

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 4.1

MAS-CRD/18

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON METHODS OF ANALYSIS SAMPLING

#### REVIEW OF METHODS OF ANALYSIS IN CXS 234: DAIRY WORKABLE PACKAGE (CX/MAS 21/41/4)

##### Comments of Uruguay

##### COMENTARIOS DE URUGUAY RESPECTO AL METODO DE HUMEDAD EN PRODUCTOS LÁCTEOS (ISO 5537 I IDF 26)

Uruguay desea agradecer a ISO e IDF la valiosa información que ha brindado en el CDR 06. Esta información ha sido de mucha ayuda, nos ha facilitado la comparación de metodologías y ha fortalecido los conceptos que ya teníamos, en base a nuestra experiencia de laboratorio.

En reuniones anteriores, Uruguay presentó sus reservas en cuanto a la aplicación de la norma ISO 5537 I IDF26 debido a que se entendía que la misma no cumplía con varios de los criterios generales establecidos por el CODEX para seleccionar un método de análisis. Esta misma preocupación fue compartida por numerosos países de América Latina y el Caribe en diversas instancias, por ejemplo, durante la reunión anterior de este mismo comité y en la 21ª Sesión de la CCLAC.

El método ISO 5537 I IDF 26 consiste en una determinación de humedad por secado en una estufa de diseño específico a 87°C, durante 5 horas, mientras una corriente de aire de composición específica pasa a través de la muestra, a un flujo fijo de 33ml/min.

Uruguay entiende que esto difiere de los métodos de humedad para alimentos generales del Codex y que no cumple con varios criterios de selección de métodos del Codex que figuran en el Manual de Procedimiento como ser: la practicidad y aplicabilidad en condiciones normales del laboratorio, la preferencia por los métodos que puedan aplicarse para uso habitual, así como el criterio que indica que, al momento de selección, se preferirán los métodos uniformes aplicables a varios grupos de productos.

Uruguay entiende además que la determinación de humedad en estufa clásica es un típico método uniforme o general de Codex.

El método ISO 5537 I IDF 26 requiere de equipamiento e insumos específicos no requeridos en los métodos generales de Codex para determinación de humedad, lo que genera costos y residuos al medio ambiente adicionales, dispositivos especiales dentro de la estufa, que limita las capacidades de muestras por batch de ensayo y capacidades de calibración de equipos en flujo y composición de aire no fácilmente accesibles en la región. Consideramos también muy importante resaltar que el Comité Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos al momento de establecer las especificaciones para estas provisiones, no lo hizo considerando los datos analíticos de esta norma de humedad propuesta, sino de su versión anterior IDF 26: 1993 que no requería este cambio tecnológico y era un método general de humedad de Codex.

Respecto a este último punto, entendemos que en base a la información brindada por ISO e IDF sobre datos de validación, al realizar la comparación de los métodos ISO 5537 I IDF 26 y su anterior versión IDF 26: 1993, se evidencia que existe equivalencia en el desempeño de los mismos, considerando su aplicabilidad.

Uruguay entiende por lo tanto que ambos métodos podrían ser definidos como equivalentes.