone: 0090 212 340 77 68 Fax: 0090 212 340 77 30 Email: Umit.mete@danisco.com</p>	<p>Mrs.Elif Yücel Food Engineer Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone: 0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email:elifyucel@setbir.org.tr</p>
<p>Ms.Aybala AKBABA Quality Manager Pınar Dairy Zeytinogu Bulvarı /Organize Sanayi Bölgesi/Eskişehir Phone:0090 222 236 08 89 Fax: 0090 222 236 08 90 Email:Aybala.sezgin@pinarsut.com.tr</p>	<p>Mrs. Feyza Başak Coşkun Food Engineer Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email: feyzabaskoskun@setbir.org.tr</p>
<p>Mr.İsmail MERT Consultant ASÜD Ceyhun Atıf Kansu Cad. 1386. Sokak Nu:8/4 06520 Balgat/ANKARA Phone:0090 312 284 92 53 Fax:0090 312 284 92 58 Email: mert48@gmail.com</p>	<p>Mrs. Gülşen ÖZTÜRK R-D Manager Eker Süt Ürünleri Gıda San. Tic. A.Ş. Cumhuriyet Mah. Üçkurnalı Küme evleri No:37 Tatkavaklı Musafakemalpaşa/BURSA Phone:0090 224 613 01 00 Fax:0090 224 451 27 30 Email:gulsenkilig@eker.com.tr</p>
<p>Mr.Ufuk BAĞCI Food Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock General Directorate of European Union and External Relations Phone:0090 312 2873360-2220 Fax:0090 312 287 94 68 Email: ufukbagci@gmail.com</p>	<p>INTERNATIONAL NON - GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION Dr. Joerg RIEKE Managing Director - Milindustrie – Verband e.V Jagerstrasse 51 D – 10117 Berlin, Germany Phone: +49 30 4030445923 Fax: +49 30403044555 Email: mieke@milchindustrie.de</p>

<p>Mr. Michael HICKEY Irish National Committee of IDF Derryreigh, Creggane, Charleville Co. Cork, Ireland Phone: +353 638 9392 Email: mfhickey@oceanfree.net</p>	<p>TURKISH SECRETARIAT Ms.Nilüfer ALTUNBAŞ Engineer Codex Contact Point secretariat for Turkey Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587755 Fax:0090 312 2587760 Email:nilufer.altunbas@tarim.gov.tr kodeks@tarim.gov.tr</p>
<p>INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION Ms. Carine LAMBERT Advisor – YLFA International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	<p>Ms. Özgen Canan OTO Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone: +90 312 258 77 51 Fax:0090 312 2587760 Email: cananoto@gmail.com</p>
<p>Mr. Ioannis MISOPOULOS Director General International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	<p>Mrs. Nihal Ayşe MORTEPE Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone: +90 312 258 77 51 Fax:0090 312 2587760 Email: nihal.mortepe@tarim.gov.tr</p>
<p>Mr. George PARASKEVAKOS President International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL AYRÁN

(En el trámite 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN
La presente Norma se aplica al ayrán destinado al consumo directo o al procesado posterior de conformidad con las definiciones de la Sección 2. Esta norma debería interpretarse conforme a la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
2. DESCRIPCIÓN
<p>El ayrán es un producto de leche fermentada según la definición de la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) y un producto lácteo compuesto según la definición de la Sección 2.3 de la Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), obtenido mediante:</p> <p>a) mezcla de yogur, según la definición de la Sección 2.1 y de la Sección 3.3 de la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003), con agua o</p> <p>b) fermentación de la leche con un contenido de materia seca ajustado por adición de agua antes de la fermentación con o sin modificación de su composición conforme a las limitaciones dispuestas en la Sección 3.3, por la acción de cultivos simbióticos de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>, que dan un producto final de similares características físicas, químicas y organolépticas a las del producto definido en el apartado a) <i>supra</i>.</p> <p>Estos microorganismos desencadenantes serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Podrán agregarse otros microorganismos diferentes a los desencadenantes específicos detallados anteriormente.</p>
3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD
3.1. MATERIAS PRIMAS
<ul style="list-style-type: none"> • Leche o yogur. • Agua potable.
3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • Cultivo iniciador de microorganismos inocuos incluidos los detallados en la sección 2. • Cloruro de sodio, de conformidad con la Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985). • Ingredientes lácteos, como proteínas de la leche, leche en polvo, crema, grasa de mantequilla, leche de manteca, suero de leche en polvo. • Podrán agregarse otros microorganismos diferentes a los desencadenantes específicos detallados en la Sección 2.

3.3 COMPOSICIÓN

Proteína de leche ^(a) (% m/m)	Acidez titulizable expresada en % Ácido láctico (% m/m)	Suma de microorganismos que constituye el cultivo desencadenante definido en la Sección 2 (ufc/g, en total)	Microorganismos etiquetados ^(b) (ufc/g, en total)
min. 2	min. 0,5 max. 1	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶

a) El contenido de proteínas es de 6,38 multiplicado por el nitrógeno total Kjeldahl que se haya determinado.

b) Se aplica cuando se realiza una declaración de contenido en el etiquetado referida a la presencia de un microorganismo determinado (distinto de los detallados en la Sección 2 para el producto de que se trate) que se ha añadido como suplemento al cultivo iniciador específico.

El cumplimiento de los criterios microbiológicos especificados anteriormente ha de comprobarse mediante ensayos analíticos del producto hasta “la fecha de duración mínima” después de que el producto ha sido almacenado en las condiciones de almacenamiento detalladas en el etiquetado.

El contenido máximo de sal es del 1 % (m/m).

El ayrán no deberá ser objeto de tratamiento térmico después de la fermentación.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No deberán utilizarse aditivos.

5. CONTAMINANTES

El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos especificados para el mismo en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la fabricación de los productos comprendidos en la presente Norma deberá ajustarse a los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche por la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código internacional de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

7.1 El producto se envasará en recipiente de forma que se garanticen las calidades higiénicas y de otra índole del alimento.

7.2 El producto se almacenará en refrigeración.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y la Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

8.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

8.1.1 El nombre del alimento será “ayrán”.

8.1.2 Los nombres comprendidos en la presente Norma podrán utilizarse en la designación, la etiqueta, los documentos comerciales y la publicidad de otros alimentos, siempre que el alimento se emplee como ingrediente y que las características del ingrediente se mantengan en una medida importante con el fin de no inducir a error al consumidor.

8.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASAS

En caso de que el consumidor pueda verse inducido a error por la omisión, se declarará el contenido de grasa láctea de una forma que sea aceptable para el país de venta al consumidor final, bien como i) porcentaje de la masa o volumen, o ii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se declare el número de porciones.

El contenido de materias grasas lácteas del ayrán deberá cumplir las disposiciones siguientes y se declarará en el envase, conforme a esta sección:

Ayrán (% m/m)	Min. 1,8
Ayrán de bajo contenido en grasas (% m/m)	Min. 0,8 y menos de 1,2
Ayrán descremado (% m/m)	Menos de 0,5
Ayrán con un % de grasa (% m/m)	Indicación del valor cuando no esté comprendido en los casos anteriores

8.3 ETIQUETADO DE LOS RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información exigida en la Sección 8 de esta Norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados y, si fuera necesario, las instrucciones de almacenamiento deberán figurar en el envase o en los documentos adjuntos, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente con los documentos de acompañamiento.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase Codex STAN 234-1999.