

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 45

**Tema 3 (a) del Programa**

**CX/MMP 02/3-Add. 1**  
**Marzo de 2002**

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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

#### **Quinta Reunión**

**Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA NATAS (CREMAS), NATAS (CREMAS) MONTADAS O BATIDAS Y NATAS (CREMAS) FERMENTADAS**

#### **OBSERVACIONES**

Los siguientes comentarios fueron recibidos de: Argentina, Canadá, Colombia, República Checa, Dinamarca, Japón, Nueva Zelanda, Polonia, Reino Unido, Estados Unidos de América, Uruguay y la Federación Internacional de Lechería.

#### **GENERALIDADES**

---

##### **ARGENTINA**

Visto lo sugerido en la recomendación N° 1 del documento mencionado, y lo mencionado por Argentina en los comentarios sobre el CX/MMP 00/8 manifestamos que Argentina ofrece su asistencia al CCMMP para la revisión de las traducciones al español.

##### **COLOMBIA**

1. Se recomienda especificar un valor de pH a de acidez para poder diferenciar si la crema es acidificada o fermentada.
2. Incluir en el numeral 5 contaminantes, un numeral "5.3 residuos de medicamentos veterinarios. los productos contemplados por las disposiciones de esta norma satisfarán los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios establecidos por la comisión del Codex Alimentarius.

##### **DINAMARCA**

Dinamarca, en forma general, considera que la norma estará lista para ser adoptada durante la Etapa 8, una vez que la sección sobre aditivos se encuentre finalizada.

## **NUEVA ZELANDA**

Nueva Zelanda apoya y promueve la simplificación de los requisitos de composición de esta norma. Esta posición concuerda con la dirección del Marco Estratégico y prioridades a Mediano Plazo para el período comprendido entre 2003 y 2007.

## **REINO UNIDO**

El Reino Unido todavía está en duda acerca de la necesidad de una norma. Sin embargo, reconoce que la norma representa una buena tentativa de abarcar todas las natas (cremas) en el mercado. A medida que se progresa, el anteproyecto de norma se vuelve más complejo, lo que pone en evidencia la ventaja de adoptar una posición más general y sencilla sobre este punto.

Suponemos que otras natas (cremas), la nata (crema) espontánea, por ejemplo, que no se encuentran en la Sección 4, también estarían cubiertas por esta norma.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos apoya un enfoque horizontal para el desarrollo de normas para la leche y los productos lácteos siempre que sea posible. El Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius reconoce este enfoque y permite desviaciones de las normas horizontales únicamente cuando dichas desviaciones estén totalmente justificadas y respaldadas por evidencia científica y otras informaciones relevantes. Estos incluyen la aceptación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y contaminantes establecidas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC), las disposiciones sobre higiene elaboradas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y las disposiciones de etiquetado establecidas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). Estados Unidos recomienda remitirse al trabajo de dichos grupos para identificar disposiciones sobre aditivos, contaminantes, higiene y etiquetado dentro de las normas, en la medida de lo posible, en lugar de duplicar el trabajo en el área de normas sobre la leche y los productos lácteos.

La información tabulada sobre aditivos alimentarios que se encuentra en el "Anteproyecto de Norma para Natas (Cremas) y Natas (Cremas) Preparadas" y el "Anteproyecto Revisado de Norma para Leches Fermentadas" es especialmente útil y concuerda con el enfoque horizontal del Codex. Estados Unidos aprueba la identificación de clases de aditivos alimentarios en las normas y recomienda que las mismas se remitan al CCFAC para identificar las disposiciones específicas sobre aditivos incluidas en las clases.

## **1 ÁMBITO**

---

### **ARGENTINA**

Se acepta la recomendación de eliminar los corchetes.

### **CANADÁ**

Canadá concuerda con que el ámbito abarque natas (cremas) para procesamiento adicional y acepta, por lo tanto, la recomendación de eliminar los corchetes, siempre y cuando se haya diferenciado claramente entre la nata (crema) como materia prima y las natas (cremas) preparadas.

### **REPÚBLICA CHECA**

La norma se aplica a natas (cremas) y natas (cremas) preparadas para consumo directo y procesamiento adicional.

### **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos recomienda eliminar los corchetes y redactar la oración como sigue:

"Esta Norma se aplica a la nata (crema) y las natas (cremas) preparadas para consumo directo o procesamiento adicional como se define en la Sección 2 de esta norma".

