

comisión del codex alimentarius S



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 06/7/6
Diciembre 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

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL MODO DE EMPRENDER UN NUEVO TRABAJO SOBRE LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

(Preparado por Indonesia con la asistencia de Argentina, Australia, Alemania, Bélgica, Francia, Filipinas, Grecia, India, Italia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Tailandia, los Estados Unidos, Vietnam y La Federación Internacional de Lecherías)

ANTECEDENTES

1. Durante el 26^o Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en 2003, se le solicitó al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) que considerara emprender un nuevo trabajo sobre las Bebidas Lácteas Fermentadas (BLF). Antes de emprender la labor, se le solicitó al Comité que diera su opinión sobre la naturaleza de su trabajo sobre este tema. De hecho, el CCMMP debería decidir si el trabajo sobre las bebidas lácteas fermentadas será incorporado a la Norma actual para Leches Fermentadas o si va elaborarse como una nueva norma para esta categoría de productos.
2. Durante la 6^a reunión del CCMMP en 2004 se deliberó la cuestión y se acordó establecer un Grupo Redactor presidido por la delegación de Indonesia. Se le encargó al Grupo Redactor que considerara la forma de abordar el nuevo trabajo sobre bebidas lácteas fermentadas, es decir, como inclusión a la norma para las leches fermentadas o como una norma independiente. Se le encargó además que preparara una propuesta para considerarla durante la próxima reunión del CCMMP en 2006.
3. Asimismo se acordó que el Comité no revisaría las disposiciones de la Norma del Codex para Leches Fermentadas, tal como fuera acordado por la CAC en 2004, cualquiera que fuera la decisión sobre la forma de abordar el nuevo trabajo sobre las Bebidas Lácteas Fermentadas.

PROCESO DE CONSULTA CON EL GRUPO REDACTOR

4. El Grupo Redactor, establecido por el CCMP en su 6^a Reunión, está presidido por Indonesia y compuesto de los siguientes miembros: Argentina, Australia, Alemania, Bélgica, Filipinas, Francia, Grecia, India, Italia, Japón, Malasia, México, los Países Bajos, Nueva Zelanda, Tailandia, los Estados Unidos, Vietnam y la Federación Internacional de Lecherías (FIL).

PANORAMA GENERAL DE LAS OBSERVACIONES RECIBIDAS ¹

5. La mayoría de las delegaciones expresó que la formulación de una nueva Norma sería onerosa en términos de tiempo y recursos y que sería más eficaz incluir una subcategoría a la norma actual. Se destacó además que la existencia de dos normas diferentes para Productos Lácteos Fermentados causaría confusión. Las delegaciones subrayaron que de formularse una nueva Norma, el Comité tendría que tomar en cuenta una amplia serie de cuestiones lo que implicaría un proceso complicado y prolongado.

¹ La tabla pormenorizada de observaciones está en el Anexo I.

6. Algunas delegaciones destacaron que el nuevo trabajo sobre las Bebidas Lácteas Fermentadas no debería ocasionar la revisión de las disposiciones actuales de la Norma del Codex para Leches Fermentadas. Destacaron además que las disposiciones para las Bebidas Lácteas Fermentadas se incorporarían a la Norma para Leches Fermentadas con la condición expresa y estricta de no revisar las disposiciones actuales de la Norma para Leches Fermentadas.

7. A fin de garantizar esta condición, se propuso un sistema de procedimiento mediante el cual las nuevas disposiciones para las Bebidas Lácteas Fermentadas se considerarían en un documento separado hasta alcanzar el Trámite 8 del procedimiento del Codex, y se incorporarían a la Norma para Leches Fermentadas solamente cuando hubiera consenso final sobre el contenido de la sección referente a las BLF. Como alternativa, se propuso que una clara descripción del ámbito del trabajo y una redacción adecuada también podría ofrecer garantías (por ejemplo: usar corchetes para indicar las secciones a ser consideradas).

8. En base a las observaciones presentadas y, en vista de lo expuesto anteriormente, se concluye que la mayoría de las delegaciones que presentaron observaciones prefiere que la categoría de Bebidas Lácteas Fermentadas se incluya en la Norma actual del Codex para Leches Fermentadas.

