

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 f) del programa

CX/FA 16/48/12 Add.1
Febrero de 2016

PROGRAMA CONJUNTO 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

Observaciones en el Trámite 3 de la Argentina, el Brasil, Ecuador, la Unión Europea, Ghana, el Japón, Malasia, México, Nicaragua, Tailandia, los Estados Unidos de América y la FIL

ARGENTINA

PARTE I: SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

En el punto 01.0, se propone traducir el término "*plain*" como "*simple*" en lugar de "*natural*", como en CODEX STAN 243-2003 para las leches fermentadas. Cabe señalar que el término "*natural*" tiene connotaciones distintas en español y esa es la razón por la que no se utiliza actualmente en el ámbito legislativo de los alimentos.

PARTE II: Descriptores de las categorías de alimentos

Nuevamente se propone sustituir la palabra "*natural*" por "*simple*" en la traducción al español en todos los casos en que aparece.

En la nueva categoría (01.1.2 Otras leches líquidas (naturales)) se propone sustituir "*productos lácteos con contenido reducido de lactosa*" por "*leches con contenido reducido de lactosa*", como aparece en el párrafo 25, en la página 6 del documento.

En el descriptor del punto 01.1.4 se propone modificar la redacción del párrafo como se precisa: "*Comprende toda la leche líquida y todas las bebidas líquidas a base de leche...*" ya que, tal y como está redactada, podría interpretarse que la leche como tal no se incluye en esta categoría.

BRASIL

Pág. 8 - CX/FA 16/48/12:

RECOMENDACIONES

37. Que el Comité considere la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas) propuesta y sus subcategorías, y los cambios consiguientes, tal como se presentan en el Anexo 1.

El Brasil apoya la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas) propuesta y sus subcategorías, y los cambios consiguientes, tal como se presentan en el Anexo 1 de CX/FA 16/48/12. Nuestras recomendaciones y observaciones específicas se exponen a continuación.

Pág. 9 - CX/FA 16/48/12:

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**, 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.

El Brasil recomienda que el descriptor del alimento 01.0 propuesto se modifique a fin de aclarar el significado de la expresión "impartir sabor". En este sentido, es importante considerar que hay muchos ingredientes no lácteos que se añaden a los productos lácteos "naturales" que imparten sabor involuntariamente, como los omega 3, las vitaminas y minerales.

Propuesta del Brasil:

*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**, u otros ingredientes que no sean lácteos **que impartan sabor intencionalmente**, 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 a base de la leche líquida aromatizada

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados **que son** a base de la 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", de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999, se obtienen por la elaboración de la leche y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La leche cruda ("leche", como se define en CODEX STAN 206-1999) no deberá contener aditivos alimentarios.**

A fin de aclarar el texto propuesto e incluir claramente todos los productos en su subcategoría, Brasil recomienda revisar el nombre y el descriptor de la categoría 01.1 a fin de que comprenda todos los productos de sus subcategorías.

Consideramos que no sería apropiado incluir el "suero de mantequilla" (CA 1.1.3) y las "leches fermentadas aromatizadas" (CA 1.1.4) en una CA denominada únicamente "leche líquida (natural) y leche líquida aromatizada". En este sentido, "suero de mantequilla" y "leche fermentada aromatizada" no se consideran un tipo de "leche líquida".

Propuesta del Brasil:

01.1 Leche líquida (natural), leche líquida aromatizada, suero de mantequilla y otras bebidas lácteas líquidas, excluidos los productos de la categoría de alimentos 01.2

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, **el suero de mantequilla y otras bebidas lácteas líquidas que son** a base de la 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", de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999, se obtienen por la elaboración de la leche y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La leche cruda ("leche", como se define en CODEX STAN 206-1999) no deberá contener aditivos alimentarios.**

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 la 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].

Brasil apoya que se mantenga la redacción "incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera" ya que "con contenido ajustado de grasa y/o proteínas" se puede interpretar como sólo un ajuste para cumplir con el nivel de proteínas y grasa establecidos en las normas.

Pág. 10 - CX/FA 16/48/12:

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

Incluye 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 fermentados y cuajados (naturales)). Comprende las 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.~~

El Brasil apoya el descriptor de alimentos propuesto.

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.

El Brasil no tiene observaciones.

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 el 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 el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

El Brasil considera que no sería apropiado incluir "leches fermentadas aromatizadas" y otros productos como "chocolate caliente", "bebidas malteadas de chocolate", "bebidas a base de yogur con sabor a fresa" etc. (CA 1.1.4) en una categoría denominada únicamente "Leche líquida aromatizada". En este sentido, estos productos no se consideran un tipo de "leche líquida aromatizada".

El Brasil también recomienda que el descriptor del alimento propuesto se modifique a fin de aclarar el significado de la expresión "imparten sabor". En este sentido, es importante considerar que hay muchos ingredientes no lácteos que se añaden a los productos lácteos "naturales" que imparten sabor involuntariamente, como los omega 3, las vitaminas y minerales.

Por lo tanto, sugerimos revisar el nombre y el descriptor de esta categoría.

