



**PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**48.ª reunión**

**Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016**

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1  
"LECHE Y BEBIDAS LÁCTEAS" Y SUS SUBCATEGORÍAS**

Preparado por Nueva Zelandia con la asistencia de Argentina, Austria, Brasil, Canadá, Estados Unidos de América, Federación de Rusia, Grecia, India, Indonesia, Japón, Malasia, México, Noruega, Países Bajos, Unión Europea, Consejo de la Industria Química Europea (CEFIC), Federación de Industrias Europeas de Ingredientes Alimentarios Especializados (ELC), Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), Consejo Internacional de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), Federación Internacional de Lechería (FIL), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), Asociación de Yogures y Leches Fermentadas Vivas (YLFA)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías (Anexo 1), a que las envíen a más tardar el **31 de enero de 2016** a: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (correo electrónico: [ccfa@cfsa.net.cn](mailto:ccfa@cfsa.net.cn)), con copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

**Formato para presentar las observaciones:** a fin de facilitar la compilación de observaciones y preparar un documento de observaciones de mayor utilidad, se solicita a los miembros y observadores que presenten sus observaciones en un archivo en Word.

**Información general y objetivo**

1. La 47.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA47), celebrada en Xi'an (China) en marzo de 2015, convino en establecer un GTe, bajo la dirección de Nueva Zelandia y trabajando en inglés solamente, para preparar un anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus sub-categorías, con el fin de distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en su siguiente reunión<sup>1</sup>.
2. El CCFA realizará el trabajo sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en estas categorías de alimentos después de haber finalizado la revisión de las categorías.
3. Este nuevo trabajo fue aprobado por el 38.º período de sesiones de la CAC<sup>2</sup>.
4. El trabajo relativo a la categoría de alimentos 01.1 y sus subcategorías en la NGAA está detenido sin mayor debate hasta que este trabajo haya sido finalizado.

**Problemas a tratar**

5. Los problemas a tratar se determinaron en el documento de debate presentado en la CCFA47 (CX/FA 15/47/12).

- i) Diferencias entre la definición de "leche" en la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) y el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)).<sup>3</sup>

<sup>1</sup> [REP 15/FA](#), párr. 92

<sup>2</sup> [REP15/CAC](#) párr. 87 y Apéndice VI

<sup>3</sup> El descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)) dice lo siguiente: "La leche líquida se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). La leche suele tratarse térmicamente mediante

- ii) El sistema de clasificación de alimentos (SCA) y los descriptores vigentes no tratan:
- La leche natural reconstituida: la leche natural reconstituida figura en el descriptor de la categoría general 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales))<sup>4</sup>, pero no está regulada por ninguna de las subcategorías pertinentes. La leche natural reconstituida no es suero de mantequilla y no se ajustaría a la subcategoría 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)). Leche natural reconstituida no aparece en la subcategoría 01.1.1.1 (Leche (natural)) y entre la leche (natural) y la leche natural reconstituida parece haber una diferencia con respecto a la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios.
  - Leche natural recombinada y otros productos lácteos naturales (no aromatizados): en el actual sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, la leche natural recombinada y otros productos lácteos naturales (no aromatizados) podrían ajustarse a la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas). Sin embargo, estos alimentos no se ajustarían a ninguna de las subcategorías de esta categoría de alimentos general.

6. La clasificación de otros productos lácteos naturales (no aromatizados), como la leche con un contenido reducido de lactosa y los productos lácteos con propiedades organolépticas modificadas, debe aclararse.

7. Hay que señalar que ninguno de los citados productos (es decir, leche natural reconstituida, leche natural recombinada, leche con un contenido reducido de lactosa y productos lácteos con propiedades organolépticas modificadas) está regulado por normas del Codex sobre productos.

