

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 (p) del Programa

CX/MMP 06/7/7-Add. 1
Marzo de 2006

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

Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelandia, 27 de marzo - 1º de abril de 2006

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

Observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Nueva Zelandia, Venezuela, y Lituania

Observaciones Generales

AUSTRALIA

Australia se complace en presentar las siguientes observaciones con respecto a CX/MMP 06/7/7 (Oct 2005) "Anteproyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar" y desea felicitar a la Comunidad Europea por sus esfuerzos al encabezar este proyecto.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia ha participado en el Grupo de Trabajo que elaboró esta propuesta, y desea expresar su agradecimiento a la Comunidad Europea, ya que su liderazgo ha posibilitado el progreso significativo logrado por el Grupo de Trabajo.

Sección 1. Ámbito

AUSTRALIA

Australia sugiere suprimir la palabra "principalmente" de la primera oración, y dejar sólo "... para untar destinados a un consumo directo como tales..." ... ya que el significado de la palabra "principalmente" es redundante.

Australia sugiere suprimir la segunda oración de esta sección ("No se incluyen... productos...") ya que agrega una prescripción innecesaria a la norma.

Sección 2. Descripción

Sección 2.1. Productos Lácteos para Untar

AUSTRALIA

Suprimir el encabezamiento "2. 1. Productos Lácteos para Untar".

Las palabras "principalmente del tipo agua en leche" no son necesarias y pueden omitirse.

Sección 2.2 Grasa Láctea

AUSTRALIA

La Sección 2.2. Grasa Láctea debería suprimirse en todas las instancias, ya que esta terminología (1) no se utiliza en otras normas MMP, (2) no agrega valor (ni nueva información) a la norma y por consiguiente no es necesaria. (Nota del Traductor: No se aplica a la versión en idioma español).

CANADA

Canadá recomienda se suprima la segunda oración; este concepto ya aparece en la Sección 6. Higiene

NUEVA ZELANDIA

La primera oración se presta a confusiones ya que equipara la grasa láctea, que es la sustancia presente en los productos lácteos para untar, con la grasa de la leche, la norma del producto. Nueva Zelandia considera que la grasa de la leche deberá definirse adecuadamente con el método de análisis para la grasa de la leche, que cremos se asociará con la norma. Por lo tanto, la primera oración debería suprimirse.

La segunda oración es redundante, ya que los requisitos higiénicos para la leche están incluidos en la referencia a los códigos de práctica en la sección 6. 1, que incluye el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos. Por lo tanto, la segunda oración debería suprimirse.

Sección 3. Composición Esencial y Factores de Calidad

Sección 3.2 Ingredientes Permitidos

ARGENTINA

Argentina sugiere eliminar las vitaminas de la lista de ingredientes permitidos, ya que se entiende que se incluyen como consecuencia de haber utilizado el estándar de grasas y mezclas para untar como punto de partida para la elaboración de esta norma, y siguiendo el mismo criterio, también deberían incluirse los minerales y otros nutrientes.

En el caso de los azúcares, Argentina opina que debería eliminarse el texto entre paréntesis y listar la inulina y las maltodextrinas separadamente, para mayor claridad tal cual fuera propuesto en el Anteproyecto redactado por la Comisión Europea (13/10/2003).

CANADA

Canadá sugiere que la segunda viñeta, que hace referencia a las vitaminas, se reemplace con la siguiente:

“Cuando se permita con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales para Alimentos (CAC/GL 09-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los países individuales, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.”

Esta declaración amplía los ingredientes permitidos para que incluyan nutrientes minerales, y es coherente con la terminología propuesta para los tres proyectos de norma para los productos lácteos mezclados y la grasa vegetal.

Canadá recomienda se suprima la última viñeta de esta sección relacionada con la Norma General para el Uso de Términos Lecheros ya que no tiene relación con los ingredientes permitidos y es redundante.

LITUANIA

Les informamos que Lituania desea hacer las siguientes observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para Productos Lácteos para Untar:

La variedad de azúcares que se utilizan en la actualidad para la fabricación de alimentos es mayor que la que se propone en el Proyecto de Norma. Por lo tanto, Lituania propone agregar la lactulosa y la oligofruktosa a la lista de los azúcares permitidos en la Sección 3. 2, Ingredientes Permitidos

La lista de azúcares debería decir lo siguiente:

[- azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante), en especial la inulina, la lactulosa, la oligofructosa y las maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación [BPF]);]

NUEVA ZELANDIA

El último inciso, que se refiere a las modificaciones de composición, estaría mejor ubicado en la Sección 3.13, Composición.

Sección 4. Aditivos Alimentarios

NUEVA ZELANDIA

Sugerimos se revise la lista para asegurar que estén tecnológicamente justificados y sean inocuos para su uso en los productos lácteos para untar.

VENEZUELA

Venezuela tiene una interrogante con relación a la confusión que se podría presentar entre este producto y el producto alimenticio mantequilla. En el caso de que se desarrolle una mantequilla Ligera con 41 % de grasa, al producto que denominación se le dará:

Mantequilla ligera o producto lácteo para untar ligero?.

