

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 2 del programa

CX/MMP 06/7/2

Febrero de 2006

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

Séptima reunión

Queenstown, Nueva Zelanda, 27 de marzo - 1 de abril de 2006

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX¹

PARTE 1. CUESTIONES PLATEADAS EN LA 27ª Y LA 28ª REUNIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

1.1 Ante-proyectos de normas y textos relacionados adoptados en los Trámite 5²

1. En su 27ª reunión la Comisión del Codex Alimentarius **adoptó en el trámite 5** y los adelantó al Trámite 6 los siguientes anteproyectos de normas, señalando que algunas partes de los textos, en particular las secciones relativas al ámbito de aplicación, la composición y el etiquetado requerían un trabajo ulterior.

- Ante proyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal;
- Ante proyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal en Polvo;
- Ante proyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal.

2. La Comisión **adoptó** los anteproyectos de normas revisadas para el Cheddar (C-1), para el Danbo (C-3) y para Quesos de Suero en el **Trámite 5 y los adelantó al Trámite 6** tal como se había propuesto.

1.2 Otros asuntos

Propuesta relativa a una nueva Norma para el Parmesano³

3. Las preguntas planteadas en la sexta reunión del Comité sobre Leche y Productos Lácteos (CCMMP) sobre una nueva norma para el queso parmesano, fueron consideradas por la 27ª y 28ª reunión de la Comisión. En el Apéndice I del presente documento se adjunta copia de los debates mantenidos en las dos reuniones .

4. La Comisión en su 27ª reunión tomó nota de la aclaración proporcionada por las Oficinas Jurídicas de la FAO y la OMS en respuesta a las dos preguntas planteadas en la sexta reunión del Comité sobre Leche y

¹ Este documento contiene solo información sobre cuestiones planteadas o remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius (Parte 1), el Comité Ejecutivo (parte 2) y otros Comités del Codex y Grupos Especiales (Parte 3) específicos a las actividades del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos. El Secretariado del Codex informará verbalmente sobre las cuestiones de género horizontal apropiadas para la discusión del Comité.

² ALINORM 04/27/41, párrs. 75-76 y Apéndice IV.

³ ALINORM 04/27/41, párrs. 146-150 y ALINORM 05/28/41, párrs. 167-176.

Productos Lácteos (CMMP). En vista de la falta de consenso, y considerando que la séptima reunión del CCMMP estaba programada en un principio para abril de 2006, la Comisión **convino** en aplazar hasta su 28º período de sesiones la decisión relativa a la elaboración de una Norma para el Parmesano.

5. La Comisión, en su 28ª reunión, mantuvo un extenso debate sobre este tema. Tras reconocer que no estaba en condiciones de llegar a una decisión sobre si se debía o no iniciar un nuevo trabajo relativo a la elaboración de una norma para el Parmesano, la Comisión **convino** en dejar la cuestión en suspenso para un posible examen futuro. Alentó a las partes interesadas en el tema a que siguieran manteniendo consultas oficiosas entre ellas para determinar si debía llegarse a una decisión al respecto y de qué manera. La Comisión observó que este asunto podría plantearse en un período de sesiones futuro en caso de que algún Miembro así lo deseara.

6. En respuesta a la pregunta del Presidente del CCMMP respecto de la situación del debate sobre este tema en el seno del Comité, se aclaró que el informe de la Comisión se sometería a la atención de dicho Comité y que, si bien la Comisión había decidido dejar la cuestión en suspenso y no proporcionar instrucciones específicas al CCMMP, nada impediría a los Miembros de la Comisión plantear el asunto en reuniones futuras del mencionado Comité.

Aclaración sobre la adopción de decisiones en un plazo limitado⁴

7. La Comisión **refrendó** la opinión, expresada por el Comité Ejecutivo en su 54ª reunión, de que por regla general debería mantenerse un marco temporal de cinco años, pero el proceso de elaboración de normas debía ser objeto de seguimiento caso por caso.

PARTE 2. CUESTIONES PLANTEADAS PARA LA 57ª REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO (Ginebra, Suiza, 6-9 de diciembre de 2005)⁵

8. El Comité Ejecutivo acordó proponer que la Comisión recomendase lo siguiente a los comités y grupos de acción del Codex:

- establecer prioridades en los trabajos cuando el programa del Comité contemple numerosos temas de trabajo;
- invitar a todos los Presidentes, o Estados anfitriones para los comités que hayan aplazado sus reuniones, a que presenten sus observaciones sobre los temas de trabajo que lleven siendo objeto de examen desde hace más de cinco años;
- informar al CCEXEC y a la Comisión del plazo para la terminación de todos los temas que se hayan aprobado como nuevos trabajos antes de 2004.

9. En espera de que la Comisión examinase dichas propuestas, el Comité **acordó** invitar a los comités del Codex a que aplicaran las tres propuestas mencionadas sin demora.

10. El Comité **está invitado** a informar a la 58ª reunión del Comité Ejecutivo sobre el plazo para la finalización de todos los temas que se hayan aprobado como nuevos trabajos antes de 2004.

PARTE 3. CUESTIONES REMETIDAS PARA OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN

3.1 Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (27ª reunión – Budapest, Hungría, 4-8 de abril de 2005)⁶

11. El Comité consideró las aclaraciones proporcionadas por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos⁷ y ratificó los siguientes métodos.

⁴ ALINORM 04/27/41, párr. 151

⁵ ALINORM 06/29/3, párrs. 63-65.

⁶ ALINORM 05/28/23, párr. 75-80 y Apéndice III.

⁷ CX/MAS 04/27/7-Add. 2.

Leches Fermentadas

Ácido Láctico

12. Después de un intercambio de opiniones, el Comité **acordó ratificar** los métodos ISO e IDF para el ácido láctico (acidez total expresada como ácido láctico).

Cultivos iniciales

13. El Comité tomó nota de que no se había realizado ningún estudio de colaboración y **ratificó** el Método IDF como Tipo IV.

Streptococcus y Lactobacillus en el Yogurt

14. El Comité hizo notar que en 1978 se había realizado un estudio inter-laboratorios muy completo para los métodos IDF 117B: 1997 y ISO 7889, aunque los resultados del cálculo de las cifras de precisión ya no están más a disposición y **ratificó** el método ISO/IDF como se propone en CRD 1 como método Tipo I porque las cifras para el límite de repetibilidad estaban disponibles. El Comité igualmente ratificó el método ISO 9232/IDF 146:2003 como método de Tipo I, con aclaraciones adicionales sobre el principio de los métodos cubiertos por esta referencia.

