

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 (a) del Programa

CX/MMP 04/6/4

Enero de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelanda, 26-30 de abril de 2004

ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA [LA LECHE CONDENSADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE CONDENSADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL], [LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL] Y [LECHE EN POLVO DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL/MEZCLA DE LECHE EN POLVO DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL]

(Al trámite 3)

Observaciones de Canadá, Nueva Zelanda, Polonia y la Comisión Europea en respuesta a la carta circular CL 2002/30-MMP, parte B

CANADÁ

Alinorm 03/11, Apéndice VIII

Anteproyecto de Norma para [la Leche Condensada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]

Canadá no apoya los nombres propuestos para este producto. En base a la descripción del producto en la Sección 2, pensamos que el producto no está elaborado con leche condensada desnatada sino que está hecho con una mezcla de leche desnatada y grasa vegetal que a su vez está condensada y edulcorada. Por lo tanto, Canadá apoyaría los nombres comunes que se dan a continuación, por orden de preferencia:

- Mezcla de Leche Condensada (Desnatada/Descremada) con Grasa Vegetal; o
- Leche Condensada (Desnatada/Descremada) con Grasa Vegetal.

El término (Desnatada/Descremada) se coloca entre paréntesis porque no queda claro que el producto final se elabora siempre usando un producto desnatado, ya que la descripción dice que el contenido de materia grasa de la leche puede reemplazarse total o parcialmente con un producto de grasa vegetal.

Alinorm 03/11, Apéndice IX

Anteproyecto de Norma para [la Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]

Canadá no apoya los nombres propuestos por los mismos motivos detallados más arriba. Por lo tanto, Canadá apoyaría los nombres comunes que se dan a continuación, por orden de preferencia, con el fin de reemplazar los propuestos.

- Mezcla de Leche Evaporada (Desnatada/Descremada) con Grasa Vegetal; o
- Leche Evaporada (Desnatada/Descremada) con Grasa Vegetal.

POLONIAAnteproyecto de Norma para [la Leche Condensada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal] (ALINORM 03/, Apéndice VIII)*Ámbito y 7.1 (Denominación del Alimento)*

Consideramos que los nombres propuestos para los productos en los cuales los componentes lácteos se substituyen por componentes no lácteos contradicen los principios generales de Norma 206-1999 – *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros*. Opinamos que no debe permitirse el uso de términos lecheros para productos que no sean tradicionales. Por lo tanto proponemos no utilizar la palabra “leche” con el único objeto de diferenciar los productos arriba mencionados de los productos tradicionales. En el caso de la mantquilla (manteca), se respetaron los nombres tradicionales sin necesidad de modificar el principio general (por ejemplo, mezcla, mezcla para untar).

3.3 Composición

Proponemos un mínimo total de grasa del 7% (m/m).

4. Aditivos Alimentarios

De acuerdo con la legislación nacional basada en la legislación de la Unión Europea, no está permitido usar los siguientes aditivos alimentarios en la leche condensada:

E 333 – Citratos de calcio;

E 170 – Carbonatos de calcio;

E 508 – Cloruro de potasio.

Además, proponemos limitar el contenido de fosfatos (E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452) en la leche condensada de la manera siguiente:

El límite máximo de las sustancias arriba mencionadas es de 1g/kg para la leche condensada con un contenido de elementos sólidos inferior al 28%.

En el caso de que el contenido de elementos sólidos exceda el 28%, la concentración de fosfatos no debería exceder 1,5g/kg.

5.1 Metales pesados

Proponemos establecer los siguientes límites para los metales pesados:

Pb- que no exceda 0,10 mg/kg;

Cd – que no exceda 0,02 mg/kg

Hg – que no exceda 0,01 mg/kg;

As – que no exceda 0,20 mg/kg.

7. 2 Declaración de contenido de grasa

Proponemos eliminar los corchetes en el último párrafo ya que opinamos que es necesario retener la última oración.

Anteproyecto de Norma para [la Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa vegetal/Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal] (ALINORM 03/11, Apéndice IX)*Ámbito y 7.1 (Denominación del Alimento)*

Consideramos que los nombres propuestos para los productos en los cuales los componentes lácteos se substituyen por componentes no lácteos contradicen los principios generales de Norma 206-1999 – *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros*. Opinamos que no debe permitirse el uso de términos lecheros para productos que no sean tradicionales. Por lo tanto proponemos no utilizar la palabra “leche” con el único objeto de diferenciar los productos arriba mencionados de los productos tradicionales. En el caso de la mantquilla (manteca), se respetaron los nombres tradicionales sin necesidad de modificar el principio general (por ejemplo, mezcla, mezcla para untar).

