

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

CXS 250-2006

Adoptada en 2006. Enmendada en 2010, 2018, 2021, 2022.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
5	Sección 7.6 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor		Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, también conocidas como mezclas de leche condensada no edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración, según se describe en la Sección 2 de la presente Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto preparado por recombinación de los elementos de la leche con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición indicados en la Sección 3 de la presente Norma.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche desnatada y leche desnatada en polvo¹, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles¹.

Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

- retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada)
- Lactosa¹

3.2 Ingredientes permitidos

- Agua potable
- Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.

3.3 Nutrientes permitidos

Según se permita con arreglo a los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

3.4 Composición

Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada y grasa vegetal

Total mínimo de grasa	7,5% m/m
Mínimo de sólidos no grasos ^(a)	17,5% m/m
Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos ^(a)	34% m/m

Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas

Total de grasa	Más del 1% y menos del 7,5% m/m
Mínimo de sólidos no grasos ^(a)	19% m/m
Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos ^(a)	34% m/m

^(a) El contenido de sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.

¹ Para la especificación, véase la norma del Codex pertinente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de *la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas) y solo determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	X
Espesantes	X
Emulsionantes	X
Antioxidantes	-
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

Los aceites/grasas vegetales utilizados en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para aceites/grasas en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para aceites/grasas por la CAC.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

- Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal; o
- Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas.

Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor.

7.2 Declaración del contenido total de grasa

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea i) como porcentaje por masa o volumen, o ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en esta se mencione la cantidad de porciones.

En la etiqueta aparecerá una declaración con respecto a la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Cuando así lo requiera el país de venta al por menor, se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración aparte el nombre común del vegetal del que se obtiene la grasa o aceite.

7.3 Declaración del contenido de proteína láctea

El contenido de proteína láctea deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea i) como porcentaje por masa o volumen, o ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en esta se mencione la cantidad de porciones.

7.4 Lista de ingredientes

No obstante la disposición de la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan solo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Advertencia

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia que indique que el producto no debe usarse como sustituto de preparados para lactantes, por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

7.6 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.