Quesos Individuales

Materia Seca (sólidos totales)

15. El Comité **ratificó** los métodos ISO e IDF como Tipo I y eliminó el método AOAC, con el entendimiento que el CCMMP tendría la oportunidad de discutir más esta cuestión en su próxima sesión y ofrecer aclaraciones adicionales.

16. El estado de tramitación de la ratificación de los métodos de análisis y toma de muestras figura en el Apéndice II.

17. Se considerarán las cuestiones remitidas para la 27ª Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras bajo el tema 8 (a).

3.2 Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (37ª reunión, La Haya, Países Bajos, 25-29 de abril de 2005)⁸

18. El Comité examinó las propuestas de ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de los Anteproyectos de Normas para una Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada y Grasa Vegetal, para una Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo, y los Anteproyectos de Normas revisadas para el Queso Cheddar, el Queso Danbo y los Quesos de Suero, presentados por la 6ª reunión del CCMMP. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA de devolver al CCMMP la mayoría de las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios para examinarlas y aclararlas más a fondo. El Comité acordó también pedir al CCMMP que aclarase el empleo de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de buenas prácticas de fabricación (BPF), en los Anteproyectos de Normas revisadas para los Quesos Cheddar y Danbo.

19. Reconociendo que el JECFA había evaluado las oleorresinas de pimentón (SIN 160 c) únicamente como especia y no como color, el Comité convino en recomendar al CCMMP que suprimiera las oleorresinas de pimentón de la lista de aditivos alimentarios en los Anteproyectos de Normas para los Quesos Cheddar y Danbo.

20. El estado de tramitación de la ratificación de las dosis máximas para aditivos alimentarios figura en el Apéndice III.

21. Se considerarán las cuestiones remitidas para la 37ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos bajo los temas 3 (a), (b), (c), (d), (f) y (g).

⁸ ALINORM 05/28/12, párrs. 44–45 y Apéndice V (páginas 69–74).

3.3 Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (33ª reunión, Kota Kinabalu, Malasia, 9 – 13 de Mayo de 2005)⁹

Proyecto de Norma para una Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal

Proyecto de Norma para una Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo

Proyecto de Norma para una Mezcla de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal

22. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado tal como se proponen en los tres proyectos de norma, y solicitó al CCMMP considerar si el segundo párrafo de la sección 7.2 requiere mayor clarificación o enmienda, entendiéndose que cualquier enmienda se referiría nuevamente al CCFL para ser ratificada.

Proyecto Revisado de Norma para Cheddar

Proyecto Revisado de Norma para el Danbo

23. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la declaración obligatoria del país de origen en los proyectos de norma no era consistente con la Norma General y propusieron remplazar el presente texto de la sección 7.2 con el texto de la sección 4.5 de la Norma General. Otras delegaciones indicaron que la declaración de país de origen debería retenerse pues es requerida por todas las normas individuales para quesos con el propósito de proveer informaciones claras a los consumidores. El Comité **solicitó** al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos que reconsidere la sección 7.2, y en particular que clarifique las disposiciones sobre el etiquetado obligatorio de país de origen.

24. El Comité ratificó todas las otras disposiciones de etiquetado en ambos Proyectos de Norma.

Proyecto Revisado de Norma para los Quesos de Suero

25. Comité **ratificó** las disposiciones de etiquetado tal como las propusiera el CCMMP.

26. Se considerarán las cuestiones remitidas para la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos bajo los temas 3 (a), (b), (c), (d), (f) y (g).

3.4 Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (27ª Reunión, Bonn, Alemania, 21-25 de Noviembre de 2005)¹⁰

Factor de conversión para proteínas

27. Algunas delegaciones expresaron su preocupación a propósito del factor de conversión de nitrógeno de 6,25 que se aplicaba para el cálculo del contenido proteínico. La delegación de Alemania informó al Comité de que ésta cuestión se había debatido extensamente en el Grupo de Trabajo. Se había propuesto que se utilizara el factor de conversión de nitrógeno de 6,25 si se proporcionaba la justificación científica. La Secretaría aclaró que el cálculo del factor de conversión de nitrógeno era una disposición específica de la Norma para Preparados para Lactantes y no debía considerarse como una recomendación de extender este tipo de cálculo a otras normas. La delegación de Nueva Zelanda pidió asimismo que los comités del Codex competentes, en particular el CCMMP, fueran informados de la decisión relativa al factor de conversión de nitrógeno aplicable a la Norma para Preparados para Lactantes. Los observadores de la FIL y la EDA indicaron que existían varias publicaciones científicas que recomendaban un factor de conversión de las proteínas de 6,38 para el contenido total de proteínas lácteas (es decir el documento Estudios FAO: Alimentación y Nutrición 77/2003), por lo que respaldaron la inclusión de ese factor.

⁹ ALINORM 05/28/22, párrs. 14–22.

¹⁰ ALINORM 06/29/26, párrs. 80–82.

28. El Comité tomó nota de la aclaración del observador de la ESPGHAN de que diferentes proteínas alimentarias contenían distintas cantidades de nitrógeno, pero que la FAO/OMS aplicaban un factor de 6,25 en todos sus informes sobre requisitos y calidad de las proteínas. El observador indicó que las proteínas derivadas de la leche de vaca que se utilizaban en los actuales preparados para lactantes solían modificarse con factores de conversión más bajos que las caseínas y que las variaciones de contenidos de nitrógeno no proteínico en los preparados para lactantes dependiendo de los métodos de producción determinaban marcadas modificaciones del factor de conversión de nitrógeno, por lo que resultaba injustificado el uso del factor de conversión de nitrógeno de 6,38 para todas las fuentes proteínicas derivadas de la leche en los preparados para lactantes.

APÉNDICE I**27ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Ginebra, Suiza, 28 de Junio – 3 de Julio de 2004)*****Propuesta relativa a una nueva Norma para el Parmesano***¹¹

146. La Comisión tomó nota de la aclaración proporcionada por las Oficinas Jurídicas de la FAO y la OMS en respuesta a las dos preguntas planteadas en la sexta reunión del Comité sobre Leche y Productos Lácteos (CMMP). Tuvo en cuenta el asesoramiento jurídico proporcionado en el documento LIM.15¹². Asimismo se observó que también se había consultado a la Secretaría del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) en lo relativo a la protección de los derechos de propiedad intelectual.¹³

147. Las opiniones de las delegaciones que hicieron uso de la palabra estaban divididas entre favorables y contrarias a la elaboración de una nueva Norma para el Queso Parmesano.