#### **Principios utilizados al examinar los problemas<sup>5</sup>**

- Deben seguirse los principios del sistema de clasificación de alimentos (SCA) que figuran en la sección 5 del preámbulo de la NGAA.
- Las categorías de alimentos deben hacerse concordar todo lo posible con los productos lácteos que actualmente son objeto de comercio internacional.
- "Leche reconstituida" en la NGAA debe cambiarse por "leche reconstituida, leche recombinada".
- A los productos "naturales" de las categorías sometidas a consideración pueden añadirse aditivos alimentarios, si están permitidos.
- Las vitaminas y los minerales que en la legislación nacional sean adiciones obligatorias han de poder añadirse a un producto lácteo "natural". Las vitaminas y los minerales (que sean adiciones voluntarias) se pueden añadir a un producto lácteo "natural". No obstante, las autorizaciones específicas para añadir vitaminas y minerales están fuera del ámbito de aplicación del CCFA.
- Las categorías de alimentos y descriptores de la NGAA no deben utilizarse para fines de etiquetado.<sup>6</sup>
- La leche puede ser modificada y seguir identificándose como "leche" en lugar de como "producto lácteo", conforme a la sección 4 de CODEX STAN 206-1999, p. ej., la modificación de la cantidad de grasa y proteína (señalando que sólo se puede ajustar el total de proteínas pero no alterar la relación de caseína y suero).
- En esta categoría, un producto "natural" es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen (*el descriptor actual de la categoría de alimentos 01.0 está bajo consideración para su revisión*).

#### **Revisiones propuestas a las categorías de alimentos para su consideración en la CCFA48**

8. La figura A presenta la propuesta a considerar por el CCFA. Es una versión modificada de la figura B, que contiene el documento [CX/FA 15/47/12](#), teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la CCFA47 y las observaciones de los miembros del GTe. Aplica principios del sistema de clasificación de alimentos, en particular, su naturaleza jerárquica tal como se aplica a las disposiciones sobre aditivos alimentarios. Las supresiones propuestas se indican tachadas y las adiciones, en negrita.

---

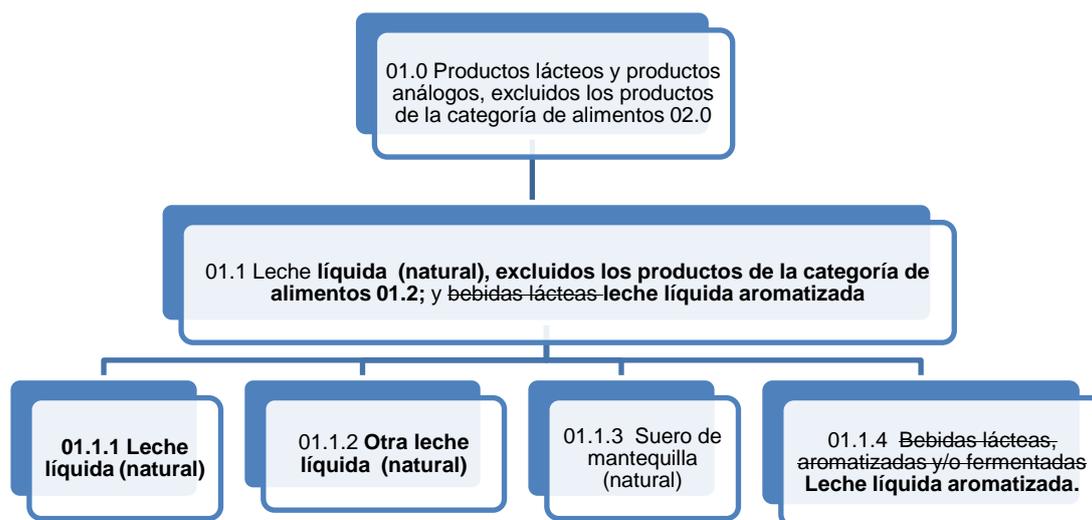
pasterización, tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización. Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera."

<sup>4</sup> El descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1. (Leche y suero de mantequilla (naturales)) dice lo siguiente: "Comprende únicamente los productos líquidos naturales. Incluye la leche natural reconstituida que contenga únicamente ingredientes lácteos."

<sup>5</sup> Los puntos i - v se presentaron anteriormente en el documento CX/FA 14/46/11.

<sup>6</sup> Preámbulo de la NGAA (CODEX STAN 192-1995), Sección 5 (Sistema de clasificación de alimentos).

Figura A: Revisiones propuestas a las categorías de alimentos



9. Los principales efectos de las modificaciones propuestas al sistema de clasificación de alimentos son:

- (i) Nueva numeración de varias categorías de alimentos actuales; e
- (ii) Introducción de una nueva categoría de alimentos 01.1.2 Otra leche líquida (natural).

