

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

Punto 4 (e) de la Orden del Día

CX/MMP 02/10-parte 2
Enero de 2002

S

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Quinta Reunión

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

ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS EN QUE LOS COMPONENTES LÁCTEOS SE HAN SUSTITUIDO POR COMPONENTES NO LÁCTEOS

Informe del grupo de elaboración

incluido anteproyectos de normas para i) la leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal; ii) la leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal; iii) la leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal

(Preparado por Australia, Malasia, Nueva Zelanda, Tailandia y la Federación Internacional de Lechería)

Los Gobiernos y organizaciones internacionales interesadas están invitados a realizar comentarios sobre los anteproyectos de normas. Los comentarios deberán enviarse a:

Sra Laurie Knight
Comité del Codex sobre La Leche y Los Productos Lácteos
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington, Nueva Zelanda
Fax: +64 4 4744265
E-mail: knightl@maf.govt.nz

con una copia para el Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia antes del 1 marzo de 2002.

RESUMEN

En el mes de octubre de 2001 se reunió un grupo de elaboración del proyecto para discutir la justificación del anteproyecto de normas para tres productos en los cuales se sustituyen componentes de la leche por componentes no lácteos, y para revisar el mismo. A continuación se exponen los antecedentes de este trabajo y las conclusiones del grupo. El proyecto de normas revisado se adjunta para su comentario en la Etapa 3 del procedimiento del Codex.

ANTECEDENTES

La Cuarta Sesión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) convino que, durante el período en que la justificación estuviera pendiente, solicitaría a la 47ª Sesión del Comité Ejecutivo que aprobara la elaboración de normas internacionales del Codex para la Leche Evaporada Descremada (Desnatada) con Grasa Vegetal, Leche Condensada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal y la Leche en Polvo

Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal como trabajo nuevo, en el entendido que se seguiría deliberando sobre los títulos de las normas en el curso de su elaboración.

También se llegó a la conclusión de que con la aprobación pendiente del Comité Ejecutivo, un grupo de elaboración del proyecto integrado por Australia, Malasia, Nueva Zelanda, Tailandia y la Federación Internacional de Lechería comenzaría a trabajar en los tres proyectos de normas. También se entendió que el grupo reuniría información según lo requerido por los Criterios del Codex para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo sobre el comercio internacional de estos tres productos, así como la información sobre nombres actuales de los productos y la legislación nacional, paralelamente con la elaboración de las normas.

Luego de la Cuarta Sesión del CCMMP, la 47ª Sesión del Comité Ejecutivo aprobó la elaboración de las normas en cuestión en el entendido que los temas en torno a sus nombres deberían ser tratados por el CCMMP.

Se instó a los gobiernos y a las organizaciones internacionales a responder la carta circular número CL 2001/16-MMP (mayo de 2001) para hacer comentarios y proporcionar información sobre los nombres actuales de los productos y la legislación nacional, así como datos sobre la producción, el consumo y la comercialización de estos productos.

El grupo de elaboración del proyecto se reunió para examinar las respuestas a esta carta circular con respecto a la justificación para la elaboración de las normas y las modificaciones a las versiones previas del proyecto de normas. El grupo de elaboración del proyecto preparó versiones revisadas, las cuales se adjuntan para su comentario y discusión ulterior en la Quinta Sesión del CCMMP.

