

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 (o) del Programa

**CX/MMP 06/7/5
Noviembre de 2005**

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

Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelanda, 27 de marzo-1 de abril de 2006

ANTEPROYECTO DE PLANTILLA REFERENTE A LAS DISPOSICIONES PARA LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

**Observaciones referentes a CL 2004/15-MMP presentadas por Argentina, Australia, Brasil, Irán,
Japón, México y Paraguay**

ARGENTINA

Sistema de Clasificación de los Alimentos:

En la clasificación de alimentos para la asignación de aditivos las bebidas lácteas fermentadas pertenecen a la categoría 01.1 (Leche y Bebidas Lácteas) mientras que las leches fermentadas simples están incluidas en la categoría 01.2 (Productos Lácteos y Cuajados) y las leches fermentadas saborizadas en la categoría 01.7 (Postres Lácteos)

Definición:

Las bebidas lácteas fermentadas se definen como productos compuestos obtenidos mezclando leche fermentada con otros ingredientes no lácteos, de modo que la leche fermentada es un ingrediente y como tal debe cumplir con su propia Norma y no pueden ser legislados en el mismo estándar.

Existen ejemplos similares en el caso de las mezclas de leche en polvo, leche evaporada y leche condensada con grasa vegetal, ninguno de esos productos fue incluido en las Normas del Codex sobre leche en polvo, leche evaporada o leche condensada.

Composición:

La composición de las bebidas lácteas fermentadas es notablemente diferente a la de las leches fermentadas ya que de acuerdo al Anteproyecto de Norma el contenido de proteínas de estos productos es la mitad que la de las leches fermentadas y el contenido de microorganismos viables es notablemente menor. Desde el punto de vista nutricional estos productos son diferentes a las leches fermentadas.

Por las razones anteriormente expuestas Argentina entiende que se trata de dos productos diferentes y está de acuerdo con la elaboración de una Norma exclusiva para las Bebidas Lácteas Fermentadas eliminando así la posibilidad de reabrir la norma actual de Leches Fermentadas y focalizar la discusión en las Bebidas Lácteas Fermentadas.

AUSTRALIA

Australia toma nota del documento preparado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL) en el que se examinan las ventajas y desventajas de dos opciones para la tramitación de esta labor (incorporar las disposiciones a la Norma para Leches Fermentadas o elaborar una norma separada para las Bebidas Lácteas Fermentadas). Ambas propuestas presentan ventajas y desventajas y merecen ser consideradas. No obstante, Australia apoya la elaboración de un nuevo grupo de disposiciones del Codex para las Bebidas Lácteas Fermentadas de la manera más eficiente y eficaz posible.

Durante las deliberaciones del Grupo de Redacción de CCMMP, nos pareció que la mayoría de los países había optado por incorporar las disposiciones a la Norma para Leches Fermentadas. Por consiguiente, y a fin de acelerar el trámite, Australia está dispuesta a apoyar esta opción.

BRASIL

1. Anteproyecto de Disposición para las Bebidas Lácteas Fermentadas

Brasil considera a las bebidas lácteas fermentadas y la leche fermentada como dos productos diferentes y, por lo tanto, apoya la elaboración de una norma específica para las bebidas lácteas, incluidas las bebidas lácteas fermentadas.

IRÁN

SECCIÓN 2 - DESCRIPCIONES

2.4 BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMPUESTAS

Las **bebidas lácteas fermentadas compuestas** son productos lácteos compuestos, según se definen en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), obtenidas mediante la mezcla de Leche Fermentada, ingredientes no lácteos y/o aromatizantes y agua. Las bebidas lácteas fermentadas compuestas tienen un contenido mínimo de ingredientes lácteos del 40% (w/w). Los ingredientes no lácteos y/o los aromatizantes y el agua pueden mezclarse antes o después de la fermentación”.

Doogh es una bebida láctea fermentada, tradicional en Irán, obtenida mediante la mezcla de un contenido mínimo de yogur del 40% w/w con agua y/u otros productos líquidos o productos derivados en base a leche. Se contempla el agregado de aromatizantes.