Esto permite colocar correctamente determinados productos lácteos naturales, reconociendo que algunos productos lácteos naturales ya se encuentran en la categoría de alimentos 01.2 y reconoce la necesidad tecnológica del uso de aditivos alimentarios en la leche reconstituida natural, leche re combinada y leche con vitaminas y minerales añadidos al permitir disposiciones sobre el uso de aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 01.1.2.

10. La propuesta también:

- (i) Incluye la leche cruda en el descriptor de la categoría de alimentos 01.1, pero afirma que no contendrá ningún aditivo alimentario. Esto reconoce la necesidad de que los descriptores comprendan todos los productos que figuran en CODEX STAN 206-1999.
- (ii) Utiliza los términos "*leche líquida*" y "*otra leche líquida*" en lugar de "*leche*" o "*productos lácteos*". Tal como se ha señalado en la información general, esto tiene en cuenta las opiniones expresadas en CCFA47 (REP 15/FA, párr. 88) que el término *productos lácteos líquidos* podría ser confuso ya que la definición de *leche* en la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) trata la adición o extracción de componentes de la leche. Esto tiene también en cuenta la sección 5 b) del preámbulo de la NGAA, en que se aclara que el "sistema de clasificación de alimentos se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa", y la sección 4 de CODEX STAN 206-1999, que establece que los alimentos definidos como "productos lácteos" en la sección 2 de dicha norma pueden ser denominados "leche" cuando sean ofrecidos para la venta, siempre que el uso del término "leche" no induzca a error al consumidor. La leche líquida se comercializa internacionalmente como *leche* y no se designa con el nombre de *producto lácteo*.
- (iii) Utiliza el término *leche líquida aromatizada*, que evita problemas debido a la falta de definición del término "lácteo". La palabra aromatizada se utiliza para tratar tanto la adición de aromatizantes como de ingredientes o alimentos que proporcionan sabor, por ejemplo en la denominación "leche líquida aromatizada".

#### *Producto lácteo compuesto*

11. El GTe examinó una propuesta del nombre alternativo "*Leche reconstituida, leche líquida re combinada (natural) y leche compuesta no aromatizada*" para la nueva categoría de alimentos 01.1.2. Varios miembros apoyaron la propuesta. Sin embargo, otros señalaron que podría implicar que la leche reconstituida, la leche líquida re combinada (natural) y la leche compuesta no aromatizada serían los únicos productos lácteos a incorporar en esta categoría de alimentos, cuando la categoría de alimentos es más amplia que estos tres productos. Hubo algún apoyo por incluirlos como ejemplos en el descriptor en lugar de en el título de la categoría de alimentos.

12. Según CODEX STAN 192-195, un producto lácteo compuesto es un producto en el que la leche, los productos lácteos o constituyentes de la leche son una parte esencial en cuanto a cantidad en el producto final tal como se consume siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a ocupar el lugar, en parte o por completo, de cualquier componente lácteo.

### DETALLES DE LAS REVISIONES PROPUESTAS AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

13. CX/FA 15/47/12 contenía revisiones propuestas al sistema de clasificación de alimentos. Esto ha sido revisado teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la CCFA47 y las observaciones del GTe. Por ejemplo, el término "productos" ha sido eliminado.

14. Para evitar que se confundan las categorías de alimentos actuales y las que se proponen, en las categorías de alimentos nuevas o modificadas el texto de aclaración añadido figura entre [corchetes]. Por ejemplo, la categoría de alimentos propuesta 01.1.2 Suero de mantequilla (natural) se denomina 01.1.3 Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2]. Este texto entre corchetes se puede eliminar cuando se haya terminado el trabajo.

15. Las supresiones propuestas se indican tachadas y las adiciones, en **negrita**. Se ha incluido una explicación de los cambios para ayudar en el debate y no forma parte de las revisiones propuestas.

### SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

#### PARTE I: Sistema de clasificación de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

**01.1 Leche líquida (natural), excluidos los productos de la categoría de alimentos 01.2; y bebidas lácteas leche líquida aromatizada**

01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)

01.1.1.1 Leche (natural)

01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

01.1.2 ~~Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)~~

**01.1.1 Leche líquida (natural) [actualmente 01.1.1.1]**

**01.1.2 Otra leche líquida (natural) [nueva subcategoría]**

**01.1.3 Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2]**

**01.1.4 Leche líquida aromatizada [actualmente 01.1.2]**

#### PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., la vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto "natural" es un producto que no está aromatizado, **en el sentido de que no tiene aromatizantes añadidos**, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos **que impartan sabor, pero puede incluir otros aditivos alimentarios** ni está ~~mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen~~. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

16. Explicación: Varios miembros del GTe señalaron que la revisión de la categoría de alimentos 01.0 no formaba parte del mandato del GTe. Otros entendían que el mandato del GTe comprendía la revisión de la categoría de alimentos 01.0, tal como se describe en CX/FA 15/47/12, y que la revisión de su título y/o su descriptor podría proponerse como cambios consiguientes resultantes de la revisión de los títulos y/o los descriptores de sus subcategorías. Por consiguiente, el GTe recomienda al CCFA que considere los cambios propuestos para esta categoría de alimentos.

17. Las palabras "que impartan sabor" que siguen a "... u otros ingredientes que no sean lácteos" dejan claro que los aditivos alimentarios que no imparten sabor pueden añadirse a los productos naturales.

18. El texto "ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos a no ser que las normas pertinentes lo autoricen" puede interpretarse como que se excluyen de todos los aditivos alimentarios en los productos "naturales" de la categoría de alimentos 01.0 pero que no estén regulados por una norma del Codex. Por lo tanto, este texto debe eliminarse ya que el uso de algunos aditivos alimentarios está justificado tecnológicamente en muchos de los productos naturales comprendidos en la categoría de alimentos 01.0 que no están regulados por una norma del Codex. Por otra parte, la única norma del Codex que se aplica a los productos comprendidos en la categoría de alimentos general 01.0 es la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), que no permite el uso de aromatizantes ni alimentos que impartan sabor en los productos naturales regulados por esta norma. Esto también apoya la supresión de la frase "a no ser que las normas pertinentes lo autoricen."

**01.1 Leche líquida (natural), excluidos los productos de la categoría de alimentos 01.2; y bebidas lácteas-leche líquida aromatizada**

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, **que son** a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera, **excluidos los productos fermentados naturales y los productos lácteos cuajados naturales de la categoría de alimentos 01.2. Las leches líquidas naturales son "productos lácteos" tal como se definen en CODEX STAN 206-1999, que se obtienen de la elaboración de la leche y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.<sup>7</sup> La leche cruda ("leche" tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.**

19. Explicación: la leche cruda figura en esta categoría, pero no puede contener ningún aditivo alimentario. La leche cruda es leche líquida obtenida de animales lecheros (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas) sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o para elaboración ulterior. Este producto corresponde a la definición del Codex de "leche."<sup>8</sup> Sin embargo, todos los productos de la categoría de alimentos 01.1 se elaboran ulteriormente y pueden contener aditivos alimentarios.

20. Un punto de vista alternativo es que no es apropiado incluir la leche cruda en esta categoría de alimentos. La leche cruda no se comercializa en el comercio internacional, por lo tanto no hay necesidad de incluirla en la NGAA. Así las cosas, la leche cruda tendría que excluirse para dejar claro que estas categorías de alimentos no incluyen "leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999.

21. Muchos miembros del GTe observaron que la NGAA debe permitir la inclusión de todos los alimentos regulados por una categoría de alimentos, incluyendo la leche cruda en este caso. Por lo tanto, aunque no se comercialice internacionalmente en grandes cantidades, la leche cruda debe ser incluida, pero debe indicarse explícitamente que en la leche cruda no está permitido ningún aditivo alimentario, tal como se define en CODEX STAN 206-1999.

22. Tal como se ha señalado anteriormente en este documento, la leche líquida se comercializa internacionalmente como leche y no como un producto lácteo.

**01.1.1 Leche líquida (natural) [actualmente 01.1.1.1]**

La leche líquida **natural** se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). ~~La leche es generalmente tratada térmicamente por que ha sido procesada.~~ **Comprende leche** pasteurizada, ultrapasteurizada (UHT) o esterilizada **y homogeneizada, con contenido ajustado de grasa y/o de proteínas.** [Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera].

