

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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

Tema 6 del Programa

**CX/MMP 06/7/11
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

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE LA DENOMINACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS NO NORMALIZADOS

Informe del Grupo de Trabajo sobre la Denominación de Productos Lácteos no Normalizados

Antecedentes

Durante la 6ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, se presentó un documento de trabajo sobre la posible elaboración de un anexo a la Norma General del Codex para el Queso. El tema fue deliberado y el Comité llegó a la conclusión de que "el principal problema que planteaban los productos lácteos no normalizados era el etiquetado de carácter horizontal y el uso del término "queso" en sus denominaciones descriptivas", por lo que acordó solicitar asesoramiento sobre este tema al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos. Asimismo, el Comité "acordó que un grupo de redacción encabezado por Francia, con ayuda de Alemania, Bélgica, Canadá, Italia, Malasia, Suiza y las FIL, elaboraría un documento en el que se abordaría la cuestión de la denominación de los productos lácteos no normalizados, para examinarlo en su siguiente reunión con miras a remitirlo al CFFL" (ver párrafos número 131 y 132 de ALINORM 4/27/11).

A fines de julio de 2004, los miembros del Grupo Redactor fueron contactados para que dieran su opinión sobre la mejor forma de proseguir con la labor y se les envió un cuestionario a fin de recabar información para fines de septiembre de 2004. El objetivo del cuestionario era identificar ejemplos de designaciones descriptivas de productos lácteos no normalizados, y su referencia a la denominación de los productos lácteos previstos en las normas del Codex, y tener mayor conocimiento sobre las diferencias con los productos lácteos normalizados (ver cuestionario en el Anexo) Se recibió información de Alemania, Canadá, Malasia y Francia.

El resultado del intercambio electrónico entre los miembros del Grupo de Trabajo se resume a continuación.

1. Resumen preliminar y observaciones

1) El CCMMP solicitó al Grupo Redactor que abordara el tema de la denominación de productos lácteos no normalizados; de manera que nuestra labor abarca **solamente los productos lácteos**.

Por consiguiente, algunos productos mencionados en las observaciones de los miembros del Grupo Redactor se encuentran fuera del ámbito de aplicación del trabajo. En particular, el ámbito excluye:

- todos los productos en los que el término lácteo hace referencia a una textura que se describe como "crema de coco", o a un ingrediente, como por ejemplo: "bizcochos de mantequilla" "torta de mantequilla" o "bollos de crema"; o que haga referencia a nombres de uso corriente o tradicionales tales como "mantequilla de maní" "rosquilla de mantequilla", "galletitas de crema"; o nombres muy conocidos tales como "helados";

- todos los productos que contengan grasa vegetal, según el mandato otorgado al Grupo Redactor. En efecto, según la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (NGUTL) no se permiten nombres tales como "a base de crema/nata azucarada" o inclusive "a base de crema/nata no láctea" (actualmente utilizados en Malasia) para productos que contienen grasa vegetal. Más aún, debido a que la NGUTL ya proporciona las directrices necesarias, el Grupo de Trabajo considera que dichos productos compuestos o no lácteos están fuera del ámbito de su labor.

2) **A fin de definir y delimitar su ámbito de trabajo, el Grupo Redactor debería tomar en cuenta los trabajos que actualmente se llevan a cabo en el seno del CCMP y las normas que están siendo elaboradas.** Por ejemplo, Malasia mencionó el proyecto de norma para “la mezcla de leche desnatada/descremada con grasa vegetal”, mientras que Francia mencionó el proyecto de norma para “productos lácteos para untar” con referencia al uso del término “mantequilla”. Consideramos por lo tanto, que dichos productos no deberían ser incluidos en el ámbito de trabajo del Grupo Redactor.

3) Al excluir los productos expuestos anteriormente, nuestra labor pareciera estar limitada a unos pocos productos, mencionados particularmente por Canadá y Francia.