Propuesta del Brasil:

01.1.4 Leche líquida aromatizada y otras bebidas lácteas líquidas

*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 intencionalmente**, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como el 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 el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).*

ECUADOR

Ecuador no está de acuerdo con el cambio de bebidas lácteas a leche aromatizada, ya que la actual normativa nacional lo trata como bebidas lácteas. Proponemos el siguiente texto:

01.1.4 Leche líquida aromatizada y/o bebidas lácteas

Comprende todas las bebidas lácteas líquidas listas para el consumo fermentadas o no fermentadas con aromatizantes e ingredientes de alimentos que imparten sabor y/o textura, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como el 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 el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético), bebidas lácteas multicereales (combinación de arroz, quinoa, avena, cebada y otros cereales).

NOTA: En Ecuador hay productos que no quedan en las categorías actuales del Codex, por ejemplo, las bebidas lácteas multicereales (combinación de cereales como el arroz, quinoa, avena, cebada y otros cereales), que recomendamos incluir en esta categoría. Por esta razón, nos gustaría saber cuáles son los criterios para clasificar este tipo de producto.

UNIÓN EUROPEA

Observaciones generales

La UE reconoce el trabajo del GTe de revisión de la estructura de la categoría de alimentos 01.1 y sus subcategorías. La UE quisiera resaltar que, según el documento del proyecto, el propósito y el alcance del nuevo trabajo es revisar las categorías de alimentos y descriptores de la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas) y sus subcategorías de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) **con el fin de resolver la cuestión de la colocación correcta de determinados productos lácteos.**

Por lo tanto, la UE apoya la propuesta de crear una nueva subcategoría para atender la cuestión de la colocación correcta de determinados productos lácteos (por ejemplo, la leche reconstituida y la leche recombinada) teniendo en cuenta la necesidad específica de aditivos alimentarios, como lo defendieron algunos miembros del Codex. Sin embargo, en opinión de la UE, algunas de las revisiones propuestas van más allá de lo necesario para cumplir la finalidad y el alcance del nuevo trabajo aprobado. Además, la UE considera que añaden claridad a la NGAA (véanse las siguientes observaciones específicas). En esos casos, la UE recomienda atenerse al texto acordado y aprobado previamente.

Observaciones al Anexo 1 de CX/FA 16/48/12

Nota: El texto de abajo ya incluye las revisiones recomendadas en el Anexo 1 de CX/FA 16/48/12. El texto nuevo que propone la UE se presenta en **negritas y subrayado**; las eliminaciones en ~~texto tachado~~.

PARTE I Sistema de clasificación de alimentos

Sistema revisado de acuerdo a lo propuesto en el Anexo 1 de CX/FA 16/48/12

La UE toma nota de que se propone incluir la palabra "***líquida***" en el título de la categoría 01.1 y en las subcategorías 01.1.1, 01.1.2 y 01.1.4. La UE se pregunta si es necesario, teniendo en cuenta que esa palabra ya figura en los descriptores. Si el Comité considera que la palabra "***líquida***" se debe indicar en los títulos, entonces la UE quisiera pedir que se aclare por qué no se propuso el mismo término para la subcategoría 01.1.3 Suero de mantequilla.

La UE **no apoya** la propuesta de revisión del título de la categoría 01.1.2 a **01.1.4 Leche líquida aromatizada**. La UE considera que no aclara ulteriormente lo que comprende esa categoría. Especialmente, podría tener consecuencias para la clasificación de bebidas a base de leches fermentadas (es decir, productos que circulan en el comercio internacional) que actualmente están claramente representadas en el título de la categoría 01.1.2. Por lo tanto, la UE recomienda mantener el título actual "Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas".

Sistema revisado que incluye las observaciones de la UE

~~01.1 Leche y bebidas lácteas~~

~~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 Leche **y suero de mantequilla (naturales)** y bebidas lácteas

01.1.1 Leche (natural) [actualmente 01.1.1.1]

01.1.2 **Otras leches (naturales)** [nueva subcategoría]

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

01.1.4 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, Yogur para beber, bebidas a base de suero) [actualmente 01.1.2]

Justificación: La revisión propuesta se ocupa de la colocación correcta de determinados productos lácteos, establece la nueva subcategoría 01.1.2 y mantiene los títulos de otras categorías invariables. Además, la UE propone incluir "suero de mantequilla" en el título de la categoría superior 01.1 para que refleje adecuadamente sus subcategorías.

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

La UE no está de acuerdo con la revisión propuesta de la categoría 01.0. La UE quisiera subrayar que la revisión de la categoría 01.0 está claramente fuera del ámbito del nuevo trabajo como lo aprobó la Comisión del Codex Alimentarius.

Además, la UE considera que las revisiones propuestas no son necesarias. El texto actual es satisfactorio y permite el uso de ingredientes no lácteos, incluidos aditivos alimentarios, en los productos naturales si lo permiten la NGAA y otras normas.

01.1.1 Leche (natural)

La UE propone la siguiente redacción del descriptor de la categoría 01.1.1:

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 elaborada. Comprende** leche pasteurizada, ultrapasteurizada (UHT) o esterilizada **y homogeneizada**, descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

Justificación: La UE opina que la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera deben aparecer como ejemplos.

GHANA

Observaciones específicas:

Ghana apoya la propuesta de revisión de la categoría de alimentos 01.1: Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0.

