

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 (c) del Programa

CX/MMP 02/5-Add. 1
Marzo de 2002

S

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 SUEROS EN POLVO

OBSERVACIONES

Los siguientes comentarios fueron recibidos de: Argentina, Canadá, República Checa, Dinamarca, Polonia, Estados Unidos de América y la Federación Internacional de Lechería.

3.3 COMPOSICIÓN

ARGENTINA

Se propone la eliminación de los paréntesis, por lo que se aceptan las recomendaciones correspondientes.

CANADÁ

Canadá solamente apoya la modificación de la composición de la lactosa en el suero en polvo por modificación enzimática y no por la eliminación de la lactosa. Canadá apoya la eliminación de la palabra "lactosa" de la última oración de 3.3, pero solamente en el caso de que se agregue una oración que explique las limitaciones de la modificación de la lactosa.

DINAMARCA

Nos preguntamos si el criterio de composición para la lactosa es simplemente un nivel de referencia en lugar de un contenido mínimo, ya que el texto que se refiere a la sección 4.3.3 del GSUDT no trata el tema de la lactosa, con la consecuencia de que los contenidos de lactosa pueden ser alterados (por ejemplo, eliminados, reducidos o fraccionados).

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Es bien sabido que los sueros en polvo y los sueros ácidos en polvo con niveles de lactosa y grasa láctea modificados están disponibles en los mercados internacionales. Para que se reconozcan estos productos dentro de la norma, se propone revisar la tabla de composición de la Sección 3.3 para incluir los niveles de contenido de referencia para lactosa y grasa láctea de la siguiente manera:

Suero en polvo:

<i>Criterios:</i>	<i>Contenido mínimo</i>	<i>Contenido de referencia</i>	<i>Contenido máximo</i>
Lactosa ^(a)	n/e	61,0% (m/m)	n/e
Proteína láctea ^(b)	11,0% (m/m)	n/e	n/e
Grasa láctea	n/e	2,0% (m/m)	n/e
Agua ^(c)	n/e	n/e	5,0% (m/m)
Ceniza	n.s	n/e	9,5% (m/m)
PH (en una solución al 10%)	> 5,1	n/e	n/e

Suero ácido en polvo:

<i>Criterio:</i>	<i>Contenido mínimo</i>	<i>Contenido de referencia</i>	<i>Contenido máximo</i>
Lactosa ^(a)	n/e	61,0% (m/m)	n/e
Proteína láctea ^(b)	7,0% (m/m)	n/e	n/e
Grasa láctea	n/e	2,0% (m/m)	n/e
Agua ^(c)	n/e	n/e	4,5% (m/m)
Ceniza	n/e	n/e	15,0% (m/m)
PH (en una solución al 10%)	n/e	n/e	<= 5,1

No hay cambios para las notas al pie (a-b-c)

En consecuencia, se propone revisar la última oración de la Sección 3.3, de la siguiente manera:

Sin embargo, las modificaciones referentes a la composición, más allá de los mínimos o máximos especificados arriba para la proteína láctea y agua, no se considera que cumplan con la Sección 4.3.3.

POLONIA

Aceptamos las siguientes recomendaciones:

- nivel mínimo de proteína láctea de 10% m/m para suero en polvo,
- nivel mínimo de proteína láctea de 7% m/m para suero ácido en polvo,
- contenido máximo de grasa láctea de 2% m/m para suero en polvo,
- contenido máximo de ceniza de 15% m/m para suero ácido en polvo.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda incluir la acidez titulable, eliminando los corchetes y redactando nuevamente la Sección 3.3 de la siguiente manera:

	Suero en polvo	Suero ácido en polvo
Grasa láctea máxima	2,0 % m/m	
Ceniza máxima		15,0 % m/m
pH (en una solución al 10%)	> 5,1	< 5,1
○		
Acidez titulable (calculada como ácido láctico)	< 0,35	> 0,35

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

POLONIA

Agentes blanqueadores - 928

La legislación polaca no permite la utilización de este aditivo en el alimento.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos apoya la inclusión de los siguientes agentes blanqueadores para su utilización en sueros en polvo:

Nº SIN	Denominación del aditivo alimentario	Nivel máximo
928	Agentes blanqueadores Peróxido de benzoilo	BPF

Estados Unidos recomienda que, una vez que el Comité del Codex para los Aditivos Alimentarios y Contaminantes haya completado su trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA), la información específica sobre los aditivos alimentarios incluida en la norma se elimine, y que se agregue una referencia al GSFA para proporcionar la información específica sobre los aditivos.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Como se estableció en el “Resumen de los Comentarios”, se recomendó que, dentro del punto 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS, se mantengan los agentes blanqueadores SIN 928 (peróxido de benzoilo) y el peróxido de hidrógeno, quedando pendiente su evaluación por parte del JECFA. Sin embargo, no se ha incluido al peróxido de hidrógeno en el Anteproyecto Revisado de Norma (página 12) y este error de omisión se debe corregir.