INFORME DEL GRUPO DE ELABORACIÓN DEL PROYECTO

1. El grupo de elaboración del proyecto se reunió en Auckland, Nueva Zelanda, el día 31 de octubre de 2001. La reunión, cuyo director fue el Dr. Vincent Ng In Hooi de Malasia, contó con la asistencia de 16 delegados en total, de Australia, Malasia, Nueva Zelanda, Tailandia y la Federación Internacional de Lechería.
2. El grupo de elaboración del proyecto tomó como referencia los siguientes documentos:
 - ALINORM 01/3, Informe de la 47ª Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.
 - ALINORM 01/11, Informe de la 4ª Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.
 - CX/MMP 00/4, Elaboración de una Norma para Productos cuyos Componentes Lácteos son sustituidos por Componentes no Lácteos.
 - CL 2001/16-MMP, Solicitud de Comentarios sobre la Elaboración de una Norma para Productos en los que se Sustituyen Componentes de la Leche por Componentes no Lácteos.
 - Codex STAN 206-1999, Norma General del Codex para el Uso de Términos de Lácteos.
3. El grupo de elaboración del proyecto tomó sus términos de referencia del párrafo 30 de ALINORM 01/11:
 - para comenzar a trabajar en los tres anteproyectos de normas, y
 - para reunir información según lo requerido por los Criterios del Codex para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo, así como información sobre nombres actuales de los productos y la legislación nacional al respecto.
4. El grupo de elaboración del proyecto obtuvo respuestas oficiales a la CL 2001/16-MMP de Argentina, Australia, Canadá, la República Checa, Dinamarca, Francia, Alemania, Malasia, los Países Bajos, Noruega, Singapur, España, Tailandia y los Estados Unidos de América.
5. El grupo de elaboración del proyecto convino que dos opciones para los títulos de las normas deberían seguir siendo estudiadas:
 - los títulos del informe del CCMMP, o
 - los títulos “**Mezcla de Leche Condensada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal**”, “**Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal**”, y “**Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal**”.

Las dos opciones fueron puestas entre corchetes en todos los textos.

6. El grupo de elaboración del proyecto también observó que sería posible redactar títulos utilizando la frase “sustituido por”.
7. El grupo modificó la Sección 2, Descripción, reemplazando la frase “obtenido a partir de” por la frase “comprendido por”.
8. El grupo de elaboración del proyecto convino revisar la sección 4, Aditivos Alimentarios, para reflejar el desarrollo reciente de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, es decir, especificando los niveles máximos como “limitado por el GMP” para aditivos que fueron evaluados por el JECFA y a los que no se asignó IDAs numéricos. También se observó que los fosfatos totales combinados en todos los casos de aditivos alimentarios no deberían superar el nivel máximo especificado.
9. En el [Anteproyecto de Norma para la Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal /Anteproyecto de Norma para la Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal], el grupo puso las disposiciones para antioxidantes entre corchetes para ser estudiadas adicionalmente, y observó que su inclusión debería ser justificada. Se observó que los antioxidantes pueden ser necesarios para ciertas grasas vegetales, o para productos parcialmente desnatados (descremados). También se convino incluir disposiciones para los antioxidantes BHT y TBHQ.
10. En la sección 7.1, Denominación del Alimento, el grupo decidió incluir el siguiente texto entre corchetes para su consideración adicional:

[Podrán emplearse otras denominaciones si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, “leche adicionada”.]
11. El título de la sección 7.2 se cambió a “Declaración de Contenido en Grasa”. El párrafo referente a la declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible fue cambiado de la sección 7.1 para esta sección, y se puso entre corchetes para su estudio adicional.
12. La sección 7.5, referente a la declaración de que el producto no es adecuado para bebés, se tituló “Advertencia” y la sección se puso entre corchetes para su consideración adicional.
13. La sección 7.6, Etiquetado de Envases No Destinados a la Venta al Por Menor fue suprimida debido a que el alcance de las normas se encuentra limitado a los productos para consumo directo.
14. En la sección 8, Métodos de Toma de Muestras y Análisis, los métodos para la determinación del contenido en grasa y el contenido total de sólidos se pusieron entre corchetes debido a que el grupo no contaba con información sobre si estos métodos eran adecuados para estos productos. El título de la sección 4 se cambió a “Determinación del Contenido en Proteínas de la Leche”.
15. El grupo de elaboración del proyecto convino que el anteproyecto de normas y sus modificaciones se encontraban listos para ser difundidos para obtener comentarios en la etapa 3 del procedimiento del Codex y para su consideración adicional por parte de la Quinta Sesión del CCMMP. Los textos acordados se adjuntan como Apéndices I-III al documento de este programa.
16. El grupo revisó los datos proporcionados por los gobiernos en respuesta a la carta circular y convino que las normas satisficieron los criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de trabajo en términos del volumen de producción y la comercialización.
17. El grupo observó que algunas respuestas de los gobiernos a la CL 2001/16-MMP se referían a estos productos con nombres tales como "blanqueador de bebidas", y notaron que las normas podrían afectar el etiquetado de tales productos.
18. El grupo también observó que algunas respuestas de los gobiernos se habían referido a otros tipos de productos tales como leche en polvo descremada recombinada, con grasa vegetal. El grupo estuvo de acuerdo en que tales productos se encontraban fuera de los términos de referencia.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA [LA LECHE CONDENSADA DESNATADA
(DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL / LA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA
DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL]**