Justificación: La categoría propuesta 01.1: Leche líquida (natural), con exclusión de los productos de la categoría de alimentos 01.2 y la leche líquida aromatizada contempla la colocación adecuada de determinados productos lácteos como la leche natural reconstituida, la leche natural recombinada y otros productos lácteos naturales (no aromatizados). Además, reorganizar la numeración e introducir una nueva categoría de alimentos "01.1.2" dará mayor claridad sobre los productos lácteos comprendidos en el subgrupo superior 01.1.

JAPÓN

Modificación de los cambios propuestos a la referencia cruzada de los alimentos normalizados del Codex con el sistema de clasificación de alimentos utilizado para elaborar la NGAA

Como claramente se explica en el párrafo 31 del documento (CX/FA 16/48/12), los productos "naturales" fermentados figuran en la categoría de alimentos 01.2, no en la categoría de alimentos 01.1.4, como resultado del debate del GTe. Por lo tanto, Japón quisiera proponer que las leches fermentadas "naturales" se excluyan del título correspondiente de la Norma del Codex *en la referencia cruzada de los alimentos normalizados del Codex con el sistema de clasificación de alimentos utilizado en la elaboración de la NGAA*, como sigue (la eliminación propuesta aparece tachada):

Norma N.º	Título de la norma del Codex	Cat. alim. No.
243-2003	Leches fermentadas ((bebidas a base de leche fermentada, natural o aromatizada, tratada térmicamente o sin tratamiento térmico))	01.1.4

MALASIA

Malasia apoya las recomendaciones sobre el anteproyecto de revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías en el Anexo 1.

Malasia quisiera proponer un texto adicional en relación al descriptor de la subcategoría de alimentos **01.1.4** para ofrecer más claridad para la categoría de productos de bebidas a base de leche fermentada de la *Norma del Codex para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), como sigue (véase el texto subrayado):

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, incluidas las bebidas aromatizadas a base de leche fermentada (CODEX STAN 243-2003) y** excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como el 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 el *Jassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

Razones de esta propuesta:

- 1) Las bebidas a base de leche fermentada son una categoría definida en la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), que ahora está claramente incluida en la actual categoría de alimentos 01.1.2 de la NGAA. Sin embargo, el nombre y el descriptor propuesto de la categoría de alimentos 01.1.4 "Leche líquida aromatizada" puede dar margen para variar la interpretación.
- 2) Para garantizar seguridad legal sobre las bebidas aromatizadas a base de leches fermentadas, comprendidas en el ámbito de aplicación del descriptor de la categoría de alimentos 01.1.4 y respecto a los aditivos alimentarios aplicables.
- 3) Para evitar cualquier obstáculo al comercio producido por cualquier interpretación conflictiva de cualquier país en lo que respecta a la aplicabilidad del descriptor de la categoría de alimentos de la NGAA, incluidos los aditivos que pueden utilizarse.

MÉXICO

México reitera su compromiso con el Codex Alimentarius y agradece la oportunidad de presentar observaciones sobre el documento CX/FA 16/48/12, con el fin de avanzar en los trabajos sobre este tema y apoyar las propuestas siguientes:

- El nuevo sistema de categorías deberá incluir leches comercializadas internacionalmente y que no incluyen la NGAA y las normas para productos.
- La recomendación, que se presentará al Comité, sobre la modificación del nombre de la categoría de alimentos 01.0 *Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0*.
- Incluir la leche reconstituida, leche recombinada y leche con vitaminas y minerales en el descriptor de la nueva categoría 01.1.2 *Otras leches líquidas*.
- Incluir la nota que indica que a la leche cruda no deberán añadirse aditivos.
- Colocar la leche con contenido reducido de lactosa en la categoría de alimentos 01.1.2 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).
- Incluir la leche en polvo y la leche en polvo aromatizada en la categoría 1.5 mencionada en el documento, dado que no figuran en otras categorías.

En el párrafo 30 del mismo documento, deseamos proponer y, por lo tanto, obtener el apoyo del Comité para adoptar la inclusión explícita de las bebidas aromatizadas a base de leche fermentada en el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.4, de la siguiente manera:

01.1.4 Leche líquida aromatizada [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, incluidas las bebidas aromatizadas a base de leche fermentada (CODEX STAN 243-2003)**, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como el 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 el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético)

Esto, a fin de aclarar que incluye todas las bebidas líquidas listas para el consumo a base de leche, fermentada o no fermentada, aromatizada y con sabor, y al mismo tiempo evitar confusión en el futuro.

La NGAA es reconocida por los países miembros del Codex como la principal referencia para los aditivos alimentarios. Las sustancias que figuran en ella son aceptadas como adecuadas para su uso en alimentos y sus usos están justificados tecnológicamente. Por lo tanto, la NGAA o sus disposiciones se adoptan en las normativas nacionales y regionales de todo el mundo.

En este sentido, para evitar posibles obstáculos al comercio resultantes de la diferente interpretación entre los países respecto a la categoría de alimentos de la NGAA, aplicable a las bebidas a base de leche fermentada y, por consiguiente, sobre qué aditivos están permitidos para uso en las bebidas a base de leche fermentada, es esencial que esta categoría se incluya explícitamente en el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.4.

