



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

70.ª reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)

30 de junio – 3 de julio de 2015

**EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX
PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES**

ANTECEDENTES

1. En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, indicando la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe.
2. Se invita al Comité Ejecutivo a que formule una recomendación a la Comisión acerca de si debe emprender o no el nuevo trabajo a la luz de su *Plan Estratégico 2014-19* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

3. Los proyectos y las nuevas propuestas de trabajo presentadas por los diversos Comités cumplen en general con los requisitos especificados en el Manual de Procedimiento y los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.
4. **Se invita al Comité Ejecutivo a recomendar que** la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 38.º período de sesiones, apruebe todas las propuestas de nuevos trabajos, con la excepción de las siguientes propuestas, para las que se formulan recomendaciones específicas:

- Definición de biofortificación (Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales [CCNFSDU])

Recomendación: Solicitar al CCNFSDU que i) clarifique mejor la finalidad de elaborar una definición de este tipo, su relación con otros textos del Codex, las deficiencias que se abordarían y la manera en que la definición se utilizará en el Codex; y ii) revise el documento de proyecto —en concreto, la Sección 1: “Objetivo y ámbito de aplicación la norma”, y la Sección 6 “Relación entre la propuesta y otros documentos ya existentes del Codex”— y, en particular, aclare de qué manera la definición propuesta se utilizará en el Codex y, en consecuencia, dónde estaría mejor situada.

Norma regional para la carne seca (Comité Coordinador FAO/OMS para África [CCAFRICA])

Recomendación: Solicitar al CCAFRICA que i) clarifique mejor el problema que se está abordando en la propuesta de nuevo trabajo (por ejemplo, las medidas higiénicas para la carne seca o las disposiciones sobre la calidad) y las lagunas en los textos del Codex existentes que el nuevo trabajo debería tratar; y ii) revise el documento de proyecto, sobre todo la Sección 3 “Pertinencia y oportunidad”; la Sección 5 a) “Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países”; la Sección 5 b) “Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional”, y la Sección 7 “Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes”.

5. **Asimismo, se invita al CCEXEC a recomendar** (en el caso de que se apruebe un nuevo trabajo sobre una Norma regional para los productos a base de yuca fermentada y cocida) **que** la CAC, en su 38.º período de sesiones, solicite al CCAFRICA que tome en consideración otros textos del Codex como, por ejemplo, la *Norma para el Gari* (CODEX STAN 151-1989) y el *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca* (CAC/RCP 73-2013).

CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS*

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (21.ª reunión, 13-17 de octubre de 2014)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Principios y/o Directrices para el intercambio de información (incluido el uso de cuestionarios) entre países con el fin de apoyar la importación y exportación de alimentos	REP15/FICS, párr. 28, ap. III	2019	1.4	No se necesita	El Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), en su 19.ª y su 20.ª reunión, apoyó la labor encaminada a abordar la cuestión de la carga que supone la multiplicidad de cuestionarios. Con el fin de elaborar una comprensión más cabal de la cuestión y el alcance de la labor, se celebraron dos rondas de consulta en el grupo de trabajo electrónico (GTe) así como talleres informales. En la 21.ª reunión del CCFICS se llegó a un consenso general para avanzar el trabajo de acuerdo con el alcance de la labor establecido en el documento.
Directrices para supervisar el rendimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos	REP15/FICS, párr. 36, ap. IV	2019	1.4	Se tomará en consideración todo el asesoramiento proporcionado por expertos	En la 19.ª y la 20.ª reunión del CCFICS se iniciaron los debates, que prosiguieron a través de un GTe y dos talleres informales con el objetivo de lograr una mejor comprensión de las cuestiones. El CCFICS, en su 21.ª reunión, expresó su apoyo a la labor, e indicó la necesidad de limitar el ámbito de aplicación a la autoevaluación de un sistema de control de alimentos de un país y elaborar unas orientaciones generales en esta esfera. Asimismo, el Comité observó que no había habido tiempo suficiente para adquirir una experiencia amplia con la aplicación de los <i>Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos</i> (CAC/GL 82-2013), aunque diversos países ya habían empezado a trabajar en el seguimiento de sus sistemas nacionales de control de los alimentos, y que resultaría de utilidad disponer de un marco y una definición coherentes de la terminología utilizada a este respecto.

* “**Año fijado**”: el año fijado es el año para el cual ha de aprobarse el texto en el Trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto (de 2004 en adelante), o bien la fecha especificada por el Comité, cuando proceda.

“**Códigos de resultados**”: se utilizan los siguientes códigos: 1.1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos; 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos; 1.3: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición; 1.4: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y sobre métodos de muestreo y análisis.

“**Notas explicativas**”: en las notas explicativas se abordan cuestiones específicas únicamente en relación con las disposiciones pertinentes y el estado de ratificación, cuando proceda. No se incluyen observaciones cuando no existen problemas específicos con respecto a los criterios mencionados en el examen crítico u otras cuestiones conexas.