148. Los argumentos esgrimidos por las delegaciones que se oponían a dicha elaboración se relacionaban, entre otras cosas, con: la protección de las indicaciones geográficas y la denominación de origen de los productos agrícolas y alimenticios en virtud de la legislación de la CE; el carácter no genérico del nombre del producto; el riesgo de inducir a error a los consumidores; la necesidad de que los trabajos del Codex se llevaran a cabo por consenso; el Objetivo 3 del Marco Estratégico del Codex para 2003-2007 “Promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación”; la necesidad de proteger la cultura tradicional y local, incluidos los productos regionales o de ciertas zonas geográficas; la necesidad de otorgar prioridad a los trabajos relacionados con la protección del consumidor, en vista de las limitaciones del presupuesto del Codex; la necesidad de dar la prioridad a normas transversales que abarcaran distintos productos; la labor en curso en la Organización Mundial del Comercio (OMC) en relación con las indicaciones geográficas. Algunas delegaciones propusieron que, como solución intermedia, se examinara la posibilidad de revisar la Norma Internacional para el Queso Extraduro para Rallar (CODEX STAN C35-1978).

149. Las delegaciones que estaban a favor de la nueva norma esgrimieron, entre otros, los siguientes argumentos: la importancia de que el trabajo del Codex se basara en reglas concertadas; el hecho de que la propuesta de elaborar una Norma para el Parmesano se ajustaba tanto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex como a los criterios del CCMMP para la revisión de normas; el carácter genérico del nombre del producto en cuestión; la práctica internacional en virtud de la cual muchos productos con denominación de origen eran regulados por normas reconocidas a nivel internacional; el carácter territorial de los derechos de propiedad intelectual, que hacía que las disposiciones de la CE no fueran vinculantes para países terceros; el hecho de que el Codex no tuviera mandato en relación con cuestiones de propiedad intelectual; la afirmación de que el etiquetado era suficiente para que los consumidores pudieran elegir con fundamento; la necesidad de que la legislación nacional/regional no tuviera prelación sobre el trabajo del Codex, y el hecho de que desde el punto de vista jurídico no existían impedimentos para elaborar la Norma.

¹¹ ALINORM 04/27/41, párrs. 146-150 y Apéndice X.

¹² De acuerdo con esta opinión jurídica, el hecho de que el Parmigiano-Reggiano esté registrado como una denominación de origen protegida por la Comunidad Europea no impediría que una mayoría de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius decida elaborar una norma del Codex para el queso Parmesano si se cumplen los criterios correspondientes para su aceptación como nuevo trabajo, y no existen requisitos que indiquen qué aspectos de la protección de la propiedad intelectual como marcas de fábrica, marcas de certificación, indicaciones geográficas o denominaciones de origen protegidas deban considerarse como criterio que el Codex ha de tomar en cuenta para adoptar una decisión sobre la aceptación de nuevos trabajos o la adopción de normas (LIM. 15, párrs 13 y 19).

¹³ LIM. 15, párr. 17.

150. La mayoría de los delegados que hicieron uso de la palabra estaba en contra de la elaboración de una nueva norma, pero un número considerable de delegaciones se declararon a favor de la misma. En vista de la falta de consenso, y considerando que la séptima reunión del CCMMP estaba programada en un principio para abril de 2006, la Comisión **convino** en aplazar hasta su 28º período de sesiones la decisión relativa a la elaboración de una Norma para el Parmesano. Se acordó adjuntar como Apéndice al informe del período de sesiones (Apéndice X del presente informe) el documento CAC/27 LIM 15 “Opinión de las Oficinas Jurídicas de la FAO y la OMS”, a fin de que todos los Miembros de la Comisión pudieran examinarlo a fondo, puesto que se había distribuido con retraso y únicamente en inglés.

**OPINIÓN DE LAS OFICINAS JURÍDICAS DE LA FAO Y LA OMS SOBRE
LOS ASPECTOS LEGALES RELACIONADOS CON LAS CUESTIONES PLANTEADAS POR EL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS¹⁴**

INTRODUCCIÓN

1. En su sexta reunión, celebrada en Auckland (Nueva Zelanda) del 26 al 30 de abril de 2004, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) examinó la posibilidad de elaborar una nueva norma individual relativa al parmesano, pero no consiguió llegar a un acuerdo sobre la conveniencia de proceder con este trabajo. El Comité acordó el texto siguiente con respecto a las preguntas específicas que debían formularse a la Comisión del Codex Alimentarius:

La mayoría de los miembros del CCMMP presentes en la sexta reunión son de la opinión de que el nombre “parmesano” es y ha sido genérico durante cierto tiempo. Por otra parte, la denominación “parmigiano-reggiano” está registrada oficialmente como una denominación de origen protegida por la Comunidad Europea (CE). La CE considera actualmente que hay una “relación indisoluble” entre los términos “parmigiano-reggiano” y “parmesano”.

La referencia a la legislación de la CE está impidiendo que el CCMMP adopte una decisión sobre el establecimiento de una norma de alcance mundial para el queso parmesano. Por otra parte, la incapacidad de llegar a una decisión sobre este asunto está obstaculizando la labor del CCMMP sobre esta cuestión y podría tener importantes consecuencias horizontales para la labor de otros Comités del Codex.

Se formulan a la Comisión dos preguntas:

1. *¿En qué medida, en su caso, debería una denominación de origen protegida, reconocida en la legislación de la CE para un producto por lo demás considerado genérico por la mayoría de los miembros, ser la base para rechazar la elaboración de una norma del Codex cuando en opinión de la mayoría de los miembros presentes se cumplen los criterios vigentes para la aceptación de un nuevo trabajo?*
2. *¿Debería considerar el Codex criterios legítimos aspectos de la protección de la propiedad intelectual como por ejemplo las marcas comerciales, las marcas de certificación, las indicaciones geográficas o las denominaciones de origen protegido al adoptar una decisión sobre la aceptación de un nuevo trabajo o al aprobar normas?*

Si las respuestas a ambas preguntas son que esas cuestiones no son consideraciones legítimas para el CCMMP, ¿pedirá la Comisión del Codex Alimentarius que el CCMMP comience un nuevo trabajo sobre la promulgación de una norma para el queso parmesano?

2. Se pidió a las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS que comunicaran sus opiniones sobre los aspectos legales relacionados con las cuestiones planteadas.

