

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 4593

TEMA NO. 6 DEL PROGRAMA

CX/FL 01/08

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
VIGESIMONOVENA SESIÓN
OTTAWA, CANADÁ, DEL 1 AL 4 DE MAYO DE 2001**

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL
ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
(NOMBRES GENÉRICOS)
(ALINORM 01/22, APÉNDICE VI)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

COMENTARIOS DE:

**NUEVA ZELANDIA
ESPAÑA**

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL
ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
(NOMBRES GENÉRICOS)
(ALINORM 01/22, APÉNDICE VI)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

NUEVA ZELANDIA:

Nueva Zelanda apoya la definición propuesta por el CCMMP, que es:

Productos de proteína láctea: Productos lácteos conteniendo un mínimo de 35% (m/m) de cualquier tipo o tipos de proteína láctea. Si el contenido excede 50% (m/m), el término 'producto' puede ser omitido.

Las razones son las siguientes:

- El término “producto de proteína láctea” informa a los consumidores sobre la presencia de proteína láctea en alimentos, y la definición es sencilla.
- El término “proteína láctea” puede opcionalmente utilizarse si el contenido de proteína es superior a 50%. El término es utilizado solamente en las listas de ingredientes y no será confundido como si implicara que se ha añadido proteína pura.
- La gama de contenido de proteína es lo suficientemente amplia como para cubrir la gama de productos lácteos con un contenido significativo de proteína que se utilizan como ingredientes.

Además, notamos que el uso de nombres genéricos no es obligatorio bajo la GSLPF, por lo que es siempre posible utilizar un nombre más específico para el producto.

ESPAÑA:

La Denominación “Producto de Proteínas Lecheras” es bastante confusa, al menos en español, ya que el término “Productos” es indefinido y puede dar lugar a pensar que existen varios productos compuestos, en este caso, por proteínas lácteas.

Por otra parte, la definición que figura en el apartado 50, del ALINORM 01/22, donde se incluye la posibilidad de utilizar la denominación “Proteína láctea” o “Productos de proteína láctea”, según que su contenido de proteína sobrepase el 50% (m/m) o que sea como mínimo del 35% (m/m), respectivamente, no clarifica nada al consumidor, porque lo que realmente puede interesar a éste es la cantidad total de proteínas adicionada y esta no puede verificarla con la denominación exclusiva del ingrediente.

Así pues, de lo anterior se deduce que la utilización de ambas denominaciones no solo no clarifica nada al consumidor, sino que, por el contrario puede inducirle a error, al hacerle pensar que se trata de ingredientes distintos cuando en realidad lo único que varía es el porcentaje de proteínas lácteas de cada uno.

Una vez más se propone que el nombre de clase sea “Proteína láctea” exclusivamente y que esta contenga un mínimo del 35% (m/m).