Resultado de la primera ronda de consultas (plazo requerido: 16 de mayo de 2005). A saber:

Respuestas provistas:

- Respuestas de 12 países: 9 apoyan la inclusión (Bélgica, Francia, Indonesia, Japón, México, Nueva Zelanda, Filipinas, Tailandia, los EEUU);
1 neutral (los Países Bajos);
2 apoyan una Nueva Norma (Argentina, Australia).
- 6 países no respondieron: Alemania, Grecia, India, Italia, Malasia, Vietnam.

Resultado de la segunda ronda de consultas (plazo requerido: 17 de agosto de 2005). A saber:

Respuestas provistas:

- Respuestas de 12 países: 11 apoyan la inclusión (Australia, Bélgica, Francia, Indonesia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Filipinas, Tailandia, los EEUU);
1 neutral (los Países Bajos);
2 apoyan una Nueva Norma (Argentina, Alemania).
- 4 países no respondieron: Grecia, India, Italia, Vietnam.

A continuación, presentamos nuestro primer proyecto de recomendaciones para su consideración.

RECOMENDACIONES (primer proyecto)

9. El Grupo Redactor recomienda al CCMMP que convenga lo siguiente:
 - i. La categoría de Bebidas Lácteas Fermentadas debería incorporarse a la Norma del Codex para Leches Fermentadas,
 - ii. Se debería crear una nueva subcategoría (apartado 2.4) en la Norma del Codex para Leches Fermentadas a fin de incorporar las Bebidas Lácteas Fermentadas.
10. Al margen de las recomendaciones referentes a la naturaleza del tema, el Grupo Redactor propone las siguientes recomendaciones al CCMMP con respecto al proceso para lograr lo expuesto anteriormente sin comprometer el progreso alcanzado en la Norma para Leches Fermentadas:
 - i. La inclusión de las Bebidas Lácteas Fermentadas a la Norma para Leches Fermentadas no deberá de ninguna forma reanudar la deliberación de los temas ya acordados. Las únicas enmiendas a la Norma para Leches Fermentadas serán las requeridas para incluir la categoría de Bebidas Lácteas Fermentadas,
 - ii. Una declaración a dicho efecto debería incluirse en el informe de la 7ª Reunión del Comité del Codex Sobre la Leche y los Productos Lácteos,

- iii. Las disposiciones referentes a las Bebidas Lácteas Fermentadas, a consideración del Comité, sólo deberían incorporarse a la Norma para Leches Fermentadas una vez que fueran aprobadas por el CCMMP,
- iv. Al abordarse el tema de las Bebidas Lácteas Fermentadas en el Comité, se debería usar el título siguiente: Disposiciones referentes a las Bebidas Lácteas Fermentadas: Norma para Leches Fermentadas.