¹⁴ ALINORM 04/27/41, Apéndice X

3. Antes de examinar las cuestiones planteadas, con objeto de situarlas en la perspectiva correcta, sería útil recordar las disposiciones pertinentes del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y los procedimientos que rigen la decisión de elaborar una norma, así como los exámenes de las cuestiones planteadas anteriormente realizados por la Comisión.

DISPOSICIONES PERTINENTES DEL MANDATO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y PROCEDIMIENTOS QUE RIGEN LA DECISIÓN DE ELABORAR UNA NORMA

4. Con arreglo a lo dispuesto en sus Estatutos, corresponde a la Comisión del Codex Alimentarius formular propuestas sobre todas las cuestiones relativas a la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:

- (a) proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos;
- (b) promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales;
- (c) determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas;
- (d) finalizar las normas elaboradas conforme a las disposiciones del párrafo c) anterior y, después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros organismos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible; y
- (e) modificar las normas publicadas, después de un examen apropiado a la luz de las novedades.

5. La Comisión del Codex Alimentarius ha establecido procedimientos para la elaboración de normas del Codex y otros textos afines, que se exponen en el Manual de Procedimiento. Con arreglo a dichos procedimientos, la Comisión, teniendo en cuenta los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”, decide que se elabore una norma mundial del Codex y también qué órgano auxiliar, o qué otro órgano, debe encargarse de este trabajo. De conformidad con dichos criterios, cuando un comité del Codex propone la elaboración de una norma de acuerdo con su mandato, debe examinar ante todo las prioridades establecidas por la Comisión en el Plan de Trabajo a Plazo Medio, cualquier proyecto estratégico pertinente que haya emprendido la Comisión, y la perspectiva de completar el trabajo en un plazo razonable. Deberá evaluar, asimismo, la propuesta respecto de los criterios aplicables a los productos que se exponen a continuación: protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas al consumidor;

- (a) volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países¹⁵;
- (b) diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional;
- (c) mercado internacional o regional potencial;
- (d) posibilidades de normalización del producto;
- (e) regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas;
- (f) número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados; y
- (g) trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo.

¹⁵ Léase como “protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

EXÁMENES DE LA CUESTIÓN ANTERIORMENTE REALIZADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

6. La cuestión de si la Comisión podía adoptar normas con respecto a productos protegidos por denominaciones geográficas fue objeto de amplios debates en los años sesenta y principios de los años setenta. En su noveno período de sesiones, celebrado en 1971, la Comisión, tras tomar nota de la complejidad de las cuestiones relacionadas con las “*denominaciones de origen*”, acordó que el Comité Ejecutivo considerara el asunto en su siguiente reunión, en la medida en que interesara a la labor de la Comisión, a la luz de la información de antecedentes que habría de proporcionar la Oficina Jurídica de la FAO.

7. La Oficina Jurídica de la FAO preparó una nota de información titulada “*Appellations d'origine*” (*denominaciones de origen*) y *normas alimentarias internacionales*. En el documento se examinaban los debates sobre la cuestión celebrados anteriormente por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares, los instrumentos internacionales relacionados con la protección de las “denominaciones de origen” y las disposiciones pertinentes del Codex Alimentarius. En el documento se indicaba que las disposiciones generales sobre la elaboración de normas no contenían reglas a ese respecto. Por una parte, *la simple elaboración y adopción de una norma sin tomar en consideración especial la protección reconocida en ciertos países en favor de una denominación determinada no puede en modo alguno alterar la ley de esos países ni exime a éstos de sus obligaciones internacionales. Si un gobierno considera que la aceptación de una norma sería incompatible con tales leyes u obligaciones internacionales, puede optar por declinar la aceptación de la norma (...)* Por otra parte, *los reglamentos por los que se rigen los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius no contienen ninguna disposición que permita a esos países impedir la elaboración y adopción de normas aplicables a las variedades de que se trata con los nombres que actualmente están protegidos en su territorio por la legislación nacional o en virtud de acuerdos bilaterales o multilaterales, como el Acuerdo de Lisboa y la Convención de Stresa*. En el documento se indicaba además que *la introducción de una cláusula especial por la que se permita a los países que acepten una norma mantener el status quo con respecto a la protección de ciertos nombres, no está ni prescrita ni excluida por ninguno de los reglamentos que regulan los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius*.

8. En su 10º período de sesiones, celebrado en 1974, la Comisión consideró la cuestión de la “denominación de origen” en relación con su trabajo en cierto detalle. La Comisión observó que la cuestión había sido examinada por el Comité Ejecutivo en su reunión de mayo de 1972 y que se trataba de una cuestión que se había planteado en el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos. La Comisión tomó nota de la recomendación del Comité Ejecutivo al respecto¹⁶. En particular, la Comisión convino con la opinión del

¹⁶ El Comité Ejecutivo consideró la cuestión sobre la base del documento preparado por la Oficina Jurídica de la FAO. El Comité Ejecutivo propuso una solución que permitiría *elaborar y adoptar una norma del Codex al tiempo que queden protegidos los intereses de los países que deseen mantener la protección de la “appellation d'origine”*. *Esto podría conseguirse mediante la utilización de una denominación alternativa (aparte de la “appellation d'origine”) y de una cláusula especial en virtud de la cual los países que acepten la norma podrán mantener el status quo con respecto a la protección de la “appellation d'origine”*. *Por medio de esta cláusula especial, los gobiernos podrían aceptar la norma para el producto en cuestión, con una declaración en virtud de la cual: 1. el nombre considerado como “appellation d'origine” se reservará a los productos preparados en la zona de origen de conformidad con los requisitos locales tradicionales, y 2. los productos correspondientes a la norma pero fabricados fuera de la zona tendrán que venderse en su territorio con un nombre alternativo. La inclusión en la norma misma de una cláusula de autorización y del nombre alternativo evitaría dudas y litigios respecto a la validez de las declaraciones que puedan hacer a ese efecto los países que acepten la norma. Permitiría asimismo que un posible país importador en cuyo territorio esté protegida la “appellation d'origine” mediante acuerdo multilateral o bilateral, aceptase la norma internacional de forma compatible con sus compromisos internacionales previos.*

Comité Ejecutivo de que no era esencial concordar una recomendación definitiva en ese momento, puesto que los aspectos más dudosos habían sido resueltos ya de forma práctica por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos y era posible que no volvieran a plantearse en un futuro inmediato. Posteriormente, en 1978, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos completó la labor en relación con la Norma Internacional para el Queso Extraduro para Rallar, que se aprobó como Codex STAN C-35-1978.