(Y revisiones al Trámite 3, octubre de 2001)

1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica a la [leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal], destinada para el consumo directo de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

La [leche condensada descremada, con grasa vegetal / mezcla de leche descremada condensada con grasa vegetal] es un producto que comprende leche en donde la grasa láctea ha sido reemplazada total o parcialmente por una cantidad equivalente de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos. El producto se prepara recomblando constituyentes de la leche y agua potable con la adición de azúcar, o mediante la eliminación parcial del agua con la adición de azúcar, para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo *, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles* y productos a base de la grasa láctea.*

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los productos siguientes:

- Retentado de la leche El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y
- Lactosa* (También a los efectos de la inoculación)

* Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Agua potable

Azúcar

Cloruro de sodio

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también podrá emplearse una combinación de sacarosa con otros azúcares siempre que cumpla con la Práctica Correcta de Elaboración (GMP).

3.3 COMPOSICIÓN

| | |
|--|--------------|
| Mínimo de grasa total | [7 - 8%] m/m |
| Mínimo de extracto seco magro en la leche ** | 20% m/m |
| Mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ** | 34% m/m |

** El contenido del extracto seco magro de la leche incluye agua de cristalización de la lactosa.

La cantidad de azúcar de la [leche condensada desnatada (descremada), con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal] está restringida por la Práctica Correcta de Elaboración a un valor mínimo que salvaguarda la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede ocurrir la cristalización del azúcar.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Nivel Máximo |
|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Reforzadores de la textura | | |
| 508 | Cloruro de potasio | Limitado por el GMP |
| 509 | Cloruro de calcio | Limitado por el GMP |
| Estabilizantes | | |
| 331 | Citratos de sodio | Limitado por el GMP |
| 332 | Citratos de potasio | Limitado por el GMP |
| 333 | Citratos de calcio | Limitado por el GMP |
| Reguladores de la acidez | | |
| 170 | Carbonatos de calcio | Limitado por el GMP |
| 339 | Fosfatos de sodio | Total combinado < 10g/kg |
| 340 | Fosfatos de potasio | |
| 341 | Fosfatos de calcio | |
| 450 | Difosfatos | |
| 451 | Trifosfatos | |
| 452 | Polifosfatos | |
| 500 | Carbonatos de sodio | Limitado por el GMP |
| 501 | Carbonatos de potasio | Limitado por el GMP |
| Espesantes | | |
| 407 | Carrageenina | Limitado por el GMP |
| Emulsionantes | | |
| 322 | Lecitinas | Limitado por el GMP |

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Práctica de Higiene y los Códigos de Práctica.

6.2 Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento será [leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, "leche condensada adicionada"].

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

[En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible, conjuntamente con el nombre común de los vegetales de los que se deriva tal grasa o aceite].

7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNAS DE LA LECHE

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en proteínas de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

7.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

[7.5 ADVERTENCIA

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no es adecuado para bebés. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA BEBÉS "].

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

8.1 TOMA DE MUESTRAS

De acuerdo con la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN GRASA

De acuerdo con la [Norma de la FIL 1D:1996, 13C:1987/ ISO 1737:1985/AOAC 920.115].

8.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN SÓLIDOS

De acuerdo con la [Norma de la FIL 15B:1982/ISO 6734:1991 o AOAC 920.115D].¹

8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN PROTEÍNAS DE LA LECHE

El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por AOAC 920.115G.