## URUGUAY

Propone eliminar los paréntesis recto y mantener el texto.

### 2.4.2

---

#### REPÚBLICA CHECA

Eliminar el texto entre corchetes.

#### REINO UNIDO

La 'Nata (Crema) para Montar/Batir' que se vende como tal al consumidor debe tener la propiedad de que puede ser batida (montada) por el comprador del producto hasta hacerse nata (crema) montada/batida. En especial, la nata (crema) para montar/batir vendida a los consumidores debe poder batirse/montarse por una persona en condiciones normales en el ámbito doméstico.

#### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos apoya la recomendación de eliminar el texto entre corchetes y recomienda redactar la primera oración de la sección 2.4.2. como sigue:

"La Nata (Crema) para montar/batir es la nata (crema) fluida, nata (crema) reconstituida y/o re combinada destinada para montar/batir".

Estados Unidos aprueba eliminar la nata (crema) espesada de la norma.

## URUGUAY

De acuerdo en suprimir el contenido dentro del paréntesis recto.

### 2.4.4

---

#### REPÚBLICA CHECA

Eliminar el producto. El término es desconocido.

#### URUGUAY

De acuerdo en suprimir la referencia a "*thickened cream*".

### 2.4.5

---

#### ARGENTINA

Crema fermentada: se propone la eliminación de los corchetes en [específicos] para categorizar a los microorganismos utilizados en el proceso de fermentación. En el documento en inglés se recomienda el uso del término "*suitable*", si bien el término que se adoptó es adecuado en el idioma inglés no lo es para la versión en español.

**REPÚBLICA CHECA**

Recomienda el uso de "suitable".

**POLONIA**

Add. 2.2.5 - debería decir 2.4.5

En la segunda oración, "Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s)...", convendría hacer referencia a la metodología apropiada (relativa a la verificación de la presencia viable, activa y abundante de microorganismos específicos).

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos apoya la recomendación de reemplazar "specific" por "suitable" en la sección 2.4.5.

**URUGUAY**

Se propone sustituir "*Specific*" por el término "*suitable*"-

**2.4.6**

---

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos apoya la eliminación de los corchetes y la definición de Nata (Crema) Acidificada incluida en la definición recomendada.

**URUGUAY**

De acuerdo con la definición recomendada para "*Acidified cream*"

**3.1 MATERIAS PRIMAS**

---

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos recomienda separar las categorías de nata (crema) reconstituida y nata (crema) recombinada y redactar esta sección como sigue:

**3.1.1 Además de 3.1, para natas (cremas) elaboradas mediante reconstitución**

Leches en polvo, natas (cremas) en polvo y agua potable.

**3.1.2 Además de 3.1, para natas (cremas) elaboradas mediante recombinación**

Mantequilla, productos de grasa láctea, leches en polvo, natas (cremas) en polvo y agua potable.

Estados Unidos recomienda eliminar el tercer encabezamiento para excluir el uso de suero de mantequilla en todas las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

---

**ARGENTINA**

Argentina concuerda con Francia quién solicita que el uso de las caseínas, el almidón y la gelatina sea limitado a 5g/kg. ya que Argentina también lo había solicitado anteriormente.

Argentina propone eliminar los corchetes en [Cloruro de Sodio].

## **CANADÁ**

Canadá apoya la eliminación de los corchetes que encierran cloruro de sodio como un ingrediente permitido para nata (crema) fermentada y acidificada.

## **POLONIA**

En Polonia está prohibido el uso de gelatina y almidones en la nata (crema) agria. Está permitido usar únicamente bacterias de ácido láctico y cloruro de sodio.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos apoya la eliminación de los corchetes que encierra cloruro de sodio para nata (crema) fermentada y acidificada.

## **URUGUAY**

De acuerdo en eliminar los paréntesis rectos y dejar el texto.

## **4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

---

### **ARGENTINA**

Estabilizantes - Espesantes y Emulsificantes

Argentina concuerda con Francia quién solicita que el uso de estos aditivos sea limitado a 5g/kg., ya que Argentina también lo había solicitado anteriormente.

### **CANADÁ**

Canadá apoya la eliminación de los corchetes que encierran los estabilizantes para natas (cremas) líquidas preparadas y pasteurizadas en las categorías de contenido en grasa del 10% al 20%, y del 20% al 30%. Los estabilizantes proporcionan estabilidad a estas natas (cremas) cuando son usadas en bebidas calientes preparadas con agua dura.