9. En su segunda reunión, en 1996, el CCMMP examinó una propuesta de Alemania de que se elaborara una nueva norma específica para el queso “parmesano” y pidió a Alemania que identificara los productos en cuestión y que preparara un documento con estadísticas comerciales y una justificación para la elaboración de la norma, a fin de que el Comité lo examinara en su siguiente reunión. Francia y la Federación Internacional de Lechería (FIL) se ofrecieron a colaborar con Alemania (ALINORM 97/11, párrafo 87). En su tercera reunión, celebrada en 1998, el Comité tomó nota de la petición de Italia de que se eliminara del programa provisional el examen de la elaboración de una norma del Codex relativa al “parmesano”, debido a que el parmesano (*parmigiano-reggiano*) era reconocido en todo el mundo. En vista de la decisión adoptada en la segunda reunión, el Comité decidió examinar su elaboración según estaba previsto en relación con el tema 11 del programa (ALINORM 99/11, párrafo 4). En la propuesta sobre esa cuestión (CX/MMP 98/11) se mencionaba, entre otras cosas, que parmesano era un nombre genérico y que no había una definición clara del producto a nivel internacional. Había un volumen considerable de comercio de queso con esa denominación. En el documento se hacía referencia a las dificultades existentes a fin de proporcionar datos estadísticos procedentes de fuentes oficiales sobre la producción y comercialización de parmesano, ya que en la mayoría de los países no se registraba como artículo separado, sino que estaba abarcado por títulos tales como “queso duro” o “queso rallado” o queso en general. Los datos proporcionados por la FIL indicaban que el queso parmesano se producía en 11 países y se consumía en 19, y que 6 países contaban con una norma legal. La producción ascendía al menos a 64 620 toneladas y las exportaciones ascendían a 11 577 toneladas.

10. Debido a la falta de tiempo, se aplazó el examen de la cuestión a la cuarta reunión del Comité, en 2000. En la cuarta reunión, la delegación de Portugal, hablando en nombre de los Estados miembros de la CE, y en vista de los debates en curso en la Comunidad sobre la cuestión de la denominación “parmesano”, indicó que era prematuro que el Comité adoptara una decisión por el momento. Varias delegaciones y el observador de la FIL declararon que, con arreglo a los criterios para la elaboración o revocación de normas individuales para los quesos y la información presentada en el documento CX/MMP 00/18, la elaboración de una norma relativa al “parmesano” estaría justificada. No obstante la opinión de varias delegaciones, el Comité acordó aplazar los debates sobre la posibilidad de elaborar una nueva norma específica para el queso “parmesano” hasta su siguiente reunión, en la que consideraría si debía o no procederse con este trabajo sobre la base del documento CX/MMP 00/18 y los borradores de la norma contenidos en el documento CX/MMP 00/18-Add.1 (ALINORM 01/11, párrafos 132 y 133).

11. En la quinta reunión del Comité, en 2002, la delegación de España, hablando en nombre de los Estados miembros de la CE presentes en la reunión, pidió que se aplazara la consideración de la elaboración de una norma, en vista de las negociaciones en curso en el marco de la Comunidad en relación con el uso del término “parmesano”. Asimismo se sugirió que podría revisarse la Norma del Codex para el Queso Extraduro para Rallar (Codex STAN C-35), con lo que se evitaría la cuestión del nombre. Otras delegaciones apoyaron resueltamente la elaboración de una norma del Codex relativa al queso parmesano y observaron que la información presentada y compilada en apoyo de la elaboración de una norma era más que suficiente para satisfacer los “Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos” aplicables a los productos, incluidos un volumen considerable de producción y comercio entre los países, la diversidad de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional, y un mercado potencial significativo. Asimismo se señaló que, al margen de las negociaciones en el marco de la Comunidad, una norma del Codex se aplicaría a los 165 Estados miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité no consiguió alcanzar una posición de consenso y por lo tanto pospuso la consideración de la posibilidad de elaborar un anteproyecto de norma del Codex relativa al parmesano hasta su siguiente reunión. La delegación de los Estados Unidos expresó su objeción a esta decisión (ALINORM 03/11, párrafos 124 a 126). En su sexta reunión, en 2004, el Comité formuló las dos preguntas antes citadas.

PRIMERA PREGUNTA: ¿EN QUÉ MEDIDA, EN SU CASO, DEBERÍA UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, RECONOCIDA EN LA LEGISLACIÓN DE LA CE PARA UN PRODUCTO POR LO DEMÁS CONSIDERADO GENÉRICO POR LA MAYORÍA DE LOS MIEMBROS, SER LA BASE PARA RECHAZAR LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA DEL CODEX CUANDO EN OPINIÓN DE LA MAYORÍA DE LOS MIEMBROS PRESENTES SE CUMPLEN LOS CRITERIOS VIGENTES PARA LA ACEPTACIÓN DE UN NUEVO TRABAJO?

12. En las disposiciones de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, las disposiciones relativas a la elaboración de normas del Codex y otros textos afines, y los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”, anteriormente mencionados (véanse los párrafos 4 y 5 *supra*) no figura ninguna cláusula en virtud de la cual, al decidir si debe prepararse o no una norma con arreglo al marco de referencia citado, la Comisión y sus órganos auxiliares deban estar limitados por la legislación nacional o la legislación conexas respecto de la protección de indicaciones geográficas adoptadas por sus miembros. Tal vez sea de interés recordar que la Oficina Jurídica de la FAO presentó las mismas opiniones sobre esta cuestión en 1972 (véase el párrafo 7 *supra*).

13. En consecuencia, el hecho de que el parmigiano-reggiano esté registrado como denominación de origen protegida (DOP) por la CE no impide que una mayoría de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius decida elaborar una norma del Codex sobre el queso parmesano, si se cumplen los criterios aplicables para la aceptación de nuevos trabajos.

SEGUNDA PREGUNTA: ¿DEBERÍA CONSIDERAR EL CODEX CRITERIOS LEGÍTIMOS ASPECTOS DE LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL COMO POR EJEMPLO LAS MARCAS COMERCIALES, LAS MARCAS DE CERTIFICACIÓN, LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS O LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDO AL ADOPTAR UNA DECISIÓN SOBRE LA ACEPTACIÓN DE UN NUEVO TRABAJO O AL APROBAR NORMAS?

14. Al decidir elaborar una norma sobre un producto concreto, la Comisión está obligada a proceder con arreglo al marco establecido por su mandato, los procedimientos para la elaboración de normas y los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”, y a tener en cuenta los criterios fijados en ese marco.