ANEXO I

PAÍS	INCLUSIÓN	NUEVA NORMA	NEUTRAL	OBSERVACIONES ESPECIALES
Argentina		√		Las BLF y las Leches Fermentadas pertenecen a diferentes categorías en el sistema de categorías alimentarias para el uso de aditivos alimentarios. Las BLF pertenecen a la categoría de “Leches y Bebidas en base a leche“, mientras que las leches fermentadas forman parte de la categoría de “Productos Lácteos Fermentados y de Cuajo“. Asimismo, hay una gran diferencia en la composición de los productos. Por este motivo, deberían tratarse en normas independientes.
Australia	√			
Bélgica	√			Esta subcategoría debería incluirse a la normal actual para las Leches Fermentadas (LF). La elaboración de una nueva norma exigiría más tiempo y recursos. Resultaría muy confuso si hubiera dos normas diferentes para productos lácteos fermentados.
Francia	√			No estamos en desacuerdo con la inclusión propuesta siempre y cuando no ocasione la revisión de toda la Norma. Ello puede evitarse si las disposiciones para las BLF se examinan en un documento separado y, una vez finalizada su adopción en el Trámite 8, se incorporan a la Norma para las Leches Fermentadas
Alemania		√		Alemania considera que de aprobarse las disposiciones para las BLF, las mismas deberían colocarse en una nueva norma para “Bebidas Fermentadas (productos) “ y no como “Bebidas lácteas fermentadas“.
Grecia				No proporcionó respuesta.
India				No proporcionó respuesta.
Indonesia	√			
Italia				No proporcionó respuesta.
Japón	√			Las BLF pertenecen a la Norma para las Leches Fermentadas, de la misma forma que las Leches Fermentadas Aromatizadas. Sería desproporcionado formular una nueva norma. Además, el CCMMP acordó anteriormente que no se elaborarían normas para productos lácteos compuestos.
Malasia	√			
México	√			Con la inclusión, y en base a una clara diferenciación de productos, podemos abordar adecuadamente el mandato y favorecer un comercio equitativo.
Los Países Bajos			√	Ambas opciones deberían abordar la posible duplicación de productos que se ajustan a ambas categorías: las bebidas lácteas fermentadas y las leches fermentadas aromatizadas.
Nueva Zelanda	√			Las bebidas lácteas fermentadas son similares a los productos contemplados en la Norma para Leches Fermentadas. La inclusión puede lograrse con cambios mínimos, evita repetir las mismas disposiciones en dos normas separadas y la proliferación innecesaria de normas. Un enfoque similar fue utilizado para el azúcar, aceites y jugos. La posibilidad de enmendar otras secciones de la norma podría evitarse mediante una clara descripción del ámbito del trabajo y una redacción adecuada. No hay diferencia en el riesgo planteado por las dos opciones al texto existente.
Las Filipinas	√			La aprobación de una sola norma que comprenda todos los productos lácteos fermentados ahorraría tiempo y evitaría duplicaciones. Dos normas diferentes plantearán incoherencias y confusión al consumidor. Con relación al tema de reanudar las deliberaciones, ello podría evitarse especificando el ámbito del trabajo.
Tailandia	√			

PAÍS	INCLUSIÓN	NUEVA NORMA	NEUTRAL	OBSERVACIONES ESPECIALES
Los EEUU	√			Siempre y cuando no se reanuden las deliberaciones sobre la norma para las Leches Fermentadas.
Vietnam				No proporcionó respuesta.

ANEXO 2 – Observaciones de la Federación Internacional de Lecherías (FIL)

La Federación Internacional de Lecherías (FIL) proporcionó observaciones de tipo técnico al Grupo Redactor mediante la elaboración de un documento para facilitar las deliberaciones del Grupo Redactor.

El documento presenta dos proyectos alternativos que corresponden a las dos opciones previstas en la 6ª Reunión del CCMMP referentes a la elaboración de un nuevo trabajo sobre las Bebidas Lácteas Fermentadas:

- A. La inclusión de las disposiciones para las Bebidas Lácteas Fermentadas a la Norma actual del Codex para Leches Fermentadas.
- B. El establecimiento de una nueva Norma del Codex para Bebidas Lácteas Fermentadas.

Ambos textos se incluyen a continuación. Como punto de partida, ambos usan el formato modelo que se encuentra actualmente en el Trámite 3.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LECHE FERMENTADAS CON TEXTO ADICIONAL

1. AMBITO

Esta norma se aplica a las leches fermentadas, es decir, la Leche Fermentada incluyendo las Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente, las Leches Fermentadas Concentradas y los productos lácteos compuestos basados en estos productos, para consumo directo o procesamiento ulterior, de conformidad con las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 LECHE FERMENTADA

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 con o sin modificaciones en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables.

Ciertas Leches Fermentadas se caracterizan por un cultivo específico (o cultivos específicos) utilizado para la fermentación del siguiente modo:

Yogur: Cultivos simbióticos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus*.

Yogur en Base a

Cultivos Alternativos: Cultivos de *Streptococcus thermophilus* y toda especie *Lactobacillus*.

Leche Acidófila: *Lactobacillus acidophilus*.

Kéfir: Cultivo preparado a partir de gránulos de kéfir, *Lactobacillus kefir*, especies del género *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter* que crecen en una estrecha relación específica

Los gránulos de kéfir constituyen tanto levaduras fermentadoras de lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) como levaduras fermentadoras sin lactosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*).