NICARAGUA**(i) Observaciones generales**

En el documento preparado en inglés el término **aromatizante** incluye propiedades del gusto y del olfato, sin embargo, cuando se traduce al español, el término "aromatizante" se entiende como una propiedad que se relaciona únicamente con el olor (véase: **CAC/GL 66-2008**), por lo tanto, se propone utilizar los términos "aromatizante y saborizante" explícitamente en los textos en español o hacer una aclaración sobre el significado del término.

(ii) Observaciones específicas:**PARTE II:****Descriptores de las categorías de alimentos****01.0:****Texto propuesto:**

01.0 Productos lácteos (**naturales-aromatizados y/o aromatizados**) y análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Justificación:

- Se considera apropiado añadir los términos "natural y aromatizado" al nombre de la categoría ya que las subcategorías incluyen ambos términos y omitirlos podría dar lugar a falta de coherencia o confusión.
- El término análogos no es coherente con la definición propuesta en este caso, porque sólo limita el producto a la sustitución de las grasas. Existen normas específicas en el Codex que ya definen este tipo de productos (p.ej. CODEX STAN 252-2006).

01.1: Estamos de acuerdo con las enmiendas propuestas, sin embargo, el término "aromatizada" debería incluirse en el título de esta categoría porque figura en los descriptores de las subcategorías. Se apoya la exclusión del término leche cruda dentro de la clasificación, ya que no es objeto de comercio internacional.

01.1.1**Texto propuesto:**

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, sin alterar su condición de leche líquida natural. Comprende leche** pasteurizada, ultrapasteurizada (UHT), **o esterilizada y homogeneizada, con contenido ajustado de grasa y/o de proteínas.**

Justificación:

Nicaragua apoya la postura de eliminar la frase entre corchetes y propone incluir la siguiente declaración **"sin modificar su condición de leche líquida natural"**, después de la palabra elaborada, ya que es un término muy amplio.

01.1.2:**Texto propuesto:**

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 fermentados y cuajados (naturales)). Comprende leches líquidas recombinadas naturales, leches líquidas reconstituidas naturales, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales **y** ~~productos lácteos con contenido reducido de lactosa~~ **leche líquida con contenido reducido de lactosa** y bebidas lácteas naturales.

Justificación:

- De acuerdo en que no se pase la leche deslactosada a la categoría 13.3.
- Se propone suprimir el término bebidas lácteas del descriptor porque ya se retiró de la categoría a la que pertenece.
- Se propone sustituir el término "productos lácteos con contenido reducido de lactosa" por leches líquidas con contenido reducido de lactosa, ya que el término productos lácteos no sólo se refiere a la leche líquida como indica el nombre de la subcategoría.

01.1.4

Texto propuesto:

01.1.4 Leche líquida aromatizada y **saborizada** [Leche líquida aromatizada]

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas y con sabores listas para el consumo las **leches** líquidas fermentadas o no fermentadas, **aromatizadas y saborizadas, excluidas las categorías 01.2.1 y 05.1.1, con aromatizantes e ingredientes alimentarios que imparten sabor**, excluidas las mezclas de cacao (cacao y azúcar mezclas, 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).

Justificación:

- Se propone incluir el término "saborizada" en el título para que coincida con el descriptor de la subcategoría.
- Se propone sustituir el término "bebidas líquidas" por "leche líquida" para que sea coherente con los cambios realizados en la categoría **01.1**
- Se propone que las leches fermentadas aromatizadas formen parte de 01.2, creando una nueva subcategoría 01.2.2 "Leches fermentadas (aromatizadas)".

TAILANDIA

Observaciones generales

Tailandia está de acuerdo con la propuesta de revisión de la estructura de las categorías de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías y también sus descriptores. Las categorías de alimentos y descriptores revisados son más claros y congruentes con *la Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999). Además, puede resolver la cuestión relativa a la exclusión de la leche natural reconstituida y la leche natural recombinada en el actual sistema de categorías de alimentos.

Observaciones específicas:

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

Apoyamos la inclusión de la leche cruda en esta categoría, con una explicación de que no está permitido que contenga aditivos alimentarios, a fin de cubrir el término "leche" tal como se define en el CODEX STAN 206-1999.

- 01.1.1 Leche líquida (natural).

Tailandia es de la opinión que la leche líquida puede no haber recibido tratamiento térmico, así que estamos de acuerdo en sustituir el término "tratada térmicamente" con "elaborada". Con respecto a los ejemplos presentados entre corchetes, coincidimos en retenerlos en el descriptor como ejemplo, a fin de evitar interpretaciones erróneas de las leches con contenido ajustado de grasa y proteínas.

- 01.1.2 Otras leches líquidas (naturales).

La leche con contenido reducido de lactosa es un producto lácteo que recibe tratamiento para reducir el contenido de lactosa mediante un proceso de hidrólisis enzimática de la lactosa, y corresponde a la definición de "producto lácteo" tal como se indica en la Sección 2.2 de CODEX STAN 206-1999. Su principal ingrediente y característica es la leche, por lo que debería incluirse en la categoría de alimentos 01.1.2 en lugar de en la categoría de alimentos 13.3 (Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (con exclusión de los productos de la categoría de alimentos 13.1)). Además, los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en la leche con contenido reducido de lactosa serían similares a los que se puedan utilizar en otros productos lácteos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (EE.UU.)**SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS****CA 01.0**

Los EE.UU. están de acuerdo con el descriptor revisado que se propone.

