

**comisión del codex alimentarius**

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA Y LA  
ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex:  
625852-625853 FAO 1 Cables: Foodagri Rome Facsímile:

OFICINA CONJUNTA:

(6)522.54593

---

**ALINORM 95/11**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*21° período de sesiones*

*Roma. Italia, 3 – 8 de julio de 1995*

**INFORME DE LA PRIMERA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE LA  
LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS**

**Nota:** En este documento se incorpora la circular del Codex CL 1995/4-MMP.

**A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados  
- Participantes en la primera reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos

**DE:** Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Distribución del informe de la primera reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (ALINORM 95/11)**

Se adjunta el informe de la primera reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos. Este informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21° período de sesiones, que se tiene previsto celebrar en Roma del 3 al 8 de julio de 1995.

### **CUESTIONES QUE HAN DE SOMETERSE A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS. EN SU 21° PERIODO DE SESIONES**

Las siguientes cuestiones se señalarán a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, para que ésta las apruebe en su 21° período de sesiones:

**1. PROYECTOS DE NORMAS PARA LOS SUEROS EN POLVO Y LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA ALIMENTARIA EN EL TRAMITE 8; ALINORM 95/11, párr. 114 y Apéndices II-III**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones relativas a los Proyectos de Normas para los Sueros en Polvo y los Productos a base de Caseína Alimentaria deberán hacerlo, de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluido el examen de Declaraciones relativas a Consecuencias Económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, octava edición, págs. 35–37), escribiendo al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 15 de mayo de 1995.**

**2. ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS EN EL TRAMITE 5; ALINORM 95/11, párr. 114 y Apéndices IV-X**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre las consecuencias que los Anteproyectos de Normas Revisadas o cualquier disposición de los mismos puedan tener para sus intereses económicos, deberán hacerlo, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, octava edición, págs. 30–31), escribiendo al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 15 de mayo de 1995.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, en su primera reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

### **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS O A SU COMITE EJECUTIVO**

- Se recomendó la adopción de los Proyectos de Normas para los Sueros en Polvo y los Productos a base de Caseína Alimentaria en el Trámite 8 (párr. 114);
- Se recomendó la adopción en el Trámite 5 de los Anteproyectos de Normas Revisadas para los siguientes productos (párr. 114):
  - Mantequilla
  - Productos a base de grasa de leche
  - Leches evaporadas
  - Leches condensadas
  - Leches y natas (cremas) en polvo
  - Queso
  - Queso de suero;
- Se recomendó la realización de los siguientes nuevos trabajos:
  - Elaboración de normas para: a) productos lácteos fermentados tratados térmicamente después de la fermentación, y b) productos lácteos fermentados no tratados térmicamente (párr. 54);
  - Examen del Código de Principios referente a la leche y los Productos Lácteos (párrs. 24, 31);
  - Definiciones de tratamiento térmico (párr. 20); y
  - Calificativos nutricionales y de calidad utilizados para los productos lácteos (párrs.21-22);
- Se aceptaron en principio los métodos de análisis y muestreo recomendados por el Grupo Tripartito FIL/ISO/AOAC Internacional sobre Métodos de Análisis y Muestreo (párr. 28);
- Se decidió procurar que en adelante el CCMAS ratificara los métodos de análisis adoptados para los productos lácteos, para lo cual sería necesario enmendar el mandato de dicho Comité (párr. 29);
- Se acordó que el Comité siguiera ocupándose de las normas para la mantequilla e interesándose por las de otros productos derivados de mezclas de grasa de leche y otras grasas (párrs. 46, 82);

### **OTRAS CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION**

- Se devolvieron al Trámite 6 los Proyectos de Normas para los Quesos en Salmuera y los Quesos no Madurados (párr. 114);
- Se devolvieron al Trámite 3 los Anteproyectos de Normas Revisadas para los

productos que se indican a continuación, a fin de someterlas a revisión y de recabar observaciones de los gobiernos (párrs. 52-53, 114):

- Queso fundido
  - Nata (crema)
  - Yogur; y
  - Distintos quesos;
- Confirmó la definición vigente de proteínas de leche, es decir, contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 6,38 (párr. 14);
  - Estuvo de acuerdo con la definición propuesta de productos a base de proteínas de leche para fines de etiquetado y decidió remitir esta cuestión al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que la examinara (párrs. 15-16);
  - Apoyó la propuesta de que la normalización del contenido proteínico de los productos lácteos conservados estuviese autorizada por la ley; decidió hacer referencia a la normalización del contenido proteínico prevista en el Anteproyecto de Normas Revisadas para las Leches Evaporadas, las Leches Condensadas y las Leches y Natas (Cremas) en Polvo, a la espera de un estudio ulterior por parte de las delegaciones y de la FIL; y acordó que las normas relativas a la normalización del contenido proteínico no se adelantaran más allá del Trámite 5, para que los gobiernos pudieran formular nuevas observaciones (párrs. 17-18, 72, 88).
  - Convino en que la definición de queso de proteína de suero se incluyera en un nuevo Anexo del Código de Principios titulado "Denominaciones comerciales de los productos que no están abarcados en normas específicas" (párr. 23);
  - Pidió al Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos que estudiara la cuestión de si la transferencia de los medicamentos veterinarios de la leche cruda a los productos elaborados debía tenerse en cuenta específicamente o no y, en caso afirmativo, de qué manera (párr. 42);
  - Pidió a la FIL que antes del 21º periodo de sesiones de la Comisión examinara la cuestión de si la palabra "ácido" debía utilizarse o no en la descripción del caseinato. comestible (párr. 80);
  - Pidió al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que volviera a analizar el Anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar, teniendo en cuenta las observaciones de la FIL y la FIAM y las observaciones formuladas en esta reunión (párr. 118); y
  - Convino en pedir a la FIL que, en su calidad de asesor técnico del Comité, examinara las peticiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos con el fin de analizar algunas cuestiones relativas al Código de Prácticas de Higiene para el Queso no Curado/no Madurado y el Queso Maduro Blando, y que elaborara un informe para que se examinara en la próxima reunión (párr. 120).

\* El Comité no examinó las normas individuales para los distintos quesos por falta de tiempo.

## INDICE

	<b>Párrafos</b>
INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA REUNION	2 - 8
APROBACION DEL PROGRAMA	9 - 10
CUESTIONES DE ENTERES PARA EL COMITE	
Cuestiones planteadas en el 20° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex	11 - 12
Cuestiones planteadas a raíz de las actividades de la FIL	13 - 24
Cuestiones planteadas a raíz de las actividades de otras organizaciones internacionales	25 - 26
Informe del Grupo FIL/ISO/AOAC sobre métodos de análisis y muestreo	27 - 29
ARMONIZACION DE LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION, ACEPTACION Y DE OTRA INDOLE CON LOS PROCEDIMIENTOS DEL CODEX	30 - 31
EXAMEN Y REVISION DE LAS NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS/EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE NORMAS	
Informe del Consultor	32 - 43
Examen de los Anteproyectos revisados de normas en el Trámite 4 y de los Proyectos de normas en el Trámite 7	44 - 114
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LAS GRASAS PARA UNTAR, QUE ESTA ELABORANDO EL CCFO	115 - 118
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS QUESOS NO CURADOS NI MADURADOS Y LOS QUESOS MADUROS BLANDOS, QUE ESTA ELABORANDO EL CCFH	119 - 121
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	122 - 123

## APENDICES

	<b>Página</b>
Apéndice I LISTA DE LOS PARTICIPANTES	30 - 40
Apéndice II PROYECTO DE NORMA PARA LOS SUEROS EN POLVO	41 - 44
Apéndice III PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA ALIMENTARIA	45 - 49
Apéndice IV ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MANTEQUILLA	50 - 53
Apéndice V ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LECHE	54 - 58
Apéndice VI ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES EVAPORADAS	59 - 62
Apéndice VII ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES CONDENSADAS	63 - 67
Apéndice VIII ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES EN POLVO	68 - 71

Apéndice IX	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO	72 - 76
Apéndice X	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO DE SUERO	77 - 80
Apéndice XI	INFORME DEL GRUPO TRIPARTITO FIL/ISO/AOAC INTERNACIONAL SOBRE METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO	80 - 882

## INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos celebró su primera reunión en la Sede de la FAO, en Roma, del 28 de noviembre al 2 de diciembre de 1994, por cortesía del Gobierno de Nueva Zelandia. La reunión estuvo presidida por el Dr. Russell Ballard, Director General del Ministerio de Agricultura y Pesca de Nueva Zelandia; asistieron a la misma delegados y observadores de 39 países, y observadores en representación de seis organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe se adjunta la lista de los participantes y de los miembros de la Secretaría.

### APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. La Excelentísima Sra. J.C. Trotter, Embajadora de Nueva Zelandia ante la República Italiana y representante ante la FAO, dio la bienvenida a los delegados en nombre del Gobierno de Nueva Zelandia y declaró oficialmente abierta la reunión. La Embajadora afirmó que para su Gobierno era un honor que los miembros hubiesen depositado su confianza en Nueva Zelandia y hubiesen elegido a su país para presidir y hospedar el nuevo Comité. Nueva Zelandia haría todo lo posible por no defraudar la confianza que le habían otorgado.

3. La Excelentísima Sra. Embajadora afirmó que valoraría la contribución de todas las delegaciones con el fin de asegurar que en las normas se tuvieran en cuenta los intereses tanto de los productores y consumidores, como de los importadores y exportadores y de las industrias lecheras ya consolidadas y en desarrollo. Los dúPLICES objetivos del Codex consistían en proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional, asegurando la adopción de prácticas comerciales leales. Se trataba de objetivos importantes para los productos lácteos.

4. La Sra. Trotter encomió el trabajo del anterior Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos ("Comité de la Leche"), y afirmó que Nueva Zelandia, tras haber participado siempre activamente en el anterior Comité, iba a mantener su apoyo decidido a los organismos internacionales de normalización. Consideraba las normas desde la perspectiva de un país partidario del comercio libre, con una industria lechera sin mecanismos de protección ni subvenciones.

5. La Embajadora recordó a los delegados que en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMT) habría mayores posibilidades de incrementar el comercio internacional de productos lácteos, que Nueva Zelandia deseaba consistiese en un comercio equitativo de productos saludables. Para lograr este objetivo, y eliminar o reducir al mínimo los efectos negativos de las medidas sanitarias y fitosanitarias sobre el comercio internacional, era importante que las normas que se revisaban durante la reunión estuvieran basadas en principios y pruebas científicas. Según la OMT, las normas del Codex se justificaban por ser necesarias para proteger la salud humana, lo que hacía recaer una importante responsabilidad en las delegaciones.

6. Tras desear a los delegados el mayor éxito en las tareas que tenían ante sí, la Embajadora expresó su satisfacción al declarar abierta la primera reunión del nuevo Comité.

7. Respondiendo al discurso de apertura, el Sr. H.W. Hjort, Director General Adjunto de la FAO, en nombre del Director General de la FAO, dio la bienvenida a las delegaciones a la sesión inaugural del Comité que se reunía en la Sede de la FAO, en

Roma. Agradeció al Gobierno de Nueva Zelandia por aceptar la presidencia del Comité y dio las gracias también a los otros gobiernos que se habían ofrecido para hospedar el Comité. Ilustró la historia del "Comité de la Leche" y los logros obtenidos gracias a la buena cooperación entre los expertos gubernamentales y las organizaciones internacionales. Observó asimismo que en esta reunión se mantenía el mismo nivel de cooperación.

8. Hizo hincapié en que la FAO había apoyado el criterio de que los alimentos que eran objeto de comercio debían estar regulados por normas adecuadas, no sólo para proteger al consumidor, aunque ello fuese de por sí un elemento de importancia fundamental, sino también para mejorar la nutrición, la producción agrícola y el comercio. La FAO seguiría prestando apoyo a sus gobiernos miembros, en particular a los de los países en desarrollo, para que cumplieran con las obligaciones estipuladas en los textos de la Ronda Uruguay y los trabajos del Codex en lo que se basaban los dos acuerdos: el Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el Acuerdo sobre los Obstáculos Técnicos al Comercio. Aludió asimismo a que la OMS había adoptado medidas destinadas a promover la participación del sector sanitario de sus países miembros en la labor del Codex, dada la importancia de los acuerdos de la Ronda Uruguay para las políticas de salud pública.

#### **APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>**

<sup>2</sup> CX/MMP94/1.

9. El Comité aprobó el programa provisional en el entendimiento de que el tema 5, "Examen y revisión de las normas para la leche y los productos lácteos", y el tema 6, "Examen de los anteproyectos de normas", se abordarían simultáneamente y que el tema 9, "Informe del Grupo de Trabajo FIL/ISO/AOAC sobre métodos de análisis y muestreo", se examinaría después del tema 3 c), como tema 3 d).

#### **- Designación de los relatores**

10. El Comité nombró a la Sra. C. Chandler (Reino Unido) y al Sr. J.M. Hochard (Francia) para que actuaran de relatores.

#### **CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 3 del programa)**

##### **a) CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 20° PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX<sup>3</sup>**

<sup>3</sup> CX/MMP 94/2.

11. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado, en su 20° período de sesiones (julio de 1993), el cambio del carácter estatutario del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, de modo que éste pasara a convertirse en el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, con el siguiente mandato:

*Elaborar códigos y normas internacionales para la leche y los productos lácteos en el marco del Codex Alimentarius y del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.*

12. El Comité tomó nota de que los otros temas tratados en el documento se presentaban a título informativo únicamente, o bien que se tratarían cuando se examinaran los temas correspondientes del programa.



## **b) CUESTIONES PLANTEADAS A RAIZ DE LAS ACTIVIDADES DE LA FIL<sup>4</sup>**

<sup>4</sup> CX/MMP 94/3.

13. El Comité decidió centrar sus debates en las cuestiones para las cuales era necesario que adoptara decisiones.

### **- Definición de proteínas de la leche**

14. La FIL, tras examinar la base científica de la definición de proteínas de la leche, propuso que el Comité ratificara la definición vigente, es decir contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 6,38. La mayor parte de las delegaciones apoyaron la adopción del factor 6,38, mientras que algunos países se declararon a favor de la adopción de un factor uniforme para todo el Codex. El Comité confirmó que la definición vigente, anteriormente indicada, se utilizaría para las proteínas de leche.

### **- Nomenclatura, para fines de etiquetado, de los productos que contienen proteínas de leche**

15. La FIL había propuesto que se incluyeran las dos definiciones de la sección de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, en la que se abordaba la cuestión de los nombres genéricos de los ingredientes, una referente a las proteínas de la leche y la otra sobre productos a base de proteínas de la leche.

16. El Comité estuvo de acuerdo con la definición propuesta que figuraba en el documento CX/MMP 94/3 y decidió en remitir esta cuestión al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, para que la examinara.

### **- Normalización del contenido proteínico de los productos lácteos**

17. La FIL propuso que la normalización del contenido proteínico de las leches conservadas estuviera autorizada por la ley. Para ello era necesario que en algunas normas del Codex se incluyeran disposiciones para la normalización del contenido proteínico de acuerdo con lo propuesto en los proyectos de normas revisadas para esos productos, a saber, la Norma A-3 para las Leches Evaporadas (A-3), la Norma para las Leches Condensadas (A-4) y las Normas para las Leches y Natas (Cremas) en Polvo (A-5/A-10). Por lo que se refiere a la normalización del contenido proteínico de la leche y los productos lácteos, la FIL no había llegado todavía a una decisión definitiva.

18. El Comité apoyó la propuesta de que la normalización del contenido proteínico de los productos lácteos conservados (leche evaporada, leche condensada y leches y natas (cremas) en polvo) estuviese autorizada por la ley, aunque algunas delegaciones se declararon contrarias a que dicho contenido se normalizara mediante la adición de constituyentes como la lactosa. El Comité decidió examinar esta cuestión detenidamente cuando analizara las normas individuales pertinentes, dentro de los temas 5 y 6 del programa.

### **- Definiciones de tratamiento térmico**

19. A raíz de una petición formulada por el "Comité de la Leche" en su 22° período de sesiones (1990), la FIL había elaborado un proyecto de definición de ultrapasterización en el que ésta equivalía al tratamiento UHT, pero sin el envasado aséptico, con una determinada duración en almacén en condiciones de refrigeración, y ajustándose a los mismos criterios de composición que la leche UHT. Sin embargo, la FIL no recomendaba el empleo de este término y proponía que se autorizara únicamente en los casos ya previstos por la legislación nacional.

20. El Comité decidió pedir a la FIL que preparara una lista completa de las definiciones que habría de examinar en su siguiente reunión. Si llegara a un acuerdo sobre las definiciones, éstas se presentarían posteriormente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que las ratificara. Se observó que la definición propuesta se basaba en la leche de vaca y que sería necesario estudiar ulteriormente las definiciones de las leches distintas de la leche de vaca.

- **Quesos con un contenido "reducido" y "bajo" de grasa**

21. Teniendo en cuenta la necesidad de modificar las normas con el fin de incluir las variantes relativas al contenido "reducido" de grasa, la FIL había elaborado directrices para utilizar las fórmulas "de contenido reducido de grasa" y "de bajo contenido de grasa" que hacían referencia a las normas internacionales para los distintos quesos, tal como se especificaba en el documento CX/MMP 94/3. Se sugirió que en la sección sobre el etiquetado de las normas pertinentes para los distintos quesos, se incluyeran disposiciones que permitieran incluir esos requisitos.