Kumys: *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

Podrán agregarse otros microorganismos aparte de los que constituyen el cultivo específico (o los cultivos específicos) especificados anteriormente.

2.2 LECHE FERMENTADA CONCENTRADA

Leche Fermentada Concentrada es una Leche Fermentada cuya proteína ha sido aumentada antes o luego de la fermentación a un mínimo del 5,6%. Las Leches Fermentadas Concentradas incluyen productos tradicionales tales como Stragisto (yogur colado), Labneh, Ymer e Ylette.

2.3 LECHE FERMENTADAS AROMATIZADAS

Las **Leches Fermentadas Aromatizadas** son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) que contienen un máximo del 50 % (m/m) de ingredientes no lácteos (tales como edulcorantes nutritivos y no nutritivos, frutas y verduras así como jugos, purés, pulpas, preparados y conservas derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o aromatizantes. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.

[2.4 BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

Las Bebidas Lácteas Fermentadas son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lecheros (CODEX STAN 206- 1999), que se obtienen de la mezcla de Leche Fermentada e ingredientes no lácteos, y/o aromatizantes y agua según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3. Los ingredientes no lácteos y/o aromatizantes y agua pueden mezclarse antes o después de la fermentación. Las Bebidas Lácteas Fermentadas contienen un nivel máximo de ingredientes no lácteos del 60% (m/m).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

- Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.
- Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación, [y de conformidad con la Sección 2.4]

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los especificados en la Sección 2;
- Cloruro de Sodio; e
- Ingredientes no lácteos tal como se listan en la Sección 2.3 (Leches Fermentadas Aromatizadas).
- Gelatina y almidón en:
 - leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación,
 - leches fermentadas aromatizadas, [Bebidas Lácteas Fermentadas], y
 - leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final,

siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes listados en la sección 4. Estas sustancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

3.3 COMPOSICIÓN

	Leche fermentada	Yogur, yogur en base a cultivos alternativos y leche acidófila	Kefir	Kumys
Proteína ^a láctea (% m/m)	mín. 2,7%	mín. 2,7%	mín. 2,7%	
Grasa láctea (% m/m)	menos del 10%	menos del 15%	menos del 10%	menos del 10%
Acidez valorable, expresada como % de ácido láctico (% m/m)	mín. 0,3%	mín. 0,6%	mín 0,6%	mín 0,7%
Etanol (% vol./w)				mín. 0,5%
Suma de microorganismos que comprenden el cultivo definido en la Sección 2.1 (cfu/g, en total)	mín. 10 ⁷	mín. 10 ⁷	mín 10 ⁷	mín 10 ⁷
Microorganismos ^b etiquetados (cfu/g, en total)	mín. 10 ⁶	mín. 10 ⁶		
Levaduras (cfu/g)			mín. 10 ⁴	mín 10 ⁴

a) El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado.

b) Se aplica cuando en el etiquetado se realiza una declaración de contenido que se refiere a la presencia de un microorganismo específico (aparte de aquellos especificados en la sección 2.1 para el producto en cuestión) que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

En las Leches Fermentadas Aromatizadas [y Bebidas Lácteas Fermentadas] los criterios anteriores se aplican a la parte de leche fermentada. Los criterios microbiológicos (basados en la porción de producto de leche fermentada) son válidos hasta la fecha de duración mínima. Este requisito no se aplica a los productos tratados térmicamente luego de la fermentación.

El cumplimiento de los criterios microbiológicos especificados más arriba deberá verificarse por medio del análisis del producto hasta “la fecha de duración mínima” después que el producto haya sido almacenado en las condiciones de almacenamiento especificadas en el etiquetado.