15. Desde un punto de vista legal, en la medida en que ello no esté excluido por dichas disposiciones o sea incompatible con ellas, la Comisión podría tener en cuenta criterios adicionales no incluidos entre esos criterios. Como se señala anteriormente en el presente documento, la Comisión podría tener en cuenta criterios de conveniencia política al decidir si se debe proceder o no con la elaboración de una norma concreta.

16. De la misma manera, la Comisión podría decidir tomar en consideración criterios y aspectos relacionados con la protección de la propiedad intelectual, como marcas comerciales, marcas de certificación, indicaciones geográficas o denominaciones de origen protegidas, al decidir elaborar una norma concreta. No obstante, ello se haría a discreción de la Comisión y no como resultado de ningún requisito legal específico previsto en su mandato, en los procedimientos para la elaboración de normas del Codex o en los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”. Además, al examinar esa posibilidad la Comisión debería tener en cuenta los dos parámetros jurídicos siguientes.

17. En primer lugar, en la sexta reunión del CCMMP se hizo referencia a los trabajos en curso en relación con el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC). En virtud del artículo 22 del Acuerdo sobre los ADPIC, se establece un nivel mínimo de protección respecto de todos los productos a los que se aplique una indicación geográfica que identifique un producto como originario del territorio de un miembro cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico. De conformidad con dicho artículo, las indicaciones geográficas deben estar protegidas con objeto de impedir que se induzca al público a error y de impedir la competencia desleal. En el artículo 23 se establece un régimen especial reforzado relativo a las indicaciones geográficas de los vinos y bebidas espirituosas. Como resultado del así llamado mandato de Doha, están llevándose a cabo trabajos en la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre cuestiones relacionadas con la ampliación del nivel mayor de protección a otros productos además de los vinos y bebidas espirituosas, pero hasta el momento no se ha alcanzado un consenso al respecto. Una vez que esta labor haya sido completada, los miembros del Codex podrían tener en cuenta sus resultados al tomar decisiones en el contexto de la Comisión del Codex Alimentarius.

18. En segundo lugar, como consecuencia de la observación anterior, los derechos y las obligaciones de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se derivan de su condición de Miembros de la FAO o la OMS y de su decisión de formar parte de la Comisión. En consecuencia, esos derechos y obligaciones están definidos por las disposiciones estatutarias pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius, que no prevén, ni en su letra, ni en la práctica establecida en virtud de ellas, que los aspectos relacionados con la protección de la propiedad intelectual deban tomarse en consideración al decidir si deben emprenderse labores sobre una norma concreta. Por consiguiente, en lo que atañe a la Comisión del Codex Alimentarius, se espera que sus miembros actúen de conformidad con el marco legal mencionado, mientras ese marco no sea enmendado con vistas a introducir otros criterios. Un enfoque diferente de las cuestiones de naturaleza similar a la que se examina en este caso socavaría probablemente la autonomía y la integridad del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius.

19. En vista de las consideraciones expuestas anteriormente, desde un punto de vista estrictamente legal, no existen requisitos en el sentido de que los aspectos de la protección de la propiedad intelectual, por ejemplo, marcas comerciales, marcas de certificación, indicaciones geográficas o denominaciones de origen protegidas deban considerarse criterios que el Codex tiene que tomar en consideración al decidir si aceptar o no nuevos trabajos o si adoptar o no normas.

20. Las consideraciones anteriores se formulan obviamente sin perjuicio del cumplimiento de todos los criterios y requisitos de procedimiento pertinentes para la elaboración de normas, incluida la necesidad de un documento sobre la base del cual la Comisión adoptará su decisión.

28ª REUNIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Roma, Italia, 4 – 9 de Julio de 2005)

Propuesta de una nueva norma para el queso Parmesano¹⁷

167. La Comisión recordó que esta cuestión se había remitido en su 27º período de sesiones y convino en la necesidad de avanzar en este asunto más allá del debate mantenido en esa oportunidad, focalizando los elementos que permitieran tomar una decisión sobre el tema y teniendo en cuenta los argumentos expuestos previamente a favor y en contra de la elaboración de una nueva norma para el Parmesano¹⁸. La Comisión tomó nota de que seguía existiendo diversidad de opiniones respecto de esta cuestión.

¹⁷ ALINORM 05/28/41, párrs 167-176

¹⁸ ALINORM 04/27/41, párrs 148 y 149.

168. La delegación de la Comunidad Europea, con el apoyo de numerosas delegaciones, declaró que se oponía a la elaboración de una norma del Codex para el queso Parmesano, subrayando que la denominación “Parmesano” no debería considerarse como un nombre genérico, puesto que era una indicación geográfica relativa a un territorio de la Comunidad Europea. La delegación subrayó que no pretendía utilizar los procedimientos del Codex para impedir el uso de la denominación “Parmesano” como término genérico en los países en que este fuera el caso. La delegación propuso, en cambio, que se revisara la Norma del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar (CODEX STAN C 35-1978). La delegación declaró que la Comisión no estaría en condiciones de lograr el consenso mientras en la norma se utilizara el nombre “Parmesano”.

169. Muchas otras delegaciones, que se pronunciaron a favor de un nuevo trabajo relativo a una norma para el Parmesano, tras subrayar que el Codex debía funcionar como organización que se rige por normas, declararon que la propuesta de tal nueva Norma para el Queso Parmesano satisfacía los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex así como los criterios del CCMMP para la elaboración y/o revisión de las normas para los quesos. Estas delegaciones reconocieron que la denominación “Parmesano” debería considerarse como término genérico. Mencionaron la opinión de las Oficinas Jurídicas de la FAO y la OMS de que “desde un punto de vista estrictamente legal, no existen requisitos en el sentido de que los aspectos de la protección de la propiedad intelectual deban considerarse criterios que el Codex tiene que tomar en consideración al decidir si aceptar o no nuevos trabajos o si adoptar o no normas”.

170. El representante de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), haciendo referencia al intercambio de correspondencia entre la OMPI y la Oficina Jurídica de la FAO señaló que la opinión de las Oficinas Jurídicas de la FAO y la OMS habían suscitado preocupación en la comunidad internacional de derechos de la propiedad intelectual y declaró que las obligaciones internacionales en lo relativo a la protección de los derechos de la propiedad intelectual en general, y de la propiedad industrial en particular, estaban estipuladas en una serie de tratados internacionales administrados por la OMPI.

