

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del Programa

CX/MMP 10/9/3 Add. 1
Diciembre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Novena reunión

Auckland, Nueva Zelanda, del 1 al 5 de febrero de 2010

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHEES FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003) REFERENTE A LAS BEBIDAS A BASE DE LECHE FERMENTADA

Observaciones en el Trámite 6

(presentadas por Australia, Irán, Malasia y Vietnam)

Australia

Australia apoya en general el anteproyecto de Enmienda a la Norma para las Leches Fermentadas referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada, propuesto en el Apéndice IV de Alinorm 08/31/11. Australia apoya el contenido mínimo de leche fermentada del 40% en leches fermentadas referente a las bebidas a base de leche fermentada, y por lo tanto considera que se pueden suprimir los corchetes que encierran el propuesto 40% de la Sección 2.4.

Irán

A continuación figuran las observaciones de Irán sobre las bebidas a base de leche fermentada, las cuales se refieren a las secciones de la Norma del Codex pertinente. Se pide la inclusión en el texto de las partes subrayadas y la supresión de las partes tachadas.

2.4. Bebidas a base de leche fermentada

----- Leche Fermentada, según se describen en la Sección 2.1, con agua potable, con o sin el agregado de ~~otros~~ ingredientes lácteos adicionales (tales como suero), ~~otros~~ ingredientes no lácteos y aromatizantes. Las bebidas a base de leche fermentada tienen un contenido mínimo de ~~leche fermentada~~ ingredientes lácteos [parte láctea] del ~~[40%]~~[50%] (m/m).

Se podrían agregar otros microorganismos aptos e inocuos al margen de los que constituyen los cultivos específicos, tal como se estipula en la Sección 2.1 de la Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003).

*Justificaciones del [50]%

1. Un porcentaje del [50%] es más aceptable que el [40%], puesto que en la denominación “bebidas a base de leche fermentada”, la expresión “a base de” significa “parte esencial” en cuanto a la cantidad en la fórmula del producto, tal y como se describe en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) respecto a la definición de “productos lácteos compuestos”. Como puede esperarse, las cantidades inferiores al [50%] no representan la noción “parte esencial” ni “a base de” en lo que concierne a la definición de productos lácteos compuestos que figura en la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

2. En la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), al definir “Leches fermentadas aromatizadas” como producto lácteo compuesto, se especifica “-----que contienen un máximo del 50 % (w/w) de ingredientes no lácteos -----”. Por lo tanto, si se acepta la cantidad de [40]%, no

habrá correspondencia con otros productos lácteos compuestos incluidos en las Normas del Codex, tales como las leches fermentadas aromatizadas.

***Justificaciones de “ingredientes lácteos” o “parte láctea” en lugar de “leche fermentada”**

El término “leche fermentada” no representa ni muestra de forma correcta qué parte del producto final está constituida por ingredientes lácteos o no lácteos. Así, algunos ingredientes lácteos y/o algunos o todos los ingredientes no lácteos se pueden añadir antes de la fermentación (en la leche inicial) o al agua diluida (después de la fermentación), tal y como se describe en la Sección 2.3 de la Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003). Por lo tanto, se recomienda la sustitución del término “leche fermentada” por el término “ingredientes lácteos”. Es decir, el término “leche fermentada” representa procedimientos del proceso, a saber, la mezcla, mientras que el término “ingredientes lácteos” se refiere al concepto de la fórmula, es decir, a la proporción porcentual de cada uno de los ingredientes en la fórmula final tras equilibrar las masas de la mezcla. Al utilizar este último término, el punto de control de la bebida a base de leche fermentada en cuanto a la cuantificación de la composición pasaría a ser el producto final en lugar de ser la unidad operacional de la mezcla.

3.2. Ingredientes permitidos

* Otros cultivos de microorganismos aptos e inocuos al margen de los especificados en la Sección 2.1 de la Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) (para los productos incluidos en la Sección 2.4).

* Leche y productos lácteos (~~para los productos incluidos en la Sección 2.4~~)

*** Justificación**

La leche y los productos lácteos no sólo se pueden utilizar para hacer productos lácteos fermentados compuestos y bebidas a base de leche fermentada, sino también para producir todo tipo de productos lácteos, incluidos los simples, puesto que de acuerdo con la definición de “leche fermentada” (Norma del Codex para las Leches Fermentadas [CODEX STAN 243-2003]), están incluidos este concepto y la explicación anterior (“La Leche Fermentada es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche ---”). Es decir, la Sección 3.2 se refiere a todas las leches fermentadas, no sólo a la Sección 2.4 (bebidas a base de leche fermentada).

* Gelatina y almidón en:

- leche fermentada aromatizada,

*** Sugerencia**

* Se propone la adición de una frase como la siguiente destinada a confirmar el agregado de dióxido de carbono o de otros gases aptos e inocuos a las bebidas a base de leche fermentada:

- “Dióxido de carbono agregado por medio de fermentación y/o de inyección fría, o cualquier otro gas apto e inocuo como el nitrógeno”.