3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN

No está permitido retirar el suero luego de la fermentación en la elaboración de leches fermentadas, salvo para la Leche Fermentada Concentrada (Sección 2.2).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192, Rev. 2-1999), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de aditivo	Leche fermentada		Leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación	
	Simples	[<u>Aromatizadas y Bebidas</u>]	Simples	Aromatizadas
Colorantes	-	X	-	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del sabor	-	X	-	X
Ácidos	-	X	X	X
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Estabilizadores	X ¹	X	X	X
Espesantes	X ¹	X	X	X
Conservantes	-	-	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado

1 = Uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

5. CONTAMINANTES

Los productos contemplados por esta norma se ajustarán 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 Higiénica 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

7.1.1 La denominación del alimento será leche fermentada o leche fermentada concentrada, según corresponda. Sin embargo, estas denominaciones podrán ser reemplazadas por las denominaciones Yogur, Leche Acidófila, Kéfir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer e Ylette, siempre y cuando el producto se ajuste a las disposiciones específicas de esta Norma. La palabra yogur podrá deletrearse según corresponda en el país de venta al por menor.

El “Yogur en base a cultivos alternativos”, tal como se define en la Sección 2, se denominará a través del uso de un calificativo adecuado conjuntamente con la palabra “yogur”. El calificativo seleccionado describirá, de manera precisa y que no induzca a error al consumidor, la naturaleza del cambio realizado al yogur a través de la selección de los *Lactobacilos* específicos en el cultivo para la fabricación del producto. Tal cambio podrá incluir una marcada diferencia en los organismos de fermentación, metabolitos y/o propiedades sensoriales del producto al compararlo con el producto denominado simplemente “yogur”. Unos ejemplos de calificativos que describen las diferencias en las propiedades sensoriales incluyen términos tales como “suave” o “ácido”. El término “yogur en base a cultivos alternativos” no se aplicará como denominación. Los términos específicos anteriores podrán ser empleados en conexión con el término “congelado” siempre y cuando (i) el producto a ser congelado cumpla con los requisitos de esta Norma, (ii) los cultivos específicos puedan ser reactivados en cantidades razonables por descongelado y (iii) el producto congelado sea denominado como tal y vendido para consumo directo, solamente.

Otras leches fermentadas y leches fermentadas concentradas podrán ser designadas con otra diversidad de denominaciones según lo especifique la legislación nacional del país en el cual se vende el producto, o denominaciones existentes por el uso común, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto al carácter y la identidad del alimento.

7.1.2 Los productos obtenidos a partir de leche(s) fermentada(s) tratada(s) térmicamente luego de la fermentación se denominarán “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”. Si el consumidor puede ser inducido a error por esta denominación, entonces los productos se denominarán según lo permita la legislación nacional en el país de venta al por menor. En los países en los que no exista tal legislación, o donde no haya otros nombres de uso común, el producto se denominará “Leche Fermentada Tratada Térmicamente.”

7.1.3 La designación de Leches Fermentadas Aromatizadas incluirá la denominación de la(s) principal(es) sustancia(s) aromatizante(s) o sabor(es) agregado(s).

[La denominación de los productos definidos en la Sección 2.4 será Bebidas Lácteas Fermentadas. Las Bebidas Lácteas Fermentadas y otros productos lácteos fermentados compuestos podrán ser designados con términos descriptivos siempre que no creen una impresión errónea al consumidor, según lo dispuesto en la Sección 4.1.1.3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), Codex Alimentarius, Volumen 1A. Los productos contemplados por esta Norma podrán denominarse según un calificativo que describa la viscosidad del producto, tal como “bebida” o “bebible”, siempre que cumplan con las secciones pertinentes de la Norma y su uso no cree una impresión errónea al consumidor].

7.1.4 Las leches fermentadas, a las que solamente se les ha agregado edulcorantes nutritivos de carbohidrato podrán etiquetarse como “_____edulcorada”. En el espacio en blanco se colocará el término “leche fermentada” u otra designación tal como se estipula en la Sección 7.1.1. Si se agregan edulcorantes no nutritivos, como sustituto parcial o total del azúcar, se deberá colocar cerca del nombre del producto el término “edulcorada con_____” o “azucarada y edulcorada con_____”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de los edulcorantes artificiales.

7.1.5 Las denominaciones comprendidas por esta Norma podrán ser empleadas en la designación, en la etiqueta, en documentos comerciales y para la publicidad de otros alimentos, siempre y cuando se utilice como un ingrediente y las características del ingrediente se mantengan a un grado pertinente para no inducir a error al consumidor.