3.3 Composición

Proponemos un mínimo de contenido total de grasa del 6% (m/m) y un mínimo del 20% (m/m) para sólidos magros en la leche.

5.1 Metales pesados

Proponemos los siguientes límites para los metales pesados:

Pb- que no exceda 0,10 mg/kg;

Cd – que no exceda 0,02 mg/kg

Hg – que no exceda 0,01 mg/kg;

As – que no exceda 0,20 mg/kg.

7. 2 Declaración de contenido de grasa

Proponemos eliminar los corchetes en el último párrafo ya que opinamos que es necesario retener la última oración.

Anteproyecto de Norma para [la Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal] (ALINORM 03/11, Apéndice X

Ámbito y 7.1 (Denominación del Alimento)

Consideramos que los nombres propuestos para los productos en los cuales los componentes lácteos se substituyen por componentes no lácteos contradicen los principios generales de Norma 206-1999 – *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros*. Opinamos que no debe permitirse el uso de términos lecheros para productos que no sean tradicionales. Por lo tanto proponemos no utilizar la palabra “leche” con el único objeto de diferenciar los productos arriba mencionados de los productos tradicionales. En el caso de la mantquilla (manteca), se respetaron los nombres tradicionales sin necesidad de modificar el principio general (por ejemplo, mezcla, mezcla para untar).

4. Aditivos Alimentarios

De acuerdo con la legislación polaca, el contenido de fosfatos utilizados como reguladores de la acidez (E 339, E 340, E 450, E 451, E 452) y como agentes antiaglomerantes (E 341 (iii), E 343 (iii)) en la leche en polvo y leche en polvo desnatada (descremada), se limita a 2,5 g/kg.

Además, proponemos que se prohíba el uso de las sustancias siguientes:

- Cloruro de potasio (E 508) en la leche en polvo y en la leche en polvo desnatada;
- E 319 (TBHQ) en todos los productos.

5.1 Metales pesados

Proponemos los siguientes límites para los metales pesados:

Pb- que no exceda 0,10 mg/kg;

Cd – que no exceda 0,02 mg/kg

Hg – que no exceda 0,01 mg/kg;

As – que no exceda 0,20 mg/kg.

COMISIÓN EUROPEA

Observación general:

La CE no puede aceptar las propuestas de denominación de productos para productos en los que la materia grasa de la leche se sustituye por grasas vegetales. Estas denominaciones contravienen la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (Norma del Codex 206-1999). Nos referimos en concreto a las secciones 4.6.3 y 4.6.4. de dicha Norma, en donde se afirma que: “ ... si el producto final está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no podrán utilizarse términos lecheros”. Por el momento, estas denominaciones figuran todavía entre corchetes. Los títulos y las secciones “Denominación del alimento” (7.1) de las correspondientes Normas tienen que ser modificados.

1. Anteproyecto de Norma para [Leche Condensada Edulcorada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada Edulcorada con Grasa Vegetal] (ALINORM 03/11, Apéndice VIII).

Descripción: El proceso de recombinación que se describe debería modificarse para incluir la adición de la grasa vegetal.

2. Anteproyecto de Norma para [Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal] (ALINORM 03/11, Apéndice IX).

Descripción: El proceso de recombinación que se describe debería modificarse para incluir la adición de la grasa vegetal.

Observación general: Habida cuenta de que los productos que se describen en el apéndice VIII son fundamentalmente versiones edulcoradas de los del apéndice IX, tal vez los dos Anteproyectos de Norma deberían combinarse en uno sólo.

3. Anteproyecto de Norma para [Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal] (ALINORM 03/11, Apéndice X).

Teniendo en consideración los ingredientes admisibles y el carácter del proceso de elaboración, es decir, la mezcla de extractos secos evaporados de la leche con grasas vegetales y posteriormente la eliminación de agua de la mezcla resultante, tal vez fuera más apropiado el siguiente nombre para el Proyecto de Norma: “Anteproyecto de Norma para [Mezcla en Polvo de Extractos Secos Lácteos y Grasas Vegetales] ”.

En consecuencia, las secciones Ámbito y Descripción también necesitarían una enmienda para reflejar el cambio de denominación de la Norma.

Observación general: Debería ampliarse la sección Ámbito para incluir productos edulcorados.