3.2. Ingredientes permitidos

En leches fermentadas aromatizadas y bebidas a base de leche fermentada, ----- .

3.3. Ingredientes permitidos

Debería enmendarse el cuadro relativo a la composición de las leches fermentadas para que los límites de los números y las cantidades de la norma sean compatibles con las propiedades de composición reales de las bebidas a base de leche fermentada. A continuación figuran algunas de las modificaciones:

1. Se debería reducir considerablemente el límite mínimo de proteínas de la leche (debería ajustarse el número exacto tras realizar una encuesta completa a nivel mundial).
2. el pH de las bebidas a base de leche fermentada no estará por encima de 4,5 (máx. de 4,5).

*** Justificación**

En el ámbito de la leche fermentada, el pH es un factor muy importante que debe controlarse, y el proceso de fermentación a menudo finaliza cuando el pH alcanza un valor determinado. Además, el pH se puede determinar en el producto final en mayor medida que la acidez total desde el punto de vista sanitario. Un producto con un pH superior al 4,5 podría quedar condicionado desde el punto de vista sanitario.

3. Se deberían revisar los criterios del número viable de “cultivos de microorganismos” y de “microorganismos etiquetados”, puesto que en el caso de las bebidas a base de leche fermentada que tienen

valores de pH considerablemente inferiores en comparación con otras leches fermentadas como por ejemplo el yogur, la viabilidad de los microorganismos, en especial de los microorganismos probióticos (si se utilizan), sería considerable y/o radicalmente inferior. El número viable exacto de microorganismos se debería ajustar tras analizarlo minuciosamente.

Si se aplican probióticos al producto, se especificará en el marcado de la etiqueta el criterio de “ufc/g, por cada cepa” (en lugar de “ufc/g, en total”).

4. El contenido en grasa de las bebidas a base de leche fermentada no será superior al 50% (m/m) del total del extracto seco magro de la leche (ESML) del producto (máx. del 50% (m/m) del total del extracto seco magro de la leche del producto).

*** Justificación**

En las bebidas a base de leche fermentada, dado que el extracto seco magro de la leche disminuye considerablemente (en el proceso de dilución), el aumento de la cantidad de grasa debería equilibrarse con el aumento de la parte de extracto seco magro en el producto. Por lo tanto, la aplicación de esta limitación ayudaría a mantener dicho equilibrio (especialmente entre el contenido de proteínas y de grasas en el producto final).

5. El contenido de cloruro de sodio en bebidas a base de leche fermentada no será superior al 1% (m/m) (máx. de 1% [m/m]).

*** Justificación**

Se considera limitar la concentración de la sal a fin de evitar enfermedades relacionadas con la tensión arterial en la población.

Malasia

Malasia opina que se deben eliminar los corchetes de la última frase del párr. 2.4. A saber:

“Las bebidas a base de leche fermentada tienen un contenido mínimo de leche fermentada del 40% (m/m)”.

En su 9ª reunión, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos debería convenir en un contenido mínimo de leche fermentada del 40% (m/m), y en que se remita el proyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003), referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada, al 33^{er} período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8.

Vietnam

Antecedentes

En la 8ª reunión del CCMMP (febrero de 2008, Nueva Zelanda), el Comité acordó remitir el anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para Leches Fermentadas referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada al 31^{er} período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 5.

A efectos de facilitar el debate durante la próxima reunión y lograr un avance de la labor en el procedimiento de trámites, se estableció un grupo de trabajo presencial, encabezado por Indonesia, para considerar el documento y otras observaciones presentadas en el Trámite 6.

Vietnam agradece la labor de Indonesia en su Presidencia del grupo de trabajo, así como la oportunidad de hacer observaciones sobre este documento.

Cuestión

El contenido de leche fermentada es un tema que concierne a Vietnam. Hay varios productos a la venta en el mercado vietnamita, como por ejemplo bebidas de leche fermentada, que son muy populares entre los consumidores. El contenido de leche fermentada en estos productos varía entre el 40% y el 50%. Aun así, es predominante el contenido del 40% en las distintas bebidas de leche fermentada, y es posible que un porcentaje del 50% pueda constituir un obstáculo al comercio de los países en desarrollo.

Recomendación

Uno de los objetivos principales del Codex es el de facilitar las prácticas legales en el comercio de alimentos, por lo que Vietnam apoya plenamente que el contenido mínimo de leche fermentada sea del 40%. Consideramos que dicho porcentaje es aceptable, especialmente para los países en desarrollo que producen y comercializan este tipo de producto.

Así, Vietnam está a favor de que el contenido mínimo de ingredientes lácteos sea del 40%.