

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4.2 del programa

MAS44/CRD22

Mayo de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Cuadragésima cuarta reunión

Virtual

5-8 y 14 de mayo de 2025

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD EN SUERO EN POLVO

HUMEDAD EN SUERO EN POLVO

Método de análisis de humedad en estufa a 102°C a presión normal (102PN)

(Comentarios de Brasil y Uruguay apoyado por Argentina, Chile, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Panamá y Paraguay)

¿Por qué ratificar el método de estufa 102PN como tipo IV?

- 102PN es un método de análisis de humedad a 102 °C en estufa a presión normal como los que habitualmente utilizamos para otros alimentos.
- El método 102PN requiere equipamiento con facilidad de acceso y calibración para su implementación. No requiere de equipos o insumos específicos que requieran ser importados ni genera residuos que afecten al medio ambiente. Es practicable y de uso habitual en los laboratorios en cumplimiento con uno de los principales criterios de selección de métodos del Codex.
- El método 102PN cumple plenamente con la definición de método Tipo IV del Codex, ya que se ha utilizado históricamente en el comercio de alimentos y ha demostrado ser adecuado para asegurar la calidad e inocuidad en el comercio internacional de alimentos. No se solicita equivalencia, el método Tipo I se seguiría utilizando en caso de controversias. El método Tipo IV sería utilizado en aplicaciones más rutinarias.
- El método 102PN dispone de seguridad comprobada en base a datos de desempeño adecuados a la norma de producto correspondiente. Dispone de estudios de validación con diferente diseño de experimento respecto al método tipo I (número de laboratorios y replicas por cada laboratorio), validándose con un mayor número de datos individuales de manera de tener como resultado final incertidumbres similares (102PN un total de 35-45 resultados individuales, método tipo I un total de 22-24 resultados individuales)
- Existen antecedentes de coexistencia de métodos tipos I y tipo IV. (ejemplos: Título en grasas animales y Materia insaponificable en aceites vegetales - CXS234-1999 (2024) pagina 12 y 14 respectivamente).
- En caso de no ratificar el 102PN, países pertenecientes al Codex Alimentarius quedarían sin posibilidad de control de estos alimentos ya que el método tipo I presenta limitaciones en cuanto a su aplicabilidad en relación con la calibración de equipos y el acceso al equipamiento.