7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, 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 o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA POR EL 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 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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la 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 MUESTRAS Y ANÁLISIS

Ver el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

1. ÁMBITO

La presente norma se aplica a las bebidas lácteas fermentadas para consumo directo, de conformidad con las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Las Bebidas Lácteas Fermentadas son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), que se obtienen de la mezcla de Leche Fermentada (CODEX STAN 243-2003), ingredientes no lácteos, (tales como edulcorantes con o sin valor nutritivo, frutas y verduras, así como jugos, purés, pulpas, preparados y conservas derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos), y/o aromatizantes y agua. Las Bebidas Lácteas Fermentadas contienen un nivel máximo de ingredientes no lácteos del 60% (m/m). Los ingredientes no lácteos y/o aromatizantes y agua pueden mezclarse antes o después de la fermentación.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

- Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.
- Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación y de conformidad con la Sección 2.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de microorganismos inocuos;
- Cloruro de sodio; e
- Ingredientes no lácteos como se listan en la Sección 2.
- Gelatina y almidón :

siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes listados en la sección 4. Estas sustancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

3.3 COMPOSICIÓN

	Bebidas lácteas fermentadas
Proteína ^a láctea (% m/m)	mín. 1,8 %
Grasa láctea (% m/m)	menos del 6,0%
Acidez valorable, expresada como % de ácido láctico (% m/m)	mín. 0,1%
Etanol (% vol./w)	
Suma de microorganismos que comprenden el cultivo definido en la Sección 2.1 de la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) (cfu/g, en total)	mín. 10 ⁶
Microorganismos ^b etiquetados (cfu/g, en total)	mín. 10 ⁶
Levaduras (cfu/g) ^c	mín. 10 ³

a) El contenido en proteínas es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado.

b) Se aplica cuando en el etiquetado se realiza una declaración de contenido que se refiere a la presencia de un microorganismo específico que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

c) Se aplica solamente cuando la Leche Fermentada es Kefir o Kumys.

Los criterios microbiológicos son válidos hasta la fecha de duración mínima.

El cumplimiento de los criterios microbiológicos especificados más arriba deberá verificarse por medio del análisis del producto hasta “la fecha de duración mínima” después que el producto haya sido almacenado en las condiciones de almacenamiento especificadas en el etiquetado.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para la categoría de producto. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192, Rev. 2-1999), podrá haber aditivos adicionales en las Bebidas Lácteas Fermentadas como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de aditivo	Bebidas lácteas fermentadas
Colorantes	X
Edulcorantes	X
Emulsionantes	X
Potenciadores del sabor	X
Acidos	X
Reguladores de la acidez	X
Estabilizadores	X
Espesantes	X
Conservantes	-
Gases de envasado	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado

5. CONTAMINANTES

Los productos contemplados por esta norma se ajustarán 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 Higiénica 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

7.1.1 La denominación del alimento será Bebidas Lácteas Fermentadas.

7.1.2 Las Bebidas Lácteas Fermentadas serán designadas por términos descriptivos que no induzcan a error al consumidor, de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A).

7.1.3 Las Bebidas Lácteas Fermentadas, a las que solamente se les ha agregado edulcorantes nutritivos de carbohidrato, podrán etiquetarse como “_____edulcorada”. En el espacio en blanco se colocará el término “Bebidas Lácteas Fermentadas” u otra designación tal como lo estipula la Sección 7.1.2. Si se agregan edulcorantes no nutritivos, como sustituto parcial o total del azúcar, se deberá colocar cerca del nombre del producto el término “edulcorada con_____”, o “azucarada y edulcorada con_____”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de los edulcorantes artificiales.

7.1.4 Las denominaciones comprendidas por esta Norma podrán ser empleadas en la designación, en la etiqueta, en documentos comerciales y para la publicidad de otros alimentos, siempre y cuando se utilice como un ingrediente y las características del ingrediente se mantengan a un grado pertinente para no inducir error al consumidor.

7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, 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 o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

7.3 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 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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la 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 MUESTRAS Y ANÁLISIS

Ver el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.