

Informe

Revisión de la Normativa sobre Productos Lácteos de la República Popular China

El 20 de octubre de 2009 el Ministerio de Salud de la República Popular China publicó el **Comunicado 910/2009** solicitando comentarios respecto a **75 proyectos de normas relacionadas con la calidad e inocuidad de productos lácteos** (véase el listado en **Anexo I**). Se trata del resultado del trabajo de revisión normativa encarado en el corriente año en el marco de la Ley de Inocuidad de Alimentos, que entró en vigencia el 1 de junio de 2009. El grupo de expertos, que revisó la normativa existente y propuso las modificaciones, estuvo integrado por representantes de diferentes organismos chinos y coordinado por el Ministerio de Salud. Los proyectos en cuestión aún no han sido notificados a la Organización Mundial de Comercio.

Se destaca lo siguiente:

- Las 160 normas identificadas sobre calidad e inocuidad de productos lácteos en China (incluyendo las normas publicadas y las que se encontraban en elaboración) fueron consolidadas en 75 normas.
- Tal consolidación se realizó luego de catalogarlas, analizar las posibles contradicciones entre las mismas, compararlas con las normas internacionales de referencia y considerar el contexto de producción y consumo lácteo de China.
- Las 75 normas corresponden: 17 normas sobre productos; 2 normas sobre producción; y 56 normas sobre métodos analíticos.
- Nueve normas sobre productos (leche cruda, leche pasteurizada, leche esterilizada, leche fermentada, leche en polvo, leche condensada, crema, suero en polvo y queso) fueron adecuadas a las disposiciones nacionales sobre etiquetado de productos lácteos.
- Las 11 normas existentes sobre alimentos para niños fueron integradas en consolidadas en 4 normas. También se elaboraron 4 nuevas normas: leche modulada, queso procesado, lactosa y fórmula de alimentos para infantes con especiales finalidades médicas.
- Las dos normas sobre Buenas Prácticas de Manufacturas (para empresas lácteas y productos de fórmulas de leche en polvo para niños) fueron formuladas sobre la base de las normas actuales de Buenas Prácticas de Manufacturas para Empresas Lácteas, Prácticas Higiénicas para Leche Seca y Buenas Prácticas de Manufacturas para Productores de Fórmulas en Polvo para Infantes.
- Se consolidaron o separaron varias normas sobre métodos analíticos para productos lácteos sobre la base del principio que los métodos analíticos deben corresponder a las normas de productos
- Se consolidaron los actuales métodos analíticos para grasa, acidez, proteínas, humedad, cenizas, densidad relativa, impurezas y ácido graso. También se formularon nuevos métodos analíticos para nucleótidos y ácidos grasos trans.

Los interesados podrán enviar sus comentarios hasta **el 22 de noviembre de 2009**, a los siguientes contactos:

Fax 010-67711813 o email food204@163.com.

Los textos de los proyectos en chino pueden ser consultados en:

[Normas de Inocuidad de productos lácteos \(borradores para comentarios\).rar](http://www.moh.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/mohwsjdj/s3594/200910/44170.htm) 0
<http://www.moh.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/mohwsjdj/s3594/200910/44170.htm>

Nota: por el momento, no se dispone de traducciones al castellano o inglés. Se dará a conocer las traducciones de los textos que se vayan obteniendo.

Para mayor información, contactar:
Consejería Agrícola (MAGyP)
Embajada Argentina en la República Popular
China
Tel: +86-10-6532 6789/90, ext. 10
Fax: +86-10-6532 0270
Email: odarda@agrichina.org
Website: www.agrichina.org

Anexo I Catálogo de Normas

N°	Título de la Norma	Clasificación de la norma
1	Raw milk	Product standards
2	Pasteurized milk	
3	Sterilized milk	
4	Modified milks	
5	Fermented milk	
6	Evaporated milk and sweetened condensed milk	
7	Milk powders	
8	Whey powders	
9	Cream butter and anhydrous milkfat	
10	Cheese	
11	Process(ed) cheese	
12	Lactose	
13	Infant Formula	
14	Follow-up Formulas	
15	Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants	
16	Cereal-based complementary foods for infants and young children	
17	Canned complementary foods for infant and young children	
18	Good manufacturing practice for dairy products	Manufacturing practices
19	Good manufacturing practice for powdered formulae for infants and young children	
20	Determination of specific gravity in raw milk	Determination methods
21	Determination of impurities in raw milk and dairy products	
22	Determination of acidity in raw milk and dairy products	
23	Determination of fat in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
24	Determination of solubility in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
25	Determination of whey protein in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
26	Determination of fatty acids in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
27	Determination of lactose and sucrose in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
28	Determination of insoluble dietary fiber in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
29	Determination of vitamin A, D, E in foods for infant and young children, raw milk and dairy products	
30	Determination of vitamin K1 in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
31	Determination of vitamin B1 in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
32	Determination of vitamin B2 in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
33	Determination of vitamin B6 in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
34	Determination of vitamin B12 in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
35	Determination of vitamin niacin and niacinamide in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
36	Determination of folic acid (folate activity) in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
37	Determination of pantothenic acid in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
38	Determination of vitamin C in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
39	Determination of free biotin content in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
40	Determination of choline in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	

N°	Título de la Norma	Clasificación de la norma
41	Determination of calcium, iron, zinc, sodium, potassium, magnesium, copper and manganese in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
42	Determination of phosphorus in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
43	Determination of iodine in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
44	Determination of chlorine in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
45	Determination of inositol in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
46	Determination of taurine in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
47	Determination of L-carnitine in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
48	Determination of β -carotene in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
49	Determination of nucleotides in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
50	Determination of trans fatty acids in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
51	Determination of urease in foods for infants and young children, raw milk and dairy products	
52	Determination of aflatoxin M ₁ in milk and dairy products	
53	Determination of protein in foods	
54	Determination of moisture in foods	
55	Determination of ash in foods	
56	Determination of lead in foods	
57	Determination of fluorine in foods	
58	Determination of total arsenic and abio-arsenic in foods	
59	Determination of nitrite and nitrate in foods	
60	Determination of aflatoxins M ₁ and B ₁ in foods	
61	Determination of selenium in foods	
62	Determination of benzoic and sorbic acid in milk and dairy products	
63	Determination of added citrate content in cheese and processed cheese products	
64	Determination of freezing point in raw milk	
65	Microbiological examination in foods - Aerobic plate count	
66	Microbiological examination in foods - Enumeration of coliforms	
67	Microbiological examination in foods - Examination of <i>Salmonella</i>	
68	Microbiological examination in foods - Detection of <i>Staphylococcus aureus</i>	
69	Microbiological examination in foods - Examination of molds and yeasts	
70	Microbiological examination in foods - Examination of milk and milk products	
71	Microbiological examination in foods - Examination of residue of antibiotics in raw milk	
72	Microbiological examination in foods - Examination of <i>Listeria monocytogenes</i>	
73	Microbiological examination in foods - Examination of lactic acid bacteria in foods	
74	Microbiological examination in foods - Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i>	
75	Microbiological examination in foods - Examination of <i>Enterobacter sakazakii</i>	