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (21.ª reunión, 13-17 de octubre de 2014)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) (Revisión)	<u>REP15/FICS</u> párr. 46, ap. V	2019	1.4	Se tomará en consideración todo el asesoramiento proporcionado por expertos.	El CFICS, en su 21.ª reunión, respaldó en términos generales la propuesta de nuevo trabajo habida cuenta de que su propósito es actualizar el documento para subsanar las lagunas, por cuanto las autoridades competentes necesitaban un documento exhaustivo para su utilización en situaciones de emergencia. Además, en la revisión se examinarán las recomendaciones formuladas anteriormente con respecto a la idoneidad de incluir los piensos en este documento así como orientaciones pertinentes elaboradas por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas (EMPRES) y la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).
<i>Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados</i> (CAC/GL 25-1997) (Revisión)	<u>REP15/FICS</u> , párr. 54, ap. VI	2019	1.4	Se tomará en consideración todo el asesoramiento proporcionado por expertos.	El CCFICS, en su 21.ª reunión, apoyó la propuesta de revisar las directrices para abordar el tema de la alimentación de los animales, aunque también indicó que era imposible que la labor lograra resultados si no se llevaba a cabo una revisión más completa. En la revisión se examinarán otros textos del Codex y cuestiones relativas al intercambio de información así como otras dificultades detectadas. Aunque había cierta preocupación ante el hecho de que la propuesta se había elaborado únicamente durante la reunión, el Comité reconoció que era importante proceder de forma oportuna con el examen para garantizar que las directrices puedan lograr su objetivo de proporcionar a las autoridades competentes la orientación adecuada en materia de intercambio de información sobre alimentos y piensos rechazados.
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>					
<p>El Comité presentará cuatro propuestas de nuevos trabajos. De las notas explicativas que les acompañan se desprende que la intensa labor preparatoria realizada por el Comité ha tenido como objetivo asegurar de manera informal que los miembros estuviesen listos para comenzar una nueva labor en estas esferas. Australia, como país anfitrión, seguirá apoyando la labor de este Comité mediante la utilización de grupos de trabajo, talleres y seminarios, con independencia de que su labor se lleve a cabo de forma presencial o por vía electrónica. Si bien reconocemos que se debería dar prioridad al trabajo por medios electrónicos, la utilización de los intervalos entre las reuniones del Comité puede aprovecharse al máximo mediante la inclusión, siempre que sea posible, de debates presenciales.</p> <p>Asimismo, el Comité deberá examinar en el futuro si puede desempeñar una función con respecto a las obligaciones contraídas por los miembros en el marco del nuevo Acuerdo sobre Facilitación del Comercio y su aplicación.</p>					

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (36.ª reunión, 24-28 de noviembre de 2014)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Definición de biofortificación	<u>REP15/NFSDU</u> , párr. 165, ap. VII	2016	1.3	No se precisa	Esta labor comprende la elaboración de una definición armonizada para la biofortificación a fin de aclarar la cuestión de la biofortificación de cara a su posible inclusión en los <i>Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos</i> (CAC/GL 9-1987) u otros textos del Codex. El documento de proyecto debe facilitar más información sobre: la Sección 1 (“Objetivo y ámbito de aplicación de la norma”) y, en particular, clarificar de qué manera esta propuesta de trabajo está relacionada con la labor del Codex y las deficiencias que subsanaría; la Sección 6 (“Relación entre la propuesta y otros documentos ya existentes del Codex”) y sobre todo aclarar cómo se utilizará la propuesta de definición en el Codex y, consiguientemente, dónde estará mejor situada.
VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga: ácido eicosapentaenoico (AEP) y ácido docosahexaenoico (ADH)	<u>REP15/NFSDU</u> , párr. 191, ap. IX	2016	1.3	Asesoramiento científico disponible determinado en el documento de debate	
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> -					

Comité Coordinador FAO/OMS para África (21.ª reunión, 27-30 de enero de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Norma regional para la carne seca	<u>REP15/AFRICA</u> , párr. 62, ap. II	2019	1.1/1.2	No se precisa	<p>Durante la 21.ª reunión del CCAFRICA, la Secretaría del Codex manifestó que en la mayoría de los países del mundo se producía carne seca y que sería difícil establecer una norma de producto que abarque los distintos procesos de producción; era importante que el documento de proyecto se centrara en el problema que debía abordarse, que parecía afectar principalmente a la higiene y propuso que el CCAFRICA estudiase solicitar al Comité Ejecutivo, en su proceso de examen crítico, cómo abordar de la forma más adecuada las cuestiones relativas a la producción y el comercio de la carne seca (por ejemplo, un código de prácticas en materia de higiene o una norma).</p> <p>El CCAFRICA convino en reorientar el documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional y proponer el nuevo trabajo a la CAC en su 38.º período de sesiones.</p> <p>El documento de proyecto debe facilitar más información sobre:</p> <p>la Sección 3 “Pertinencia y oportunidad”, en particular el problema que pretende abordar la propuesta de nuevo trabajo (por ejemplo, medidas de higiene para la carne seca y disposiciones sobre la calidad) y si estos problemas están relacionados con productos que únicamente se comercializan en la región de África;</p> <p>la Sección 5 (a) “Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países” y, en particular, datos relativos al volumen comercial para este producto;</p> <p>Sección 5 (b) “Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional” y, en concreto, información sobre la existencia de legislaciones nacionales diferentes que puedan representar obstáculos para el comercio;</p> <p>Sección 7: “Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes”, en particular con textos como el <i>Código de prácticas de higiene para la carne</i> (CAC/RCP 58-2005), las <i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo</i> (CAC/GL 78-2011) y las <i>Directrices para el control de Taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría</i> (CAC/GL 85-2014) para evitar duplicaciones.</p>