Canadá solicita agregar sulfato de calcio como aditivo en la lista de Estabilizantes o cambiarlo o esa lista. Actualmente se encuentra bajo Reguladores de la Acidez. En Canadá está permitido el uso de sulfato de calcio (en la categoría de agentes espesantes, estabilizantes y emulsionantes) en natas (cremas) para montar/batir, cuando son tratadas térmicamente a más de 100°C.

La tabla actual de aditivos alimentarios no incluye una categoría de productos tratados a muy altas temperaturas entre productos Pasteurizados y esterilizados comercialmente. La columna de productos esterilizados comercialmente debería ampliarse para incluir dicha categoría. Canadá sugiere cambiar el título de las columnas "Pasteurizados" y "Esterilizados Comercialmente" de acuerdo con las temperaturas de tratamiento térmico. Por ejemplo: Temperatura de pasteurización < 100° C y Temperatura de pasteurización > 100° C.

### **REPÚBLICA CHECA**

En la República Checa no está permitido usar aditivos alimentarios para productos Pasteurizados - natas (cremas) líquidas y natas (cremas) para montar/batir.

### **DINAMARCA**

En la página 20, bajo Estabilizantes, discusión, último punto, debe cambiarse INS 451 [SIN 451] por INS 450 [SIN 50] de acuerdo con la recomendación N° 27.

Recomendación No. 28 / página 35 Estabilizantes

INS 473, INS 475 e INS 491 [SIN 473, SIN 475 y SIN 491] tienen valores numéricos IDA. Estos deben incluirse en lugar de BPF.

Página 35 Estabilizantes

La descripción de INS 509 [SIN 509] cloruro de sodio es posiblemente incorrecta ya que INS 509 [SIN 509] es cloruro de calcio y cloruro de sodio está mencionado correctamente bajo 3.2.

## JAPÓN

Japón propone permitir el uso en natas (cremas) y natas (cremas) preparadas de los aditivos alimentarios mencionados a continuación, cuya evaluación por JEFCA ha sido completada:

N° SIN	Aditivos alimentarios
<Estabilizantes>	
414	Goma arábica
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol
<Emulsionantes>	
472g	Monoglicéridos succinilados

## NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda respalda el listado de categorías de aditivos alimentarios y no cree necesario enumerar aditivos individuales puesto que ya se encuentran enumerados en la GSFA (Norma General para Aditivos Alimentarios).

## POLONIA

### Estabilizantes

De acuerdo con los proyectos de norma polacos, el uso de los siguientes compuestos a base de fosfato 339; 340; 341; 450i; 450ii; 452, en las dosis especificadas en la tabla, está permitido únicamente en las natas (cremas) pasteurizadas, esterilizadas, UHT y montadas/batidas.

El uso de los siguientes aditivos alimentarios en natas (cremas), natas (cremas) batidas/montadas y natas (cremas) agrias no está permitido: 405; 432; 433; 434; 435; 436; 475; 491; 1421;

- El aditivo 473 puede usarse en nata (crema) esterilizada solamente en dosis de 5g/kg;
- la nata (crema) pasteurizada puede contener únicamente los siguientes aditivos: 401, 402, 407; 466, 471, en dosis limitados por las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

## ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda (1) eliminar todos los corchetes en la tabla de aditivos alimentarios (2) reemplazar el título de la columna "Esterilizada comercialmente" por "Productos Pasteurizados a más de 89° C y Esterilización Comercial" y (3) eliminar la última oración de la definición de "esterilización comercial" en la nota al pie.

Estados Unidos recomienda que, una vez que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes haya finalizado su tarea en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (GSFA), la información específica sobre aditivos alimentarios incluida en esta norma sea eliminada y en su lugar se agregue una referencia a la GSFA para proporcionar información específica sobre aditivos.

## URUGUAY

FOOD ADDITIVES Tabla. Product category: Prepackaged liquid cream (2.4.1): Uruguay de acuerdo a su legislación y en reglamento MERCOSUR, no permite el uso de estabilizantes, espesantes en la crema pasteurizada. En el caso de crema líquida esterilizada 2.4.1. y crema batida comercialmente esterilizada 2.4.4. se propone eliminar el uso de Reguladores de acidez.

## FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

### Comentarios sobre la Tabla de Aditivos

- 1) Por razones de claridad y coherencia con las Secciones 4.2.2.3. y 4.2.2.4. de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (GSLPF), incluir encabezamientos separados para las clases de aditivos que se encuentran en la tabla, como sigue:
  - Estabilizantes
  - Ácidos
  - Reguladores de la acidez
  - Espesantes y (debido a que cumplen una función similar) Almidones Modificados
  - Emulsionantes
  - Gases Impelentes
- 2) Dado que, en términos de la justificación tecnológica para ciertos aditivos, no existe una diferencia entre los productos de nata (crema) con un contenido en grasa del "10% a menos del 20%" y aquellos con "20% a menos del 30%" dependiendo del tipo de tratamiento térmico aplicado, combinar estas categorías de productos en la tabla.
- 3) Suprimir todos los corchetes en la tabla, y a su vez:
  - Eliminar reguladores de la acidez de la lista de aditivos justificados bajo Natas (Cremas) Pasteurizadas Fermentadas; y
  - Debido a una posible necesidad resultante del efecto de tratamientos a temperaturas superiores, agregar estabilizantes a natas (cremas) líquidas preenvasadas con un contenido en grasa del 30% o superior.

Como resultado de los comentarios arriba mencionados, la tabla deberá quedar como se muestra a continuación:

Clase funcional de aditivos:		Pasteurizada						Esterilizada comercialmente <sup>(a)</sup>					
		Estabilizantes	Ácidos	Reguladores de la Acidez	Espesantes y almidones modificados	Emulsionantes	Gases Impelentes	Estabilizantes	Ácidos	Reguladores de la Acidez	Espesantes y almidones modificados	Emulsionantes	Gases Impelentes
Categoría de producto:	Contenido en grasa:												
Nata (Crema) líquida preenvasada (2.4.1):	10% a menos del 30%	X	-	-	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	30% o más	X	-	-	X	-	-	X	-	X	X	X	-
Nata (Crema) para montar/batir (2.4.2):	10% a menos del 30%	X	-	-	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	30% o más	-	-	-	-	-	-	X	-	X	X	X	-
Nata (Crema) envasada a presión (2.4.3):	10% a menos del 30%	X	-	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
	30% o más	-	-	-	-	-	X	X	-	X	X	X	X

<i>Nata (Crema) montada o batida (2.4.4):</i>	<i>10% a menos del 30%</i>	X	-	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
	<i>30% o más</i>	-	-	-	-	-	X	X	-	X	X	X	X
<i>Nata (Crema) fermentada (2.4.5):</i>	<i>10% a menos del 30%</i>	X	-	-	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	<i>30% o más</i>	X	-	-	-	-	-	X	-	X	X	X	-
<i>Nata (Crema) Acidificada (2.4.6):</i>	<i>10% a menos del 30%</i>	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X	X	-
	<i>30% o más</i>	-	X	X	-	-	-	X	X	X	X	X	-

(No hay cambios en las notas al pie)

A consecuencia de los comentarios arriba mencionados sobre cambios a los encabezamientos de las clases de aditivos en la tabla, de forma de mantener coherencia con la lista de clases de aditivos de la GSLPF, se deberán elaborar listas separadas de aditivos para espesantes y emulsionantes, como sigue:

### Espeantes

Los espesantes incluyendo los almidones modificados pueden utilizarse de acuerdo con la definición de productos lácteos y solamente hasta el límite en que sean funcionalmente necesarios tomando en cuenta cualquier uso de gelatina y almidón como se establece en la Sección 3.2 y cualquier uso de estabilizantes como se establece arriba.

400	Ácido algínico		Limitado por las BPF	
401	Alginato de sodio			
402	Alginato de potasio			
403	Alginato de amonio			
404	Alginato de calcio			
405	Alginato de propilenglicol			5g/kg
406	Agar			
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluyendo el fulcelerano)			
410	Goma de semillas de algarrobo			Limitado por las BPF
412	Goma guar			
415	Goma xantán			
418	Goma gelán			
440	Pectinas			
460	Celulosa			
461	Metilcelulosa			
463	Hidroxipropilcelulosa			
464	Hidroxipropilmetilcelulosa			
465	Metil-etil-celulosa			
466	Carboximetilcelulosa sódica			