171. Tras un extenso debate, el Presidente de la Comisión resumió el debate, en el sentido de que se consideraba que la petición de elaborar una nueva norma para el queso Parmesano satisfacía los criterios del CCMMP para la elaboración y/o revisión de normas para quesos y que, de conformidad con el asesoramiento proporcionado por las Oficinas Jurídicas de la FAO y la OMS, no existían impedimentos jurídicos para elaborar una tal norma.

172. La delegación de la Comunidad Europea expresó sus reservas acerca del resumen del Presidente, declarando que, desde su punto de vista, la opinión jurídica de la FAO y la OMS era incompleta. La delegación de Italia, apoyada por la delegación de la Comunidad Europea, declaró que en su opinión no se cumplían los criterios del CCMMP.

173. Muchas delegaciones apoyaron el resumen del Presidente. La delegación de los Estados Unidos de América declaró que no debería menoscabarse la credibilidad del Codex.

174. Tras reconocer que no estaba en condiciones de llegar a una decisión sobre si se debía o no iniciar un nuevo trabajo relativo a la elaboración de una norma para el Parmesano, la Comisión **convino** en dejar la cuestión en suspenso para un posible examen futuro. Alentó a las partes interesadas en el tema a que siguieran manteniendo consultas oficiosas entre ellas para determinar si debía llegarse a una decisión al respecto y de qué manera. La Comisión observó que este asunto podría plantearse en un período de sesiones futuro en caso de que algún Miembro así lo deseara.

175. En respuesta a la pregunta del Presidente del CCMMP respecto de la situación del debate sobre este tema en el seno del Comité, se aclaró que el informe de la Comisión se sometería a la atención de dicho Comité y que, si bien la Comisión había decidido dejar la cuestión en suspenso y no proporcionar instrucciones específicas al CCMMP, nada impediría a los Miembros de la Comisión plantear el asunto en reuniones futuras del mencionado Comité.

176. La delegación de los Estados Unidos de América se reservó su posición respecto de la conclusión del debate.

APÉNDICE II**ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LA RATIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS¹⁹****G. COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Leches fermentadas	Ácido láctico (acidez total expresada como ácido láctico)	IDF 150:1991 ISO 11869:1997	Potenciometría, titulación a pH 8.30	I	E
	Microorganismos que constituyen el cultivo iniciador	IDF 149A:1997 (Anexo A)	Recuento de colonias a 25°C, 30°C, 37°C y 45°C, según el organismo iniciador en cuestión	IV	E
Yogur	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> ≥ 10 ⁷ cfu/g	ISO 7889/IDF 117: 2003	Recuento de colonias a 37°C	I	E
Yogur	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ≥ 10 ⁷ cfu/g	ISO 9232/IDF 146:2003	Ensayo para identificación: características morfológicas, de cultivo y bioquímicas	I	E
Quesos, individuales	Extracto seco (Total sólidos)	ISO 5534/IDF 4: 2004	Gravimetría, secado a 102°C	I	E

¹⁹ ALINORM 05/28/23 – Apéndice III

APÉNDICE III**ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX²⁰****PARTE 1 – COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EVAPORADA Y GRASA VEGETAL			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Endurecedores			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
Estabilizadores			
331i	Citrato diácido sódico	BPF	Ratificado
331iii	Citrato trisódico	BPF	Ratificado
332	Citratos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los aditivos alimentarios 322i, ii, según proceda
333	Citratos de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
Reguladores de la acidez			
170	Carbonatos de calcio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 170i-ii, según proceda, con los efectos funcionales en el SIN
339	Fosfatos de sodio	10g/kg en total	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 339i-iii, según proceda
340	Fosfatos de potasio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 340i, iii, según proceda
341	Fosfato de calcio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 341i-iii, según proceda
450	Difosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 450i-iii, según proceda
451	Trifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 451i-ii, según proceda
452	Polifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 452i-v, según proceda
500	Carbonatos de sodio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 500i-ii, según proceda
501	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 501i-ii, según proceda
Espesantes			
407	Carragenina	BPF	Ratificado
Emulsionante			
322	Lecitinas	BPF	No ratificado – Aclarar si se pretende incluir la lecitina, la lecitina hidrolizada, o ambas sustancias

20

ALINORM 05/28/12, Apéndice V.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EN POLVO Y GRASA VEGETAL EN POLVO			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Estabilizadores			
331i	Citrato diácido sódico	BPF	No ratificado – Aclarar la dosis máxima para 331iii
331iii	Citrato trisódico		
332i	Citrato diácido potásico		No ratificado – Aclarar la dosis máxima para 332i
332ii	Citrato tripotásico	BPF	
Endurecedores			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
Reguladores de la acidez			
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg en total	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 339i-iii, según proceda
340	Fosfatos de potasio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 340i-iii, según proceda
450	Difosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 450i-iii, según proceda
451	Trifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 451i-ii, según proceda
452	Polifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 452i-v, según proceda
341iii	Ortofosfatos tricálcicos		No ratificado – Debería ser Ortofosfato tricálcico
500	Carbonatos de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 501i-ii, según proceda
Emulsionantes			
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	BPF	No ratificado – Aclarar si se pretende incluir la lecitina, la lecitina hidrolizada, o ambas sustancias
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Ratificado
Antiaglutinantes			
170i	Carbonato de calcio	BPF	Ratificado
504i	Carbonato de magnesio	BPF	Ratificado
530	Óxido de magnesio	BPF	Ratificado
551	Dióxido de silicio	BPF	Ratificado
552	Silicatos de calcio	BPF	No ratificado – Debería ser Silicato de calcio
553i	Silicato de magnesio	BPF	Ratificado
553iii	Talco	BPF	Ratificado
554	Silicato de aluminio y sodio	BPF	Ratificado

556	Silicato de aluminio y calcio	BPF	Ratificado
559	Silicato de aluminio	BPF	Ratificado
341iii	Ortofosfato tricálcico	10 g/kg mezclados	No ratificado – La dosis máxima debería aplicarse tanto a 341iii como a 343iii
343iii	Ortofosfato trimagnésico		
Antioxidantes			
300	Ácido ascórbico	0,5 g/kg expresado como ácido ascórbico	Ratificado
301	Ascorbato de sodio		
304	Palmitato de ascorbilo	0,01% m/m	No ratificado – Expresar la dosis máxima en mg/kg. Indicar el uso del BHA, el BHT y la TBHQ “solos o mezclados”.
320	Butilhidroxianisol (BHA)	0,01 % expresado como grasa o aceite	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	0,01 % expresado como grasa o aceite	
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	0,01 % expresado como grasa o aceite	