Comité Coordinador FAO/OMS para África (21.ª reunión, 27-30 de enero de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Norma regional para los productos a base de yuca fermentada y cocida	<u>REP15/AFRICA</u> , párr. 64, ap. III	2019	1.1/1.2	El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) deberá determinar la ingestión diaria admisible (IDA) para el contenido de ácido cianhídrico.	Cuando se elabore la norma regional, el CCAFRICA deberá tener en consideración otros textos del Codex como, por ejemplo, la <i>Norma para el Gari</i> (CODEX STAN 151-1985) y el <i>Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca</i> (CAC/RCP 73-2013).
Norma regional para la manteca de karité	<u>REP15/AFRICA</u> , párr. 66, ap. IV	2019	1.2	-	
Norma regional para las hojas de <i>Gnetum spp.</i>	<u>REP15/AFRICA</u> , párr. 67, ap. V	2019	1.2	Sería conveniente realizar un análisis más amplio sobre el amargor de algunas de las variedades de <i>Gnetum</i> .	
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>					
Las observaciones recibidas después del 20 de mayo se recogerán en el documento CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sobre Grasas y Aceites (24.ª reunión, 9-13 de febrero de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Adición del aceite de palma con contenido elevado de ácido oleico (OxG) a la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Revisión)	<u>REP15/FO</u> , párr. 89, ap. VI	2019	1.2	Disponible	
- Revisión de la composición de ácidos grasos y otros factores de calidad del aceite de maní en la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Revisión)	<u>REP15/FO</u> , párr. 87, ap. VI	2017	1.2	No se ha identificado ninguna	
Revisión del límite para el campesterol en la <i>Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva</i> (CODEX STAN 33-1981) (Revisión)	<u>REP15/FO</u> , párr. 118, ap. VIII	2017	1.2	No se ha identificado ninguna	
Observaciones del Presidente/país anfitrión: Las observaciones recibidas después del 20 de mayo se recogerán en el documento CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (9.ª reunión, 16-20 de marzo de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de micotoxinas en las especias	<u>REP15/CF</u> , párr. 143, ap. VIII	2018	1.1		En esta labor se tomarán en cuenta textos pertinentes del Codex como los elaborados por el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH); por ejemplo, el <i>Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas</i> . Toda la información pertinente necesaria para proseguir con el desarrollo del Código de prácticas se ha determinado a través de la elaboración de documentos de debate antes de adoptar una decisión para recomendar nuevos trabajos. Mediante esta labor se respaldará el establecimiento de niveles máximos para micotoxinas en las especias.
Observaciones del Presidente/país anfitrión: Las observaciones recibidas después del 20 de mayo se recogerán en el documento CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sobre Aditivos Alimentarios (47.ª reunión, 16-20 de marzo de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) (NGAA) (Revisión)	REP15/FA, párr. 92, ap. XI	2016/2 017	1.1/1.2	No se ha identificado ninguna	
Secciones 4.1.c y 5.1.c de la <i>Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CODEX STAN 107-1981) (Revisión)	REP15/FA, párr. 164, ap. XIV	2016/2 017	1.1/1.2	No se ha identificado ninguna	
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> Las observaciones recibidas después del 20 de mayo se recogerán en el documento CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sobre Residuos de Plaguicidas (47.ª reunión, 13-18 de abril de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Establecimiento de la programación y lista de prioridades de plaguicidas del Codex para la evaluación a cargo de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)	REP15/PR, párr. 158, ap. XII	Trabajo en curso	1.1	JMPR en curso	La aprobación de los calendarios y listas de prioridades del Codex correspondiente a los plaguicidas para la evaluación por parte de la JMPR constituye los Trámites 1/2/3 en la elaboración de límites máximos de residuos del Codex para los plaguicidas. Esta labor se realiza en estrecha colaboración con las Secretarías de la FAO y la OMS para la JMPR con el fin de garantizar la sostenibilidad y disponibilidad de asesoramiento científico para los compuestos incluidos en la propuesta de evaluación/reevaluación.
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> Apoyo.					

Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (22. ^a reunión, 27 de abril-1.º de mayo de 2015)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	REP15/RVDF, párr. 112, ap. VIII	Trabajo en curso	1.1	JECFA	Algunas de las sustancias de la lista de prioridades se han incluido en una petición adicional de datos para la 81. ^a reunión del JECFA (noviembre de 2015)
<p><u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u></p> <p>Esta lista de prioridades constituye uno de los mejores ejemplos de la interrelación existente entre las Secretarías del JECFA a la hora de proponer únicamente los medicamentos cuyos expedientes estén listos para su presentación ante el JECFA en la lista de prioridades y considerar la inclusión de posibles medicamentos en dicha lista a fin de permitir al JECFA planificar la labor futura. Como Presidente, quiero expresar mi profunda satisfacción por la labor realizada por el Comité en esta reunión y la colaboración mantenida con el JECFA para planificar el trabajo.</p>					

Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (trabajo por medios electrónicos)	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Norma para los permeados lácteos en polvo	Véase el Anexo 1	2017	1.2	No se precisa	Se adjunta como Anexo 2 el informe del GTe del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) relativo al nuevo trabajo sobre la Norma para los permeados lácteos en polvo.
<p><u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u></p> <p>Tal como se acordó en el 37.º período de sesiones de la CAC, un GTe encabezado por Dinamarca y Nueva Zelandia ha trabajado en la revisión de la propuesta de Documento de proyecto para desarrollar la Norma del Codex para los permeados lácteos en polvo. El GTe contó con la participación de unos 25 países, una organización miembro y tres organizaciones no gubernamentales. En el documento de proyecto revisado se incluyen de forma detallada las observaciones y opiniones remitidas por los miembros del GTe. Se introdujeron cambios significativos para ampliar el ámbito de aplicación de la norma con el fin de abarcar una gama más extensa de productos permeados comercializados; de aquí que se modificara el título por el de "permeados lácteos en polvo". Asimismo se introdujeron cambios sustanciales para incluir más información sobre el comercio, el potencial en el mercado internacional y regional, y la idoneidad de estos productos para proceder a su normalización.</p> <p>En su calidad de presidente y gobierno anfitrión del CCMMP, Nueva Zelandia considera que el Documento de proyecto cumple los criterios de la Comisión para los nuevos trabajos y recomienda su aprobación.</p>					

DOCUMENTO DE PROYECTO:**NORMA DEL CODEX PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO**

Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Dinamarca y copresidido por Nueva Zelanda

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

La norma abordará la identidad y la calidad de la composición, así como la inocuidad de los permeados lácteos en polvo destinados a ser utilizados como ingredientes en alimentos.