**Almidones modificados, de la siguiente manera: (Lista actual en CX/MMP 02/3 sin modificaciones)**

### Emulsionantes

322	Lecitinas	
432	Polioxietilén-(20)-sorbitán, monolaurato de	
433	Polioxietilén-(20)-sorbitán, monooleato de	



434	Polioxietilén-(20)-sorbitán, monopalmitato de		1g/kg
435	Polioxietilén-(20)-sorbitán, monoestearato de		
436	Polioxietilén-(20)-sorbitán, tristearato de		
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos		Limitado por las BPF
472a	Ésteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol		
472b	Ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol		
472c	Ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol		
472e	Ésteres de ácidos diacetiltartáricos y grasos de glicerol		
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos		
475	Ésteres de ácidos grasos de poliglicerol		
476	Monoestearato de sorbitán		

Además, se deberá agregar a la lista correspondiente los siguientes reguladores de la acidez:

508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de calcio	

### 7.1.1

---

#### ARGENTINA

##### 7.1.1 Tercer párrafo

En el tercer párrafo se autoriza el uso del término yoghurt, entre otros.

Argentina propone dejar expresamente aclarado que esas denominaciones no pueden ser aplicadas a los productos que hayan sido tratados térmicamente.

#### NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda sugiere que en esta sección se omitan los términos "reconstituida(s)" y "recombinada(s)" de los nombres de los productos, a menos que dicha omisión pueda confundir a los consumidores. Esto concuerda con la GSLPF y con la decisión tomada en la 4ª Sesión del CCMMP (ALINORM 0/11, párrafo 55).

### 7.1.2

---

#### ARGENTINA

Argentina concuerda con la recomendación N° 34 y acepta la cifra recomendada del 30 %.

#### REPÚBLICA CHECA

El producto con 10% m/m y mayor cantidad de grasa láctea y cultivo de yogur no debe ser designado "nata (crema) fermentada", sino "yogur cremoso".

Otros productos serán etiquetados de acuerdo con los cultivos según la Norma del Codex para productos fermentados CX/MMP 02/4.

## **NUEVA ZELANDA**

Nueva Zelanda sugiere eliminar la oración que hace referencia a un nivel de referencia de grasa láctea. Parece inapropiado especificar un nivel de referencia cuando es probable que la legislación nacional especifique niveles de contenido en grasa estándares para varias natas (cremas) de acuerdo con 7.1.1., párrafo 2. Además, el término "referencia" podría confundirse con los valores de referencia nutricionales.

## **REINO UNIDO**

Estamos de acuerdo en que un término calificativo apropiado aceptable en el país de venta al por menor debe ser una alternativa a la indicación del contenido en grasa.

No concordamos con 30% como valor de referencia único para todas las natas (cremas). Este valor no ha sido justificado. El Reino Unido utiliza 18% como valor de referencia ya que la nata que se separa de la leche en condiciones gravimétricas normales tiene un contenido en grasa del 18-21%. Por lo tanto, 18% como valor de referencia para el contenido en grasa tiene fundamento científico. Es difícil encontrar una justificación para 30% como valor de referencia.

La sugerencia de 30% como valor de referencia para la grasa láctea no es aceptable para el Reino Unido porque permitiría que una nata (crema) con 22,5% se comercialice como nata (crema) con contenido en grasa reducido, cuando tiene un contenido en grasa significativamente superior a natas (cremas) actualmente comercializadas en el Reino Unido. Esto podría inducir a error al consumidor.

Además, el proyecto de norma sugiere que el término "nata (crema)", no calificado, puede usarse para un producto que contenga un mínimo de 10% de grasa láctea. Esto también podría inducir a error al consumidor y es inaceptable.

Quizás convendría investigar asimismo si sería más útil disponer de varios valores de referencia que hicieran posible variantes de contenido en grasa reducido de las varias natas (cremas), por ejemplo, nata (crema) con contenido en grasa reducido, nata (crema) para montar/batir con contenido en grasa reducido.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos recomienda incluir un nivel de referencia del 18% adicional para Nata (Crema) Fermentada y Acidificada, y sugiere eliminar los corchetes y redactar la última oración de 7.1.2. como sigue:

"Solamente con este propósito, el nivel de grasa láctea del 30% de grasa láctea constituye la referencia para las natas (cremas) descritas en la Sección 2.1 y siguientes hasta la Sección 2.4.4, y el nivel de grasa láctea del 18% constituye la referencia para las natas (cremas) descritas en las Secciones 2.4.5. y 2.4.6."

## **URUGUAY**

De acuerdo en incluir en los Nutrition claims como valor de los componentes lácteos 30%.