*Explicación*

23. Se propone sustituir el término "tratada térmicamente" por "procesada", porque mientras que la leche líquida puede ser tratada térmicamente, también puede someterse a otros procesos, como la microfiltración.

24. El descriptor incluye descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera para dejar claro que esta categoría de alimentos comprende estos alimentos, como lo hacía el descriptor original de la categoría de alimentos 01.1.1.1. Algunos miembros del GTe observaron que los términos se utilizaban comúnmente en el contexto internacional y eran reconocidos por los consumidores, y debían mantenerse en el descriptor como ejemplos. Se propuso que, dado que estos tipos de leche ya están cubiertos por la frase "con contenido ajustado de grasa y de proteínas" pueden eliminarse, pero se han insertado entre corchetes para su consideración por el CCFA.

<sup>7</sup> Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), sección 2.2.

<sup>8</sup> Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), secciones 2.1 y 4.2.1.

25. Hay que reconocer que esta categoría de alimentos requerirá algunos aditivos alimentarios necesarios para la estabilización de la leche líquida ultrapasteurizada o esterilizada. La restricción de determinados aditivos alimentarios a productos específicos de esta categoría de alimentos se puede aclarar mediante la adición de una nota a la disposición específica sobre ese aditivo alimentario.

**01.1.2 Otras leches líquidas (naturales) [propuesta como nueva subcategoría]**

Comprende toda la leche líquida natural, excluidos los productos de las categorías de alimentos 01.1.1 Leche líquida (natural), 01.1.3 (Suero de mantequilla (natural) y 01.2 Productos lácteos cuajados y fermentados (naturales)). Comprende leches líquidas recombinadas naturales, leches líquidas reconstituidas naturales, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales, productos lácteos con contenido reducido de lactosa, ~~productos lácteos naturales con propiedades organolépticas modificadas~~ y bebidas lácteas naturales.

*Explicación:*

26. La nueva categoría de alimentos 01.1.2 excluye expresamente los productos naturales de la categoría de alimentos 01.2, la leche líquida natural definida en la categoría de alimentos 01.1.1 y el suero de mantequilla (0.1.1.3). Esta categoría debe incluir los productos derivados de la leche natural. "Producto lácteo natural con propiedades organolépticas modificadas" se puede suprimir, ya que sólo puede referirse a una textura modificada, sensación en la boca, espesor o similar, y no al aroma, sabor, gusto ya que estos productos son naturales. Puede ser necesario aclarar el significado de "lácteos".

27. Hay que tener presente que los productos de la categoría de alimentos 01.2 ya están excluidos de esta categoría por la exclusión de la categoría de alimentos general 01.1.

28. En el GTe hubo acuerdo general que la leche con contenido reducido de lactosa podría colocarse en la categoría de alimentos 01.1.2 (Otra leche líquida (natural) en lugar de en la categoría de alimentos 13.3 (Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)). Algunos miembros del GTe observaron que la leche con contenido reducido de lactosa generalmente es consumida por personas con problemas de tolerancia a la lactosa y por lo tanto deben colocarse en la categoría de alimentos 13.3.

29. Se prefiere colocar la leche con contenido reducido de lactosa en la categoría de alimentos 01.1.2 porque su ingrediente principal y característico es "leche" y, por lo tanto, no sería adecuado trasladarla a la categoría de alimentos 13.3. Leche de contenido reducido de lactosa recae bajo la definición de "producto lácteo", tal como se indica en CODEX STAN 206-1999, párrafo 2.2: "Producto lácteo es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración". Incluso si la leche con contenido reducido de lactosa está pensada para personas con intolerancia a la lactosa, su uso es más generalizado por la población en general como un equivalente estricto a la leche. Además, los aditivos alimentarios que podrían utilizarse o ser necesarios en la leche con contenido reducido de lactosa, podrían ser similares a los que podrían utilizarse o ser necesarios en los demás productos regulados por esta categoría de alimentos y tienden a ser muy diferentes de los aditivos alimentarios que podrían utilizarse o ser necesarios en la categoría de alimentos 13.3. Asimismo, las leches con contenido reducido de lactosa no solo están destinadas al consumo bajo supervisión médica como se señala en el descriptor de la categoría de alimentos 13.3.