5 CONTAMINANTES

POLONIA

-Nivel máximo de plomo (no superior a 0,20 mg/kg) y también se debería establecer nivel máximo de cadmio, mercurio, arsénico, nitratos de zinc y nitritos lo más rápido posible por parte del CCFAC.

-En Polonia, los niveles de contaminación máximos permitidos para el suero en polvo obtenido de la maduración del queso son: nitratos 70mg NaNO₃/kg, nitritos 1,5 NaNO₂/kg.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

ARGENTINA

Se propone la eliminación del paréntesis en el último párrafo aceptándose la recomendación N° 3.

CANADÁ

Canadá cuestiona si el etiquetado del suero en polvo modificado, según está permitido en 3.3 Composición, está adecuadamente destacado en la referencia del Codex GSUDT de la Sección 7. Etiquetado. Sugerimos que se agregue un texto específico para explicar el etiquetado de alimentos que han sido modificados en su composición.

DINAMARCA

Se debería incluir un párrafo sobre el etiquetado que especifique la utilización de calificadores para dichos productos modificados en su composición.

Podemos aceptar que se trate el tema del “suero dulce en polvo” en la sección 7.1 y que se regule como una declaración de calidad.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda eliminar los paréntesis y revisar la última oración de la sección 7.1 de la siguiente manera:

“El término “dulce” puede acompañar la denominación del suero en polvo, siempre y cuando el pH del polvo en una solución al 10% exceda 6,0, o a una acidez titulable de un máximo de 0,16% (calculada como ácido láctico), y con un contenido mínimo de proteínas de 11% y un contenido máximo de ceniza de 9%.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Con fines de aclarar y ser coherentes con los comentarios realizados anteriormente con respecto a la Sección 3.3, también es necesario revisar el texto relacionado en la Sección 7.1.

Además, la implementación del término “dulce” como calificador opcional para el suero en polvo es sumamente recomendable. Esta designación se utiliza frecuentemente en comercio internacional y se caracteriza, debido al tipo de metodología en la elaboración de queso, por niveles más altos de lactosa y proteína, un contenido más bajo de ceniza y un pH más alto.

En consecuencia, la Sección 7.1 debería revisarse para regular la utilización obligatoria de un calificador para productos modificados con relación a los niveles de contenido de referencia encontrados en la Sección 3.3. La Sección 7.1 también debería revisarse para permitir la utilización voluntaria de “dulce” de acuerdo con lo siguiente:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

Suero en polvo / Según las definiciones de la Sección 2
Suero ácido en polvo / y las composiciones especificadas en la Sección 3.3

La designación de productos en los cuales los contenidos de grasa y/o lactosa están por debajo o por encima de los niveles de contenido de referencia, especificados en la Sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada por una calificación apropiada que describa la modificación realizada o el contenido de lactosa y/o grasa, respectivamente, ya sea como parte de la denominación o en una posición permanente dentro del mismo campo visual.

El término “dulce” podrá acompañar la denominación del suero en polvo, siempre y cuando el suero en polvo cumpla con los siguientes criterios de composición:

<i>Lactosa mínima:</i>	<i>65%</i>
<i>Proteína mínima:</i>	<i>11%</i>
<i>Ceniza máxima</i>	<i>8,5%</i>
<i>pH (en una solución al 10%):</i>	<i>>6</i>

8 MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Los métodos de toma de muestras y análisis han sido aprobados o están siendo considerados en el Grupo de Trabajo IDF/ISO/AOAC correspondiente: ver CX/MMP 02/11.

APÉNDICE

ARGENTINA

Eliminar el párrafo entre corchetes que comienza [El término “dulce”.....], ya que se ha propuesto su incorporación en el punto 7.

REPÚBLICA CHECA

En el Apéndice a la Norma, podemos estar de acuerdo con el contenido mínimo de proteína láctea de 11,0% m/m en la composición del suero en polvo, y de 7,0% m/m en suero ácido en polvo.

La ceniza máxima para el suero ácido en polvo recomendada es de 15,0%.

El término “suero dulce” significa el producto derivado de la elaboración del queso con coagulante de cuajo y suero dulce en polvo de su producto secado, sin mayor acidificación antes del secado. Ese producto tiene un contenido más bajo de ceniza – máx. 9,0%, acidez en pH > 6.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Bajo el numeral **2. Instrumentos de Procesamiento**, se recomienda cabalmente la inclusión de **agentes antiespumantes**.