CA 01.1

Los EE.UU. están de acuerdo con el descriptor revisado que se propone. Sin embargo, los Estados Unidos recomiendan una modificación adicional (texto tachado) en el descriptor de la siguiente manera:

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. La leche cruda ("leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.

- El razonamiento de esta modificación es que las subcategorías de 01.1 incluyen tanto las leches líquidas naturales como las aromatizadas. Es más, la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) trata tanto los productos naturales como los aromatizados como productos lácteos (véase la Sección 4.5).

CA 01.1.1

Los EE.UU. apoyan el mantenimiento de la frase "*incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.*" en el descriptor de la categoría 01.1.1. Los EE.UU. observan que la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera son de uso común internacionalmente y son reconocidas por los consumidores; por lo tanto, se deben incluir en el descriptor.

CA 01.1.2

Los EE.UU. están de acuerdo con el descriptor revisado que se propone. Sin embargo, los EE.UU. recomiendan una modificación adicional (texto subrayado) en el descriptor de la CA 01.1.2 de la siguiente manera:

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 fermentados y cuajados (naturales)). Comprende las leches líquidas naturales recombinadas, leches líquidas naturales reconstituidas, leches líquidas naturales compuestas, 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.

- Los EE.UU. entienden que esta categoría de alimentos está pensada para incluir todas las leches líquidas naturales que no figuran en las categorías 01.1.1, 01.1.3 y 01.2. Sin embargo, observamos que el descriptor de esta categoría de alimentos sólo incluye dos de los tres términos de productos lácteos definidos en la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999). Los EE.UU. consideran que los ejemplos que figuran en el descriptor deberían incluir no sólo las "*leches líquidas naturales reconstituidas*" y "*las leches líquidas naturales recombinadas*", sino también "*la leche líquida natural compuesta*" a fin de incluir todos los términos de los productos lácteos de CODEX STAN 206-1999.

CA 01.1.3

Los EE.UU. apoyan el título y descriptores de la categoría de alimentos 01.1.3 (*Suero de mantequilla (natural)*) propuesto en CX/FA 16/48/12.

CA 01.1.4

Los Estados Unidos están de acuerdo con el descriptor revisado que se propone. Sin embargo, observamos que el descriptor propuesto elimina las mezclas del ámbito de aplicación de esta categoría. Los EE.UU. consideran que la CA 01.1.4 debería incluir tanto las mezclas como las bebidas listas para el consumo por los siguientes motivos:

- La CA 01.1.4 tiene la finalidad de sustituir a la actual CA 01.1.2 en el sistema de clasificación de alimentos. El descriptor de la actual CA 01.1.2 incluye tanto las mezclas como las bebidas listas para el consumo. Si se retiran las mezclas del ámbito de aplicación de la CA 01.1.4, estas mezclas no figurarán en el sistema de clasificación de alimentos. La propuesta que aparece en el párr. 33 de CX/FA 16/48/12 de modificar la CA 1.5 (*Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)*) que incluye estas mezclas no es adecuada porque la categoría 1.5 y sus subcategorías son categorías naturales; no es adecuado consignar las mezclas para los productos aromatizados en una categoría para productos naturales.

- Los EE.UU. no están de acuerdo con el razonamiento expuesto en el párr. 33 de CX/FA 16/48/12 sobre la eliminación de las mezclas de la categoría de alimentos 01.1.4: que los productos en polvo no corresponden a una categoría de alimentos para las leches "líquidas". Los EE.UU. recuerdan al Comité que el uso del término "leches líquidas" en los títulos y descriptores propuestos de la categoría 01.1 y sus subcategorías es porque los consumidores consideran que estos productos son "leche" mientras que CODEX STAN 206-1999 considera que son productos lácteos (véase párr. 10 de CX/FA 16/48/12). No tenía la finalidad de definir estos productos como "líquidos" o de excluir las mezclas. Además, es una práctica común en el sistema de clasificación de alimentos incluir tanto los productos listos para el consumo como las mezclas en la misma CA (véanse las CA 01.7, 01.6.5, 02.4, 04.1.2.9, 04.1.2.11, 05.4, 14.1.5, 14.2.7). La CA 01.7 (*Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)*) es un ejemplo especialmente pertinente, ya que esta categoría incluye los postres lácteos, que son muy similares a los productos comprendidos en la categoría 01.1.4.

- Los EE.UU. reconocen que puede haber preocupación en el Comité de que ciertos aditivos alimentarios se puedan justificar en las mezclas de leches líquidas que no son necesarios en las bebidas lácteas listas para el consumo, y que esto puede ser problemático en una CA que incluye tanto las mezclas como las bebidas listas para el consumo. Sin embargo, los EE.UU. proponen que, si existe una necesidad tecnológica de limitar el uso de un aditivo alimentario únicamente a las mezclas, esto se puede hacer con la nota "Para uso únicamente en mezclas" en la disposición sobre ese aditivo.