Lugar del Texto:	Venezuela sugiere:	
Página 3 Sección 4 Aditivos alimentarios	Se recomienda un valor único de conservante de 1000 mg/kg, tal y como se establece en la norma general de queso Codex Stan 6.	
LUGAR DEL TEXTO	DONDE DICE:	DEBE DECIR:
Página 4 Sección 4 Aditivos alimentarios	Se recomienda incluir los nombres de los aditivos 310, 319 y 389	Los nombres de los aditivos son: 310 Galato de propilo, 19 Terbutilhidroquinona, 389 Tiodipropionato de dilaurilo
Lugar del Texto:	Venezuela sugiere:	
Página 4 Sección 4 Aditivos alimentarios	No estamos de acuerdo en incluir Potenciadores de sabor en este producto, por considerarse que no se requiere en la elaboración del mismo.	

Colorantes

ARGENTINA

Argentina sugiere limitar el uso de la Cúrcuma (INS 100i) ya que posee IDA asignada, su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

Argentina sugiere mantener el límite de 10 mg/kg para el Annato (INS 160b).

CANADA

INS 100 (i), Cúrcuma; INS 100 (ii), Curcumina; e INS 160(a), β-Caroteno

En vista de la evaluación realizada por JECFA la cúrcuma y el Beta-Caroteno, Canadá recomienda la elaboración de un NM (nivel máximo) para dichos colorantes, en lugar de “limitado por las BPF”.

JECFA asignó una cifra (0-3 mg/kg p.c.) IDA para la cúrcuma (sinónimo del amarillo de curcumina) y por lo tanto las disposiciones para dichos aditivos deberían ser finitas en lugar de BPF).

La misma observación se aplica al INS 160 a (i), Beta-caroteno. Dicho colorante tiene un IDA numérico asignado por JECFA (Grupo IDA para el beta-caroteno sintético y beta-caroteno a partir de *Blakeslea trispora* = 0-5 mg/kg p.c./día). Por lo tanto, el nivel propuesto para el uso también debería ser finito en lugar de ser un nivel designado como coherente con las "Buenas Prácticas de Fabricación" (BPF).

Emulsionantes

CANADA

INS 472 (d), Ésteres Tartáricos de los Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos

En vista de la evaluación realizada por JECFA y de la cantidad relativamente grande de aditivos alimentarios propuestos que contienen ácido tartárico, la opinión de Canadá es que el Comité debería estimar la ingesta total de tartratos en el uso de todos dichos aditivos en este producto alimenticio para determinar si el contacto agregado se mantiene dentro del límite máximo de 30 mg/kg p.c./día recomendado por JECFA.

Este aditivo aparece listado con un nivel BPF, mientras que INS 472 (e), Ésteres Mono- y Diacetiltartáricos de los Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos, tiene un nivel finito de uso. Ello es coherente con el hecho de que el IDA es "No Limitado" (NL) para el grupo de Ésteres Acéticos, Cítricos, Lácticos y Tartáricos del Glicerol, mientras que el mismo es numérico para INS 472 (e), Ésteres Mono- y Diacetiltartáricos de los Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos.

No obstante, JECFA ha establecido una ingesta diaria máxima para el ácido tartárico en los aditivos alimentarios de 0-30 mg/kg p.c. Varios aditivos alimentarios propuestos en el grupo funcional de los **reguladores de la acidez** también contienen ácido tartárico. Ellos son: INS 334, Ácido Tartárico; INS 335 (i), Citrato Monosódico; INS 335 (ii), Citrato Disódico; INS 336, Tartrato de Potasio; INS 337, Tartrato de Sodio. El uso de este grupo de aditivos se permitiría hasta 5 g/kg, solos o en combinación.

Estabilizadores/Espesantes y Reguladores de la Acidez

CANADA

INS 338, Ácido Fosfórico; INS 339, Fosfatos de Sodio; INS 340, Fosfatos de Potasio; INS 341 Fosfatos de Calcio; e INS 450 (i), Difosfato Disódico

La disposición finita asignada (2 g/kg solos o en combinación con otros fosfatos) se expresa como sustancias anhidras designadas, mientras que JECFA asignó una ingesta diaria máxima tolerable (IDMT) para el grupo de los fosfatos basada en la ingesta de fósforo de todas las procedencias. Sería más exacto expresar cantidades "permisibles" de fosfato basadas en el fósforo. Las disposiciones referentes a los fosfatos en la NGAA están basadas en niveles de fósforo.

Antioxidantes

ARGENTINA

En la nota al pie de la columna respectiva se hace referencia a tres aditivos (INS 310, 319 y 389) los cuales no se encuentran listados.

CANADA

INS 304, Palmitato de Ascorbilo; INS 305, Estearato de Ascorbilo; INS 306, Extracto Rico en Tocoferoles e INS 307, Alfa-tocoferol

La disposición para los dos primeros aditivos debería calificarse como "solo o en combinación". La misma observación se aplica a los dos últimos.

INS 308, Gama-tocoferol Sintético; INS 309, Delta-tocoferol Sintético; INS 311, Galato de Octilo e INS 312, Galato de Dodecilo

Todos esos aditivos deberían retirarse de la lista porque JECFA no los evaluó y no hay especificaciones disponibles para los mismos. JECFA no asignó IDAs a estos antioxidantes debido a falta de datos referentes a la inocuidad.