Los *permeados lácteos en polvo* son un grupo de productos derivados de la leche que se caracterizan por una elevada concentración de lactosa y tienen como rasgo en común el haber sido elaborados mediante el secado del permeado o productos similares, obtenidos a través de la extracción, en la medida posible, de la grasa y la proteína de la leche de materias primas líquidas que contienen lactosa como es el caso de la leche (desnatada, semidesnatada o entera), la nata (crema), el suero de mantequilla dulce o el suero. Dependiendo de la materia prima empleada, los permeados lácteos en polvo reciben generalmente las denominaciones *permeado de la leche en polvo*, *permeado de suero en polvo* o *permeado lácteo en polvo*.

El *permeado de suero en polvo* es el permeado lácteo en polvo obtenido del permeado de suero. El permeado de suero se obtiene mediante la extracción de las proteínas de la leche del suero, ya sea a través de un proceso mecánico (filtración mediante membrana) o por precipitación térmica. En la *Norma para sueros en polvo* (CODEX STAN 289-1995) se define el suero como un producto lácteo resultante de la elaboración del queso o de la caseína.

El *permeado de la leche en polvo* es el permeado lácteo en polvo obtenido del permeado de la leche. De acuerdo con la *Normas para las Leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CODEX STAN 207-1999), la *Norma para Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CODEX STAN 250-2006), la *Norma para Mezclas de leche desnatada y grasa vegetal en polvo* (CODEX STAN 251-2006), la *Norma para Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CODEX STAN 252-2006), la *Norma para las Leches evaporadas* (CODEX STAN 281-1971) y la *Norma para las Leches condensadas* (CODEX STAN 282-1971), el permeado de la leche se define como un producto que se obtiene mediante la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) por medio de la ultrafiltración.

2. PERTINENCIA Y OPORTUNIDAD

Los permeados lácteos en polvo se introdujeron en las décadas de 1970 y 1980 gracias al desarrollo de la tecnología de filtración mediante membrana. Sin embargo, la introducción no tuvo éxito dado que el producto era muy higroscópico (la proporción de lactosa amorfa era demasiado elevada), y el mercado emergente estaba dominado por la lactosa en polvo. El desarrollo de la tecnología de secado por pulverización permite en la actualidad controlar el proceso de cristalización y obtener el producto en forma de gránulos sueltos. En la actualidad el volumen de producción está aumentando y existe un gran número de empresas dedicadas a la elaboración, el comercio y la utilización de estos productos.

Con todo, no existe ninguna definición o designación acordada internacionalmente para el etiquetado de estos productos, lo que puede dar lugar a prácticas comerciales desleales y que los clientes reciban información confusa, por ejemplo, con respecto a la manera en que el permeado de la leche en polvo se menciona en la lista de los ingredientes de otros alimentos. La falta de una norma internacional para este tipo de producto también genera problemas para el comercio con países que solo permiten las importaciones de productos para los cuales existe una norma de composición (ya sea en su legislación nacional o como norma del Codex).

Otra cuestión planteada en el comercio de los permeados lácteos en polvo está relacionada con el hecho de que ya se están utilizando productos similares como ingredientes de los piensos. Esta situación ha dado lugar a que algunos mercados se muestren reacios a reconocer los permeados lácteos en polvo de calidad alimentaria como ingredientes adecuados e inocuos en los alimentos. Este hecho ha provocado restricciones a las importaciones en algunos países o que estos productos se comercialicen incorrectamente como "lactosa" o "suero en polvo". La inexistencia de normas internacionales es uno de los factores que explican la reticencia a aceptar los permeados lácteos en polvo en los productos de ayuda alimentaria¹.

Debido a estas restricciones, es necesario establecer una norma del Codex que abarque la identidad, composición, etiquetado y calidad que serán de aplicación como referencia en el comercio.

Asimismo, una norma del Codex para los permeados lácteos en polvo contribuiría a la protección de la salud de los consumidores por cuanto la norma regulará los aditivos alimentarios y hará referencia a los correspondientes documentos del Codex en materia de inocuidad alimentaria.

¹ Muchas especificaciones de ingredientes lácteos para productos destinados a la ayuda alimentaria, como la suministrada por el UNICEF y el Programa Mundial de Alimentos, hacen referencia a normas del Codex existentes (es decir, las vigentes para la leche en polvo, la lactosa y el suero en polvo)*. Entre los ejemplos cabe mencionar los suplementos nutricionales a base de lípidos (en cantidad media y en cantidad baja) en el sitio web del PMA:

<http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications;jsessionid=BCEEF351C1966A0C7565463C44D4AFBB>

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN ABARCARSE

La norma consistirá en una norma sobre productos acorde con el formato de otras normas del Codex relativas a productos lácteos elaboradas por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos. Esto implica el establecimiento de una definición para toda la gama de productos de permeados lácteos en polvo y definiciones para los productos más específicos: el *permeado de la leche en polvo* y el *permeado de suero en polvo*. Además, en la norma se incluirá una especificación de los factores esenciales de composición y calidad, los aditivos alimentarios y el etiquetado. Asimismo se abordarán las modificaciones del producto que se estimen adecuadas; por ejemplo, la desmineralización parcial. La inocuidad alimentaria se abordará a través de referencias a las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex pertinentes.

4. EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Criterio general

La finalidad de esta norma es garantizar unas prácticas leales en el comercio a través del establecimiento de la identidad, la composición y las denominaciones del producto, así como proteger al consumidor mediante la inclusión de referencias a las normas del Codex apropiadas para el etiquetado y la inocuidad alimentaria.

Criterios aplicables a los productos

Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países

Los permeados lácteos en polvo se producen en al menos tres regiones del mundo, en cantidades que superan las 540 000 toneladas métricas (véase el cuadro más abajo). Los datos se presentan por regiones con el fin de no revelar información relativa a empresas concretas.

Datos facilitados por la Federación Internacional de Lechería (IDF) (Cifras en toneladas métricas)	2013		2014	
	Producción	Exportaciones	Producción	Exportaciones
América del Norte				
Permeado de la leche en polvo	24 948	10 433	24 993	10 497
Permeado de suero en polvo	464 937	251 293	470 335	256 428
América Latina				
Permeado de la leche en polvo	0	0	0	0
Permeado de suero en polvo	22 570	17 982	23 730	18 119
Europa				
Permeado de la leche en polvo	1 500	800	1 650	850
Permeado de suero en polvo	202 720	148 800	212 300	150 500
Oceanía				
Permeado de la leche en polvo	0	0	0	0
Permeado de suero en polvo	0	0	0	0
Asia				
Permeado de la leche en polvo	0	0	0	0
Permeado de suero en polvo	0	0	0	0
En total	716 675	429 308	733 008	436 394

Cabe destacar que los datos indicados arriba no ofrecen información completa sobre la producción y el comercio ya que ha resultado imposible obtener datos de todos los países que elaboran permeados lácteos en polvo. No se dispone de datos relativos al consumo de permeados lácteos en polvo.

El volumen mundial de producción, comercio y consumo de permeados lácteos en polvo justifica la creación de una norma internacional para estos productos.

Diversificación de la legislación nacional e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

No se dispone de normas nacionales en estos momentos, aunque sí existen o se están elaborando normas comerciales.

En los mercados internacionales se comercializa actualmente una amplia variedad de permeados lácteos en polvo de distinta composición y calidad. Esta diversidad y la ausencia de una norma internacional claramente definida que regule los parámetros esenciales de composición y calidad obstaculizan el crecimiento y desarrollo del comercio internacional de estos productos. La ausencia de una norma claramente definida para esta clase de productos ha permitido la venta de permeados lácteos en polvo mediante la utilización de designaciones que hacen referencia a otros productos derivados de la leche como, por ejemplo, el suero en polvo o la lactosa.

Existen otros productos relacionados que se fabrican a partir del suero o la leche mediante el empleo de tecnologías similares aunque se venden con diferentes denominaciones². Estos productos tienen unos contenidos de lactosa inferiores aunque, en comparación con los permeados lácteos en polvo, presentan un nivel más elevado de proteínas y sales. Se propone que durante la redacción de la norma se sometan a examen las dificultades planteadas para seguir comercializando estos productos, si las hubiera.

² Por ejemplo, "permeados lácteos en polvo", en una especificación de la ADPI.

Mercado internacional o regional potencial

Los permeados lácteos en polvo se emplean como ingredientes de otros alimentos (p. ej., productos lácteos, productos de panadería, aperitivos, bebidas, postres, helados, confitería, etc.), principalmente como edulcorante y potenciador del sabor. Los permeados lácteos en polvo aportan beneficios nutricionales en comparación con otros edulcorantes, debido a su contenido natural en calcio, fósforo, magnesio y potasio.

Hasta ahora, el aumento de las ventas de permeados lácteos en polvo se ha visto impulsado en parte por unos precios ligeramente inferiores a los del suero en polvo y la lactosa, pero también debido a sus ventajas sensoriales: estos productos tienen un sabor menos amargo y metálico que el suero en polvo (por su menor contenido de compuestos nitrogenados) y un sabor más cremoso y lechoso cuando se añaden a otros alimentos (p. ej., chocolates y productos de panadería) del que puede obtenerse mediante el empleo de la lactosa.

Se ha demostrado que la lactosa tiene un efecto de fomento del crecimiento en lechones destetados y un efecto prebiótico beneficioso, lo que aumenta el crecimiento de los lactobacilos y las bifidobacterias en el colon^{3,4}. En el caso de los humanos, el efecto prebiótico de la lactosa se ha observado en adultos con carencia de lactasa. La lactosa está especialmente indicada para lactantes prematuros con una actividad de lactasa sin desarrollar y para los lactantes nacidos tras un período normal de gestación⁵. La lactosa también puede tener un efecto prebiótico similar en niños malnutridos con una deficiencia secundaria en lactasa. Añadir lactosa a la alimentación para niños que presentan malnutrición moderada incrementará la densidad calórica y mejorará probablemente la apetecibilidad de la ayuda alimentaria. En comparación con la sacarosa, que actualmente se utiliza para incrementar la densidad calórica de algunos productos destinados a la ayuda alimentaria, la lactosa tiene una carcinogenicidad inferior⁶. Finalmente, la lactosa puede mejorar la absorción de minerales en los lactantes y niños pequeños.

