

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsimile: +36(06)570.4593

**Tema 2 de la orden del día**

**CX/MMP 00/2**  
diciembre 1999

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

### **COMITE DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS** **Cuarta reunión**

**Wellington, Nueva Zelanda, 28 de febrero - 3 de marzo de 2000**

#### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR** **LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX**

#### **A. 23<sup>o</sup> PERIODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS** (28 junio – 3 julio 1999 Roma, ALINORM 99/37)

##### **1. TÉRMINOS DE REFERENCIA DE ESTE COMITÉ (PÁRR. 69)**

La Comisión adoptó los Términos de Referencia propuestos siguientes:

“Elaborar normas, códigos y textos relacionados de aplicación mundial para la leche y los productos lácteos”.

##### **2. NORMAS PARA PRODUCTOS LÁCTEOS (PÁRRS. 81-99, 194, APÉNDICE VIII)**

La Comisión adoptó la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos, Normas Revisadas para Mantequilla, Grasa Láctea, Leches Evaporadas, Leches Condensadas Edulcoradas, Queso, Queso de Suero y Norma para Leches y Natas en Polvo y para Quesos en Salmuera con algunas correcciones.

Los textos de las normas adoptadas (en inglés, francés y español) pueden obtenerse en la siguiente dirección que la FAO tiene en la red (<ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume12/>).

##### ***Proyecto de Norma General para la Utilización de Términos Lácteos***

La Comisión adoptó el Proyecto de Norma General, tal como fuera corregido por el Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos, en sustitución del actual Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Acordó solicitar al Comité para la Leche y los Productos Lácteos que considerara, como asunto urgente, la necesidad de elaborar una norma para productos recombinados, como leche con grasa no láctea y productos derivados, cuyos componentes lácteos hayan sido sustituidos por componentes que no puedan considerarse, ya sea total o parcialmente, lácteos. Puesto que, por su distribución, dichos productos parecen estar ampliamente representados en el continente asiático, también se solicitó al Comité de Coordinación de Asia que tuviera en cuenta este asunto, en paralelo con el Comité para la Leche y los Productos Lácteos<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Véase CX/MMP 00/4.

### ***Proyecto de Norma Revisada para la Mantequilla***

La Comisión, en relación con el nivel máximo de plomo, advirtió que dicho nivel había sido aprobado por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes y que el Comité estuvo considerando niveles máximos generales de plomo en los alimentos. Se acordó que, cuando el Comité para Aditivos Alimentarios y Contaminantes, llegara a un acuerdo en lo referente a dichos niveles máximos, pudiera ser necesario que el Comité para la Leche y los Productos Lácteos revisara el nivel máximo en la mantequilla.

### ***Proyecto de Norma Revisada para el Queso***

La Comisión solicitó al Comité para la Leche y los Productos Lácteos que considerara: (1) la inclusión de un nivel mínimo respecto del contenido en proteínas; y (2) las materias primas. También solicitó al Comité que diera prioridad a la revisión de las Normas para quesos específicos<sup>2</sup>.

### ***Determinadas Normas para Quesos Individuales***

La Comisión revocó las siguientes 14 normas para quesos específicos: Normas para Queso Específico Cheshire, Limburger, Svecia, Butterkäse, Harzer Käse, Herrgårdssost, Hushållsost, Maribo, Fynbo, Romadur, Amsterdam, Leidse, Friese y Edelpilzkäse.

### ***Revisión de las Normas para Productos de Caseína Comestible y para Suero en Polvo***

La Comisión aprobó el inicio de la revisión de las Normas del Codex para Productos de Caseína Comestible y Suero en Polvo.

### **3. UTILIZACIÓN DEL PERÓXIDO DE HIDRÓGENO PARA LA CONSERVACIÓN DE LA LECHE CRUDA (PÁRR. 214-216)**

La Comisión acordó que la utilización directa del peróxido de hidrógeno contravenía las Directrices para la Conservación de la Leche Cruda mediante la utilización del Sistema Lactoperoxidoso (CAC/GL 12-1991), y que no podía aceptarse.

La Comisión confirmó: (a) que el método más preferido de conservación de leche cruda era la refrigeración; (b) su aprobación de la utilización de los activadores enzimáticos del sistema lactoperoxidoso en cumplimiento de las Directrices para la Conservación de la Leche Cruda mediante la utilización del Sistema Lactoperoxidoso, basado en el consejo del Comité Conjunto de Expertos de la FAO/WHO para los Aditivos Alimentarios, cuando no fuera posible la refrigeración; y (c) que el sistema lactoperoxidoso no debería utilizarse en el caso de los productos destinados al comercio internacional.

### **4. PLAN A MEDIO PLAZO 1998/2002 (PÁRRS. 25-34, APÉNDICE II)**

La Comisión adoptó el Plan a medio plazo 1998-2002, tal como fuera corregido por la Comisión.

### **5. ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

#### ***Enmiendas al reglamento (párrs. 59-66, Apéndice III)***

La Comisión acordó rectificar las Regulaciones II, III.1 y X, como propuso el Comité para los Principios Generales o como se propuso en la Sesión. La rectificación de la Regulación X - Elaboración de Normas tiene como finalidad hacer hincapié en la necesidad de realizar los esfuerzos necesarios para llegar a un consenso.

### ***Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius***

La Comisión adoptó las rectificaciones que separaban los criterios para la creación de prioridades de trabajo de los referentes a la creación de organismos subsidiarios, que incluyen

---

<sup>2</sup> Véase CX/MMP 00/3

disposiciones para la creación de Fuerzas de Trabajo Intergubernamentales *ad hoc* actuando durante un período de tiempo limitado, bajo condiciones de referencia cuidadosamente definidas, pero funcionando del mismo modo que se establece en los Comités del Codex.

