

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Agenda Item 3.2

MAS/40 CRD/15

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON METHODS OF ANALYSIS SAMPLING

40th Session

Budapest, Hungary, 27 – 31 May 2019

ENDORSEMENT OF METHODS OF ANALYSIS PROVISIONS AND SAMPLING PLANS IN CODEX STANDARDS DAIRY WORKABLE PACKAGE

Comments of Uruguay

URUGUAY

Comentarios particulares ISO 5537 IDF 26 2004– Dried milk – Determination of moisture content (Reference method)

Uruguay tiene reservas en cuanto a la norma ISO5537 IDF26 2004. Se entiende que la misma no cumple con varios de los criterios generales que establece el CODEX para seleccionar un método de análisis. El método de análisis descrito es: secado en estufa a 87°C durante 5 horas mientras una corriente de aire pasa a través de la muestra, a 33ml/min. Esto requiere de un equipamiento e insumos específicos, que no eran requeridos en la versión anterior de esta norma, con la cual se podía evaluar la especificación establecida en la norma de producto del Codex (siendo la misma adecuada al uso). Asimismo requiere medir el flujo de aire y la calidad de este, lo que debe demostrarse a través de calibraciones trazables con reconocimiento internacional, no estando esto disponible en muchos países. La norma cuenta con resultados de repetibilidad y reproducibilidad (pruebas interlaboratorio) para leche en polvo entera y leche en polvos descremada, en valores por debajo a lo requerido en la especificación de productos del Codex y una nota aclarando que los resultados de las pruebas interlaboratorio no son aplicables a otros rangos de trabajo y matrices.

En lo que respecta a practicabilidad y aplicabilidad de la nueva versión se encuentran varias desventajas como ser la capacidad de cantidad de muestras posibles de realizar, la cual se encuentra limitada por la cantidad de lugares disponibles con la que cuenta la estufa, la disponibilidad de insumos y rellenos específicos los cuales se reponen con determinada frecuencia sumado a la generación de residuos al medio ambiente.

La versión anterior del método podía aplicarse uniformemente a varios grupos de productos lácteos, lo que no se puede con la versión actual, que es de aplicación específica. Los límites de especificación de los productos lácteos en polvo de la norma de producto del Codex fueron establecidos a partir de resultados de humedad utilizando la versión anterior del método IDF 26 que es un método diferente. El principio de la versión IDF es diferente, ya que determina la pérdida de peso en otras condiciones de secado, estufa de convección forzada a una temperatura de 102°C. Al actualizar la versión IDF 26 y unificar con la ISO 5537 las condiciones de secado se modificaron a 87°C mediante el uso de una estufa específica. Uruguay entiende que de ser esto aceptable, los métodos deberían ser definidos como equivalentes.