Los minerales presentes en los permeados son principalmente minerales que estimulan el crecimiento (K, Mg, P y Zn)⁷ y calcio. En general se considera que la cantidad de estos minerales, así como los coeficientes relativos de cada nutriente en los permeados, son pertinentes para su incorporación en la alimentación para niños con malnutrición moderada, siempre y cuando se tomen en consideración las recomendaciones para la ingesta diaria de nutrientes en esta población.

Debido a estos beneficios, el mercado de permeados lácteos en polvo está aumentando, tanto en toneladas como en aplicaciones en alimentos.

La rápida expansión del mercado para los concentrados de proteína de leche (por ejemplo, los concentrados de proteína de suero) incrementa la cantidad de permeado disponible para su secado en forma de permeado en polvo. Por lo tanto, el potencial de oferta de los restos sólidos de leche para producir permeados lácteos en polvo es elevado.

Se espera que la norma contribuirá de forma positiva a seguir desarrollando el mercado y el comercio de permeados lácteos en polvo.

Viabilidad de la normalización del producto⁸

El producto puede recibir la normalización del Codex. Esto se demuestra con la naturaleza de los parámetros previstos para su normalización; incluyen el mismo tipo de componentes conocidos (p. ej, lactosa, proteínas, grasa láctea, cenizas y humedad) que se abordan en las normas del Codex para otros productos lácteos secos.

En el caso de los permeados lácteos en polvo, el principal parámetro de composición es la lactosa, que es el componente que caracteriza el producto.

Otros constituyentes de la leche tales como la proteína de leche y las sales orgánicas son componentes inevitables y aceptables del producto, cuyo contenido quedará determinado por el método utilizado para la extracción de la proteína y la materia prima. Las sales orgánicas son constituyentes de la leche (fosfatos de calcio, citratos de calcio y cloruros). En los casos en que la base sea el suero, también se encontrarán residuos de las sales formadas durante la fermentación microbiológica de la leche de quesería (por ejemplo, el lactato, el propionato o el citrato, dependiendo de los cultivos utilizados). Las sales son del mismo tipo que las que se hallan en el suero en polvo. El permeado de suero en polvo producido a partir de suero ácido también contendrá las sales formadas durante la precipitación de las caseínas. Un tratamiento posterior (p. ej., la desmineralización) permite reducir al mínimo los contenidos de dichos componentes.

El contenido de nitrógeno en los permeados en polvo, calculado como "proteínas", se compone de aminoácidos libres y proporciones relativamente elevadas de compuestos nitrogenados como la urea, las bases de purina y la creatina. No resultará adecuado que en la norma se especifique un límite mínimo para la proteína, dado que no es un componente característico de los productos, y estos no están destinados a la comercialización con un contenido considerable de proteína.

Por consiguiente, resulta apropiado especificar únicamente un contenido máximo de proteína.

³ Ito M. y Kimura M. *Influence of Lactose on Faecal Microflora in Lactose Maldigestors*. Microb Ecol Health Dis 1993, 73–76

⁴ Szilagyi, A. *et al. Differential impact of lactose/lactase phenotype on colonic microflora*. Can J Gastroenterol 2010; 24: 373-379

⁵ Coppa GV, Zampini L., Galeazzi T. y Gabrielli O. *Prebiotics in human milk: a review*. Dig. Liver Dis. Dic. 2006; 38, Supl. 2: S291-S294

⁶ Bowen W. H. y Lawrence R. A. *Comparison of the cariogenicity of cola, honey, cow milk, human milk and sucrose*. Pediatrics. 2005; 116, 921-927

⁷ K. Fleisher Michaelsen *et al. Cow's milk in Treatment of moderate and severe under nutrition in low-income countries*. En Milk and Milk Products in Human Nutrition, p. 99-111. Karger Medical and Scientific Publishers, 2011

⁸ El término "normalización" se refiere al establecimiento de una norma del Codex sobre productos y no a la normalización de los constituyentes de un producto para cumplir con las especificaciones relativas a la composición.

El equilibrio composicional entre la lactosa, la proteína de leche y las sales de los distintos permeados lácteos en polvo queda determinado por el método utilizado para la extracción de la proteína y la materia prima.

En la norma se abordarán los requisitos de composición para los siguientes componentes:

- un límite mínimo para la lactosa, por ejemplo del 76 % (m/m), expresado como lactosa anhidra;
- niveles máximos para la proteína de la leche (p. ej., menos del 7 %), la grasa de la leche y la ceniza;
- no se exigen límites mínimos para la proteína y la grasa de la leche y la ceniza, dado que no constituyen parámetros característicos para la identidad de los permeados lácteos en polvo;
- un nivel máximo de agua para mantener la inocuidad y la calidad durante el almacenamiento (por ejemplo, un 5 % de humedad), incluida el agua de cristalización de la lactosa.

Con respecto a los aditivos, el objetivo es determinar las clases funcionales justificadas tecnológicamente. Se puede elaborar una lista correspondiente de aditivos pertenecientes a estas clases funcionales para que se incluya en la norma o se presente al Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para su inclusión en la NGAA.

Cobertura de los principales problemas comerciales y de protección del consumidor en las normas generales vigentes o propuestas

En la actualidad, el Codex Alimentarius no incluye normas del Codex que abarquen la identidad de los permeados lácteos en polvo.

Los permeados lácteos en polvo son productos obtenidos de la leche que se diferencian de los otros dos derivados lácteos que contienen lactosa regulados en las normas del Codex para productos, es decir,

- la *lactosa*, definida como el aislado plenamente concentrado de lactosa, está regulada en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- los *sueros en polvo*, definidos como suero seco o suero ácido seco, están incluidos en la *Norma para los sueros en polvo* (CODEX STAN 289-1995).