## 6. PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO DE AFLATOXINA M<sub>1</sub> EN LA LECHE (PÁRRS. 103-105)

Muchas delegaciones expresaron su oposición a la adopción del nivel propuesto de 0,05 µg/kg indicando los problemas asociados con la disponibilidad, aplicación y costes de los métodos de análisis; lo que supondría importantes trastornos para el comercio de alimentos para el ganado; poco comercio de leche líquida; además la evaluación de riesgo llevada a cabo por el 49º JECFA ha demostrado que el potencial cancerígeno de la Aflatoxina M<sub>1</sub> era aproximadamente diez veces menor que el de la Aflatoxina B<sub>1</sub>.

Muchas otras delegaciones estuvieron de acuerdo en el nivel de 0,05 µg/kg propuesto para proteger a los grandes consumidores de leche y al sector más vulnerable, bebés y niños pequeños, y que el nivel fue fijado en el mínimo valor razonablemente obtenible. Indicaron que este bajo nivel podía ser detectado analíticamente con facilidad.

Como la Comisión no pudo alcanzar un consenso, acordó devolver la Propuesta de Nivel Máximo de Aflatoxina M<sub>1</sub> en la leche a la Etapa 6, para comentarios adicionales y más estudio por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes. Esta decisión fue adoptada con la comprensión que debe proporcionarse información relativa a la salud pública y las posibles implicaciones económicas de un nivel superior o inferior, según se proponga, y los niveles de contaminación de aflatoxina hallados en la leche.

## B. TRIGÉSIMO PRIMERA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES (22-26 marzo 1999, La Haya) (ALINORM 99/12A, párrs. 19-25)

El Comité, mientras analizaba las disposiciones sobre aditivos alimentarios para su aprobación, no aprobó varios aditivos alimentarios: el silicato de potasio y aluminio (555) en la leche y nata en polvo y el carbón vegetal (153) en el queso fueron retirados pues no se les había asignado ADI; el bezoilperóxido (928) en el queso no fue aprobado pues sólo había sido evaluado como agente de tratamiento de harinas y estaba pendiente una futura evaluación por el JECFA como agente blanqueador en el queso.

Ese Comité remitió los siguientes aditivos alimentarios de vuelta a este Comité:

Norma para:	Aditivo alimentario	Nivel propuesto	Comentarios del CCFAC
Leches y Nata en Polvo	Polidimetilsiloxano (900)	BPF	Puesto que tiene un ADI numérico, sería aconsejable un nivel máximo numérico.
Queso	Antocianinas (163)	BPF	No se asignó ADI y no existen especificaciones para las antocianinas (163(i)). Se asignó un ADI, así como especificaciones, a los extractos de piel de uvas (163(ii)). El CCFAC pidió a este Comité que explicara que sustancia debe utilizarse como colorante en el queso rojo marmóreo.
Queso (en lonchas, cortado, rallado o granulado)	Pimaricina (235)	10 mg/kg (para tratamiento superficial)	El CCFAC no aprobó la disposición a la espera de una justificación tecnológica escrita de empleo del Canadá.

Se invita al Comité a que analice las disposiciones superiores relativas a los aditivos alimentarios, que fueron suprimidas de la norma respectiva por la Comisión, y, en caso necesario,

recomiende a la Comisión las rectificaciones a dichas normas a la espera de la aprobación de estas disposiciones por el CCFAC.

**C. VIGÉSIMO SÉPTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS<sup>3</sup> (27-30 Abril, Ottawa)**

*Rectificaciones propuestas a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preembalados (Denominaciones de clase, proteína láctea y productos de proteína láctea) (ALINORM 99/22A, párrs. 50-52, Apéndice V)*

El Comité acordó combinar las dos clases en una. El Comité acordó colocar entre corchetes el título de la denominación de clase “proteína láctea /producto de proteína láctea” y el nivel mínimo de proteína láctea “30/35%”.

El Comité acordó remitir el Anteproyecto de rectificación a la Comisión en la Etapa 5. También acordó remitir el Anteproyecto de rectificación al Comité para la Leche y los Productos Lácteos para su posterior estudio. En consecuencia, la Comisión lo adoptó en la Etapa 5 y lo adelantó a la Etapa 6.

Se **invita** al Comité a que estudie el siguiente texto, de modo particular el contenido mínimo de proteína láctea, y remita su conclusión al Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos para su posterior desarrollo.

*“[Proteína láctea /productos de proteína láctea]: Productos lácteos que contienen un mínimo de {30/35}% de proteína láctea (m/m) en base de extracto seco” \**

*\* Cálculo del contenido de proteína láctea: Nitrógeno Kjeldahl x 6,38”*

**D. TRIGÉSIMO SEGUNDA SESIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX PARA HIGIENE ALIMENTARIA (29 noviembre – 4 diciembre 1999)**

*Anteproyecto de Código de Práctica Higiénica para la Leche y los Productos Lácteos (ALINORM 01/13, párrs. 64-70)*

El Comité estudió el Anteproyecto de Código preparado por Estados Unidos. El Comité, después de un intercambio de opiniones, acordó devolver el Anteproyecto de Código a la Etapa 3 para que Estados Unidos volviera a redactarlo con la ayuda de un grupo de redacción que considerara los comentarios recibidos y los debates de la sesión de comentarios previa a su próxima sesión. La nueva redacción incluye el desarrollo de los anexos referente a productos específicos.

---

<sup>3</sup> No se informa de los asuntos referentes a la aprobación de las disposiciones para el etiquetado de los alimentos puesto que ya han sido incorporadas en las normas adoptadas por la Comisión. Se hizo hincapié en que el enunciado de las recomendaciones generales del Codex para el etiquetado de los alimentos debería utilizarse en la medida de lo posible.