¹ Nota del Secretariado: Debido a que ambos métodos son métodos Tipo 1, solamente habrá un método seleccionado.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA [LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA)
CON GRASA VEGETAL / MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA)
CON GRASA VEGETAL]**

(Y revisiones al Trámite 3, octubre de 2001)

1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica a la [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal], también conocida como [leche condensada desnatada (descremada) sin azúcar con grasa vegetal / mezcla de leche condensada desnatada (descremada) sin azúcar con grasa vegetal], destinada para el consumo directo de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

La [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal] es un producto que comprende leche en donde la grasa láctea ha sido reemplazada total o parcialmente por una cantidad equivalente de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos. El producto se prepara recomblando componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo *, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles* y productos a base de la grasa láctea.*

Los siguientes productos lácteos están permitidos a los efectos de ajustar el contenido en proteínas:

- | | |
|-------------------------|---|
| - Retentado de la leche | El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada); |
| - Permeado de la leche | El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y |
| - Lactosa* | |

* Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Agua potable

Cloruro de sodio

3.3 COMPOSICIÓN

| | | |
|---|------------------|---------|
| Mínimo de grasa total | [6 - 8%] m/m | |
| Mínimo de extracto seco magro en la leche ** | [17,5 – 20%] m/m | |
| Mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche** | | 34% m/m |

** El contenido en extracto seco magro de la leche incluye agua de cristalización de la lactosa.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Nivel Máximo |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Reforzadores de la textura | | |
| 508 | Cloruro de potasio | Limitado por el GMP |
| 509 | Cloruro de calcio | Limitado por el GMP |
| Estabilizantes | | |
| 331 | Citratos de sodio | Limitado por el GMP |
| 332 | Citratos de potasio | Limitado por el GMP |
| 333 | Citratos de calcio | Limitado por el GMP |
| Reguladores de la Acidez | | |
| 170 | Carbonatos de calcio | Limitado por el GMP |
| 339 | Fosfatos de sodio | Total combinado < 10 g/kg |
| 340 | Fosfatos de potasio | |
| 341 | Fosfatos de calcio | |
| 450 | Difosfatos | |
| 451 | Trifosfatos | |
| 452 | Polifosfatos | |
| 500 | Carbonatos de sodio | Limitado por el GMP |
| 501 | Carbonatos de potasio | Limitado por el GMP |
| Espesantes | | |
| 407 | Carrageenina | Limitado por el GMP |
| Emulsionantes | | |
| 322 | Lecitinas | Limitado por el GMP |

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Práctica de Higiene y los Códigos de Práctica.

6.2 Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de la disposición de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento será [leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, "leche evaporada adicionada "].

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

[En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible, conjuntamente con el nombre común de los vegetales de los que se deriva tal grasa o aceite].

7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNAS DE LA LECHE

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en proteínas de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

7.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

[7.5 ADVERTENCIA

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no es adecuado para bebés. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA BEBÉS"].

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

8.1 TOMA DE MUESTRAS

De acuerdo con la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN GRASA

De acuerdo con la [Norma de la FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

8.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN SÓLIDOS

De acuerdo con la [Norma de la FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN PROTEÍNAS DE LA LECHE

El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por AOAC 945.48H.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA [LECHE EN POLVO DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL / MEZCLA DE LECHE EN POLVO DESNATADA (DESCREMADA) CON GRASA VEGETAL]

(Y revisiones al Trámite 3, octubre de 2001)

1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica a la [leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal], destinada para el consumo directo o procesamiento adicional de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

La [leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal] es un producto que comprende leche en donde la grasa láctea ha sido reemplazada total o parcialmente por una cantidad equivalente de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos. El producto se prepara mediante la eliminación parcial del agua para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo *, otros extractos secos de la leche, grasas/aceites vegetales comestibles* y productos a base de la grasa láctea.*

Los siguientes productos lácteos están permitidos a los efectos de ajustar el contenido de proteínas:

- Retentado de la leche El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de las proteínas de la leche mediante ultrafiltración de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa láctea de la leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración; y
- Lactosa*

* Para su especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

3.2 COMPOSICIÓN

[Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal / Mezcla de Leche en Polvo Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]

| | |
|---|---------|
| Mínimo en grasa total | 26% m/m |
| Máximo de agua ** | 5% m/m |
| Mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche** | 34% m/m |

** El extracto seco de la leche y el extracto seco magro de la leche incluyen agua de cristalización de la lactosa.

[Leche en Polvo Parcialmente Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal / Mezcla de Leche en Polvo Parcialmente Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal]

| | |
|---|---------|
| Mínimo en grasa total | 26% m/m |
| Máximo de agua ** | 5% m/m |
| Mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche** | 34% m/m |

** El contenido en extracto seco magro de la leche incluye agua de cristalización de la lactosa.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la aprobación del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios y a su inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Solamente podrán emplearse aquellos aditivos listados a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Nivel Máximo | |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Estabilizantes | | | |
| 331 | Citratos de sodio | Limitado por el GMP | |
| 332 | Citratos de potasio | Limitado por el GMP | |
| Reforzadores de la textura | | | |
| 508 | Cloruro de potasio | Limitado por el GMP | |
| 509 | Cloruro de calcio | Limitado por el GMP | |
| Reguladores de la acidez | | | |
| 339 | Fosfatos de sodio | Total combinado para Fosfatos < 10g/kg | |
| 340 | Fosfatos de potasio | | |
| 450 | Difosfatos | | |
| 451 | Trifosfatos | | |
| 452 | Polifosfatos | | |
| 500 | Carbonatos de sodio | Limitado por el GMP | |
| 501 | Carbonatos de potasio | Limitado por el GMP | |
| Emulsionantes | | | |
| 322 | Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales) | Limitado por el GMP | |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | Limitado por el GMP | |
| Agentes Antiaglomerantes | | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | [Limitado por el GMP] | |
| 504(i) | Carbonato de magnesio | | |
| 530 | Óxido de magnesio | | |
| 551 | Dióxido de silicio, amorfo | | |
| 552 | Silicatos de calcio | | |
| 553 | Silicatos de magnesio | | |
| 554 | Silicato de aluminio y sodio | | |
| 556 | Silicato de aluminio y calcio | | |
| 559 | Silicato de aluminio | | |
| 341 (iii) | Ortofosfato tricálcico | | Total combinado para fosfatos < 10 g/kg |
| 343(iii) | Ortofosfato trimagnésico | | |
| [Antioxidantes] | | | |
| 300 | Ácido L-ascórbico | 0,5 g/kg expresados como ácido ascórbico | |
| 301 | Ascorbato de sodio | | |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | | |
| 320 | Hidroxianisol butilado (BHA) | 0,01% m/m | |
| 321 | Hidroxitolueno butilado (BHT) | 0,01 % m/m | |
| 319 | Hidroquinona butil terciaria (TBHQ) | 0,01% m/m] | |

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Práctica de Higiene y los Códigos de Práctica.

6.2 Los productos deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.3-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento será:

[Leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) con grasa vegetal / mezcla de leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) con grasa vegetal].

[Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor. Por ejemplo, "leche en polvo adicionada"].

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido total en grasa de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

[En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible, conjuntamente con el nombre común de los vegetales de los que se deriva tal grasa o aceite.]

7.3 DECLARACIÓN DE PROTEÍNAS DE LA LECHE

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido proteínas de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

7.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

[7.5 ADVERTENCIA

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no es adecuado para bebés. Por ejemplo, "NO ADECUADO PARA BEBÉS".]

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

8.1 TOMA DE MUESTRAS

De acuerdo con la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 7707 :1997/AOAC 968.12.

8.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN GRASA

De acuerdo con la [Norma de la FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

8.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN SÓLIDOS

De acuerdo con la [Norma de la FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN PROTEÍNAS DE LA LECHE

El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por AOAC 945.48H.