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) CONDENSADA EDULCORADA Y GRASA VEGETAL			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Endurecedores			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
Estabilizadores			
331i	Citrato diácido sódico	BPF	Ratificado
331iii	Citrato trisódico		No ratificado – Especificar la dosis máxima
332	Citratos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 332i, ii, según proceda
333	Citrato de calcio	BPF	No ratificado – Debería ser Citratos de calcio; indicar el efecto funcional del SIN adecuado
Reguladores de la acidez			
170i	Carbonato de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
339	Fosfatos de sodio	10g/kg mezclados en total	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 339i-iii, según proceda
340	Fosfatos de potasio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 340i-iii, según proceda
341	Fosfatos de calcio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 341i-iii, según proceda
450	Difosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 450i-iii, según proceda
451	Trifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 451i-ii, según proceda

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) CONDENSADA EDULCORADA Y GRASA VEGETAL			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
452	Polifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 452i-v, según proceda
500	Carbonatos de sodio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 500i-ii, según proceda
501	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 501i-ii, según proceda
Espesantes			
407	Carragenina	BPF	Ratificado
Emulsionantes			
322	Lecitinas	BPF	No ratificado – Aclarar si se pretende incluir la lecitina, la lecitina hidrolizada, o ambas sustancias

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHEDDAR (C-1)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Colorantes			
160ai	Betacaroteno (sintético)	25 mg/kg	Ratificado
160aaii	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg	No ratificado – Utilizar la nomenclatura del SIN para el aditivo
160b	Extractos de bija	25 mg/kg de queso expresado como bixina/norbixina	Ratificado
160c	Oleorresinas de pimentón	BPF	No ratificado - Suprimir
160e	Beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado
Reguladores de la acidez			
170i	Carbonatos de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
504	Carbonatos de magnesio		No ratificado – El SIN debería ser 504i para el carbonato de magnesio; indicar la dosis máxima
575	Glucono delta-lactona		No ratificado – Indicar la dosis máxima
Conservantes			
234	Nisina	12,5 mg/kg	Ratificado
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como Na NO ₃	Ratificado
252	Nitrato de potasio		Ratificado
1105	Lisozima	BPF	Ratificado
Sucedáneos de la sal			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Sucedáneos de la sal no es un efecto funcional del SIN; indicar el efecto funcional del SIN adecuado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHEDDAR (C-1)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
<i>Para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente</i>			
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, solos o mezclados, calculados como ácido sórbico	No ratificado – Enumerar con arreglo al efecto funcional adecuado, indicando en una nota que es para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente
201	Sorbato de sodio		
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de superficie del queso entero. No presente a una profundidad de 5 mm. Para el tratamiento de la corteza o añadido al recubrimiento únicamente	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
<i>Antiaglutinantes</i>			
460	Celulosa	BPF	No ratificado - Enumerar los distintos aditivos alimentarios 460i-ii, según proceda
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg, solos o mezclados. Los silicatos se calculan como dióxido de silicio	Ratificado
552	Silicato de calcio		Ratificado
553i	Silicato de magnesio		Ratificado
553iii	Talco		Ratificado
554	Silicato de aluminio y sodio		Ratificado
556	Silicato de aluminio y calcio		Ratificado
559	Silicato de aluminio	Ratificado	

Pedir al CCMMP que aclare el uso de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de BPF.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
<i>Colorantes</i>			
160ai	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg	Ratificado
160aaii	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg	No ratificado – Utilizar la nomenclatura del SIN para el aditivo
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso expresado como bixina/norbixina	Ratificado
160c	Oleorresinas de pimentón	BPF	No ratificado - Suprimir
160e	Beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado
Reguladores de la acidez			
170i	Carbonatos de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
504	Carbonatos de magnesio		No ratificado – El SIN debería ser 504i para el carbonato de magnesio; indicar la dosis máxima
575	Glucono delta-lactona		No ratificado – Indicar la dosis máxima
Conservantes			
234	Nisina	12,5 mg/kg	Ratificado
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como Na NO ₃	Ratificado
252	Nitrato de potasio		Ratificado
1105	Lisozima	BPF	Ratificado
Sucedáneos de la sal			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Sucedáneo de la sal no es un efecto funcional del SIN; indicar el efecto funcional del SIN adecuado
Para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente			
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, solos o mezclados, calculados como ácido sórbico	No ratificado – Enumerar con arreglo al efecto funcional adecuado, indicando en una nota que es para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente
201	Sorbato de sodio		
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
235	Pimaricina (natamicina)		
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
Antiaglutinantes			
460	Celulosa	BPF	No ratificado - Enumerar los distintos aditivos alimentarios 460i, ii, según proceda
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg, solos o mezclados. Los silicatos se calculan como dióxido de silicio	Ratificado
552	Silicato de calcio		Ratificado
553i	Silicato de magnesio		Ratificado
553iii	Talco		Ratificado
554	Silicato de aluminio y sodio		Ratificado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
556	Silicato de aluminio y calcio		Ratificado
559	Silicato de aluminio		Ratificado

Pedir al CCMMP que aclare el uso de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de BPF.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS QUESOS DE SUERO			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación para productos obtenidos por medio de la concentración de suero y únicamente en las dosis establecidas			
Conservantes			
200	Ácido sórbico	1 g/kg como ácido sórbico	Ratificado
201	Sorbato de sodio		Ratificado
202	Sorbato de potasio		Ratificado
203	Sorbato de calcio		Ratificado
Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación para productos obtenidos por medio de la concentración de suero y únicamente en las dosis establecidas			
Reguladores de la acidez			
260	Ácido acético glacial	BPF	Ratificado
270	Ácido láctico		Ratificado
296	Ácido málico		Ratificado
330	Ácido cítrico		Ratificado
575	Glucono delta-lactona		Ratificado
Conservantes			
200	Ácido sórbico	1 g/kg, como ácido sórbico	Ratificado
201	Sorbato de sodio		Ratificado
202	Sorbato de potasio		Ratificado
203	Sorbato de calcio		Ratificado
234	Nisina	12,5 mg/kg	Ratificado
235	Pimaricina	2 mg/dm ² de superficie del queso entero. No presente a una profundidad de 5 mm.	Ratificado
280	Ácido propiónico	3 g/kg, calculados como ácido propiónico	Ratificado
281	Propionato de sodio		Ratificado
282	Propionato de calcio		Ratificado