22. Varias delegaciones opinaron que ya que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) se ocupaba de los descriptores conforme a un criterio horizontal, el Comité debería dejar esta cuestión en manos del CCFL. No obstante, se señaló que a diferencia de los descriptores nutricionales de que se ocupaba el CCFL, había descriptores de calidad específicos para productos lácteos. El Comité acordó pedir a la FIL que preparara un documento en el que se recopilaran todos los descriptores, los nutricionales y los de calidad, para fines de racionalización, con objeto de examinarlo en su siguiente reunión. El texto se enviaría luego al CCFL para que éste lo ratificara. Algunas delegaciones afirmaron que en dicho documento deberían quedar reflejadas las preocupaciones de los consumidores y las opiniones de los gobiernos.

- **Queso de proteína de suero**

23. En 1990, el "Comité de la Leche" había pedido a la FIL que elaborara un proyecto de definición de queso de proteína de suero, tal como se especificaba en el documento CX/MMP 94/3. El Comité convino en que se incluyera en un nuevo anexo del Código de Principios titulado "Denominaciones comerciales de los productos que no están regulados por normas específicas" la siguiente definición:

*Se entiende por queso de proteína de suero el producto fresco o maduro, sólido, semisólido o blando, con una proporción de proteína/caseína de suero superior a la de la leche, obtenido mediante*

- a) *coagulación de una o más de las siguientes materias primas: suero, leche, o una mezcla de suero y leche, con o sin adición de otras materias primas procedentes de la leche, por efecto de agentes de coagulación adecuados, o*
- b) *otras técnicas de elaboración que comporten la coagulación del suero, con o sin adición de otras materias primas procedentes de la leche.*

*Esta definición comprende los quesos de proteína de suero tradicionales como la Ricotta, el Requesón y el Mizithra, que se elaboran exclusivamente por coagulación mediante calor en un medio ácido y presentan una proporción de proteínas de suero/caseína superior a 1.*

- **Examen del Código de Principios**

24. Al analizar las normas para los productos lácteos, la FIL había señalado una serie de cuestiones de interés en relación con el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Teniendo en cuenta dichas cuestiones, algunas de las

cuales se especificaban en el documento CX/MMP 94/5, la FIL recomendó que se revisara el Código de Principios y se ofreció para preparar un primer proyecto. El Comité acordó pedir a la FIL que revisara el Código de Principios para examinarlo en su próxima reunión.

**c) CUESTIONES PLANTEADAS A RAIZ DE LAS ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

25. El Representante de la FAO informó al Comité de que el Servicio de la Carne y los Productos Lácteos había colaborado por mucho tiempo en las actividades del Codex relacionadas con los códigos y normas para la leche y los productos lácteos, haciéndose cargo de la Secretaría Técnica del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Dicho Servicio seguiría ocupándose de los aspectos técnicos de los trabajos del nuevo Comité del Codex.

26. La labor del Servicio abarcaba todos los aspectos relacionados con la promoción de los sectores de la carne y los productos lácteos en los países miembros. Una parte importante de dicha labor consistía en el mejoramiento de la calidad de los productos autóctonos<sup>4</sup> y de las tecnologías utilizadas en la producción de los mismos. La FAO había publicado hacía poco tiempo un amplio documento sobre los productos lácteos autóctonos. Aunque en ese momento dichos productos no representaban un volumen importante en el comercio internacional, probablemente sólo era cuestión de tiempo que consideraciones de tipo comercial justificaran su inclusión en las normas del Codex y, por consiguiente, en los trabajos del Comité.

<sup>4</sup> The Technology of Traditional Milk Products in Developing Countries (1990), ISBN-925102899-0.

**d) INFORME DEL GRUPO FIL/ISO/AOAC SOBRE METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO<sup>5</sup>**

<sup>5</sup> El documento de sala N° 1 (antes, tema 9), se adjunta al informe como un Apéndice.

27. El Presidente del Grupo Tripartito expuso los trabajos realizados desde el 22° período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (1990). El Grupo presentó dos importantes propuestas al Comité: (1) una serie de métodos de análisis para que éste los adoptase, según figuraban en la Parte 1 (Apéndice XI) y (2) la propuesta de remitir los métodos de análisis al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para su aprobación. Algunas delegaciones manifestaron con preocupación que como el documento sobre esos métodos se había distribuido sólo durante la reunión, no había habido tiempo suficiente de estudiarlos.

28. El Comité aceptó en principio los métodos de análisis, según figuraban en la Parte 1 del Apéndice XI y, asimismo, convino en que deberían presentarse a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 21 ° período de sesiones, para que ésta los adoptara. No obstante, el Comité expresó sus reservas al considerar que las autoridades nacionales deberían tener la posibilidad de realizar un examen completo de los métodos propuestos por el Grupo Tripartito antes de la celebración del período de sesiones de la Comisión.

29. El Comité decidió que era conveniente que, en adelante, el CCMAS ratificara los métodos de análisis adoptados para los productos lácteos. Se reconoció que, para ello, sería necesario enmendar el mandato del CCMAS que, en ese momento, excluía la

aprobación de los métodos de análisis para los productos lácteos. Se acordó informar al CCMAS y a la Comisión en consecuencia.

## **ARMONIZACION DE LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION, ACEPTACION Y DE OTRA INDOLE CON LOS PROCEDIMIENTOS DEL CODEX (Tema 4 del programa)<sup>6</sup>**

<sup>6</sup> CX/MMP 94/4.

30. El Comité tomó nota de que en el documento se ponían de relieve los cambios en los procedimientos del antiguo "Comité de la Leche" que cabía esperar se produjeran como consecuencia de la modificación de su carácter estatutario para pasar a convertirse en un comité de la Comisión del Codex Alimentarius. Se informó al Comité de que en su calidad de comité del Codex creado en virtud del Artículo IX-1)b)i), le correspondía elaborar proyectos de normas que sometería a la Comisión para su adopción. Asimismo, se observó que, una vez publicadas, las normas se enviaban a los gobiernos para que las aceptaran con arreglo a los Principios Generales del Codex Alimentarius, por lo que habría que armonizar los procedimientos del Comité con los del Codex. Se tomó nota de que en los procedimientos de aceptación del antiguo "Comité de la Leche" no se preveía la libre distribución. Por consiguiente, los países tendrían que examinar de nuevo sus posiciones en lo que se refería a las aceptaciones declaradas con anterioridad.

31. El Comité, en un momento anterior de la reunión, había invitado a la FIL a que revisara el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (véase párr. 24). Se propuso que en dicha revisión se suprimiera del Código la referencia a las aceptaciones, por estar ya previsto en las secciones pertinentes del Manual de Procedimiento.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, octava edición, págs. 42-60.

## **EXAMEN Y REVISION DE LAS NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS**

### **(Tema 5 del programa)**

### **EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE NORMAS (Tema 6 del programa)**

#### **a) INFORME DEL CONSULTOR<sup>8</sup>**

<sup>8</sup> CX/MMP 94/5 (Parte 1), 94/5-Add.1, 2, 3, documento de sala N° 2.

32. El Comité guardó un minuto de silencio en memoria del difunto Sr. Ron Dicker, quien había llevado a cabo el examen y la revisión de todas las normas y proyectos de normas para los productos lácteos.

33. El Comité decidió examinar, en el marco de este tema, las cuestiones de carácter general referentes a todos los anteproyectos de normas revisadas y los proyectos de normas, así como las observaciones de los gobiernos relativas a prácticamente todos los párrafos del informe sobre el examen.

- **Formato** (párrs. 7-11 del documento CX/MMP 94/5, Parte 1)

34. El Comité tomó nota de que las normas revisadas se dividirían cada una en dos secciones principales: el cuerpo de la norma, en el que figurarían las disposiciones básicas, concernientes a la inocuidad de los alimentos, la protección del consumidor y la composición esencial, y un Apéndice en el que figurarían datos adicionales sobre la composición y demás factores que normalmente no eran objeto de reglamentación por

parte de los gobiernos, pero que facilitaban información útil a los importadores y exportadores.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> ALINORM 93/33, Apéndice VI.

35. El Comité convino en incorporar, al comienzo de las normas con apéndices, el texto que figura a continuación, ya ratificado por el Comité del Codex sobre Principios Generales, a fin de diferenciar el carácter estatutario del Apéndice del texto principal:

*El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, que han sido concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio y se recomiendan vivamente a los comerciantes para que constituyan, cuando proceda, la base para los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.*

Como consecuencia de la decisión arriba indicada, se suprimiría el texto principal de los Apéndices de los documentos CX/MMP 94/5 y 94/6.

36. El Comité tuvo ante sí una propuesta de la FIL que consistía en trasladar de los apéndices al texto principal de las normas las disposiciones relativas a las siguientes cuestiones: los métodos de fabricación que eran verdaderamente esenciales para las características de determinados productos; el tamaño y la forma de los productos para los cuales tales características eran esenciales; y el país donde el producto se había elaborado originariamente. El Comité tomó nota de que las dos últimas disposiciones se aplicaban a las normas individuales para los quesos. Por lo tanto, acordó aplazar el debate sobre esas disposiciones hasta que se examinaran las normas individuales para los quesos. Durante el debate sobre la tercera disposición relativa al país donde el producto se había elaborado originariamente, el Comité se dividió en dos grupos opuestos: uno a favor del mantenimiento de esa disposición en el etiquetado y el otro que defendía su eliminación. Tras un breve debate, el Comité convino en aplazar el examen de esa disposición hasta que se estudiaran las normas individuales.

- **Composición esencial y factores de calidad** (párr. 12 del documento CX/MMP 94/5, Parte 1)

37. El Comité acordó añadir dos nuevos subapartados, "Materias primas" e "Ingredientes autorizados", y modificar en consecuencia las disposiciones sobre "Composición esencial y factores de calidad".

- **Disposiciones concernientes a los aditivos alimentarios** (párr. 13-16 del documento CX/MMP 94/5, Parte 1)

38. El Comité decidió añadir a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de todas las normas el siguiente texto:

*Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.*

Por tanto, en los anexos de las normas revisadas se suprimiría el siguiente texto:

*La información que figura a continuación se incluirá a su debido tiempo en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, en cuyo caso el presente Anexo resultará superfluo.*

- **Higiene** (párr. 17 del documento CX/MMP 94/5, Parte 1)

39. El Comité examinó la cuestión de qué texto debería incorporarse en las disposiciones sobre higiene, si el de la Norma del Codex o el texto propuesto por la FIL<sup>10</sup>. Varias delegaciones expresaron honda preocupación por el hecho de que, al remitir la disposición sobre higiene de la norma a los códigos de prácticas, la observancia de los códigos a los que remitía esa disposición adquiriría carácter obligatorio. Se informó al Comité de que el Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias<sup>11</sup> contenía párrafos sobre "equivalencia" en los que se estipulaba que los miembros signatarios deberían aceptar como equivalentes las medidas de otros miembros, aunque éstas fuesen diferentes de las propias o de las que utilizaban otros miembros que comerciaban en el mismo producto, si se demostraba con criterios objetivos que esas medidas estipulaban un nivel adecuado de protección sanitaria. Por lo tanto, se observó que aunque se hiciera referencia a los principios generales de higiene de los alimentos, se dejaría cierta flexibilidad a los gobiernos para que adoptaran cualquier medida que les permitiera alcanzar el mismo objetivo. Además, se subrayó que en la sección "Formato de las normas"<sup>12</sup> se afirmaba que debería utilizarse el texto de la Norma, que "debería hacerse referencia a los códigos de prácticas de higiene aplicables" y que se debía establecer una clara distinción entre los códigos de prácticas en general y las partes de los mismos que tenían que considerarse preceptivas.

10 CX/MMP 94/5-Add. 3, pág. 14.

11 CL 1994/3-GEN, pág. 3.

12 Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, octava edición, pág. 91.

40. Se acordó utilizar el texto que figuraba en el *Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius* (octava edición) - Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales - Parte (iii) - sección sobre Higiene de los Alimentos.

- **Contaminantes** (párr. 18 del documento CX/MMP 94/5, Parte 1)

41. El Comité convino en incorporar el siguiente texto para los metales pesados y residuos de plaguicidas, respectivamente:

#### **Metales pesados**

*Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.*

#### **Residuos de plaguicidas**

*Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.*

42. El Comité reconoció que los medicamentos veterinarios podían transferirse de la leche cruda a los productos elaborados, por lo que pidió al Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos que estudiara la cuestión de si ello debía tenerse en cuenta específicamente y, en caso afirmativo, de qué manera.

- **Etiquetado** (párrs. 19-21 del documento CX/MMP 94/5, Parte 1)

43. Se propuso que se redactase un texto específico, tal como "El nombre del producto podrá utilizarse exclusivamente en los productos que se ajusten a la presente Norma", propuesto por la FIL, con el fin de proteger los nombres de los productos frente

a posibles abusos. Sin embargo, se señaló que dicho texto no se ajustaba al formato del Codex ("El nombre del alimento será ...") y que la cuestión a que se refería estaba convenientemente regulada en las disposiciones sobre "Aceptación de las normas del Codex sobre productos", de los Principios Generales del Codex Alimentarius<sup>13</sup>. En el curso de un extenso debate, el Comité indicó que dicho tema ya había sido examinado por el Comité del Codex sobre Principios Generales en su séptima reunión (CCGP, 1976) y que el formato de las disposiciones del Codex sobre etiquetado había sido sancionado no sólo por el CCGP, sino también por los Asesores Jurídicos de la FAO y de la OMS. Asimismo, se informó al Comité de que cualquier enmienda al formato de las disposiciones del Codex sobre etiquetado requeriría la sucesiva ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Por lo tanto, con objeto de no retrasar el adelanto de los proyectos de norma, el Comité acordó utilizar en las normas el formato del Codex, pero no aceptar la propuesta de la FIL en la que se utilizaba el verbo "podrá" en lugar de "deberá". La delegación de Francia expresó su reserva acerca de la decisión adoptada por el Comité. Este acordó luego que en la sección sobre etiquetado de las normas se incluyera el siguiente texto:

<sup>13</sup> Manual de procedimiento del Codex Alimentarius. Octava edición, pág. 42.

### **Alimentos preenvasados**

*Los productos preenvasados a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán con arreglo a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985).*

### **Envases no destinados a la venta al por menor**

*La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación deberán indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.*

### **Nombre del alimento**

*El nombre del alimento será....*

### **Leche de especies diferentes de la de vaca**

*Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.*

**b) EXAMEN DE LOS ANTEPROYECTOS REVISADOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 4 Y DE LOS PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 7<sup>14, 15</sup>**

14 CX/MMP 94/5 (Parte 2), 94/5-Add.1, 2, 3, documento de sala N° 2.

15 CX/MMP 94/6, 94/6-Add.1, 2, 3, documento de sala N° 3.

Nota: Las normas adelantadas ya sea al Trámite 8 ó al Trámite 5 se adjuntan al presente informe como Apéndices II-X. El Comité no tuvo suficiente tiempo para examinar las normas para los distintos quesos.

44. El Comité prosiguió el estudio de las observaciones formuladas sobre las normas individuales aplicando un criterio horizontal y examinándolas punto por punto.

**- Cuestiones generales**

Mantequilla A-1

45. El Comité aceptó la propuesta del Consultor de que el título de la Norma A-1 fuera "Mantequilla". La mantequilla de suero estaba contemplada en la Norma, al estar incluida en el ámbito de aplicación.

46. El Comité estudió cuál de los comités, esto es, el CCMMP o el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), debía encargarse de la elaboración de la norma para la mantequilla. El Comité acordó que la elaboración de la norma para la mantequilla estuviera a cargo del CCMMP, ya que se trataba de un producto de su competencia (véase también el párr. 82). Algunas delegaciones opinaron que, dado que el CCFO ya había incluido la mantequilla, la mantequilla con la mitad de materia grasa y la mantequilla con tres cuartas partes de materia grasa en su Proyecto de Norma para las Grasas para Untar, era lógico que todas las mantequillas siguieran siendo competencia del CCFO. También se debatió la cuestión de dónde debían examinarse las mezclas que contenían grasa de leche y otras grasas. El Comité acordó que el CCMMP siguiera ocupándose de las normas para la mantequilla e interesándose por las de otros productos a base de grasa de leche y derivados de mezclas de grasa de leche y otras grasas. Asimismo, convino en que su opinión se señalara a la atención de la Comisión.

Productos a base de Grasa de Leche (A-2)

47. El Comité acordó mantener el título propuesto por el Consultor, esto es, Productos a base de Grasa de Leche.

Leches Evaporadas (A-3)/Leches Condensadas (A-4)

48. El Comité aceptó los títulos abreviados que había propuesto el Consultor para las normas anteriores:

Leches en polvo (A-5)/Natas (Cremas) en Polvo y Leche en Polvo de Elevado Contenido de Grasa (A-10)

49. El Comité aceptó la propuesta de la FIL de reunir en una sola las Normas para las Leches en Polvo y para las Natas (Cremas) en Polvo y la Leche en Polvo de Elevado Contenido de Grasa. Ambas normas unidas se examinarían bajo el título común de "Leches y Natas (Cremas) en Polvo".

Queso (A-6)

50. El Comité no formuló ninguna observación de carácter general sobre el título.



### Quesos de Suero (A-7)

51. El Comité aceptó la propuesta de la FIL de que el título figurara en singular, esto es, "Queso de suero".

### Queso Fundido (A-8)/Nata (Crema) (A-9)

52. El Comité examinó la propuesta de la FIL de que el examen de las Normas para el Queso Fundido y la Nata (Crema) se pospusiera hasta su próxima reunión, lo que permitiría profundizar los trabajos de la FIL sobre esas normas. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta de la FIL, mientras que otras consideraron que las normas podían examinarse dado que ya había normas vigentes para dichos productos. Ante la divergencia de opiniones, se decidió que estas normas se examinarían posteriormente en la reunión.<sup>16</sup>

<sup>16</sup> Sin embargo, dichas normas no se examinaron en esta reunión del Comité por falta de tiempo.