**01.1.3 Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2]**

El suero de mantequilla es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado). El suero de mantequilla puede ser pasteurizado o esterilizado.

30. **01.1.4 Leche líquida aromatizada** ~~Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)~~ **[nuevo número; actualmente 01.1.2]**

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas y con sabores listas para el consumo fermentadas o no fermentadas **con aromatizantes e ingredientes de alimentos que imparten sabor**, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

*Explicación*

31. Esta categoría de alimentos sólo contiene productos con aromatizantes o ingredientes o alimentos añadidos que proporcionan sabor e incluye productos aromatizados y fermentados. Los productos fermentados naturales figuran en la categoría de alimentos 01.2.

32. La palabra "aromatizada" en el título de la categoría de alimentos 01.1.4 es suficiente y por coherencia con la categoría de alimentos 01.1, las palabras "fermentado o no fermentado" pueden trasladarse al descriptor en lugar de incluirse en el título.

33. Sobre la base de una propuesta de la IDF, se recabaron los puntos de vista del GTe sobre si productos como leche en polvo aromatizada, excluyendo el cacao en polvo, deberían incluirse en la categoría 01.1.4 Leche líquida aromatizada, ya que no parecen encajar en el resto de la NGAA. La mayoría de los miembros del GTe estuvo de acuerdo en que los tipos de leche en polvo no encajan en una categoría de alimentos para leches líquidas. Varios miembros sugirieron que los tipos en polvo podían colocarse en los alimentos de una subcategoría de la categoría de alimentos 1.5 Leche en polvo. Las propuestas de enmienda de la categoría 1.5 podrían considerarse, pero es probable que no recaigan en el mandato del GTe.

### **CAMBIOS CONSIGUIENTES EN LOS TÍTULOS Y/O DESCRIPTORES DE DETERMINADAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS SOBRE LA BASE DE ESTA PROPUESTA REVISADA**

**01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales)**, ~~excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)~~

Comprende todos los productos naturales **fermentados o cuajados** a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y entera, **excluido el suero de mantequilla, que figura en 01.1.3 Suero de mantequilla (natural)**. ~~Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).~~

*Explicación*

34. En la NGAA no es habitual excluir una categoría de alimentos aromatizados en que el título de una categoría de alimentos sólo incluya alimentos naturales. Por lo tanto, no es necesario excluir específicamente la categoría de alimentos 01.1.2 (propuesta que sea 01.1.4) en el título y el descriptor. Las revisiones propuestas a la categoría de alimentos 01.1.4 dejan claro que incluye únicamente la leche aromatizada y la categoría de alimentos 01.2 sólo incluye los productos naturales.

**01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos:**

La nata (crema) es un producto lácteo líquido con un contenido relativamente alto de grasa en comparación con la leche. Comprende todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos a base de nata (crema) y los productos análogos a la nata (crema). Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en las categorías ~~01.1.2~~ **01.1.4** (bebidas) y 01.7 (postres).

**01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural):**

Nata (crema) espesada y viscosa formada por acción de enzimas que coagulan la leche. Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero (~~01.1.1.2~~ **01.1.3**)).

**05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:**

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. [ ... ]

Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar para mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría ~~01.1.2~~ **01.1.4** y la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluye en la categoría 05.1.4.

**14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos:**

Esta importante categoría se divide en las amplias categorías de bebidas no alcohólicas (14.1) y bebidas alcohólicas (14.2). ~~Bebidas a base de lácteos~~ **La leche líquida aromatizada** figura en ~~01.1.2~~ **01.1.4**.

**14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao:**

Comprende los productos listos para consumir (p. ej. enlatados) y sus mezclas y concentrados. Ejemplos: bebidas calientes a base de achicoria (postum), té de arroz, infusión de yerba mate, y mezclas para bebidas calientes a base de café y té (p. ej. café instantáneo, polvos para capuchino caliente). Se incluyen también los granos de café tratados para la elaboración de productos de café. El cacao listo para el consumo se incluye en la categoría ~~01.1.2~~ **01.1.4** y las mezclas de cacao en la 05.1.1.