Por las razones anteriormente expuestas, los EE.UU. recomiendan que las mezclas se incorporen de nuevo en el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.4. La modificación se presenta a continuación como texto subrayado:

*Comprende todas las mezclas y las bebidas líquidas a base de leche listas para el consumo, fermentadas o no fermentadas ~~y aromatizadas~~ **con aromatizantes e ingredientes alimentarios que imparten aroma**, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar, 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).*

- Como opción, el Comité podría considerar la posibilidad de dividir la categoría de alimentos 01.1.4 en dos subcategorías; una para las leches líquidas aromatizadas listas para el consumo y otra para las mezclas para leches líquidas aromatizadas. Sin embargo, es la opinión de los EE.UU. que la formación de subcategorías adicionales complica innecesariamente el sistema de clasificación de alimentos.

Si el CCFA decide excluir las mezclas de la CA 01.1.4, los EE.UU. recomiendan que la frase "*excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar, categoría 05.1.1)*" se elimine del descriptor de la CA 01.1.4. La razón de esta recomendación es que si todas las mezclas se excluyen de la CA 01.1.4 no habría necesidad de conservar el texto del descriptor que señala una exclusión especial de las mezclas de cacao; quedarían excluidas automáticamente por la exclusión más general de todas las mezclas en la CA 01.1.4.

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

Preocupa a los Estados Unidos que las revisiones propuestas en CX/FA 16/48/12 no tengan en cuenta las bebidas naturales a base de leche fermentada.¹ Para tratar este tema, los Estados Unidos proponen que el texto de las bebidas naturales a base de leche fermentada se incluya en las subcategorías de la categoría 01.2. Esto se explica con más detalle a continuación:

- Las bebidas a base de leche fermentada son un tipo de producto lácteo compuesto definido en la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003). A partir de un examen del sistema de clasificación de alimentos actual, existe confusión en cuanto a si las bebidas a base de leches naturales fermentadas figuran en las categorías actuales 01.1.2 *Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas* o 01.2 (*Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)*). Las razones de esta confusión son las siguientes:

- La lista de CODEX STAN 243-2003 en el anexo C de la NGAA establece que las "Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, simples o aromatizadas, con o sin tratamiento térmico)" corresponden a la actual categoría 01.1.2.
- El título de la actual CA 01.1.2 "Bebidas lácteas, aromatizadas **y/o** fermentadas" supone que esta categoría incluye tanto las bebidas de leches fermentadas aromatizadas como las naturales.
- El texto del título actual de la CA 01.2 "...*excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)*" supone que esta categoría no incluye bebidas a base de leche fermentada.

¹ Las bebidas aromatizadas a base de leche fermentada figuran en la nueva CA 01.1.4.

- Además, los EE.UU. consideran que la nueva categoría de alimentos 01.12 como se propone en CX/FA 16/48/12 no incluye productos a base de leche fermentada. Sin embargo, si no figuran específicamente las bebidas de leche natural fermentada en el descriptor de la categoría 01.2 y sus subcategorías, el descriptor de la categoría 01.1.2 podría interpretarse erróneamente, como si incluyera las bebidas a base de leche fermentada natural.

Para tratar este tema, los EE.UU. proponen que el texto de las bebidas naturales a base de leche fermentada se incluya en los descriptores de las subcategorías de la CA 01.2. La propuesta de modificaciones a los descriptores de estas subcategorías se presenta como texto subrayado:

CA 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales))

Comprende todos los productos naturales, incluida la leche líquida fermentada, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural y las bebidas naturales a base de leche fermentada, sin aromas ni colores, pueden figurar en una de las subcategorías de 01.2.1 según tenga tratamiento térmico o no después de la fermentación.

CA 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación)

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur y las bebidas a base de leche natural fermentada.

- Las anteriores recomendaciones estarían de acuerdo con la Sección 4 de CODEX STAN 243-2003, que especifica que "las bebidas a base de leche fermentada natural" y "las leches fermentadas naturales" comparten el mismo conjunto de aditivos alimentarios mientras que las "bebidas a base de leche fermentada (tratamiento térmico) y las "leches fermentadas naturales (tratamiento térmico)" también comparten el mismo conjunto de aditivos. Como tales, las bebidas a base de leches naturales fermentadas se pueden incluir en las subcategorías de la CA 01.2 sin hacer cambios en las actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios en esas categorías de alimentos.
- Las recomendaciones anteriores se traducirían en modificaciones del Anexo C de la NGAA. Estas revisiones se presentan en la sección siguiente sobre "Cambios consiguientes en el Anexo C de la NGAA".

CAMBIOS CONSIGUIENTES EN EL ANEXO DEL CUADRO 3 DE LA NGAA

Los EE.UU. están de acuerdo con los consiguientes cambios en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA, a consecuencia de las modificaciones propuestas a la CA 01.0.