### Yogur y sus Productos (A-11)

53. El Comité aceptó la propuesta que defendía que el yogur y los productos a base de yogur tratados térmicamente después de la fermentación eran productos muy distintos entre sí y no deberían unirse en una única norma productos a base de yogur. También, se propuso que se reestructuraran ambas normas, para el yogur y para el yogur aromatizado y los productos tratados térmicamente después de la fermentación, manteniendo todos los tipos de yogur que contenían microorganismos específicos viables en una sola norma, y los productos a base de yogur tratados térmicamente después de la fermentación en otra norma.

54. Se pidió a la FIL que facilitara información sobre el volumen del comercio internacional de los productos lácteos fermentados y que elaborara dos anteproyectos de normas, uno para los productos fermentados, incluido el yogur, que contenían microorganismos específicos viables, y el otro para los productos lácteos fermentados, tratados térmicamente después de la fermentación.

### Sueros en Polvo (A-15)/Quesos en Salmuera (A-17)/Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

55. Las observaciones que se habían recibido en relación con las tres normas no hacían necesario que el Comité adoptara ninguna decisión al respecto.

#### Quesos No Madurados (A-19)

56. El Comité debatió si los productos a los que se aplicaba la presente norma debían examinarse dentro de las normas para los distintos quesos (normas "C"), y no dentro de las Normas "A", dado que se trataba de quesos. El Comité, tras examinar la cuestión, llegó a la conclusión de que la Norma para los Quesos no Madurados debía mantenerse sin modificaciones y que el nombre de "Quesos no madurados" propuesto por el Consultor resultaba aceptable.

#### - **Ámbito de aplicación**

57. El Comité convino en adoptar para el ámbito de aplicación de las normas correspondientes los textos que se indican a continuación\* :

\* Los textos que figuran en cursiva son los que el Comité acordó incorporar en las normas correspondientes.

#### Mantequilla (A-1)

58. *La presente Norma se aplica al producto destinado al consumo directo o a una elaboración ulterior, que se ajusta a las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.*

#### Productos a base de Grasa de Leche (A-2)

59. *La presente Norma se aplica a la grasa de leche anhidra, el aceite de mantequilla deshidratado, el aceite de mantequilla y el ghee destinados a elaboración ulterior o a uso culinario, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.*

#### Leches Evaporadas (A-3)

60. *La presente Norma se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a una elaboración ulterior que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.*

#### Leches Condensadas (A-4)

61. *La presente Norma se aplica a las leches condensadas destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la sección 2.*

#### Leches y Natas (Cremas) en Polvo (A-5/A-10)

62. *La presente Norma se aplica a las leches en polvo y natas (cremas) en polvo destinadas al consumo directo o a una elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.*

#### Queso (A-6)

63. *La presente Norma se aplica a todos los productos, destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a la definición de queso de la sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de queso, o grupos de variedades de queso, podrán contener disposiciones más específicas de las que figuran en esta Norma.*

#### Quesos de Suero (A-7)

64. *La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a la definición de queso de suero que figura en la sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de queso de suero podrán contener disposiciones más específicas de las que figuran en esta Norma.*

#### Sueros en Polvo (A-15)

65. El Comité aceptó la propuesta del Consultor, si bien introdujo una enmienda por la cual se suprimía la palabra "dulce", es decir, "La presente Norma se aplica al suero y al suero ácido en polvo...".

### Quesos en Salmuera (A-17)

66. *La presente norma se aplica a los quesos en salmuera destinados al consumo directo. Cuando existan normas internacionales individuales con disposiciones más específicas que las de la presente norma, se aplicarán dichas disposiciones a la variedad individual.*

### Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

67. *La presente Norma se aplica a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de caseína ácida alimentaria, caseína de cuajo alimentaria y caseinato alimentario que figuran en la sección 2 de esta Norma.*

### Queso No Madurado (A-19)

68. *La presente Norma se aplica a los quesos no madurados o no curados destinados al consumo directo o a elaboración ulterior. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de queso no madurado podrán contener disposiciones más específicas de las que figuran en esta Norma.*

#### - **Descripción**

69. Con el fin de poder finalizar sus trabajos sobre las normas en cuestión en el tiempo disponible, el Comité acordó examinar sólo las normas siguientes:

Mantequilla	A-1
Productos a base de Grasa de Leche	A-2
Leches Evaporadas	A-3
Leches Condensadas	A-4
Leches y Natas (Cremas) en Polvo	A-5/A-10
Queso	A-6
Queso de Suero	A-7
Suero en Polvo	A15
Productos a base de Caseína Alimentaria	A-18

### Mantequilla (A-1)

70. El Comité examinó las propuestas de incluir la "mantequilla para cocinar" y la "mantequilla concentrada" en la descripción, y de especificar el nivel máximo del contenido de materia grasa. Sin embargo, estas propuestas no fueron aceptadas. El Comité indicó que el Código de Principios permitía el uso de dichos términos, según lo estipulado en el Artículo 2.3.<sup>17</sup> El Comité aceptó la propuesta que figura a continuación para la descripción de la mantequilla, por estar en consonancia con la modificación del ámbito de aplicación que se había examinado anteriormente (véase el párr. 58).

17. Codex Alimentarius, Volumen XVI, pág. 4; el texto del Artículo 2.3 es el siguiente "Las denominaciones utilizadas para designar los productos lácteos pueden ser empleadas conjuntamente con una o varias palabras para designar el tipo, la clase, el origen y/o la utilización prevista de estos productos o para describir el tratamiento físico al cual se han sometido o las modificaciones que han sufrido en su composición de acuerdo con los Artículos 1.3 y 2.2".

*Se entiende por mantequilla un producto graso derivado exclusivamente de la leche, en forma de una emulsión del tipo agua en aceite. Se entiende por mantequilla de suero un producto graso derivado total o parcialmente del suero, en forma de una emulsión del tipo agua en aceite, que no contiene ninguna otra grasa más que la grasa de leche.*

### Productos a base de grasa de leche (A-2)

71. El Comité estuvo de acuerdo con la siguiente propuesta de Noruega:

*Se entiende por leche anhidra, aceite de mantequilla deshidratado, aceite de mantequilla y ghee, los productos grasos derivados exclusivamente de la leche mediante procedimientos que permitan eliminar casi por completo el agua y el extracto seco magro.*

Leches Evaporadas (A-3)/Leches Condensadas (A-4)/Leches y Natas (Cremas) en Polvo (A-5/A-10)

72. Se tomó nota de que en las leches evaporadas, las leches condensadas y las leches y natas (cremas) en polvo podía llevarse a cabo una normalización del contenido proteínico (véase párr. 17). Las numerosas cuestiones que a ese respecto plantearon las delegaciones fueron si debía determinarse una proporción entre las proteínas de suero y la caseína; si el contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche debía ser el 34 ó el 35 por ciento; si debía limitarse la adición de leche en polvo, y si era conveniente garantizar que no se excluyera el método de evaporación convencional. A la espera de un estudio ulterior por parte de las delegaciones y de la FIL, el Comité acordó adoptar los textos indicados seguidamente para estas tres normas.

Leches Evaporadas (A-3)

73. *Se entiende por leches evaporadas los productos lácteos obtenidos por eliminación parcial del agua de la leche. El contenido de grasa y/o de proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre las proteínas del suero y la caseína en la leche utilizada como materia prima.*

Leches Condensadas (A-4)

74. Se propuso que en la "Descripción" de los productos a los que se aplicaba la Norma el término "azúcares" se sustituyera por el de "sacarosa". Aunque se expresaron opiniones contrarias al respecto, la mayoría de las delegaciones que adoptaron una posición se manifestaron a favor de la propuesta. Por consiguiente, el Comité acordó sustituir el término "azúcares" por el de "sacarosa" en la Norma. Las delegaciones del Canadá, el Reino Unido y los Estados Unidos de América expresaron sus reservas respecto a la decisión del Comité.

75. El Comité aceptó la siguiente descripción para los productos:

*Se entiende por leches condensadas los productos lácteos obtenidos por eliminación parcial del agua de la leche con adición de sacarosa. El contenido de grasa y/o de proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre las proteínas del suero y la caseína en la leche utilizada como materia prima.*

#### Leches y Natas (Cremas) en Polvo (A-5/A-10)

76. Se entiende por leches en polvo y natas (cremas) en polvo los productos obtenidos por eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre las proteínas del suero y la caseína en la leche utilizada como materia prima.

#### Queso (A-6) y Queso de Suero (A-7)

77. El Comité acordó adoptar las descripciones formuladas por la FIL.

#### Suero en Polvo (A-15)

78. El Comité había convenido anteriormente en modificar el ámbito de aplicación de este producto suprimiendo el término "dulce" de la expresión "suero dulce" (véase el párr. 65). La descripción se modificó por tanto para que quedara reflejado ese cambio.

#### Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

79. La delegación de Noruega propuso que la descripción de caseinato alimentario se modificara de la manera siguiente:

*Se entiende por caseinato alimentario el producto desecado obtenido por reacción de la caseína [ácida] alimentaria o de la cuajada fresca de caseína [ácida] alimentaria con agentes neutralizantes de calidad alimentaria, etc.*

80. Se indicó que la adición de la palabra "ácida" no permitiría que el caseinato derivara de la caseína de cuajo, porque, por ejemplo, el contenido de cenizas sería demasiado elevado y el de proteínas, en consecuencia, demasiado bajo. El Comité pidió a la FIL que examinara la declaración de la delegación de Noruega y que le facilitara orientación al respecto antes del próximo período de sesiones de la Comisión.

#### - **Composición esencial y factores de calidad**

81. El Comité, tras examinar varias propuestas sobre la redacción que debía utilizarse en las secciones sobre materias primas, decidió que el término "leche" se empleara en las normas indicadas a continuación, salvo que se especificara otra cosa, ya que las leches que no fueran leche de vaca podían indicarse en la etiqueta, tal como se estipulaba en la sección 7.1.1 de las normas.

#### Mantequilla (A-1)

82. El Comité decidió no incluir en la norma la mantequilla con la mitad de la materia grasa y la mantequilla con tres cuartas partes de materia grasa, hasta que la Comisión decidiera qué Comité, el CCMMP o el CCFO, debía elaborar normas para ese tipo de grasa para untar (véase el párr. 46).

83. El Comité decidió que las especias y los condimentos vegetales no se añadieran a la sección sobre ingrediente autorizados. Se convino en que la mantequilla que contuviera dichos ingredientes añadidos se incluiría en los productos compuestos, que según se observó se contemplaban en el Código de Principios.

84. El Comité modificó la redacción referente a las bacterias de ácido láctico en las secciones sobre ingredientes autorizados, de la manera siguiente:

*Cultivos de fermentos de bacterias inoñas productoras de ácido láctico.*

85. El Comité estudió la propuesta de la delegación de Botswana de que se permitiera el empleo de la sal yodada y acordó que se hiciera referencia a la sal de calidad alimentaria (que podía ser yodada) en la sección sobre ingredientes autorizados.

#### Productos a base de Grasa de Leche (A-2)

86. El Comité convino en hacer referencia a los cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico en la sección sobre ingredientes autorizados.

87. El Comité decidió trasladar las disposiciones sobre sabor, olor y textura de la sección 3.3., Composición, a un apéndice, ya que se trataba de factores de calidad y no de factores esenciales. El Comité tomó nota de que en el cuadro relativo a la composición que figuraba en el documento CX/MMP 94/5, los valores relativos a la grasa de leche anhidra y el aceite de mantequilla deshidratado eran iguales, salvo para el contenido máximo de oxígeno disuelto. El Comité decidió unificar las columnas del cuadro correspondientes a la grasa de leche anhidra y el aceite de mantequilla deshidratado y suprimir la columna correspondiente al oxígeno disuelto, ya que no se había establecido un método de análisis. No obstante, la delegación de Francia expresó el deseo de que se mantuviera la distinción entre la grasa de leche anhidra y el aceite de mantequilla deshidratado, dado que en Francia los métodos de fabricación y la calidad de esos productos eran diferentes. El cuadro se modificó de la siguiente manera:

### **3.3 Composición**

	Grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla deshidratado	Aceite de mantequilla	Ghee
Contenido mínimo de materia grasa de la leche (% m/m)	99,8	99,6	99,6
Contenido máximo de agua (% m/m)	0,1	0,3	0,3

#### **En el Apéndice**

	Grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla deshidratado	Aceite de mantequilla	Ghee
Contenido máximo de ácidos grasos libres (% m/m, expresado como ácido oleico)	0,3	0,4	0,4
Índice máximo de peróxido (miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	0,3	0,6	0,6
Sabor y olor	Conforme a los requisitos del mercado, después de haber calentado la muestra a 40-45°C		
Textura	De gránulos suaves y finos a líquido, según la temperatura		

88. En lo referente a las tres normas indicadas a continuación, la cuestión de la normalización del contenido proteínico se examinó en el párr. 72. El Comité convino en adoptar la siguiente composición, en espera de que las delegaciones examinaran ulteriormente las materias primas y el contenido mínimo de proteínas. El Comité acordó

asimismo que las normas afectadas por la normalización del contenido proteínico no se adelantaran más allá del Trámite 5 del Procedimiento con el fin de permitir que los gobiernos formularan nuevas observaciones sobre esta cuestión. La delegación de Alemania expresó sus reservas a la aplicación de la normalización del contenido proteínico. La delegación de España manifestó sus reservas respecto a la inclusión de los constituyentes de la leche en las materias primas.

### Leches Evaporadas (A-3)

#### 3.1 *Materias primas Leche y nata (crema)*

*Se permite, para fines de ajuste, la utilización de los siguientes constituyentes de la leche:*

- *retentado\**
- *permeado*
- *lactosa*
- *leches en polvo*
- *natas (cremas) en polvo*
- *leches evaporadas*

*\* con arreglo a la definición que figura en el Apéndice a la presente Norma.*

#### 3.2 *Composición*

*Contenido mínimo de proteínas de la leche en extracto seco magro de la leche:  
34% m/m*

### Leches Condensadas (A-4)

#### 3.1 *Materias primas Leche y nata (crema)*

*Se permite, para fines de ajuste, la utilización de los siguientes constituyentes de la leche:*

- *retentado\**
- *permeado\**
- *lactosa (también para fines de cristalización)*
- *leches en polvo*
- *natas (cremas) en polvo*
- *leches evaporadas*
- *leches condensadas*

*\* con arreglo a la definición que figura en el Apéndice de la presente Norma.*

#### 3.2 *Composición*

*Contenido mínimo de proteínas de la leche  
expresado en extracto seco magro de la leche: 34% m/m*

### Leches y Natas (Cremas) en Polvo (A5-A10)

#### 3.1 *Materias Leche y nata (crema)*

*primas*

#### 3.2 *Ingredientes autorizados*

*Se permite, para fines de ajuste, la utilización de los siguientes constituyentes de la leche:*

- *retentado\**

- permeado\*
- lactosa
- leches en polvo
- natas (cremas) en polvo
- leches evaporadas

\* con arreglo a la definición que figura en el Apéndice a la presente Norma.

### 3.2 Composición

*Contenido mínimo de proteínas de la leche  
expresado en extracto seco magro de la leche: 34% m/m*

En los Apéndices a las Normas para las Leches Evaporadas, las Leches Condensadas y la Leche y Nata (Crema) en Polvo

Retentado de la leche: producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, la leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada).

Permeado de la leche: producto constituido principalmente por suero de la leche (agua, lactosa, sales y minerales) que se obtiene, al extraer por ultrafiltración las proteínas y la grasa de la leche, de la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada).

#### Queso (A-6)

89. El Comité examinó la disposición en cuestión basada en la propuesta de la FIL. Dicha propuesta abarcaba todas las posibles adiciones, incluida la adición de sustancias aromatizantes, tales como especias y otros ingredientes similares. La delegación del Reino Unido se opuso a la propuesta de la FIL de que se incluyeran dichas sustancias aromatizantes, mientras que otras delegaciones la apoyaron. La delegación de España expresó su preocupación por los productos compuestos. El Comité aceptó el texto propuesto por la FIL, y decidió incluir tanto los cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico como los cultivos de otros microorganismos inocuos.

#### Queso de Suero (A-7)

90. El Comité convino en utilizar para este producto un texto paralelo en el que se excluyera la sección sobre ingredientes autorizados.

#### Sueros en Polvo (A-15)

91. El Comité acordó trasladar a un Apéndice la sección 3.4 sobre los factores de calidad y modificar el cuadro relativo a la composición de la manera siguiente:



### 3.3. Composición

	Suero en polvo	Suero ácido en polvo
Contenido mínimo de lactosa (anhidra)* - (%) mínimo	61,0	61,0
Contenido mínimo de proteínas (N total x 6,38), (%)	11	10
Contenido máximo de grasa - (%)	2	2
Contenido máximo de humedad "libre" (%)	5,0	4,5
Contenido máximo de cenizas (%)	9,5	15,0
pH (en solución al 10%)	<b>&gt;5,1</b>	<b>5,1</b>
(las enmiendas se señalan en negritas)		

#### Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

92. El Comité basó su debate en el cuadro que figuraba en el documento CX/MMP 94/6-Add.3, pág. 14. El Comité acordó añadir a la sección sobre ingredientes autorizados los fermentos lácticos, el cuajo y otras enzimas coagulantes adecuadas e inocuas. En cuanto a la composición, el Comité acordó incluir un "contenido mínimo de caseína expresado en proteínas: 95 por ciento m/m". El Comité decidió también trasladar a un apéndice el texto sobre el sabor y el olor y el aspecto físico. A fin de reflejar de forma exacta la situación vigente, se introdujo la siguiente modificación en el contenido de cenizas de la caseína de cuajo:

	Caseína de cuajo	Caseína ácida	Caseinatos
Contenido mínimo de proteínas en el extracto seco (% m/m) {Proteína = nitrógeno x 6,38)	84	90	88
Contenido mínimo de caseína en la proteína {% m/m)	95	95	95
Contenido máximo de humedad (% m/m)	12	12	8
Contenido máximo de materia grasa de la leche (% m/m)	2,0	2,0	2
Sedimento máximo (partículas calcinadas) (mg/25 g)	15	22,5	22,5(desechado por pulverización) 81,25(desechado en rodillos)
Contenido de cenizas (incluido P2O5) (% m/m)	7,5 (mín.)	2,5 (máx.)	
Contenido máximo de lactosa (% m/m)	1,0	1,0	1,0
Acidez libre máxima (ml 0,1 N NaOH/g)	-	0,27	-
Valor máximo de pH	-	-	7,5

En el Apéndice

Sabor y olor: Sólo ligeros sabores y olores extraños.