Se ha examinado la posibilidad de incluir los permeados lácteos en polvo en la *Norma para sueros en polvo* (CODEX STAN 289-1995) existente. No obstante, los permeados lácteos en polvo se diferencian de los sueros en polvo en lo que respecta a las materias primas empleadas, la elaboración, la composición y el uso. En consecuencia, se propone elaborar una norma separada para los permeados lácteos en polvo.

No habrá solapamiento en el ámbito de aplicación de una norma para los permeados lácteos en polvo y las dos normas existentes para sueros en polvo y azúcares, respectivamente.

Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

El trabajo abarcará un grupo de productos perfectamente definidos. A causa de sus características específicas, ninguna otra norma del Codex abarca los permeados lácteos en polvo, ni puede ampliarse su alcance para que los abarque. Por consiguiente, es necesario establecer una norma del Codex separada para los permeados lácteos en polvo.

Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental

La Asociación Europea de Productos del Suero ha emprendido los trabajos preparatorios para alcanzar un acuerdo sobre los requisitos de composición del permeado de suero en polvo. En este ámbito también se ha mostrado especialmente activo el Instituto Americano de Productos Lácteos (ADPI), una asociación comercial que representa al sector de los ingredientes lácteos, incluida la mayoría de los fabricantes y comercializadores nacionales de permeado lácteo en polvo.

5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El establecimiento de una norma del Codex para los permeados lácteos en polvo está en consonancia con los objetivos estratégicos del Codex siguientes:

- Refuerza al Codex Alimentarius como organismo preeminente para la elaboración de normas internacionales alimentarias con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar que se realicen prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
- Satisface el objetivo 1 del Plan estratégico 2014-2019 especificado, establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes y, en particular, la actividad 1.2.2: “Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los Miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos”.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX EXISTENTES

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas del Codex vigentes y pertinentes. Tendrá en cuenta las disposiciones de la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CAC/RCP 57-2004), los *Principios y las directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997), la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) y la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

7. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO POR PARTE DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

No se precisa.

8. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS CON VISTAS A PROGRAMARLAS

No se precisa.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Acuerdo para comenzar nuevos trabajos sobre una norma para los permeados lácteos en polvo por parte de la CAC	Julio de 2015
Circulación del anteproyecto de norma para recabar observaciones en el Trámite 3	Septiembre de 2015
Examen por el CCMMP en el Trámite 4	Principios de 2016
Aprobación por la CAC en el Trámite 5 o 5/8 (dependiendo del avance de la elaboración)	Julio de 2016
Examen del proyecto de norma por el CCMMP en el Trámite 7, en caso necesario	Principios de 2017
Aprobación de la Norma por la CAC	Julio de 2017

PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO: INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO**Introducción**

1. Dinamarca presentó una propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el permeado de suero en polvo ante el Comité Ejecutivo, en su 69.^a reunión. La CAC, en su 37.^o período de sesiones, refrendó la recomendación del Comité Ejecutivo y estableció un GTe dirigido por Dinamarca y copresidido por Nueva Zelanda, con el inglés como único idioma de trabajo, para revisar el documento de proyecto para presentarlo a través del Comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos (CCMMP) en el 38.^o período de sesiones de la Comisión y la 70.^a reunión del Comité Ejecutivo.
2. Un total de 25 países miembros, 1 organización miembro (la UE) y 3 organizaciones no gubernamentales de observadores se registraron para participar en el grupo de trabajo¹.
3. En septiembre de 2014, se remitió una primera propuesta del documento de proyecto revisado a todos los participantes para recabar observaciones. Se recibieron respuestas de ocho países miembros, una organización miembro (la UE) y dos organizaciones observadoras.
4. El presidente y el vicepresidente examinaron todas las observaciones recibidas y modificaron la propuesta de documento de proyecto.
5. En diciembre de 2014 se distribuyó la segunda propuesta de documento de proyecto para que todos los participantes aportaran observaciones. Se recibieron respuestas de nueve países miembros. La segunda propuesta de documento de proyecto recibió un amplio apoyo de los miembros del GTe, por lo que las modificaciones introducidas fueron escasas.
6. El informe final y el documento de proyecto se remitieron al CCMMP a finales de marzo de 2015.