### MODIFICACIONES CONSIGUIENTES EN EL ANEXO AL CUADRO TRES DE LA NGAA

35. A consecuencia de las modificaciones propuestas al sistema de clasificación de alimentos de la NGAA, el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA tendrá que modificarse para reflejar los cambios realizados en la lista actual de la categoría de alimentos 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales) (excluido el suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico)) en el Anexo. Las siguientes propuestas se basan en la revisión de las categorías de alimentos pertinentes, como se indica en la Figura A, anterior.

<b>ANEXO AL CUADRO TRES</b>	
<b>N. ° de categoría</b>	<b>Categoría de alimentos</b>
<del>0.1.1.1</del>	<del>Leche y suero de mantequilla (naturales) (EXCLUIDO EL SUERO DE MANTEQUILLA SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO)</del>
<b>01.1.1</b>	<b>Leche líquida (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.1]</b>
<b>01.1.2</b>	<b>Otra leche líquida (natural) [nueva subcategoría]</b>
<b>01.1.3</b>	<b>Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2] (EXCLUIDO EL SUERO DE MANTEQUILLA SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO)</b>
<del>01.2</del>	<del>Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales) [excluida la categoría de alimentos 01.1.2 01.1.4]</del>

36. Se observa que las palabras entre corchetes "excluida la categoría de alimentos ~~01.1.2~~ 01.1.4" así como la palabra "natural" excluyen los alimentos en la categoría de alimentos 01.1.4 ya que estos productos son aromatizados.

### CAMBIOS CONSIGUIENTES EN EL ANEXO C DE LA NGAA

#### REFERENCIA COMPARADA ENTRE ALIMENTOS NORMALIZADOS DEL CODEX Y EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS UTILIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE LA NGAA

<b>N.° de norma</b>	<b>Título de la norma del Codex</b>	<b>N.° cat. de alimentos</b>
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, natural o aromatizada, tratada térmicamente o sin tratamiento térmico)	<del>01.1.2</del> <b>01.1.4</b>

### RECOMENDACIONES

37. Que el Comité examine la categoría de alimentos propuesta 01.1 (leche y bebidas a base de lácteos) y sus subcategorías, y los consiguientes cambios, que se presentan en el Anexo 1.

## ANTEPROYETO DE REVISIÓN DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1 "LECHE Y BEBIDAS LÁCTEAS" Y SUS SUBCATEGORÍAS

(N14-2015)

(En el Trámite 3)

Nota: el nuevo texto se presenta en **negrita y subrayado**; las supresiones, tachadas.

### PARTE I: Sistema de clasificación de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

#### 01.1 Leche líquida (natural), excluidos los productos de la categoría de alimentos 01.2; y ~~bebidas lácteas-leche líquida aromatizada~~

01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)

01.1.1.1 Leche (natural)

01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

~~01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)~~

**01.1.1 Leche líquida (natural) [actualmente 01.1.1.1]**

**01.1.2 Otra leche líquida (natural) [nueva subcategoría]**

**01.1.3 Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2]**

**01.1.4 Leche líquida aromatizada [actualmente 01.1.2]**

### PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., la vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto "natural" es un producto que no está aromatizado, **en el sentido de que no tiene aromatizantes añadidos**, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos **que impartan sabor, pero puede incluir otros aditivos alimentarios** ~~ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen~~. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

#### 01.1 Leche líquida (natural), excluidos los productos de la categoría de alimentos 01.2; y ~~bebidas lácteas-leche líquida aromatizada~~

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, **que son** a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera, **excluidos los productos fermentados naturales y los productos lácteos cuajados naturales de la categoría de alimentos 01.2. Las leches líquidas naturales son "productos lácteos" tal como se definen en CODEX STAN 206-1999, que se obtienen de la elaboración de la leche, y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.**<sup>9</sup> **La leche cruda ("leche" tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.**

##### **01.1.1 Leche líquida (natural) [actualmente 01.1.1.1]**

La leche líquida **natural** se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). ~~La leche es generalmente tratada térmicamente por~~ **que ha sido procesada. Comprende leche** pasteurizada, ultrapasteurizada (UHT) o esterilizada **y homogeneizada, con contenido ajustado de grasa y/o de proteínas.** [Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera]-

<sup>9</sup> Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), sección 2.2.