El producto deberá estar exento de sabores y olores desagradables.

Aspecto físico: Color blanco a crema pálido; exento de grumos que no se deshagan con una ligera presión.

- **Aditivos alimentarios**
- **Higiene**
- **Contaminantes**

93. El Comité ya había decidido utilizar en todas las normas el mismo texto (véanse los párrafos 38, 40 y 41) para las disposiciones anteriormente indicadas. Además, examinó los niveles máximos para los metales pesados en las cuatro normas y acordó que se adoptaran los niveles máximos siguientes:

Mantequilla (A-1)

Plomo 0,05 mg/kg  
(Trasladado al Apéndice)  
Hierro 2,0 mg/kg  
Cobre 0,05 mg/kg

Productos a base de Grasa de Leche (A-2)

(Trasladado al Apéndice)  
Hierro 2,0 mg/kg  
Cobre 0,05 mg/kg

Sueros en Polvo (A-15)

Cobre 5 mg/kg  
Plomo 1 mg/kg  
Hierro - en polvo desecado por pulverización: 20 mg/kg  
- en polvo desecado en rodillos: 50 mg/kg

Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

Cobre 5 mg/kg  
Plomo 1 mg/kg  
Hierro 20 mg/kg (50 mg/kg para el caseinato desecado en rodillos)

94. El Comité tomó nota de que el nivel máximo para el hierro en los productos a base de grasa de leche era muy inferior al establecido para la mantequilla, para impedir la oxidación de la grasa en los productos a base de grasa de leche. La delegación de Polonia informó al Comité de que su país elaboraría niveles máximos para el cadmio, el mercurio y el arsénico.

- **Etiquetado**

95. Además de emplear un texto único (véase el párrafo 43), el Comité había acordado que la disposición sobre etiquetado que se refería a las especies de los animales debería ser común a todas las normas "A" en el caso de los productos lácteos que podían fabricarse también con leche que no fuera leche de vaca.

96. El Comité examinó la cuestión de si convenía hacer referencia o no a la Decisión N° 5<sup>18</sup> en los Anteproyectos de Normas Revisadas para la Mantequilla, las Leches Evaporadas, y las Leches y Natas (Cremas) en Polvo, y decidió no incluir ninguna

referencia. La delegación del Brasil expresó una reserva en el sentido de que en el nombre del alimento debía indicarse que el producto había sido reconstituido o recombinado, de ser éste el caso y que, por tanto, se debía hacer referencia a la Decisión N° 5. La delegación de España afirmó que como en el Código de Principios se estipulaba que el nombre "leche" o "producto lácteo" podía utilizarse conjuntamente con una o varias palabras que indicaran que su composición se había modificado por adición o por extracción de los constituyentes de la leche,<sup>19</sup> era necesario encontrar el modo de especificarlo en la etiqueta, en especial para las leches evaporadas, las leches condensadas y las leches y natas (cremas) en polvo, cuyo contenido proteínico se había normalizado. La delegación de Alemania expresó una reserva sobre el hecho de que en el nuevo Anteproyecto de Norma para las Leches y Natas (Cremas) en Polvo no se hiciera referencia a la Decisión N° 5.

<sup>18</sup> Volumen XVI del Codex *Alimentarius*, pág. 13: el texto de la Decisión N° 5 es el siguiente: "El Comité decidió que las normas aprobadas en virtud del Código se apliquen a los productos así definidos, ya se hayan fabricado a base de leche, ya a base de leche reconstituida o recombinada, o mediante la reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos, a no ser que las normas estipulen otra cosa. "Reconstituido (producto)" es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o condensada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción especificada del agua respecto al extracto seco. "Recombinado (producto)" es el producto lácteo resultante de la combinación de la materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en una o más de sus diversas formas con o si la adición de agua. Esta combinación deberá hacerse de tal forma que restablezca la proporción especificada entre la grasa y el extracto seco magro y la del extracto seco y el agua.

<sup>19</sup> Codex Alimentarius, Volumen XVI, pág. 4; figura a continuación el texto del Artículo 1.3 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (véase también la nota 15): "La denominación "leche" puede también ser utilizada conjuntamente con una o varias palabras para designar el tipo, la clase, el origen y/o la utilización prevista para esta leche, o para describir el tratamiento físico al cual se ha sometido o las modificaciones que ha sufrido en composición, siempre que tales modificaciones se hayan circunscrito a agregar y/o sustraer algún constituyente natural de la leche".

97. El Comité examinó también en cada norma otras cuestiones relativas al etiquetado. Salvo indicación en contrario, aceptó los textos que figuraban en los documentos CX/MMP 94/5 y 94/6.

#### Mantequilla (A-1)

98. Algunas delegaciones sugirieron que se incluyera la declaración del contenido de grasa, tal como se proponía en el Anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar. Sin embargo, el Comité decidió de otra manera porque ya había acordado ajustarse a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos.

#### Leches Evaporadas (A-3)

99. Dado que el Comité había decidido incluir la leche evaporada semidesnatada (semidescremada) en la Norma en cuestión, convino también en añadir el siguiente texto a la sección 7.1, Nombre del alimento:

*La leche evaporada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche evaporada semidesnatada (semidescremada) cuando el contenido de materia grasa de la leche sea del 4 al 4,5 por ciento y el contenido mínimo de extracto seco de la leche sea del 24 por ciento m/m.*

100. El Comité acordó además conservar la sección 7.2, Declaración del contenido de grasa.

#### Leches Condensadas (A-4)

101. Dado que el Comité había acordado incluir la leche condensada semidesnatada (semidescremada) en esa Norma, convino también en añadir el siguiente texto a la sección 7.1, Nombre del alimento:

*La leche condensada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche condensada semidesnatada (semidescremada) cuando el contenido de materia grasa de la leche sea del 4 al 4,5 por ciento y el contenido mínimo de extracto seco de la leche sea del 28 por ciento m/m.*

102. El Comité acordó además conservar la sección 7.2, Declaración del contenido de grasa, y suprimir la sección 7.3, Declaración de ingredientes, dado que el término "azúcares" había sido sustituido por el término "sacarosa" (véase el párr. 74).

103. La delegación de Australia, apoyada por la delegación de Egipto, propuso que se añadiera un texto en el que se indicara que el producto no era apto para lactantes. Sin embargo, el Comité decidió no incluir dicho texto.

#### Leches v Natas (Cremas) en Polvo (A-5/A-10)

104. El Comité tomó nota de que en la sección 7.1, Nombre del alimento, debía incluirse la "Nata (Crema) en polvo". El Comité acordó modificar la redacción de la sección 7.1, en lo que se refería a la leche en polvo semidesnatada (semidescremada), de modo que dijera:

*La leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse "leche en polvo semidesnatada" (semidescremada) cuando el contenido de materia grasa de la leche no sea superior al 16 por ciento m/m ni inferior al 14 por ciento. (Las modificaciones se señalan en negritas).*

105. El Comité acordó además conservar la sección 7.2, Declaración del contenido de grasa.

#### Queso (A-6) Queso de Suero (A-7)

106. La delegación de Alemania manifestó su deseo de que se incluyera una disposición sobre el país de origen en las disposiciones sobre etiquetado. El Comité, tras tomar nota de que las disposiciones de estas normas no eran iguales al texto de la norma del Codex, decidió remitirlas al CCFL para que las ratificara. Se señaló que el cuadro que figuraba en la Norma para el Queso(A-6) (resultaba demasiado complicado y el Comité decidió pedir a la FIL que lo simplificara para examinarlo en su siguiente reunión.

#### Sueros en Polvo (A-15)

107. Dado que el Comité había decidido cambiar el término "suero dulce" por el de "suero"(véase el párr.65), suprimió también el término "dulce" de la sección 7.1.

#### Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

108. El Comité acordó modificar la parte de la sección 7.1, relativa a la caseína alimentaria de cuajo, de manera que dijera lo siguiente:

*Caseína alimentaria de cuajo, calificada por el proceso de desecación utilizado (se suprime la frase referente a la calidad).*

#### **- Anexos**

109. El Comité examinó solamente los anexos de los Proyectos de Normas para la Mantequilla, los Productos a base de Grasa de Leche, los Sueros en Polvo y los Productos a base de Caseína Alimentaria.

### Mantequilla (A-1)

110. El Comité decidió suprimir de la lista de aditivos el color curcumina, dado el bajo valor de la IDA. El Comité estudió la supresión de las sales neutralizantes, pero finalmente acordó que se mantuvieran por estar técnicamente justificadas para la fabricación de la mantequilla. La delegación de Francia pidió que se incluyeran antioxidantes para su utilización en la mantequilla industrial. Sin embargo, el Comité decidió no incluirlos por el momento y pidió a la FIL que estudiara la cuestión para examinarla en la próxima reunión. La delegación de Suiza expresó sus reservas al Anexo, por considerar que la mantequilla no debía contener ningún aditivo. Algunas otras delegaciones opinaron que en lo referente a los aditivos debían permitirse únicamente el  $\beta$ -caroteno, la bixa y el ácido láctico.

### Productos a base de Grasa de Leche (A-2)

#### Sueros en Polvo (A-15)

111. El Comité aceptó los anexos de las normas arriba mencionadas como figuraban en los documentos CX/MMP 94/5 y CX/MMP 94/6.

#### Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)

112. El Comité acordó introducir las siguientes enmiendas:

- suprimir el cuajo y otras enzimas coagulantes, puesto que ya había decidido incluirlos en la sección sobre ingredientes autorizados del texto principal (véase el párr. 92);
- trasladar el suero láctico fermentado al texto principal; y
- añadir las siguientes sales (únicamente para los caseinatos):
  - citrato de amonio y magnesio
  - fosfato de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio
  - carbonato de amonio, magnesio y potasio.

#### - **Apéndices**

113. El Comité aceptó el Apéndice a la Norma para la Mantequilla relativo a los métodos de análisis.

### **Estado de tramitación de los anteproyectos de normas revisadas y de los proyectos de normas**

114. El Comité decidió:

- adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex los siguientes proyectos:
  - Proyecto de Norma para los Sueros en Polvo (A-15)
  - Proyecto de Norma para los Productos a base de Caseína Alimentaria (A-18)
- devolver al Trámite 6 los siguientes proyectos:
  - Proyecto de Norma para los Quesos en Salmuera (A-17)
  - Proyecto de Norma para los Quesos no Madurados (A-19)
- Adelantar al Trámite 5 los siguientes anteproyectos:

- Anteproyecto de Norma Revisada para la Mantequilla (A-1)
- Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Grasa de Leche (A-2)
- Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Evaporadas (A-3)
- Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Condensadas (A-4)
- Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches y Natas (Cremas) en Polvo (A-5/A10)
- Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso (A-6) y
- Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Suero (A-7)
- Devolver al Trámite 3 los siguientes anteproyectos:
  - Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Fundido (A-8)
  - Anteproyecto de Norma Revisada para la Nata (Crema) (A-9)
  - Anteproyecto de Norma Revisada para el Yogur (A-11).
  - Anteproyectos de Normas Revisadas Individuales o de Grupo para el Queso (C-1 /C-35).

### **EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LAS GRASAS PARA UNTAR. QUE ESTA ELABORANDO EL CCFO (Tema 7 del programa)<sup>20</sup>**

<sup>20</sup> ALINORM 95/17, párrs. 80-11 7 y Apéndice IX.

115. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 19° período de sesiones (1991), había acordado que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites elaborase una norma para todas las grasas para untar, en consulta con el Comité de Gestión del antiguo "Comité de la Leche", la FIL y la FIAM. Tomó nota asimismo de que el CCFO, al examinar el anteproyecto de norma en cuestión, había tenido en cuenta las Directrices para las Grasas para Untar convenidas por la FIL y la FIAM. El observador de la FIL informó al Comité de que, al preparar conjuntamente el proyecto de norma que se presentaría al CCFO, la FIL y la FIAM, se había perseguido el objetivo de establecer una estructura armonizada para los siguientes tres tipos de productos:

1. productos basados exclusivamente en grasas de la leche
2. productos basados en otras grasas (tipo margarina)
3. mezclas para untar, inclusive la grasa de leche y la grasa que no sea de leche

116. El objetivo era igualmente identificar tres niveles de contenido de grasa normalizados de manera uniforme en cada uno de los tres tipos.

- productos tradicionales con un contenido de grasa del 80 por ciento
- productos con tres cuartas partes de materia grasa
- productos con la mitad de materia grasa.

117. En opinión de los representantes de la FIL y la FIAM, en el Anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar que había elaborado el CCFO en su 14ª reunión (1993) no se abordaba suficientemente la cuestión de las mezclas para untar que incluyeran la grasa de leche y la grasa que no fuera de leche. Muchas delegaciones apoyaron las observaciones formuladas por la FIL y la FIAM, y sugirieron que en el anteproyecto de norma debería haber tres categorías de productos y no dos. Otras delegaciones opinaron que el trabajo sobre las mezclas para untar no era competencia del CCMMP, aunque se señaló que la Comisión había pedido al CCFO que elaborara esta norma en cooperación con el CCMMP.

118. El Comité examinó los problemas planteados y pidió al CCFO que volviera a analizar el proyecto de norma teniendo en cuenta las observaciones de la FIL y la FIAM y el informe de este Comité.

### **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS QUESOS NO CURADOS NI MADURADOS Y LOS QUESOS MADUROS BLANDOS, QUE ESTA ELABORANDO EL CCFH (Tema 8 del programa)<sup>21</sup>**

<sup>21</sup> ALINORM 95/13, párrs. 53-73 (concretamente, párrs. 59, 63 y 72) y Apéndice V.

119. El Comité fue informado de que el CCFH le había remitido tres cuestiones específicas. En primer lugar, al examinar los requisitos de higiene en las zonas de producción y de manipulación de la leche, el CCFH propuso que se elaboraran en el cuerpo del Código las secciones que trataban de los requisitos de higiene básicos para toda la producción lechera destinada a la elaboración y que antes figuraban en el Anexo del Código. Ante dicha propuesta, el CCFH pidió al Comité que examinara los problemas que ello entrañaba, ya que, probablemente, la propuesta tendría que incorporarse en otros códigos de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos del Codex. En segundo lugar, el CCFH pidió al CCMMP que considerara la posibilidad de elaborar un modelo genérico para la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control (HACCP) para los quesos no curados ni madurados y los quesos maduros blandos a fin de sustituir el modelo anterior, que había perdido su vigencia. En tercer lugar, se pidió al CCMMP que examinara los aspectos técnicos del Código.

120. El Presidente manifestó que, en su opinión, el Comité no podía llevar a cabo adecuadamente la labor que le había encomendado el CCFH durante la reunión en curso, por lo que propuso pedir a la FIL que, en su calidad de asesor técnico del Comité, estudiara las peticiones del CCFH y elaborara un informe que el CCMMP examinaría en su próxima reunión. El Comité aceptó dicha propuesta.

121. El observador de la CE señaló a la atención del Comité el hecho de que durante la 27ª reunión del CCFH se había pedido a tres Estados Miembros que revisaran el Anteproyecto en el Trámite 3. Asimismo, manifestó cierta inquietud por los problemas que habrían podido plantearse si se hubiese establecido otro grupo de trabajo encargado de ocuparse de la misma cuestión.

### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)**

122. El Comité acordó solicitar a la Comisión su aprobación para emprender los siguientes nuevos trabajos:

- i) La elaboración de normas para: a) productos lácteos fermentados tratados térmicamente después de la fermentación y b) productos lácteos fermentados no sometidos a tratamiento térmico;
- ii) Examen del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos;
- iii) Definiciones de tratamiento térmico; y
- iv) Descriptores nutricionales y de calidad utilizados para los productos lácteos.

123. El Comité acordó asimismo proseguir con los siguientes trabajos:

- i) Examen de las normas revisadas y de nuevas normas en los Trámites 6, 5 y 3.

Para esta tarea sería necesario examinar o aclarar específicamente los siguientes sectores:

- ulterior revisión de los anteproyectos de normas para el queso fundido y la nata (crema) (y posiblemente los productos a base de yogur);
  - normalización del contenido proteínico en determinados productos lácteos;
  - estudio de la posible utilización de los antioxidantes en la mantequilla industrial;
  - lista de aditivos alimentarios relativa a las normas para el queso;
  - simplificación del cuadro que figura en la sección 7.1, Nombre del alimento, del Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso; y
  - estudio de los recubrimientos de los quesos y de si éstos deberían incluirse o no en las normas;
- ii) Informe elaborado en respuesta a la petición del CCFH relativa al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Queso no Curado/no Madurado y el Queso Blando Maduro; y
- iii) Trabajos del Grupo Tripartito sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 11 del programa)**

124. El Comité tomó nota de que, en principio, se había previsto que su segunda reunión se celebrara en Roma del 27 al 31 de mayo de 1996. El gobierno hospedante y la Secretaría del Codex decidirían las fechas definitivas de la reunión.

Nota: El Comité, en esta reunión, no tuvo tiempo suficiente para examinar los Apéndices II-X. Cuando se aprobó el informe, una delegación pidió que se mejorara la eficacia del sistema de distribución de los documentos de trabajo.



## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento
Proyectos de normas para: - Sueros en polvo - Productos a base de Caseína Alimentaria	8	21° período de la (CCA)	Apéndice II Apéndice III
Proyectos de normas para: - Quesos en salmuera - Quesos no madurados	6	Gobiernos	párr. 114
Anteproyectos de normas revisadas para: - Mantequilla - Productos a base de grasa de leche - Leches evaporadas - Leches condensadas - Leches y natas (cremas) en polvo - Queso - Queso de suero	5	21° período de la (CCA)	Apéndice IV Apéndice V  Apéndice VI Apéndice VII Apéndice VIII Apéndice IX Apéndice X
Anteproyectos de normas revisadas para: - Queso fundido - Nata (crema) - Yogur*	3	FIL Gobiernos	párr. 144  párr. 52 párr. 52 párr. 53-54
Anteproyecto de norma para:  - Productos lácteos fermentados tratados térmicamente después de la fermentación - Productos lácteos fermentados no tratados térmicamente después de la fermentación	1	42ª reunión del Comité Ejecutivo FIL	párrs. 53-54
Examen del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos	1	42ª reunión del Comité Ejecutivo FIL	párrs. 24, 31
Definiciones de tratamiento térmico	1	42ª reunión del Comité Ejecutivo FIL	párrs. 19-20
Descriptorios nutricionales y de calidad	1	42ª reunión del Comité Ejecutivo FIL	párrs. 21-22
Código de Prácticas de Higiene para el Queso no Curado/no Madurado y el Queso Maduro Blando	-	FIL	párr. 120
Métodos de análisis y muestreo		Grupo Tripartito	párrs. 27-29

		FIL/ISO/AOAC sobre Métodos de Análisis y Muestreo	
Nomenclatura, para fines de etiquetado, de los productos que contienen proteínas de leche	-	24 <sup>a</sup> reunión del CCFL	párrs. 15-16
Quesos a base de proteína de suero	-	Secretaría FIL	párr. 23

\* Cuando la elaboración de las normas para las leches fermentadas sea aprobada por la Comisión, los productos a base de yogur se incorporarán en dichas normas.

ALINORM 95/11  
ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRMAN:** Russell BALLARD  
**PRESIDENT:** Director-General  
**PRESIDENTE:** Ministry of Agriculture and  
Fisheries  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

**Member Countries  
Pays Membres Países Miembros  
ALBANIA ALBANIE**

Pasko PANDELI  
Minister Counsellor  
Alternate Permanent Representative to  
FAC  
Embassy of the Republic of Albania  
Via Asmara, 5  
00199, Roma

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

Ms María Cristina FERRARI  
Representante Permanente Adjunto  
Ante la  
FAO  
Ambasciata dell'Argentina  
Piazza dell'Esquilino 2  
Roma

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

San Choy NG  
Counsellor, Veterinary Services  
Australian Embassy  
6 to 8 Rue Guimard  
1040 Brussels  
Belgium

**BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA**

Hermann HOOYBERGHS  
Ingénieur en Chef  
Director du Service Produits Animaux  
Ministère d'Agriculture  
Bolwerklaan 21  
B-1210 Brussels  
Belgium

Roland VAN RENTERGHEM  
Head of Microbiology, Physics and  
Chemistry  
Section  
Government Dairy Research Station  
Rijkszuivelstation  
Brusselsesteenweg, 370  
B-9090 Melle  
Belgium

**BOTSWANA**

Kereng V. MASUPU  
Principal Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture  
National Veterinary Laboratory  
Private Bag 0035  
Gaborone  
Botswana

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Jorge NEDILSON  
Alternate Permanent Representative to  
FAO  
Brazilian Embassy  
Piazza Navona 14  
Rome

**CANADA**

John WAKELIN  
Associate Director  
Dairy and Processed Foods  
Agriculture and Agrifood Canada  
59 Camelot Court  
Noean, Ontario  
Canada, KIA 049

Timothy FINKLE  
Assistant Director, Policy and  
Government  
Relations  
Dairy Farmers of Canada  
75 rue Albert  
Ottawa  
Canada

Dale TULLOCH  
Vice President  
National Dairy Council 203-45 Argyle  
Avenue Ottawa Canada

**CROATIA**  
**CROATIE**  
**CROACIA**

Ms Jasmina HAVRANEK-LUKAC  
University Professor  
Faculty of Agriculture  
Dairy Science Department  
Svetosimunska 25  
Zagreb  
Croatia

**CYPRUS**  
**CHYPRE**  
**CHIPRE**

Phrosso HADJUUCAS  
Standards Officer  
Commerce and Industry  
Ministry of Commerce and Industry -  
Cyprus  
Standards  
Nicosia, Cyprus

Mr. Chrysanthos LOIZIDES  
Agricultural Attaché  
Permanent Representation of Cyprus to  
FAO  
44 Piazza Farnese  
00180, Roma

**CZECH REPUBLIC**  
**REPUBLIQUE TCHEQUE**  
**REPUBLICA CHECA**

Mrs. Jarmila STIPKOVA  
Head of Department of Technology  
Milcom Servís A.S.  
V Olsinách 75  
10098 Praha 10  
Czech Republic

Ms Hana VACHOUSKOVA  
Expert  
Milcom Servis A.S.  
Volsinách 75  
Prague 10  
Czech Republic

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Poul Schmidt MADSEN  
Senior Veterinary Office  
Ministry of Agriculture  
Danish Veterinary Service  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

Jorgen Hald CHRISTENSEN  
Head of Section  
Danish Dairy Board  
Frederiksalle 22  
8000 Aarhus, C  
Denmark

Thomas ELVENSØ  
Danish Veterinary Service  
Ministry of Agriculture  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

Sven Ove HANSEN  
Danish Dairy Board  
Frederiksalle 22  
8000 Aarhus C  
Denmark

Claus HEGGUM  
Head of Department  
Danish Dairy Board  
Frederiksalle 22  
8000 Aarhus  
Denmark

**EGYPT**  
**EGYPTE**  
**EGIPTO**

Mr. Abd EL-KADER HEFNY ABOU  
ARAB  
Assistant Professor of Dairy Technology  
Ministry of Agriculture (ARC)  
Animal Production Research Institute  
Giza  
Dokki  
Egypt

Adel ABOUL-NAGA  
Agricultural Counsellor  
Deputy Permanent Representative of  
Egypt to  
FAO  
Embassy of Egypt  
Via Salaria 267  
00199 Roma

Said Hamdy Abd ELMOOTY  
Dairy Engineer  
25 El Sowk Street  
El Ammira  
Cairo  
Egypt

Abd El Aziz RAYAN  
General Manager  
Juhayna Dairy Company  
11 Ekl Gehad Street  
Lebanon Square  
Mohandessian  
Egypt

**FINLAND**  
**FINLANDE**  
**FINLANDIA**

Esko UUSI-RAUVA  
National Veterinary and Food Research  
Institute  
P.O.Box 368  
00231 Helsinki  
Finland

Martti TUOKKO  
Senior Manager  
Valio Finnish Cooperative Dairies'  
Association  
Box 390  
00101 Helsinki  
Finland

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Jean-Marie HOCHARD  
Inspecteur  
Direction Générale de la Concurrence,  
de la  
Consommation et de la Répression des  
Fraudes  
59 boulevard Vincent Auriol  
75012, Paris Cédex 13  
France

Mme Dominique BUREL  
C.N.I.E.L.  
Centre National Interprofessionnel de  
l'Economie Laitière  
34 rue de Saint-Pétersbourg  
75008 Paris Cédex 08  
France

Jean-Claude GILLIS  
ATLA  
Association de la Transformation  
Laitière  
Française  
34 rue de Saint-Petersbourg  
75008 Paris Cédex 08  
France

Eric GRANDE  
Direction Droit Alimentaire  
BONGRAIN S.A.  
BP10  
78041 Guyancourt  
France

Mlle Annette JUNG  
Responsable Affaires Réglementaires  
Groupe Danone  
15 avenue Galilée  
92350 Le Plessis Robinson  
France

Laurent LALOUX  
Laboratoire Central d'Hygiène  
Alimentaire  
CNEVA  
43 rue de Dantzig  
75015 Paris  
France

Mme Elisabeth MERCER  
ONILAIT  
2 rue Saint-Charles  
75015 Paris  
France

Mme Huguette MEYER-CARON  
Chef, Département Qualité  
16 bd.Malherbes  
75008 Paris  
France

Daniel NAIRAUD  
Chargé de Mission  
Ministère de l'Agriculture  
Direction Générale de l'Alimentation  
175 rue du Chevaleret  
75646 Paris Cedex 13  
France

Mme M-C. PONSIN  
SYNDIFONTE  
Secrétaire Général Chambre Syndicate  
Française  
des Industriels  
Fondeurs de Fromages  
34 rue St. Petersbourg  
75382 Paris Cédex 08  
France

Pascale RAULT  
BONGRAIN  
78500 Guyancourt  
France

Jean-Christophe TOSI  
Direction Générale de l'Alimentation  
Ministère de l'Agriculture et de la Forêt  
175 rue du Chevaleret  
75013 Paris Cédex 13  
France

Mme Annick VENANT  
Laboratoire Central d'Hygiène  
Alimentaire  
CNEVA  
43 rue de Dantzig  
75015 Paris  
France

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Wolfgang HAESSEL  
Federal Ministry of Food, Agriculture  
and  
Forestry  
Rochusstr.1  
53123 Bonn  
Germany

J. BRÄUNIG  
Federal Institute for Consumer  
Protection and  
Veterinary Medicine  
Diedersdoifer Wy.1  
12277, Berlin  
Germany

Gerhard GNODTKE  
Chief Executive  
Association of German Margarine  
Industries  
Hans -Holbein-Str.6  
50389 Wesseling  
Germany

Thomas KÜTZEMEIER  
General Manager  
German Dairy Association  
53115  
Bonn  
Germany

Karl-HeinzKÜHN  
Specialist for Food Law  
Deutsche Unilever GmbH  
Dammtor Wall 15  
20355 Hamburg  
Germany

**GREECE**  
**GRECE**  
**GRECIA**

Loukas THEOCHAROPOULOS  
Head of Milk, Milk Products Section  
Directorate of Livestock Production  
Ministry of Agriculture  
6 Kapnocoptiriou Street  
10176 Athens  
Greece

Ioannis ANTONOPOULOS  
Veterinarian  
Directorate of Veterinary Public Health  
Ministry of Agriculture  
2, Acharnon Str.  
10176 Athens  
Greece

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRIA**

Dr. Zoltán HORVATH  
Veterinarian  
Director, National Meat and Milk Control  
Supervision  
Ministry of Agriculture  
Head of Milk, Milk Products Committee  
H-I 135 Budapest  
Lehel u. 43-47  
Hungary

Mr. Zsigmond MATOCZA  
Researcher  
Hungarian Dairy Research Institute  
Ministry of Agriculture  
Bakáts u. 8  
H-1093 Budapest  
Hungary

**INDIA**  
**INDE**  
**INDIA**

Sarvinder Jeet Singh SODHI  
Ministry of Agriculture  
Krishi Bhawan  
New Delhi  
India

**IRAN (ISLAMIC REP. OF)**  
**IRAN (REP. ISLAMIQUE D')**  
**IRAN (REP. ISLAMICA DEL)**

Ms. Mansureh SEDEHIESFAHANI  
Institute of Standard and Industrial  
Research of  
Iran  
P.O. Box 1136  
Teheran  
Iran

**IRAQ**

Kutaiba HASSAN  
Permanent Representative of Iraq to  
FAO  
Permanent Representation of Iraq to  
FAO  
Via della Camilluccia 355  
00135 Rome

**IRELAND**  
**IRELANDE**  
**IRLANDA**

Denis CORCORAN  
Senior Inspector  
Ministry of Agriculture, Food and  
Forestry  
Dairy Science Laboratory  
Model Farm Road  
Cork  
Ireland

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Roberto GIANGIACOMO  
Direttore Sezione  
Ministero delle Risorse Agricole  
Alimentari  
Via Lombardo 11  
20075  
Lodi  
Italy

Ms Bruna BIANCHI-SALVADORI  
Strada per Merlino 3  
Zelo Buon Persico  
Milano  
Italy

Ms Adriana BOCCA  
Chief of Lipidic Foodstuffs Department  
Istituto Superiore della Sanità,43  
Viale Regina Elena 299  
Roma

Lionello BRESADOLA  
Comitato Italiano per il Codex  
Alimentarius  
Ministero delle Risorse Agricole  
Via Sallustiana 10  
Roma

Ettore CONI  
Istituto Superiore della Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Roma

Gianfranco DE FELICE  
Ministero delle Finanze  
Via G.B.Tiepolo 13  
Rome

**JAPAN**  
**JAPON**

Ms. Noriko ISEKI  
Technical Officer  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
2-2 Kasamigaseki 1-chome  
Chiyodaku  
Tokyo 100-45  
Japan

Tetsuji HIROTA  
Japanese National Committee of  
International  
Dairy Federation  
11419 Kudan-Kita Chiyodaku  
Tokyo  
Japan

Hiroaki KAGI  
Japan International Dairy Federation  
11419 Kudan-Kita  
Chiyodaku  
Tokyo  
Japan

Bunji KANZAKI  
Japan Food Hygiene Association  
6-1, Jingumae 2-chome  
Shibuyaku  
Tokyo 150  
Japan

Kanji KAWAKAMI  
Alternate Permanent Representative of  
Japan to  
FAO  
Embassy of Japan  
Via Quintino Sella 60  
00187 Rome

Hideki SUZUKI  
Japan International Dairy Federation  
1-14-19, Kudankita  
Chiyodaku  
Tokyo  
Japan



**MAURITIUS  
MAURICE  
MAURICIO**

Denis CANGY  
Representative of the Ambassador to  
FAO  
Consulate of the Republic of Mauritius  
Via Alfredo Serranti 14  
00136 Rome

**NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS**

Hans VANDERBAS  
Department for Animal Husbandry and  
Dairy  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management  
and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
Netherlands

LudwigBERCHT  
Dutch Dairy Association  
P.O. Box 165  
2700 AD Zoetermeer  
Netherlands

Joris FRANCKEN  
Food Product Safety Affairs  
Ministry of Public Health, Welfare and  
Sports  
P.O. Box 3008  
2280 MK Rijswijk(ZH)  
Netherlands

Albert MEIJERING  
Department for Animal Husbandry and  
Dairy  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management  
and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
Netherlands

Rob OOST  
Commodity Board for Dairy Products  
P.O. Box 5806  
2280 HV Rijswijk (ZH)  
Netherlands

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA**

Philip R. FAWCET  
National Manager (Standards and  
Systems)  
(Dairy)  
MAF Regulatory Authority  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Roger HALL  
Operations Manger  
New Zealand Dairy Board  
P.O. Box 417  
Wellington  
New Zealand

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

John RACE  
Head, International Liaison  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
N-0034 Oslo  
Norway

Mrs. Nora MENTZONI  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
N-0034 Oslo  
Norway

**PHILIPPINES  
FILIPINAS**

Noel DE LUNA  
Agricultural Attaché/Deputy Permanent  
Representative  
Philippine Embassy  
Via San Valentino 12  
00197 Rome

**POLAND**  
**POLOGNE**  
**POLONIA**

Cezary ORGANISCIAK  
Chief Expert  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
ul Wspólna str. 30  
00-950 Warsaw  
Poland

Andrzej BARANOWSKI  
Food Technology Engineer  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
ul Wspólna str. 30  
00-950 Warszawa  
Poland

Franciszek DORCZAK  
Chief of Dairy and Poultry Products  
Section  
Ministry of Foreign Economic Relations  
Quality Inspection Office  
32/34 Zurawai  
Warsaw  
Poland

Mrs. Maria WIELGOSZ  
Food Technology Engineer  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
Chief of the Standardization Division  
ul Wspólna 30  
00-950 Warszawa  
Poland

**ROMANIA**  
**ROUMANIE**  
**RUMANIA**

Mrs. Alexandrina TOMA  
Chef laboratoire "Technologie du lait et  
des  
produits laitiers"  
Institut de Chimie Alimentaire  
rue Gârlei No. 1 - Secteur 1  
71576 Bucarest  
Romania

Mrs. Anisoara LAUDONIU  
Rechercheuse principale  
Institut de Chimie Alimentaire  
rue Gârlei No. 1 - Secteur 1  
71576 Bucarest  
Romania

**SLOVAK REPUBLIC**  
**REPUBLIQUE SLOVAQUE**  
**REPUBLICA ESLOVACA**

Mrs. Viera HERMANOVA  
Research Worker  
Dairy Research Institute  
Ministry of Agriculture  
Bratislava, Dobzovicova  
Slovak Republic

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPANA**

Ms. Maria Luisa AGUILAR  
Jefa de Sección  
Subdirecció General de Higiene de los  
Alimentos  
Dirección General de Salud Pública  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado  
N° 18-20  
28014 Madrid  
España

Carlos ARANDA  
Representante Permanente  
Embajada de España (Oficina del  
Representante  
Permanente)  
Largo dei Lombardi 21  
00186 Roma

Jaime GARCIA BADIAS  
Representante Permanente Adjunto  
Embajada de España (Oficina del  
Representante  
Permanente)  
Largo dei Lombardi 21  
00186 Roma

Pedro BALLESTER  
Vicepresidente de la Federación  
Nacional de  
Industrias Lácteas  
Ayala, 10  
28001 Madrid  
España

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs. Karin WINBERG  
Government Inspector  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

Miss Gunilla JOHANSSON  
Development Manager Cheese and  
Edible Fats  
Panova-Arla  
S-105 46 Stockholm  
Sweden

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Pierre ROSSIER  
Head of Codex Alimentarius Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Switzerland