Resumen de los debatesEl ámbito de aplicación de la norma

7. Por los comentarios recibidos, se concluyó que era necesario ampliar el alcance para incluir otros productos permeados ricos en lactosa. En consecuencia, el ámbito de aplicación del proyecto se ha ampliado para dar cabida a los permeados lácteos en polvo como un descriptor para productos genéricos, que tienen como rasgo en común el haber sido elaborados mediante el secado del permeado y productos similares obtenidos de materias primas líquidas que contienen lactosa como es el caso de la leche, la nata (crema), el suero de mantequilla dulce o el suero, y con las subcategorías “permeado de la leche en polvo” y “permeado de suero en polvo”. De esta manera se abarcará una gama más amplia de permeados en polvo y se asegurará al mismo tiempo que se establezcan disposiciones más estrictas para los permeados en polvo específicos como, por ejemplo, el permeado de suero en polvo y el permeado de la leche en polvo. El nuevo ámbito ampliado abarca el permeado de la leche en polvo y el permeado de suero en polvo así como mezclas de permeados de distinto origen bajo un epígrafe común: “permeado lácteo en polvo”.
8. Uno de los miembros expresó su preocupación ante la posibilidad de que este enfoque propiciara el empleo, por ejemplo, del permeado de suero en polvo (en sustitución del permeado de la leche o en adición a este producto) como medio para normalizar el contenido de proteína de la leche en polvo y la crema (nata) en polvo, la leche condensada edulcorada y las leches evaporadas. Esta cuestión se abordará en la norma mediante la inclusión de definiciones específicas para el permeado de suero en polvo y el permeado de la leche en polvo. Para este último producto, la definición se basará en la del permeado de la leche, tal como aparece en las tres normas mencionadas para productos lácteos. De esta manera, se evitará el riesgo de que los permeados que no sean lácteos se conviertan en ingredientes aceptables en estos productos.
9. Otro miembro ha solicitado que se incluya únicamente el permeado de la leche en polvo y el permeado de suero en polvo como materias primas (excluyendo de esta manera el suero de mantequilla dulce, la crema [nata], etc.) para el permeado lácteo en polvo. No obstante, esta petición no se ha atendido dado que el alcance más amplio que se ha establecido en el documento de proyecto ha recibido el apoyo general del GTe, por cuanto este nuevo ámbito de aplicación toma en consideración la evolución futura del mercado para permeados en polvo elaborados a partir de materias primas líquidas ya disponibles y adecuadas, con contenidos significativos de lactosa.
10. Un miembro propuso que existiera la posibilidad de producir permeado de suero en polvo a partir de una mezcla de permeado de suero y permeado de leche. No obstante, esta propuesta no se ha atendido dado que las observaciones formuladas por otros miembros indican que un enfoque de este tipo no podría recibir un respaldo general. Con todo, esta cuestión podría debatirse de nuevo durante la redacción de la norma.
11. Por último, se ha examinado la posibilidad de incluir en el ámbito de aplicación de la norma otros productos elaborados con suero como, por ejemplo, los concentrados de proteínas de suero y los aislados de proteínas de suero. No obstante, se ha descartado la inclusión de estos productos habida cuenta de que por sus características se diferencian de los permeados en polvo y no se distinguen por tener un contenido elevado de lactosa.

¹ Alemania, la Argentina, Australia, Austria, el Brasil, el Canadá, España, los Estados Unidos de América, Francia, la India, Indonesia, la República Islámica del Irán, Irlanda, el Japón, Lituania, México, Noruega, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, la República de Corea, la Federación de Rusia, Suiza, Tailandia, la Unión Europea, la Asociación Europea de Productos del Suero, la Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimenticios/Dietéticos y la Federación Internacional de Lechería.

Pertinencia y actualidad

12. A petición de los miembros del GTe, la descripción de la pertinencia y la actualidad de la norma para los permeados lácteos en polvo ha quedado clarificada mediante la aportación de nuevos detalles relativos al historial y las cuestiones comerciales que apoyan la necesidad de establecer una norma del Codex que abarque la identidad, composición, etiquetado y calidad que serán de aplicación como referencia en el comercio.

Principales aspectos que deberán tratarse

13. El GTe respaldó una propuesta para que en el producto normalizado se abordaran modificaciones como, por ejemplo, una desmineralización parcial. Se ha rechazado una propuesta para cambiar el nombre de “permeados lácteos en polvo” por el de “lácteos en polvo desproteneizados ricos en lactosa”, dado que esta última denominación es demasiado distinta de los nombres comerciales consolidados. No obstante, durante la redacción de la sección de la norma relativa al etiquetado, se podría estudiar la utilización de esta denominación como un nombre alternativo.

Evaluación a la luz de los criterios

14. La Federación Internacional de Lechería ha proporcionado amablemente datos relativos a la producción y el comercio de permeados lácteos en polvo.

15. El GTe señaló que en los mercados existían muchos productos afines, que se fabricaban a partir de las mismas materias primas mediante la utilización de materiales similares, aunque se comercializaban con nombres distintos. Se propone que durante la redacción de la norma se sometan a examen las dificultades planteadas para seguir comercializando estos productos, si las hubiera.

16. Con respecto a la descripción del potencial de mercado, se han incluido más detalles acerca de los beneficios nutricionales.

17. Una parte considerable de los debates en el seno del GTe tuvieron como objeto decidir qué requisitos de composición debían especificarse en la norma. Existe consenso respecto a la inclusión de especificaciones para el contenido mínimo de lactosa y el contenido máximo de proteína, grasa láctea, cenizas y agua, aunque el GTe no llegó a una conclusión sobre límites concretos. Los requisitos de composición serán uno de los elementos esenciales de la norma. Cuando empiece a redactarse la norma, sería conveniente presentar los requisitos en un cuadro.

18. Con respecto a los aditivos, en el documento de proyecto revisado se ha establecido que el objetivo es determinar las clases funcionales justificadas tecnológicamente, y elaborar una lista de aditivos individuales adecuados dentro de estas clases para su presentación al CCFA con el fin de que examinara la posibilidad de incluirlos en la NGAA.

19. Se ha considerado la posibilidad de incluir este nuevo grupo de productos en la norma vigente para los sueros en polvo, en lugar de crear una norma por separado. No obstante, el cambio en el ámbito de aplicación de la norma, es decir, la ampliación para abarcar los permeados lácteos en polvo, impide incorporar estos productos en la norma para los sueros en polvo.

Recomendación

20. Se recomienda tomar nota de que la labor del GTe se ha llevado a cabo con un consenso general sobre el documento del proyecto relativo a los permeados lácteos en polvo.

21. Asimismo, se recomienda que el informe y el documento de proyecto se sometan a la aprobación de la CAC, en su 38.º período de sesiones, con miras a iniciar la redacción de una norma para los permeados lácteos en polvo, tal como se especifica en el documento de proyecto.