CAMBIOS CONSIGUIENTES AL ANEXO C DE LA NGAA

Los Estados Unidos no están de acuerdo con la revisión del Anexo C de la NGAA como se propone en CX/FA 16/48/2. La revisión propuesta supondría que las bebidas a base de leche fermentada natural se incluyeran en la CA 01.1.4. No es apropiado incluir productos naturales en una CA destinada a los productos aromatizados. Los Estados Unidos recomiendan una ulterior revisión del Anexo C de la NGAA con las modificaciones propuestas en texto subrayado:

Norma N ^o	Título de la norma del Codex	Cat. alim. N ^o
243-2003	Leches fermentadas ((bebidas a base de leche fermentada, natural o aromatizada, tratada térmicamente o sin tratamiento térmico))	01.1.2 01.1.4

Como parte de nuestra recomendación de que el texto sobre las bebidas a base de leche natural fermentada se especifique en las subcategorías de la CA 01.2, los Estados Unidos proponen que se haga la siguiente revisión en las entradas del Anexo C de la NGAA:

Norma N ^o	Título de la norma del Codex	Cat. alim. N ^o
243-2003	Leches fermentadas <u>y bebidas a base de leche fermentada</u> (naturales)	01.2.1
243-2003	Leches fermentadas <u>y bebidas a base de leche fermentada</u> (naturales, sin tratamiento térmico)	01.2.1.1
243-2003	Leches fermentadas <u>y bebidas a base de leche fermentada</u> (naturales, sin tratamiento térmico)	01.2.1.2

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA (FIL)

La Federación Internacional de Lechería quiere agradecer a la Delegación de Nueva Zelandia por presidir el Grupo de trabajo por medios electrónicos. Si bien reconocemos que se ha logrado avanzar mucho en este complejo debate, la FIL quisiera presentar otras observaciones para asegurar la mejor comprensión del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA del Codex para los productos lácteos.

La FIL recomienda cambios al texto propuesto con texto tachado y texto en negritas.

Títulos y descriptores de las categorías de alimentos

Cambios que se proponen:

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, u otros ingredientes que no sean lácteos que impartan sabor, pero puede incluir otros aditivos alimentarios u **otros ingredientes no lácteos** ~~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 **y/o las proteínas de la leche** se han sustituido parcial o totalmente por **grasas, aceites o proteínas no lácteos** ~~grasas o aceites vegetales~~.

Justificación

La FIL recomienda un texto adicional en la frase para aclarar que los productos naturales pueden contener otros ingredientes no lácteos (que no imparten sabor). Esto garantizaría que productos como los productos lácteos fermentados con bajo contenido de grasa, que contienen gelatina como ingrediente no lácteo (pero sin sabor), se entiendan como producto natural.

La FIL también recomienda una redacción para reconocer que un producto lácteo no sólo puede convertirse en producto análogo mediante la sustitución de la grasa de la leche, sino que la tecnología de elaboración de los productos lácteos también puede retirar y sustituir las proteínas de la leche con un producto no lácteo.

Cambios que se proponen:

01.1 Leche líquida y productos lácteos líquidos (naturales), excluidos los productos de la categoría de alimentos 01.2; y las bebidas a base de lácteos ~~leche líquida aromatizada~~

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados que son a base de la 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.² La leche cruda ("leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.

Justificación

La FIL recomienda que se aclare el título con la eliminación de las referencias a natural y aromatizada, ya que se cubren las dos, y que se añada el término productos. Como esta categoría (01.1) contiene jerárquicamente las categorías de alimentos nuevas que se proponen 01.1.1, 01.1.2, 01.1.3 y 01.1.4, es importante que el descriptor refleje en general lo que contienen estas cuatro (4) subcategorías. Por lo tanto, la inserción de "productos" en el título de 01.1 inmediatamente transmitirá al lector que esta categoría se compone de muchos tipos de "productos lácteos líquidos" a diferencia de sólo "leche líquida", que en algunos países significaría la leche líquida sin ningún tipo de aditivos alimentarios, vitaminas o, en algunos casos, una elaboración limitada. Además, que aparezca "y leche líquida aromatizada" al final de la frase hace difícil entenderla. Al eliminarla, así como la referencia a natural, todo el título es mucho más fácil de entender y es menos probable que se interprete erróneamente.

Cambios que se proponen:

01.1.1 Leche líquida (natural) y productos lácteos líquidos (naturales) [actualmente 01.1.1.1]

La leche líquida natural obtenida de los animales de ordeño (p.ej. vacas, ovejas, cabras, búfalas) ~~La leche es generalmente tratada térmicamente por~~ que ha sido elaborada. 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].~~

² Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), Sección 2.2.

Justificación

La FIL recomienda la inserción de "productos lácteos líquidos (naturales)" en el título de 01.1.1 para comunicar de inmediato al lector que esta categoría se compone de muchos tipos de "productos lácteos líquidos" a diferencia de "leche líquida", que en algunos países significaría la leche líquida sin ningún tipo de aditivos alimentarios, vitaminas o, en algunos casos, una elaboración limitada.

La FIL cree que los términos "descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera" no están universalmente definidos, y que hay diferentes requisitos del contenido de grasa de la leche en diferentes países. En consecuencia, la FIL apoya los términos "contenido ajustado de grasa y/o proteínas" que se entienden mucho más universalmente y no dará lugar a un posible conflicto entre las descripciones de las categorías de alimentos de la NGAA y el etiquetado de los productos.

Cambios que se proponen:**01.1.2 Otras leches líquidas (naturales) y otros productos lácteos líquidos (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.