Jan KRUSEMAN  
Nestec SA  
CH-1800 Vevey  
Switzerland

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Miss Churairat RONKRODEJANARAK  
Medical Scientist 8  
Ministry of Public Health  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
UODSE  
10100 Bangkok  
Thailand

Mrs. Malee JIRAWONGSY  
Food Control Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanon Rd,  
Nonthaburi  
11000 Thailand

Pinit KORSIEPORA  
Alternate Permanent Representative  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Rome

Sukontha NAEKAMANURAK  
Senior Scientist  
Ministry of Science, Technology and  
Environment  
Rama VI Rd.  
Bangkok 10400  
Thailand

YINGVANA SIRI  
Permanent Representative  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Rome

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Charles COCKBILL  
Head of Consumer Protection Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
UK

Allan BUCHAN  
Head of Branch B  
Consumer Protection Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
UK

Mrs. Clare CHANDLER  
Branch A, Food Science Division II  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, UK

Miss Yvonne F1NNEGAN  
Branch A, Food Science Division II  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
UK

Miss Susan GOLLIGHER  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Milk and Milk Products Division  
10 Whitehall Place (East Block)  
London SW1A 2HH  
UK

Edmund KOMOROWSKI  
Technical Director  
Dairy Trade Federation  
19 Cornwall Terrace  
London NW1 4QP  
UK

Richard ROSS  
Legislation and Labelling Advisor  
St. Ivel Ltd.  
St. Ivel House  
Interface Business Park  
Wootton Bassett  
Swindon  
Wiltshire SW4 8QE  
UK

**UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Ms. Diane D.LEWIS  
Dairy Products Marketing Specialist  
Dairy Division, AMS  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 96456  
Washington, DC 96456-6456  
USA

Jerry KOZAK  
Senior Vice President  
International Dairy Foods Association  
1250 H. Street, NW  
Suite 900  
Washington, DC 20008  
USA

Johnnie G. NICHOLS  
Nichols and Associates  
10236 Hampshire Green Avenue  
Fairfax, VA 22032-3218  
USA

Steven SIMMS  
National Dairy Expert  
Milk Safety Branch (HFF-346)  
Food and Drug Administration .  
200 C Street, SW  
Washington, DC 20204  
USA

**Observer Countries  
Pays Observateurs  
Países Observadores**

**MAURITANIA  
MAURITANIE**

Mahinda SIRIWARDANA  
Technical Adviser  
Ministry of Health  
B.P. 5231  
Nouakchott  
Mauritania

**UKRAINE  
UCRANIA**

Yevhen KUZMIN  
2nd Secretary  
Embassy of Ukraine  
Via Guido d'Arezzo 7/9  
Rome

**International Organizations  
Organisations Internationales  
Organizaciones Internacionales**

**AOAC INTERNATIONAL (AOAC)**

Mrs. Margreet LAUWAARS  
AOAC International  
P.O. Box 153  
6720 AD Bennekom  
The Netherlands

**EUROPEAN COMMUNITY (EC)**

**Commission:**

Mrs. Olga DEMINE  
Administrateur principal  
Direction générale "Industrie"  
Commission des Communautés  
Européennes  
200 rue de la Loi  
Brussels 1049  
Belgique

Hermann GLAESER  
Principal Administrator  
EU – Commission  
Rue de la Loi 120  
B-1049 Brussels  
Belgium

Eric MARÍN  
Expert  
Direction de l'Agriculture  
Commission de la Communauté  
Européenne  
200 rue de la Loi  
Bruxelles 1049  
Belgique

**Council:**

Christian FROIK  
Official  
European Communities  
The Council  
Rue de la Loi 170  
1048 Bruxelles  
Belgium

**INTERNATIONAL DAIRY  
FEDERATION  
(IDF)  
FEDERATION INTERNATIONALE DE  
LAITERIE (FIL)**

E. HOPKIN  
Secretary General  
International Dairy Federation  
41 Square Vergote  
1040 Brussels  
Belgium

J.MarcFREMY  
Head of Natural Toxin Unit  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
L.C.H.A./CNEVA  
43 rue Dantzig  
F75015 Paris  
France

GJOHNSON  
Research Leader  
Scheelevaegen 18  
S-22070 Lund  
Sweden

Anders OTERHOLM  
President of Commission D  
International Dairy Federation  
Norwegian Dairies Association  
POB 9051 Greenland  
N-0133 Oslo  
Norway

Jan T.M. WOUTERS  
Chairman PC/E IDF  
P.O. Box 20  
Nizo  
6710 BA Ede  
Netherlands

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Karl-Heinz KÜHN  
Rue de la Loi 74 - Bte 3  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

**INTERNATIONAL ORGANIZATION  
FOR STANDARDIZATION (ISO)**

Marinus VAN SCHAİK  
Secretary  
ISO  
c/oCOKZ  
P.O. Box 250  
NL 3830 AG Leusden  
Netherlands

Rob ZWART  
NederlandsNormalisatie-Insrituut  
P.O. Box 5059  
2600 GB Delft  
Netherlands

**MARINALG INTERNATIONAL  
(WORLD ASSOCIATION OF  
SEAWEED  
PRODUCERS)**

J.J. PIOT  
Marinalg International  
85 bd. Haussmann  
75008 Paris  
France

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

G.H. BOYD  
Manager (International Affairs)  
MAF Agriculture Policy  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

B.C. BURGESS  
Chief Dairy Officer  
MAF Regulatory Authority  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Alan W. RANDELL  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Ms. Yukiko YAMADA  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

George BAPTIST  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**PROYECTO DE NORMA PARA LOS SUEROS EN POLVO (A-15)**  
**(adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio, por lo que se recomienda vivamente a los comerciantes que las adopten, para que constituyan, cuando proceda, la base de los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica al suero en polvo y el suero ácido en polvo de calidad alimentaria, pero no a los sueros en polvo preparados a partir de suero neutralizado o desmineralizado.

**2. DESCRIPCION**

Los sueros en polvo se preparan a partir de suero desecado por pulverización o en rodillos, o de suero ácido del que se ha eliminado la mayor parte de la grasa de leche.

El suero es el fluido separado de la cuajada tras coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla en la fabricación del queso, la caseína o productos similares, principalmente con enzimas del tipo del cuajo.

El suero ácido se obtiene tras coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con ácidos del tipo utilizado en la fabricación de la caseína ácida alimentaria o del queso fresco.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Suero de calidad alimentaria o suero ácido derivado de la leche.

**3.2 Ingredientes autorizados**

Lactosa para cristalización, como coadyuvante de elaboración en la fabricación del suero en polvo precrystalizado (no higroscópico).

**3.3 Composición**

	<b>Suero en polvo</b>	<b>Suero ácido en polvo</b>
Contenido mínimo de lactosa (anhidra)* (%)	61,0	61,0
Contenido proteínico mínimo (N total x6,38) (%)	11,0	10,0
Contenido máximo de grasa (%)	2,0	2,0
Contenido máximo de humedad "libre" (%)	5,0	4,5
Contenido máximo de cenizas (%)	9,5	15,0
pH (en solución al 10%)	>5,1	<5,1

\* Notas

a) Aunque los sueros en polvo pueden contener tanto lactosa anhidra como lactosa monohidrato, el contenido de lactosa se expresa como lactosa anhidra.

b) 100 partes de lactosa monohidrato contienen 95 partes de lactosa anhidra.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

#### 5. CONTAMINANTES

##### 5.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

En particular, se aplicarán los siguientes niveles máximos:

<b>Metal</b>	<b>Nivel máximo</b>
Cobre	5 mg/kg
Plomo	1 mg/kg
Hierro- (en polvo desecado por pulverización):	20 mg/kg
- (en polvo desecado en rodillos):	50 mg/kg

##### 5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

#### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

6.2 En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

6.3 El producto, al someterse a ensayo con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

#### 7. ETIQUETADO

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).



## **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento será:

Suero en polvo de calidad alimentaria, o  
Suero ácido en polvo de calidad alimentaria

de conformidad con la composición especificada en la sección 3.3

7.1.1 El nombre deberá ir acompañado de una indicación del procedimiento de desecación, por ej.:

Desecado por pulverización  
Desecado en rodillos.

7.1.2 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

## **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 113A:1990/ISO 5538:1987 o la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de lactosa**

De conformidad con la Norma FIL 79B:1991/ISO DIS 5765.

### **8.3 Determinación del contenido de proteínas**

De conformidad con la Norma FIL 92/1979 (confirmado en 1986)/ISO 5549:1978.

### **8.4 Determinación del contenido de grasa**

De conformidad con la Norma FIL 9C:1987/ISO 1 736:1 985/AOAC 989.05.

### **8.5 Determinación del contenido de humedad "libre"**

De conformidad con la Norma FIL 58:1970 (confirmado en 1993)/ISO 2920:1974.

### **8.6 Determinación del contenido de cenizas**

De conformidad con la Norma FIL 90:1979 (confirmado en 1986)/ISO 5545:1978.

## **Anexo**

### **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

1. Aditivos transferidos al haberse autorizado su empleo en la fabricación del queso, la caseína alimentaria y otros productos similares.
2. Antiespumantes de calidad alimentaria utilizados como coadyuvantes de elaboración.
3. Acido de calidad alimentaria utilizado como coadyuvante de elaboración para impedir la adherencia a los rodillos empleados en la fabricación de los sueros en polvo desecados en rodillos, en dosis que sean conformes a las buenas prácticas de fabricación.
4. Agentes fluidificantes de calidad alimentaria.

### **Apéndice**

#### **OTROS FACTORES DE CALIDAD**

##### **Aspecto físico**

Color uniforme correspondiente al del suero del que deriva el suero en polvo. Exento de grumos que no se deshagan con una ligera presión.

##### **Sabor y olor**

Exento de sabores y olores extraños.

**PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA  
ALIMENTARIA (A-18)  
(adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, que han sido concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio y que se recomiendan vivamente a los comerciantes para que constituyan, cuando proceda, la base para los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de caseína ácida alimentaria, caseína de cuajo alimentaria y caseinato alimentario que figuran en la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

Se entiende por caseína ácida alimentaria el producto obtenido por separación, lavado y desecado del coágulo precipitado mediante el ácido de la leche desnatada (descremada).

Se entiende por caseinato alimentario el producto seco obtenido por reacción de la caseína [ácida] alimentaria o la cuajada fresca de caseína [ácida] alimentaria con agentes neutralizantes de calidad alimentaria sometidos a un tratamiento térmico apropiado.

Se entiende por caseína alimentaria de cuajo el producto obtenido mediante lavado y desecado del coágulo que queda una vez separado el suero de la leche desnatada (descremada) que se ha coagulado mediante cuajo u otras enzimas coagulantes.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Leche

**3.2 Ingredientes autorizados**

Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico  
Cuajo u otras enzimas coagulantes idóneas  
Suero láctico fermentado

### 3.3 Composición

	Caseína de cuajo	Caseína ácida	Caseinatos
Contenido mínimo de proteínas en el extracto seco (% m/m) (Proteína = nitrógeno x 6,38)	84	90	88
Contenido mínimo de caseína en la/s proteína/s (% m/m)	95	95	95
Contenido máximo de humedad (% m/m)	12	12	8
Contenido máximo de materia grasa de la leche (% m/m)	2,0	2,0	2
Sedimento máximo (partículas calcinadas) (mg/25 g)	15	22,5	22,5 pulverizado 81,5 en rodillos desecados
Contenido de cenizas (incluido P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) (% m/m)	7,5(mín.)	2,5(máx.)	
Contenido de lactosa (% m/m)	1,0	1,0	1,0
Acidez libre (ml 0,1 N NaOH/g)		0,27	
Valor máximo del pH	-	-	7,5

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

### 5. CONTAMINANTES

#### 5.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

En particular, se aplicarán los siguientes niveles máximos:

**Metal Nivel máximo**

Cobre 5 mg/kg

Plomo 1 mg/kg

Hierro 20 mg/kg (50 mg/kg para los caseinatos desecados en rodillos)

#### 5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

### 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene

de los Alimentos (CAC/RCP 1- 1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al someterse a ensayo con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento será:

- Caseína ácida alimentaria
- Caseinato alimentario, calificado según el nombre del catión y del procedimiento de-  
deseccación utilizado (por pulverización o}en  
rodillos) De conformidad con la descripción de la  
composición especificada en la sección  
3. según el proceso de desecación  
utilizado
- Caseína alimentaria de cuajo,  
calificada}(por pulverización o en rodillos)

7.1.1 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

### **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1 985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de proteínas**

De conformidad con la Norma FIL 92/1979 (confirmado en 1986)/ISO 5549:1978.

### **8.3 Determinación del contenido de humedad**

De conformidad con la Norma FIL 78C:1990/ISO CD 5550.

### **8.4 Determinación del contenido de grasa**

De conformidad con la Norma FIL 1 27A:1988/ISO 5543:1986.

### **8.5 Determinación de las partículas calcinadas**

De conformidad con la Norma FIL 107:1982/ISO 5739:1983.

### **8.6 Determinación del contenido de cenizas**

De conformidad con la Norma FIL 90:1979 (confirmado en 1986)/ISO 5545:1978.

### **8.7 Determinación del contenido de lactosa**

De conformidad con la Norma FIL 106:1982/ISO 5548:1980.

### **8.8 Determinación del contenido de cobre**

De conformidad con la Norma FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40.

### **8.9 Determinación del contenido de plomo**

De conformidad con la Norma FIL 1 33A:(1 992)/ISO DIS 6733.

### **8.10 Determinación del contenido de hierro**

De conformidad con la Norma FIL 103A:1986/ISO 6732:1985.

## Anexo

### ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### 1. Caseína ácida alimentaria (utilizable únicamente para fines de coagulación)

##### Dosis máxima

Acido láctico

Acido cítrico

Acido acético

Limitada por las BPF

Acido clorhídrico

Acido sulfúrico

Acido fosfórico

#### 2. Caseinatos

##### Agentes neutralizantes facultativos

Hidróxido de sodio,

potasio, calcio,

magnesio y amonio

Limitada por las  
BPF

##### Sustancias amortiguadoras facultativas

Carbonato de sodio,

bicarbonato de sodio,

sales de sodio, calcio

y potasio de los

ácidos cítrico,

láctico y acético

Limitada por las  
BPF

Citrato de amonio

y magnesio

Fosfato de amonio,

calcio, magnesio,

potasio y sodio

Carbonato de amonio,

magnesio y potasio

### OTROS FACTORES DE CALIDAD

#### Sabor y olor

Sólo ligeros sabores y olores extraños.

El producto deberá estar exento de sabores y olores desagradables.

#### Aspecto físico

Color blanco a crema pálido; exento de grumos que no se deshagan con una ligera presión.

**ALINORM 95/11**  
**APENDICE IV**

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA MANTEQUILLA (A-1)**  
**(adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio, por lo que se recomienda vivamente a los comerciantes que las adopten, para que constituyan, cuando proceda, la base de los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones que figuran en la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

Se entiende por mantequilla el producto graso derivado exclusivamente de la leche, en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

Se entiende por mantequilla de suero el producto graso derivado total o parcialmente del suero, en forma de emulsión del tipo agua en aceite, que no contiene ninguna otra grasa más que la grasa de leche.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Leche

**3.2 Ingredientes autorizados**

Cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria

Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (cultivos de fermentos)

**3.3 Composición**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	80% m/m
Contenido máximo de extracto seco magro de la leche	2% m/m
Contenido máximo de agua	16% m/m

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

**5. CONTAMINANTES**

**5.1 Metales pesados**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

En particular, se aplicarán los siguientes niveles máximos:



<b>Metal</b>	<b>Nivel máximo</b>
Plomo	0,05 mg/kg

## **5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Normase preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al someterse a ensayo con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento será "Mantequilla" o "Mantequilla de suero", según proceda.

7.1.1 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

7.1.2 La mantequilla y la mantequilla de suero podrán etiquetarse de manera que se indique si están saladas o no, según la legislación nacional<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Se pide a los gobiernos que, cuando acepten esta Norma, indiquen cuáles son las disposiciones vigentes en su país.

### **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o,

en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de grasa, extracto seco y agua**

De conformidad con la Norma FIL 80:1977/ISO 3727:1 977/AOAC 920.116.

**ADITIVOS ALIMENTARIOS**

- |           |                                |                                  |
|-----------|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>1.</b> | <b>Colorantes alimentarios</b> | <b>Dosis máxima</b>              |
|           | Bija                           | 20 mg/kg (calculado como bixina) |
|           | $\beta$ -caroteno              | 25 mg/kg                         |
- 
- |           |                                 |  |  |
|-----------|---------------------------------|--|--|
| <b>2.</b> | <b>Sales<br/>neutralizantes</b> | <b>Uso</b>   | <b>Dosis máxima</b>  |
|           | Ortofosfato de sodio            | La adición de estas de<br>ajuste del pH sustancias<br>anhidras | 2 000 mg/kg solas o sales se<br>limita a fines mezcladas.<br>expresadas como |
|           | Carbonato de sodio              |  |  |
|           | Bicarbonato de sodio            |  |  |
|           | Hidróxido de sodio              |  |  |
|           | Hidróxido de calcio             |  |  |
- 
- 1. OTROSCONTAMINANTES**
- Metales pesados**
- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>Metal</b> | <b>Nivel máximo</b> |
| Hierro       | 2,0 mg/kg           |
| Cobre        | 0,05 mg/kg          |
- 
- 2.1 Determinación del índice de acidez**  
De conformidad con la Norma FIL 6B:1989/ISO 1 740:1975/AOAC 967.17.
- 2.2 Determinación del índice de refracción**  
De conformidad con la Norma FIL 7A: 1969 (confirmado en 1 983)/ISO 1 740:1 975/AOAC 969.18.
- 2.3 Determinación del contenido de sal**  
De conformidad con la Norma FIL 12B:1988/ISO 1 738:1 980/AOAC 960.29.