SECCIÓN 3 –COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

– “Agua potable utilizada para usar en la reconstitución y recombinación, y en los productos a los que se aplica la Sección 2.4”

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

Estabilizadores, Cloruro de Sodio, CO₂ y agentes aromatizantes naturales o sucedáneos.

3.3 COMPOSICIÓN

Proteína láctea: mínimo 1/4 %

Grasa láctea: menos del 3%

Acidez valorable: expresada como % de ácido láctico (%w/w) mínimo 0/6

Suma de microorganismos que comprenden el cultivo (cfu/g, en total) mínimo. * 10⁶

Cloruro de Sodio: menos del 1%

4 ADITIVOS

“Bebidas Lácteas Fermentadas Aromatizadas y Compuestas”

5. CONTAMINANTES

La leche utilizada en la elaboración de los productos contemplados por esta Norma se ajustará a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones correspondientes del Código de Práctica Internacional Recomendado – Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003), y otros textos pertinentes del Codex tales como los Códigos de Práctica Higiéfica y Códigos de Práctica.

6.2 Los productos contemplados por esta Norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, las cuales pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y éstas deben demostrar que logran el nivel adecuado de protección a la salud pública.

6.3 Los productos deberán satisfacer cualquier criterio microbiológico establecido de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991) y la Norma General para la Utilización de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Sección 7.1.3.

Otras Leches Fermentadas Compuestas se designarán con términos descriptivos que no induzcan a engaño o error al consumidor, de conformidad con la sección 4.1.1.3 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volumen 1A). Los productos a los que se aplica esta norma podrán calificarse con términos que se refieran a la viscosidad del producto, tales como “bebida” o “para beber”, siempre que cumplan con las secciones pertinentes de la norma y que no induzcan a error o engaño al consumidor.

7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración, no el país donde se origina la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales en otro país, se considerará país de origen en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

7.3 DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN GRASA

Se declarará el contenido en grasa láctea de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje de masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y en las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, deberán proporcionarse en el envase o en los documentos adjuntos, salvo que la denominación del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador aparezcan en el envase, o en el producto mismo si no estuviera envasado. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán ser reemplazados por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRA Y ANÁLISIS

Ver *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

*Este requisito no se aplica al Doogh tratado térmicamente luego de la fermentación.

JAPAN

Apoyamos el anteproyecto de plantilla.

MEXICO

Con base en el consenso realizado con los integrantes del Subcomité No 6 de Leche y Productos Lácteos, se acordó adicionar a la Norma del Codex para Leches Fermentadas Codex Stan 243-2003, las Bebidas Lácteas Fermentadas, con una distinción clara en los productos y en cada uno de los puntos de la Norma (ámbito, descripción, composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios y etiquetado) y con base en las siguientes observaciones:

DOCUMENTO DEL GRUPO DE TRABAJO	PROPUESTA
<p>2. DESCRIPCIÓN</p> <p>[2.4 BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS]</p> <p><u>Bebidas lácteas fermentadas son productos lácteos compuestos como se definen en la sección 2.3 de la norma general del Codex para el uso de los términos lácteos (CODEX STAN 206-1999), obtenido por la mezcla de la leche fermentada e ingredientes no lácteos, y o saborizantes y agua limitados por la provisión en la sección 3.3. Los ingredientes no lácteos y /o saborizantes y el agua pueden ser mezclados antes o después de la fermentación. Las bebidas lácteas fermentadas contienen como máximo un 60% (m/m) de ingredientes no lácteos.</u></p>	<p>No aplica la propuesta de adicionar el texto en corchetes.</p> <p>Se propone insertar la definición: 2.4 Bebidas Lácteas Fermentadas, toda vez que la denominación del producto establezca claramente cuales son las materias principales que la constituyen.</p>
<p>3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelatina Y almidón en : <ul style="list-style-type: none"> - Leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación. - leche fermentada aromatizada, [Bebidas Lácteas Fermentadas], y 	<p>Se considera incluir como viñeta independiente a los ingredientes no lácteos que pueden ser utilizados en la elaboración de la bebida láctea fermentada.</p>
<p>3.3 COMPOSICIÓN</p> <p>En las Leches Fermentadas Aromatizadas [y Bebidas lácteas fermentadas] los criterios anteriores se aplican a la parte de leche fermentada.</p>	<p>Se considera que lo correcto es incluir en la tabla de composición de los productos, una columna adicional para las Bebidas Lácteas Fermentadas.</p>
<p>4. ADITIVOS</p> <p>En la tabla de aditivos para alimentos, se insertaría en la columna de leches fermentadas la división de Simple – Aromatizada y Bebibles).</p>	<p>Se considera que lo correcto es incluir una columna adicional para las Bebidas Lácteas Fermentadas, en la que se señale la clase de aditivos que podrán ser utilizados en este producto.</p>
<p>7. ETIQUETADO</p> <p>7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO</p> <p>7.1.3 La designación de Leches Fermentadas Aromatizada incluirá la denominación de la(s) principal(es) sustancia(s) aromatizante(s) o sabor(es) agregado(s).</p> <p>[Los productos definidos en la sección 2.4 pueden ser denominados Bebidas lácteas fermentadas o leche fermentada compuesta pudiéndose denominar en términos que no cause confusión o error al consumidor de acuerdo con la sección 4.1.1.3 de la Norma general de alimentos preempacados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, <i>Codex Alimentarius</i>, Volumen 1A). Los productos cubiertos por esta norma pueden</p>	<p>En el punto 7.1 Denominación del Alimento, es necesario incluir un numeral independiente al final (7.1.6), el cual describa la forma en que deba denominarse la Bebida Láctea Fermentada, para no causar confusión al consumidor debido a la naturaleza del producto, ya que puede contener hasta un 60% de ingredientes no lácteos, de acuerdo a su descripción.</p>

<u>ser calificados por su viscosidad, pudiendo ser bebida o bebible, prever que esta declaración no cause error o confusión al consumidor.]</u>	
---	--

PARAGUAY

SECCIÓN 2 -DESCRIPCIÓN

2.4 BEBIDAS DE LECHE FERMENTADA COMPUESTA

Las bebidas de leche fermentada compuesta son productos lácteos compuestos, según se definen en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), obtenidas mediante la mezcla de Leche Fermentada, ingredientes no lácteos y/o aromatizantes y agua. Las bebidas de leche fermentada compuesta tienen un contenido **mínimo** de ingredientes lácteos del 40% (w/w). Los ingredientes no lácteos y/o los aromatizantes y el agua pueden mezclarse antes o después de la fermentación."

SECCIÓN 3 -COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 INGREDIENTES FRESCOS

- " Agua potable utilizada para usar en la reconstitución y recombinación, y en los productos a los que se aplica la Sección 2.4".

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- "Gelatina y almidón (**no mayor a 1%**) en:

- Leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación

- Leches fermentadas aromatizadas, Bebidas de leche fermentada compuesta, y

- Leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final, siempre que se agreguen solamente en cantidades. ...etc"

3.3 COMPOSICIÓN

"En las Leches Fermentadas Aromatizadas y las Bebidas de leche fermentada compuesta, los criterios mencionados anteriormente se aplican a la parte de leche fermentada.. etc"

4 ADITIVOS

"Bebidas de Leche Fermentada Aromatizada y Compuesta"

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Sección 7.1.3

Otras Leches Fermentadas Compuestas se designarán con términos descriptivos que no induzcan a engaño o error al consumidor, de conformidad con la sección 4.1.1.3 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1999). Los productos a los que se aplica esta norma podrán calificarse con términos que se refieran a la viscosidad del producto, tales como "bebida" o "para beber", siempre que cumplan con las secciones pertinentes de la Norma y que no induzcan a error o engaño al consumidor".

1 Si bien no se ha decidido cómo proceder respecto del nuevo trabajo sobre las bebidas a base de leche fermentada (es decir, si añadir estas disposiciones a las normas del Codex para la... leches fermentadas o si elaborar una nueva norma) la plantilla que figura a continuación se ha de leer conjuntamente con la Norma del Codex para la... Leches Fermentada... (véanse los párrs. 144 -147)