Justificación

La FIL apoya la eliminación de la fase tachada ya que el descriptor establece "Comprende toda la leche líquida natural".

La FIL recomienda asimismo la inserción de "y productos lácteos líquidos (naturales)" en el título de 01.1.2 para comunicar de inmediato al lector que esta categoría se compone de muchos tipos de "Otros productos lácteos líquidos" a diferencia de "Otras leches líquidas", que en algunos países significaría leche líquida sin ningún tipo de aditivos alimentarios, vitaminas o, en algunos casos, una elaboración limitada.

Cambios que se proponen:**01.1.4 Productos lácteos líquidos aromatizados, ~~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, **incluidas las bebidas aromatizadas a base de leche fermentada y** excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como el 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 el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

Justificación

La FIL recomienda asimismo la inserción de "productos" en el título de 01.1.4 para comunicar de inmediato al lector que esta categoría se compone de muchos tipos de "Productos lácteos líquidos" aromatizados fermentados o no fermentados" a diferencia de "Leche líquida aromatizada", que en algunos países significaría leche líquida sin ningún tipo de aditivos alimentarios, vitaminas o, en algunos casos, una elaboración limitada.

A fin de garantizar la correcta clasificación de "bebidas a base de leche fermentada" (CODEX STAN 243-2003), la FIL propone que se incluya una referencia explícita a las "bebidas aromatizadas a base de leche fermentada" en el descriptor de la categoría 01.1.4, como se indica arriba. Podría considerarse la posibilidad de eliminar "incluidas" al comienzo del descriptor para evitar la repetición del verbo "incluir". Esta construcción se usa en muchas categorías de alimentos, p. ej. las categorías 01.2.2, 01.3.1, 01.4 etc.).

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

La FIL apoya todos los cambios consiguientes del GTe en esta sección, añadiendo lo siguiente.

Cambios que se proponen:

01.2.1 Leches fermentadas (naturales)

Comprende todos los productos naturales, incluida la leche líquida fermentada, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural **y las bebidas naturales a base de leche fermentada**, sin aromas ni colores, pueden figurar en una de las subcategorías de la sección 01.2.1, según si tienen tratamiento térmico o no después de la fermentación.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación)

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como **las bebidas a base de leche natural fermentada** y el yogur.¹⁵

Justificación

La clasificación de las 'bebidas a base de leche natural fermentada' (actualmente cubiertas en la categoría 1.1.2) se vería afectada porque la nueva categoría 1.1.4 cubre exclusivamente los productos aromatizados. Por lo tanto, esto también deberá tratarse incluyendo una referencia explícita a las 'bebidas a base de leche natural fermentada' en el descriptor de la categoría 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales) y 01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), sin tratamiento térmico después de la fermentación

Cambios que se proponen:

01.5 Leche en polvo y nata en polvo y productos análogos en polvo (naturales)

Justificación

Como se explica en el documento CX del CCFA, párrafo 33, la FIL recomienda que se elimine "naturales" del título general de 01.5 para que comprenda la leche y la nata en polvo aromatizadas.

Cambios que se proponen:

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos

Esta importante categoría se divide en las categorías generales de las bebidas no alcohólicas (14,1) y las bebidas alcohólicas (14,2). ~~Bebidas a base de productos lácteos~~ **Leche líquida aromatizada y productos lácteos líquidos aromatizados están comprendidos en 01.1.2 01.1.4.**

Justificación

Este cambio es para reflejar el cambio propuesto por la FIL en el título de la categoría 1.1.4, para cubrir tanto la leche líquida aromatizada, como los productos lácteos líquidos aromatizados.

CAMBIOS CONSIGUIENTES EN EL ANEXO DEL CUADRO 3 DE LA NGAA

ANEXO AL CUADRO TRES

Categoría No. Categoría de alimentos

Cambios que se proponen:

01.1.1 Leche líquida (natural) **y productos lácteos líquidos (naturales)** [nueva numeración: actualmente 01.1.1.1]

01.1.2 Otras leches líquidas (naturales) **y otros productos lácteos líquidos (naturales)** [nueva subcategoría]

Justificación

Este cambio es para reflejar el cambio propuesto por la FIL en el título de la categoría 1.1.1, para cubrir también los productos lácteos líquidos, y en el título de la categoría 1.1.2 para cubrir también otros productos lácteos líquidos.

CAMBIOS CONSIGUIENTES AL ANEXO C DE LA NGAA**REFERENCIA CRUZADA DE LOS ALIMENTOS NORMALIZADOS DEL CODEX CON EL SISTEMA DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE LA NGAA****Cambios que se proponen:**

Norma No.	Título de la norma del Codex	Cat. alim. No.
243-2003	Leches fermentadas ((bebidas a base de leche fermentada, naturales o aromatizadas, tratadas térmicamente o sin tratamiento térmico))	01.1.2 01.1.4
<u>243-2003</u>	<u>Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, naturales, sin tratamiento térmico)</u>	<u>1.2.1.1</u>
<u>243-2003</u>	<u>Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, naturales, con tratamiento térmico)</u>	<u>1.2.1.2</u>

Justificación

Estos cambios son para reflejar la separación de las bebidas a base de leches fermentadas naturales de las aromatizadas, como se propuso en la categoría 1.1.4.