**ALINORM 95/11**  
**APENDICE V**

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LECHE**  
**(adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio, por lo que se recomienda vivamente a los comerciantes que las adopten, para que constituyan, cuando proceda, la base de los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a la grasa de leche anhidra, el aceite de mantequilla deshidratado, el aceite de mantequilla y el ghee destinados a elaboración ulterior o a uso culinario, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

Se entiende por grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla deshidratado, aceite de mantequilla y ghee, los productos grasos derivados exclusivamente de la leche mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Leche

**3.2 Ingredientes autorizados**

Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

**3.3 Composición**

	Grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla deshidratado	Aceite de mantequilla	Ghee
Contenido mínimo de grasa de leche (% m/m)	99,8	99,6	99,6
Contenido máximo de agua	0,1	0,3	0,3

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

**5. CONTAMINANTES**

**5.1 Metales pesados**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## **5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al ser analizado con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

Los productos preenvasados a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento será:

Grasa de leche

anhidra

Aceite de mantequilla deshidratado

Aceite de mantequilla

Ghee

De conformidad con la composición especificada en la sección 3 y con el uso de antioxidantes (véase el Anexo de esta Norma)

**7.1.1** Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

### **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de

identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de grasa**

De conformidad con la Norma FIL 24:1964/ISO CD 8852.

### **8.3 Determinación del contenido de agua**

De conformidad con la Norma FIL 23A:1988/ISO CD 5536.

### **8.4 Detección de la grasa vegetal**

De conformidad con la Norma FIL 32:1965/ISO 3595.1976/AOAC 955.34A, "Detection of vegetable fat by the phytosteryl acetate test" o la Norma FIL 54:1979/ISO 3594:1976/AOAC 970.50A, "Detection of vegetable fat by gasliquid chromatography of sterols" (método de referencia).

**ADITIVOS ALIMENTARIOS**

1. El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto. Para este fin no puede aceptarse el empleo de dióxido de carbono.

**2. Antioxidantes**

Se permite el uso de los siguientes antioxidantes, con o sin sinérgicos de antioxidante en todos los productos, salvo la grasa de leche anhidra:

<b>Antioxidantes</b>	<b>Dosis maxima</b>
Galato de propilo	100 mg/kg
Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
Cualquier mezcla de galatos de propilo, BHA y BHT, siempre que no se exceda de los límites arriba indicados	200 mg/kg
Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
Estearato de ascorbilo	"
Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg
<b>Sinérgicos de antioxidantes</b>	
Acido cítrico	Limitado por las BPF
Citrato de sodio	
Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg

**Apéndice**

**1. OTROS FACTORES DE CALIDAD**

	Grasa de leche anhidra/ aceite de mantequilla	Aceite de mantequilla	Ghee
Contenido máximo de ácidos grasos libres {% m/m, expresado como ácido oléico)	0,3	0,4	0,4
Indice máximo de peróxido (miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	0,3	0,6	0,6
Sabor y olor	Conforme a los requisitos del mercado, después de haber calentado la muestra a 40-45°C		
Textura	De gránulos suaves y finos a líquido, según la temperatura		

## **2. OTROS CONTAMINANTES**

### **Metales pesados**

Los siguientes niveles se aplican a la grasa de leche anhidra, el aceite de mantequilla deshidratado y el aceite de mantequilla:

<b>Metal</b>	<b>Nivel máximo</b>
Cobre	0,05 mg/kg
Hierro	0,2 mg/kg

## **3. OTROS METODOS DE ANALISIS**

### **3.2 Determinación del contenido de ácidos grasos libres (expresado como ácido oléico)**

De conformidad con la Norma FIL 6B:1989/ISO 1740:1975/AOAC 969.17. El contenido de ácidos grasos libres puede calcularse multiplicando el índice de acidez por 0,282.

### **3.3 Determinación del índice de peróxido**

De conformidad con la Norma FIL 74A: 1991/ISO 3976:1977.

### **3.5 Determinación del contenido de cobre**

De conformidad con la Norma FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40.

### **3.6 Determinación del contenido de hierro**

De conformidad con la Norma FIL 103A:1986/ISO 6732:1985.



**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES EVAPORADAS (A-3)  
(adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio, por lo que se recomienda vivamente a los comerciantes que las adopten, para que constituyan, cuando proceda, la base de los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre las proteínas del suero y la caseína en la leche utilizada como materia prima.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Leche y nata (crema)

Se permite, para fines de ajuste, la utilización de los siguientes constituyentes de la leche:

- retentado de la leche\*
- permeado de la leche\*
- lactosa
- leches en polvo
- natas (cremas) en polvo
- leches evaporadas

\* con arreglo a la definición que figura en el Apéndice de la presente Norma.

**3.2 Composición**

**Leche evaporada**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	7,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	25,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche evaporada desnatada {descremada}**

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	20,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)**

Materia grasa de la leche	más de 1,0% y menos de 7,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche	17,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	20,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche evaporada rica en grasa**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	15,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	11,5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 Metales pesados**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

### **5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al ser analizado con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y

- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento será:

Leche evaporada	
Leche evaporada desnatada (descremada)	De conformidad con
Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)	la composición
Leche evaporada de elevado contenido de grasa	especificada en la sección 3

La leche evaporada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche evaporada semidesnatada (semidescremada) si el contenido de materia grasa de la leche es de 4 a 4,5 % y el contenido de extracto seco de la leche es de 24% m/m.

7.1.1 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

### **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de materia grasa**

De conformidad con la Norma FIL 13 C:1 987/ISO 6731:1 989/AOAC 925.23A, 920.107, 945.48D. **Anexo**

## **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

<b>Estabilizadores</b>	<b>Dosis máxima</b>
Sales de sodio, potasio y calcio de:	
ácido clorhídrico	2000 mg/kg
ácido cítrico	3000 mg/kg
ácido carbónico	solos o mezclados
ácido ortofosfórico	expresado como
ácido polifosfórico	sustancias anhidras
Carragenina	1 50 mg/kg

## **Apéndice**

### **Definiciones**

- \* Retentado de la leche: producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada).  
  
Permeado de la leche: producto constituido principalmente por suero de la leche (agua, lactosa, sales y minerales) que se obtiene, al extraer por ultrafiltración las proteínas y la grasa de la leche, de la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada).

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS  
LECHES CONDENSADAS (A-4)  
(adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio, por lo que se recomienda vivamente a los comerciantes que las adopten, para que constituyan, cuando proceda, la base de los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a las leches condensadas destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de sacarosa. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre las proteínas del suero y la caseína en la leche utilizada como materia prima.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Leche y nata (crema)

Se permite, para fines de ajuste, la utilización de los siguientes constituyentes de la leche:

- retentado de la leche\*
- permeado de la leche\*
- lactosa (también para fines de cristalización)
- leches en polvo
- natas (cremas) en polvo
- leches evaporadas
- leches condensadas

\* con arreglo a la definición que figura en el Apéndice de la presente Norma.

**3.2 Ingredientes autorizados**

Sacarosa

### 3.3 Composición

#### Leche condensada

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	8,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	28,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

#### Leche condensada desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	24,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

#### Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	más de 1,0% y menos de 8,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche	20,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	24,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34,0% m/m

#### Leche condensada de elevado contenido de grasa

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	16,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche	14,0% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34,0% m/m

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

### 5. CONTAMINANTES

#### 5.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

#### 5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Normase preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene

de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al ser analizado con métodos apropiados de muestreo, deber

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento será:

Leche condensada	
Leche condensada desnatada (descremada)	De conformidad con la
condensada parcialmente desnatada	composición
(descremada)	especificada en la
Leche condensada de elevado contenido de	sección 3
grasa	

La leche condensada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche condensada semidesnatada (semidescremada) si el contenido de materia grasa de la leche es de 4 a 4,5 % y el contenido mínimo de extracto seco de la leche es de 28% m/m.

7.1.1 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

### **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## 8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

### 8.1 Muestreo

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1 985/AOAC 968.12.

### 8.2 Determinación del contenido de materia grasa

De conformidad con la Norma FIL 1 3C: 1 987/ISO 1 737:1 985/AOAC 920.11 5F, 945.48 G.

### 8.3 Determinación del contenido de extracto seco total

De conformidad con la Norma FIL Standard 15B:1982/ISO 6734:1991 o AOAC 920.115 D.

**Anexo**

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

### Estabilizadores

Sales de sodio, potasio y calcio de: ácido clorhídrico  
ácido cítrico  
ácido carbónico  
ácido ortofosfórico  
ácido polifosfórico

### Dosis máxima

2000 mg/kg solos o  
3000 mg/kg mezclados  
expresado como sustancias anhidras

Carragenina

150 mg/kg

**Apéndice**

## 1. COMPOSICION

### Contenido de sacarosa

La proporción de sacarosa que puede añadirse a la leche está limitada por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la capacidad de conservación del producto y un valor máximo por encima del cual la sacarosa puede cristalizarse. La cantidad añadida debería ser tal que el valor (100 x % de sacarosa) (% de sacarosa más % de agua) esté comprendido entre 60,5% y 64,5%.

## 2. OTROS METODOS DE ANALISIS

### Determinación del contenido de sacarosa

De conformidad con la Norma FIL 35A:1992, ISO 291 1:1976, AOAC 920.1 15.

### Definiciones

\* Retentado de la leche: producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada).

Permeado de la leche: producto constituido principalmente por suero de la leche (agua, lactosa, sales y minerales) que se obtiene, al extraer por ultrafiltración las proteínas y la grasa de la leche, de la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada).



**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS LECHES EN POLVO  
Y LAS NATAS (CREMAS) EN POLVO (A-5/A-10)  
(adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones relativas a la calidad y composición, concertadas a nivel internacional para facilitar el comercio, por lo que se recomienda vivamente a los comerciantes que las adopten, para que constituyan, cuando proceda, la base de los contratos de compra y venta. No obstante, este Apéndice no forma parte de la Norma y, por tanto, el hecho de que los gobiernos acepten la Norma no implica la aceptación del Apéndice.

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a las leches en polvo y las natas (cremas) en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

Se entiende por leches en polvo y natas (cremas) en polvo los productos obtenidos mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre las proteínas del suero y la caseína en la leche utilizada como materia prima.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Leche y nata (crema)

Se permite, para fines de ajuste, la utilización de los siguientes constituyentes de la leche:

- retentado de la leche\*
- permeado de la leche\*
- lactosa
- leches en polvo
- natas (cremas) en polvo
- leches evaporadas

\* con arreglo a la definición que figura en el Apéndice de la presente Norma.

**3.2 Composición**

**Nata (crema) en polvo**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	50% m/m
Contenido máximo de agua	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche en polvo de elevado contenido de grasa**

Contenido de materia grasa de la leche	porcentaje mínimo del 42%, inferior a 50% m/m
Contenido máximo de agua	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de leche expresado en extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche entera en polvo**

Materia grasa de la leche	porcentaje mínimo del 26%, inferior a 42% m/m
Contenido máximo de agua	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de leche en el extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)**

Materia grasa de la leche	porcentaje mínimo del 1,5%, inferior a 26% m/m
Contenido máximo de agua	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de leche en el extracto seco magro de la leche	34% m/m

### **Leche en polvo desnatada (descremada)**

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,5% m/m
Contenido máximo de agua	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche	34% m/m

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 Metales pesados**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

### **5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Normase preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al ser analizado con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 7. ETIQUETADO

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será:

Nata (crema) en polvo  
Leche en polvo de elevado  
contenido de grasa  
Leche entera en polvo  
Leche en polvo parcialmente  
desnatada  
(descremada)  
Leche en polvo parcialmente  
desnatada  
(descremada)

De conformidad con la  
composición especificada en la  
sección 3

La leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche en polvo semidesnatada (semidescremada) siempre y cuando el contenido de materia grasa de la leche no exceda de 16% m/m y no sea inferior a 14% m/m.

Si lo permite la legislación nacional, o si el consumidor puede identificarlo de otra manera en el país donde se vende el producto, la "leche entera en polvo" podrá denominarse "leche en polvo con toda la grasa", y la "leche desnatada (descremada) en polvo" podrá denominarse "leche de polvo de bajo contenido de grasa".

**7.1.1** Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

## **7.2 Declaración del contenido de materia grasa de la leche**

El porcentaje en masa de la materia grasa de la leche en la leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) deberá declararse en la etiqueta.

## **7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de materia grasa**

De conformidad con la Norma FIL 9C:1987/ISO 1 736:1 985/AOAC 989.05.

### **8.3 Determinación del contenido de proteínas**

El contenido de proteínas se calcula multiplicando 6,38 por el contenido total de nitrógeno Kjeldahl determinado aplicando la Norma FIL 20B:1993/ISO CD 8968/AOAC 991.20-23.

#### **Determinación del contenido de agua**

De conformidad con la Norma FIL 26A:1993/ISO CD 5537.2.

## **Apéndice**

### **Definiciones**

\* **Retentado de la leche:** producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada)

**Permeado de la leche:** producto formado principalmente por suero de la leche (agua, lactosa, sales y minerales) que se obtiene, al extraer por ultrafiltración las proteínas y la grasa de la leche, de la leche parcialmente desnatada (descremada) o la leche desnatada (descremada).

**ALINORM 95/11**  
**APENDICE IX**

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO (A-6)**  
**adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior elaboración que se ajustan a la definición de queso que figura en la sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones más específicas de las que figuran en esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

**2.1** Se entiende por **queso** el producto sólido o semisólido curado o no curado, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido:

- a) coagulando total o parcialmente las siguientes materias primas: leche, leche desnatada (descremada), leche parcialmente desnatada (descremada), nata (crema), nata (crema) desuero, o suero de mantequilla, o cualquier combinación de estas materias por efecto del cuajo u otros agentes coagulantes idóneos, y escurriendo parcialmente el suero que se produce como consecuencia de dicha coagulación; y/o
- b) mediante técnicas de elaboración que comprenden la coagulación de la leche y/o las materias obtenidas de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado a).

**2.1.1** Se entiende por **queso curado o madurado** el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso.

**2.1.2** Se entiende por **queso curado o madurado por mohos** un queso curado en el que el curado se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

**2.1.3** Se entiende por **queso sin curar o sin madurar** el queso que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

El queso que se denomina con un nombre reservado en una norma individual o de grupo se ajustará a las especificaciones de la norma aplicable.

**3.1 Materias primas**

Sólo podrán utilizarse las materias primas que se especifican en la sección 2 de la presente Norma.

### **3.2 Ingredientes autorizados**

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico;
- Cuajo u otros agentes coagulantes idóneos;
- Cloruro de sodio;
- Cloruro de calcio;
- Podrán añadirse sustancias aromatizantes no derivadas de la leche, tales como las especias, en una proporción por la cual sólo puedan considerarse sustancias aromatizantes, y siempre que con dichas sustancias no se pretenda sustituir alguno de los constituyentes de la leche y que el queso siga siendo el constituyente principal.

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1** Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios indicados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

**4.2** En los quesos no regulados por ninguna norma individual ni de grupo, sólo podrán utilizarse los aditivos que sean tecnológicamente necesarios y cuyo empleo esté permitido en alguna norma individual o de grupo relativa a un tipo similar de queso, según las características especificadas en el apartado 7.1.1, o bien, a falta de un tipo similar de queso, en el tipo de queso que resulte más cercano por sus características.

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 Metales pesados**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

### **5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Normase preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al someterse a ensayo con métodos apropiados de muestreo, deber

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 7. ETIQUETADO

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nombre del alimento

Sólo los productos que se ajustan a la presente Norma podrán denominarse queso o queso fresco, según proceda, y sólo a los productos que se ajustan a una norma internacional individual o de grupo, o a la legislación nacional, podrá atribuirse esta denominación específica.

7.1.1 En caso de que no pueda aplicarse ninguna norma internacional individual o de grupo, o de que la composición del queso no esté especificada en la legislación nacional, la denominación podrá ser la que resulte adecuada con arreglo a la clasificación de queso que figura en el cuadro a continuación, tal como se especifica en la legislación nacional.

Término I		Término II		Término III
Si la HSMG* es (%)	El primer término en la denominación será	Si la GES** es (%)	El segundo término en la denominación será	Denominación según las principales características del curado
<51 49-56 54-63 61-69 >67	Extraduro Duro Semiduro Semiblando Blando	>60 45-60 25-45 10-25 <10	Elevado contenido de grasa Con toda la grasa Semigrasa Bajo contenido de grasa Desnatado (descremado)	1. Curado o madurado a. principalmente superficie b. principalmente interior 2. Curado o madurado con mohos a. principalmente superficie b. principalmente interior 3. Sin curar o sin madurar

\* HSMG equivale a porcentaje de humedad sin materia grasa, o sea.

$$\frac{\text{Peso de la humedad en el queso}}{\text{Peso total del queso} - \text{peso de la grasa en el queso}} \times 100$$

\*\* GES equivale a porcentaje de grasa en el extracto seco, o sea,

$$\frac{\text{Contenido de grasa en el queso}}{\text{Peso total del queso} - \text{peso de la humedad en el queso}} \times 100$$

#### Ejemplo:

La descripción de un queso con un contenido de humedad, referido a la materia grasa, del 57% y un contenido de materia grasa, referido al extracto seco, del 53%, curado en forma análoga a como se cura el Roquefort será:

Semiduro  
(Término I)

Con toda la grasa  
(Término II)

Queso curado con mohos en el interior  
(Término III)

7.1.2 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

## **7.2 País de origen**

El país de origen (que se refiere al país en el que se ha fabricado el queso, y no al país de donde procede originariamente la variedad) se declarará teniendo en cuenta la sección 4.5 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. En particular, un queso denominado con el nombre de una variedad y que no ha sido fabricado en el país de origen de dicha variedad deberá marcarse con la indicación del país de fabricación, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

## **7.3 Declaración del contenido de materia grasa**

Para fines de etiquetado, deberá indicarse el contenido de materia grasa expresado como porcentaje referido a la masa. Con objeto de determinar las características del producto, deberá indicarse el contenido de materia grasa, expresado ya sea como porcentaje referido a la masa o al extracto seco\*, tal como se indica en la legislación nacional.