INS 320, Butilhidroxianisol (BHA) e INS 321, Butilhidroxitoluol (BHT)

Las disposiciones para estos antioxidantes deberían incluir notas que las acompañen, similares a las notas para esos aditivos en la NGAA (Notas, CAC/STAN 192-1995, Rev. 6 (2005)- Tabla Uno). En especial, la Nota 130 específica “Solo o en combinación: BHA, INS 320; BHT, INS 321; y el galato de propilo INS 310...” y la Nota 15 específica “en base a grasa o aceite.” Ambas notas deberían ser mencionadas en esta norma con las disposiciones para BHA y BHT.

Nota de la Tabla de la Sección 4, según las listas de antioxidantes**CANADA**

La Nota que sigue a las listas de antioxidantes debería suprimirse. No es apropiado permitir “toda combinación de galatos” ya que JECFA asignó una IDA sólo al Galato de Propilo, INS 310. Sólo este antioxidante aparece listado en la tabla 1 de la NGAA como antioxidante aprobado en categorías alimentarias especificadas. Se debería reemplazar la Nota actual con el contenido de las Notas 15 y 130 de la NGAA.

Asimismo, en la segunda parte de la Nota, INS 310, 319 y 389 aparecen listados como correspondientes al galato de propilo, ter-butilhidroquinona, (TBHQ), y tioldipropionato de dilaurilo, respectivamente. Ninguno de estos compuestos aparece identificado en la Sección 4 de la norma según está redactada en la actualidad.

Sección 7. EtiquetadoSección 7.1 Denominación del producto**VENEZUELA**

Venezuela tiene una interrogante con relación a la confusión que se podría presentar entre este producto y el producto alimenticio mantequilla. En el caso de que se desarrolle una mantequilla Ligera con 41 % de grasa, al producto que denominación se le dará:

Mantequilla ligera o producto lácteo para untar ligero?.

LUGAR DEL TEXTO	DONDE DICE:	DEBE DECIR:
Página 6 Sección 7.1 Denominación del producto	Apartado 7.1.3 (Ejemplos, mantequilla con tres cuartos de grasa o mantequilla con la mitad de grasa) No se esta de acuerdo con incluir el término de mantequilla, ya que este producto tiene su norma y esto causaría confusión al consumidor.	Apartado 7.1.3 (Ejemplos, Producto lácteo para untar con tres cuartos de grasa ó producto lácteo para untar con la mitad de grasa).
Lugar del Texto:	Venezuela sugiere:	
Página 6 Sección 7.1 Denominación del producto	En el apartado 7.1.2, no se debería incluir los contenidos de grasa para denominar un producto “ligero” o “bajo en grasa”, ya que en algunos países como el nuestro existen normas sobre Etiquetado Nutricional donde se establecen los criterios de un producto ligero o bajo en grasa y este apartado puede crear confusión.	

Sección 7.1.1**CANADA**

Canadá recomienda se suprima la denominación "Producto Lácteo para Untar", ya que no describe suficientemente bien el alimento. La denominación del alimento debería ser "Producto de Grasa Láctea para Untar". (Nota del Traductor: No se aplica a la versión en idioma español).

Sección 7.1.2

AUSTRALIA

En lugar del texto actual, Australia sugiere lo siguiente:

"Los productos lácteos para untar con bajo contenido de grasa pueden etiquetarse como "contenido reducido de grasa" o " bajo en grasa" según las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales"

CANADA

Canadá no apoya esta sección porque no se pueden establecer criterios absolutos para estos productos que difieran de las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales" (CAC/GL 23-1997), específicamente para declaraciones comparativas y declaraciones de bajo contenido de grasa. De requerirse directrices para reemplazar 7.1.2, Canadá sugiere lo siguiente: "Se pueden presentar peticiones para productos lácteos con contenido reducido de grasa para untar o productos lácteos con bajo contenido de grasa para untar con arreglo a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 23-1997)"

Sección 7.1.3

AUSTRALIA

Australia no apoya la introducción de ninguna categoría innecesaria de producto y por lo tanto sugiere se supriman las palabras "(por ejemplo, mantequilla con tres cuartos de grasa o mantequilla con la mitad de grasa)" al final de esta sección.

CANADA

Canadá cuestiona si corresponde colocar este concepto en esta norma. Parece que este concepto es más amplio que la "Denominación del Alimento". Si se acuerda continuar con la elaboración de denominaciones alternativas a los productos lácteos para untar, utilizando el término "mantequilla", Canadá recomienda que haya factores esenciales de composición y calidad para dichos productos en las secciones 3 y 4, en forma similar a lo que se hizo con la norma para la Leche Fermentada.

Sección 8. Métodos de muestreo y análisis

CANADA

Canadá cree que en esta Sección se deben reflejar métodos para validar la composición de los productos lácteos para untar. Se podrían tomar ejemplos de los Proyectos de Norma para Productos Grasos para Untar y Productos Mezclados para Untar" (Alinorm 05/28/17).