**01.1.2 Otras leches líquidas (naturales) [propuesta como nueva subcategoría]**

**Comprende toda la leche líquida natural, excluidos los productos de las categorías de alimentos 01.1.1 Leche líquida (natural), 01.1.3 (Suero de mantequilla (natural) y 01.2 Productos lácteos cuajados y fermentados (naturales)). Comprende leches líquidas recombinadas naturales, leches líquidas reconstituidas naturales, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales, productos lácteos con contenido reducido de lactosa, productos lácteos naturales con propiedades organolépticas modificadas y bebidas lácteas naturales.**

**01.1.3 Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2]**

El suero de mantequilla es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado). El suero de mantequilla puede ser pasteurizado o esterilizado.

**01.1.4 Leche líquida aromatizada ~~Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)~~ [nuevo número; actualmente 01.1.2]**

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche ~~aromatizadas y con sabores~~ listas para el consumo fermentadas o no fermentadas **con aromatizantes e ingredientes de alimentos que imparten sabor**, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

**PARTE III: Cambios consiguientes en los títulos y/o descriptores de determinadas categorías de alimentos sobre la base de esta propuesta revisada**

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), ~~excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)~~

Comprende todos los productos naturales **fermentados o cuajados** a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y entera, **excluido el suero de mantequilla, que figura en 01.1.3 Suero de mantequilla (natural)**. ~~Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).~~

01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos:

La nata (crema) es un producto lácteo líquido con un contenido relativamente alto de grasa en comparación con la leche. Comprende todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos a base de nata (crema) y los productos análogos a la nata (crema). Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en las categorías ~~01.1.2~~ **01.1.4** (bebidas) y 01.7 (postres).

01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural):

Nata (crema) espesada y viscosa formada por acción de enzimas que coagulan la leche. Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero (~~01.1.1.2~~ **01.1.3**)).

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. [ ... ]

Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría ~~01.1.2~~ **01.1.4** y la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluye en la categoría 05.1.4.

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos:

Esta importante categoría se divide en las amplias categorías de bebidas no alcohólicas (14.1) y bebidas alcohólicas (14.2). ~~Bebidas a base de lácteos~~ **La leche líquida aromatizada** figura en ~~01.1.2~~ **01.1.4**.

14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao:

Comprende los productos listos para consumir (p. ej. enlatados) y sus mezclas y concentrados. Ejemplos: bebidas calientes a base de achicoria (postum), té de arroz, infusión de yerba mate, y mezclas para bebidas calientes a base de café y té (p. ej. café instantáneo, polvos para capuchino caliente). Se incluyen también los granos de café tratados para la elaboración de productos de café. El cacao listo para el consumo se incluye en la categoría 04.1.2 **01.1.4** y las mezclas de cacao en la 05.1.1.

#### PARTE IV: Modificaciones consiguientes en el Anexo al Cuadro tres de la NGAA

##### ANEXO AL CUADRO TRES

N.º de categoría	Categoría de alimentos
01.1.1	<del>Leche y suero de mantequilla (naturales) (EXCLUIDO EL SUERO DE MANTEQUILLA SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO)</del>
<b>01.1.1</b>	<b>Leche líquida (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.1]</b>
<b>01.1.2</b>	<b><u>Otra leche líquida (natural) [nueva subcategoría]</u></b>
<b>01.1.3</b>	<b><u>Suero de mantequilla (natural) [nuevo número; actualmente 01.1.1.2] (EXCLUIDO EL SUERO DE MANTEQUILLA SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO)</u></b>
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales) [excluida la categoría de alimentos 04.1.2 <b>01.1.4</b> ]

#### PARTE V: Cambios consiguientes en el Anexo C de la NGAA

##### REFERENCIA COMPARADA ENTRE ALIMENTOS NORMALIZADOS DEL CODEX Y EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS UTILIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE LA NGAA

N.º de norma	Título de la norma del Codex	N.º cat. de alimentos
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, natural o aromatizada, tratada térmicamente o sin tratamiento térmico)	04.1.2 <b>01.1.4</b>