\* La materia grasa en el extracto seco puede indicarse anteponiendo o posponiendo "% GES", o posponiendo el signo " + ".

## **7.4 Lista de ingredientes**

No es necesario declarar en la lista de ingredientes los cultivos de fermentos, el cuajo u otros agentes coagulantes idóneos, el cloruro de sodio y el dióxido de carbono.

## **7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.



## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de materia grasa**

De conformidad con la Norma 5B:1986/ISO 1835:1987/AOAC 933.05.

### **8.3 Determinación del contenido de extracto seco**

De conformidad con la Norma FIL 4A:1982/ISO 5534:1985 o la Norma AOAC 926.08.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO DE SUERO**  
**(adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a la definición de queso que figura en la sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones más específicas de las que figuran en esta Norma.

**2. DESCRIPCION**

**2.1** Se entiende por **queso de suero** el producto sólido o semisólido obtenido mediante concentración del suero, con o sin adición de leche, nata (crema) u otra materia prima derivada de la leche, y el enmohecimiento del producto concentrado.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias primas**

Sólo podrán utilizarse las materias primas que se especifican en la sección 2 de la presente Norma.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados en el Anexo (o en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, una vez que ésta sea adoptada), y únicamente en las dosis establecidas.

**5. CONTAMINANTES**

**5.1 Metales pesados**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

**5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, aplicables a este producto.

**6.2** En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**6.3** El producto, al someterse a ensayo con métodos apropiados de muestreo, deberá:

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- b) estar libre de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 7. ETIQUETADO

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nombre del alimento

Sólo los productos que se ajustan a la presente Norma se denominarán queso de suero.

Las denominaciones podrán combinarse indicando el contenido de materia grasa, de la manera siguiente:

	<b>Materia grasa referida al extracto seco*</b>
Queso de suero de nata (crema) (cremoso)	porcentaje mínimo 33%
Queso de suero inferior al 33%	porcentaje mínimo del 10%,
Queso de suero desnatado (descremado)	porcentaje inferior al 10%

\* El contenido de extracto seco del queso de suero incluye el agua derivada de la cristalización de la lactosa.

7.1.1 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

### 7.2 Declaración del contenido de materia grasa

Para fines de etiquetado, deberá indicarse el contenido de materia grasa expresado como porcentaje en masa. Con objeto de determinar las características del producto, deberá indicarse el contenido de materia grasa, expresado ya sea como porcentaje en masa o en extracto seco, tal como se indica en la legislación nacional.

### 7.3 País de origen

El país de origen (que se refiere al país en el que se ha fabricado el queso, y no al país de donde procede originariamente la variedad) se declarará teniendo en cuenta la sección 4.5 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. En particular, un queso denominado con el nombre de una variedad y que no ha sido fabricado en el país de origen de dicha variedad, deberá marcarse con la indicación del país de fabricación, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

### 7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o,

en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituido por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## **8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

### **8.1 Muestreo**

De conformidad con la Norma FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Determinación del contenido de materia grasa**

De conformidad con la Norma FIL 59A:1986/ISO 1854:1 987/AOAC 974.09

### **8.3 Determinación del contenido de extracto seco**

De conformidad con la Norma FIL 58:1970 (confirmado en 1993)/ISO 2920:1974.

## **Anexo**

### **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Acido sórbico y sus sales de sodio o potasio: contenido máximo de 1000 mg/kg, calculado como ácido sórbico.

**ALINORM 95/11**  
**APENDICE XI**

**Informe del Grupo Tripartito FIL/ISO/AOAC Internacional  
sobre Métodos de Análisis y Muestreo**

**Métodos presentados al CCMMP**

1. Representantes de la FIL, la ISO y la AOAC Internacional se reunieron en Roma el 26 de noviembre de 1994 para examinar los métodos de análisis que han de incluirse en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos y normas afines.

**Asistentes:**

Dr. J. TM. Wouters (FIL), Presidente  
Dr. J.M. Frémy (FIL)  
Sr. E. Hopkin (FIL)  
Sr. G. Johnsson (FIL)  
Dr. R. Lodi (FIL)  
Dr. L.J. Maturin (FIL)  
Sra. M. Lauwaars (AOAC Int.)  
Sr. M. van Schaik (ISO)  
Sr. R. Zwart (ISO)  
Dr. Y. Yamada (Codex)

Los representantes de la FIL, la ISO y la AOAC Internacional se han reunido de tres a cuatro veces al año, en el período 1990-1994, para examinar el avance de los trabajos sobre los métodos incluidos en las nuevas normas y las normas revisadas y para coordinar la publicación de dichos métodos por parte de los tres organismos. Mientras tanto se han elaborado e incluido en la lista del cuadro adjunto algunos métodos que estaban aún por elaborar.

2. En la reunión de noviembre de 1994 se examinó el informe presentado al Comité de la Leche en su 22° período de sesiones (1990) (Apéndice XIV, 22° período de sesiones) y los métodos presentados en esa ocasión.

En la reunión se examinó también la lista de métodos estipulados en el Código, pero que estaban todavía por elaborar. Se trata de métodos estipulados en las normas de composición, pero para los cuales no se ha normalizado ninguna metodología apropiada en normas que de algún modo resultan todavía incompletas.

En lo que atañe a las cuestiones que quedan aún por resolver, la situación actual es la siguiente:

**Grasa de leche anhidra (A-2)**

- Contenido de grasa (método indirecto) El método ha sido descrito por la FIL (Norma 24:1964), pero no ha sido objeto de un estudio entre laboratorios. Además, el procedimiento Schimd-Bondzyski-Ratzlaff es tan bueno o mejor que la FIL 24. Se recomienda que la FIL, la ISO y la AOAC Internacional estudien la posibilidad de aplicar este método a la grasa de leche anhidra y los productos similares.
- Contenido de oxígeno disuelto Se propone la supresión del requisito relativo al

oxígeno disuelto. De todos modos, se ha comprobado que no es posible determinar un método al respecto y que puede resultar inútil hacerlo.

**Preparados a base de queso fundido (Norma A-8C)**

- Contenido de extracto seco derivado del queso

Remitido al Grupo Mixto de Expertos E601. Sin embargo, se propone que las normas de composición para el queso fundido se examinen en una fase posterior. El ulterior examen del método deberá aplazarse hasta que se sepa si hace falta o no un método para las normas de composición revisadas.

**Yogur y yogur azucarado (Norma A-11a) y yogur aromatizado (A-11b))**

- Azúcares

En caso de que se decida que hace falta un método, se sugiere que se pida a la FIL, la ISO y la AOAC Internacional que estudien una técnica más moderna (HPLC) que la actualmente utilizada para la sacarosa en la leche condensada (polarimetría, Método B14).

**Queso "cottage" (Norma C-16)**

- Contenido de grasa  
- Contenido de agua

Para ambos componentes queda por determinar si puede aplicarse alguno de los métodos existentes. Se propone que la norma de composición se examine más tarde y que la cuestión vuelva a plantearse cuando se conozcan los resultados del examen.

3. En relación con la determinación del contenido de proteínas vegetales en la proteína de la leche, el Grupo de Expertos E302 está trabajando sobre la proteína de la soja utilizando una técnica ELISA.

4. Se pide al CCMMP que adopte los nuevos métodos y los métodos revisados que figuran en la Parte 1 adjunta a la lista, y que estudie los métodos indicados en la Parte 2.

5. Procedimiento para la adopción de métodos de análisis estipulado por el CCMMP.

En el párrafo 1 (f) del documento CX/MMP 94/4 sobre la armonización de los procedimientos del CCMMP con los procedimientos del Codex, se hace referencia al hecho de que el Manual de Procedimiento del Codex (octava edición, pág. 147), excluye explícitamente los métodos del CCMMP del mandato del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).

Se propone que los métodos de las normas del CCMMP queden abarcados de ahora en adelante por el CCMAS.

Se pide al CCMMP que examine esta propuesta y que formule recomendaciones en consecuencia a la Comisión del Codex Alimentarius.

6. El grupo tripartito manifiesta el deseo de apoyar al CCMMP en lo que respecta a los métodos de análisis y muestreo, de la misma manera en que ha apoyado al Comité

Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

**Notas:**

1. Las adiciones indicadas en la lista que figura a continuación eran válidas en el momento de su publicación. Todas las normas se examinan a los cinco años de su publicación y pueden ser revisadas.
2. En el boletín de la FIL N° 286/1993 (4ª ed.) se ha publicado un inventario completo de los métodos adoptados por la FIL, la ISO y la AOAC Internacional.

**PARTE 1 - METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO PRESENTADOS A LA COMISION, EN SU 21° PERIODO DE SESIONES.  
PARA SU ADOPCION**

<i>PRODUCTO</i>	<i>DISPOSICION</i>	<i>METODO</i>	<i>PRINCIPIO</i>
Queso A-6	Acido cítrico	Norma FIL 34C:1992, ISO CD 2963, AOAC 976.15	Método enzimático
Queso fundido A-8	Acido cítrico	Norma FIL 34C:1992, ISO CD 2963, AOAC 976.15	Método enzimático
Leche condensada A-4	Sacarosa	Norma FIL 35A:1992, ISO 2911:1976, AOAC 920.115	Polarimetría
Grasa de leche anhidra A-2	Valor de peróxido	Norma FIL 74A:1991, ISO 3976:1977	Fotometría, FeCl <sub>3</sub> /NH <sub>4</sub> CNS
Grasa de leche anhidra A-2	Valor de peróxido	AOAC 965.33	Sistema de titulación
Leche y productos lácteos	Muestreo	Norma FIL 113: A1990, ISO 5538:87	Inspección por atributos
Caseína y caseinatos A-12, 13	Agua	Norma FIL 78C:1990, ISO CD 5550	Gravimetría, secado a 102°C
Leche desecada, mezclas de helados desecados A-5 (leche en polvo)	Lactosa	Norma FIL 79B:1991, ISO DIS 5765	Método enzimático
Queso fundido A-8	Lactosa	Norma FIL 79B:1991, ISO DIS 5765	Método enzimático
Leche condensada A-4	Sólidos totales	Norma FIL 15B:1991, ISO 6784:1991	Gravimetría, secado a 102°C
Leche condensada A-4	Sólidos totales	AOAC 920.115D	Gravimetría, horno de vacío
Leche	Punto de congelación	Norma FIL 108B:1991, ISO 5764:87, AOAC 961.07, 990.22	Crioscopio de termistor
Leche y productos lácteos	Muestreo	Norma FIL 136A:1992, ISO 8197:1988	Inspección por variables
Leche y productos lácteos, casos especiales	Grasa	Norma FIL 126:1988, ISO 8262/3:87	Método Weibull-Berntrop
Caseína y caseinatos A-12, 13	Grasa	Norma FIL 127A:1988, ISO 5543:86	Método Schmidt-Bodzynski-Ratslaff
Caseína y caseinatos A-12,	Nitratos y nitritos	Norma FIL 120:1984, ISO 8195:87	Espectrometría con



13			sulfanilamide y N-1 naftiletilendiamina HCl después de reducción con Cd
Leche desecada A-5	Nitratos y nitritos	Norma FIL 95A:1984, ISO 6736:82	Espectrometría con sulfanilamide y N-1 naftiletilendiamina HCl después de reducción con Cd
Suero desecado	Nitratos y nitritos	Norma FIL 97A:1984, ISO 6740:85	Espectrometría con sulfanilamide y N-1 naftiletilendiamina HCl después de reducción con Cd
Queso de suero A-7	Nitratos y nitritos	Norma FIL 96A:1987, ISO 6739:88	Espectrometría con sulfanilamida y N-1 naftiletilendiamina HCl después de reducción con Cd
Leche desecada A-5 (leche en polvo)	Sodio y potasio	Norma FIL 119A: 1 987, ISO 8070:87, AOAC 990.23	Espectrometría de llama
Productos a base de queso fundido A-8	Fosfato añadido	Norma FIL 51B:1991	Cálculo
Queso y corteza de queso A-6, C	Natamicina	Norma FIL 140A:1992, ISO 9233:91	Espectrometría de absorción molecular y HPLC
Leche	Nitrógeno	Norma FIL 20B:1993, ISO CD 8968, AOAC 990.23	Titulación, Kjeldahl
Leche evaporada, enlatada A-3	Plomo	Norma FIL 133A:1992, ISO DIS 6733	Espectrometría
Caseínas y caseinatos A-12, 13	Plomo	Norma FIL 133A:1992, ISO DIS 6733	Espectrometría

Leche y productos lácteos	Compuestos organoclorados	Norma FIL 75C:1991, ISO CD 3890, AOAC 970.52	(Múltiples métodos)
Leche y productos lácteos	Residuos de plaguicidas organofosfóricos	Norma FIL (en proyecto), ISO CD 9275, AOAC 970.52	Cromatografía
Leche y productos lácteos	Bifenilos policlorados	Norma FIL 130A:1990, ISO CD 8260, AOAC 970.52	(Métodos diversos)
Leche y leche desecada A-5 {leche en polvo)	Aflatoxina M,	Norma FIL 11 A: 1990, ISO CD 7923, AOAC 974.17, 980.21, 986.16	TLC o HPLC
Productos a base de queso fundido A-8	Emulsionantes a base de citrato	Norma FIL 52A:1992, ISO DIS 12082	Cálculo
Leche desecada, leche, leche de mantequilla y leche de mantequilla desecada, suero y suero desecado A-5 (leche en polvo)	Actividad de la fosfatasa	Norma FIL 63:1971 (rev.) E-Doc. 422, ISO 3356:75	Fotometría, reactivo Gibbs o fenol liberado
Leche desecada, leche, leche de mantequilla y leche de mantequilla desecada, suero y suero desecado A-5 (leche en polvo)	Actividad de la fosfatasa	Norma FIL 82A AOAC 991.24 1987 (rev.) E-Doc. 422, ISO DIS 6090.2,	Comparación visual o espectrométrica del color del p-nitrofenol (selección)
Leche desnatada desecada A-5	Vitamina A	Norma FIL 142: 1990, ISO CD 12080	Colorimetría o HPLC
Leche tratada térmicamente	Lactulosa	FIL E-Doc. 401, ISO CD 12868	HPLC y GLC
Yogur A-11(a)	Sólidos totales	FIL E-Doc. 436, ISO CD 13580	Gravimetría, secado a 102°C
Leche desecada A-5	Agua	Norma FIL 26A 1993, ISO CD 5537.2	Gravimetría, secado a 102°C
Nata (crema) en polvo A-10	Agua	Norma FIL 26A: 1993, ISO CD 5537.2	Gravimetría, secado a 102°C

**PARTE 2 - NUEVOS METODOS QUE ESTAN SIENDO EXAMINADOS POR EL GRUPO TRIPARTITO**

<b>PRODUCTO</b>	<b>DISPOSICION</b>	<b>METODO</b>	<b>PRINCIPIO</b>
Leche tratada térmicamente	Lactulosa	Norma FIL 147A:1994, ISO CD 11868	HPLC y cromatografía de gases
Yogur A-11(a)	Sólidos totales	Norma FIL 1 51:1991, ISO CD 13850	Gravimetría, secado a 102°C
Leche	Fósforo total	Norma FIL 42B:1990, ISO 9874:1992	Espectrometría, molibdeno azul
Leche y productos lácteos	Residuos de plaguicidas organofosfóricos	Norma FIL 144:1990, ISO CD 9275.2	Cromatografía
Yogur A-11(a)	Acidez titulable	Norma FIL 150:1991, ISO DIS 11869	Potenciometría
Leche y productos lácteos	Calcio	Norma FIL 154:1992, ISO CD 10125	Espectrometría de absorción atómica de llama
Leche y bebidas a base de leche	Fosfatasa alcalina	Norma FIL 155:1992, ISO DIS 11816, AOAC 991.24	Fluorometría
Leche y productos lácteos	Zinc	Norma FIL 156:1992, ISO DIS 11813	Espectrometría de absorción atómica de llama
Grasa de leche y productos a base de grasa de leche A-2	Colesterol	Norma FIL 159:1992, ISO CD 12078	
Grasa de leche y productos a base de grasa de leche A-2	Colesterol	AOAC 926.76A	Cromatografía de gases
Leche evaporada, enlatada A-3	Estaño	Norma FIL 160:1992, ISO CD 9941	Espectrometría (sin estudiar en colaboración)
Leche evaporada, enlatada A-3	Estaño	AOAC 985.15	Espectrometría
Aceite de mantequilla A-2	Antioxidantes	Norma FIL 165:1993, ISO CD 12079	Cromatografía en fase

			líquida
Leche y leche desecada A-5 (leche en polvo)	Yoduro	Norma FIL 167:1994, ISO CD 14378	HPLC de par iónico de fase invertida
Leche evaporada, enlatada A-3	Estaño	Norma FIL 168:1994, ISO CD 14377	Espectrometría de absorción atómica sin llama
Productos a base de grasa de leche A-2	Agua	Norma FIL 23A:1988, ISO CD 5536	Método Karl Fischer
Caseína y caseinatos A-12, 13	Partículas calcinadas y materias extrañas	FIL E-Doc. 5739 588 Ap.3 (1994), ISO CD	Comparación visual con discos estándar después de la filtración
Leche y leche en polvo A-5 (leche en polvo)	Aflatoxina M1	FIL E-Doc. 592 Ap.1 (1994)	Cromatografía de inmunoafinidad y HPLC