Canadá proporcionó ejemplos de denominaciones descriptivas utilizadas en su país con respecto a productos lácteos no normalizados. La normativa que rige dichas denominaciones y productos en Canadá, se ajusta al enfoque detallado a continuación:

«Descripción calificada de denominaciones de uso corriente para alimentos normalizados

El nombre de uso corriente de un alimento normalizado no debe utilizarse para describir ningún otro alimento salvo que el mismo cumpla con las disposiciones de la norma referente a composición, intensidad, potencia, pureza, calidad u otras propiedades para dicho alimento.

Cuando una norma estipula ingredientes optativos, o prescribe niveles para el ingrediente o constituyente presente en el alimento, se podrá modificar el nombre de uso corriente a fin de indicar la presencia o ausencia del ingrediente o constituyente, o presente en el alimento a un cierto nivel (por ejemplo mayonesa sin el agregado de Sal, o mayonesa con un 65% de aceite vegetal). No obstante, cuando la modificación se refiere a una declaración de contenido de nutrientes, se deben cumplir todos los criterios, incluyendo los requisitos de composición y etiquetado. Por ejemplo: el nombre de uso corriente "mayonesa sin el agregado de sal" sólo puede utilizarse si el alimento cumple con los criterios referentes a "sin el agregado de sodio o sal" como se dispone en la tabla B.01.513 (**ver también 7. 21 y tabla 7-10 de esta Guía**).

Generalmente no se podrá **modificar el nombre de uso común** de un alimento normalizado para describir un alimento que no cumpla con la norma correspondiente a no ser que se satisfagan los requisitos siguientes:

Siempre se le debe dejar en claro al consumidor que el alimento que se describe como tal no cumple con las disposiciones de la norma.

Se le proporciona información al consumidor, en todo sentido, en el etiquetado y en la información publicitaria, de que el alimento no cumple con las disposiciones de la norma. Dicha información siempre debe ser evidente e indicarse claramente y en un lugar prominente de la etiqueta o propaganda y colocarse junto al nombre de uso corriente (por ejemplo: grasa de pastelería aromatizada, azúcar con colorante).»

Hay muchos productos en el Canadá cuyos nombres de uso corriente normalizados se incluyen en el nombre de uso común del alimento. Se pueden elaborar productos similares al alimento normalizado pero con un nivel modificado de nutrientes, por ejemplo, grasa; o de composición modificada destinada a proporcionar un efecto funcional, por ejemplo: más fácil para untar o derretirse; o elaboración de productos e innovación.

Se destaca que los fabricantes no siempre tienen la opción de modificar un nombre de uso corriente normalizado, aunque la modificación se indique claramente en la etiqueta. Por ejemplo, la reglamentación estipula que los fabricantes deben agregarle vitamina D a la leche. Por lo tanto, un producto etiquetado como un "leche sin el agregado de vitamina D" sería ilegal.

En **Francia** las denominaciones previstas en las normas para productos lácteos no pueden utilizarse para productos no normalizados. No obstante, una denominación descriptiva puede incluir un calificativo derivado de denominaciones relacionadas a la leche y productos lácteos (por ejemplo “especialidad de queso”, “especialidad de leche”).

Alemania considera que el nombre de un producto lácteo normalizado no puede usarse en la denominación de otro producto a no ser que cumpla plenamente con las disposiciones de la norma correspondiente. Por ejemplo, un producto que no cumple con los disposiciones de la norma del Codex para la mantequilla no debería llamarse mantequilla. La delegación de Alemania sin embargo no proporcionó ejemplos de designaciones descriptivas utilizadas en su país con respecto a productos lácteos no normalizados.

Alemania **no considera necesario que haya una norma o directriz** para los productos lácteos no normalizados y sostiene que las normas del Codex para productos lácteos, la NGUTL y la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (NGEAP), ya proporcionan suficiente orientación al respecto.

4) Resulta difícil llegar a una conclusión o proponer normativas más precisas que las normas para el etiquetado o la NGUTL, debido a la gran diferencia de enfoque establecido mediante el análisis y la comparación de la lista de productos y las denominaciones utilizadas en Canadá y Francia para productos lácteos no normalizados.

2. Por lo tanto la labor del Grupo Redactor enfrenta ciertas limitaciones:

1) Cuatro miembros del grupo no enviaron respuestas al cuestionario con lo cual se limita la pertinencia de las conclusiones del grupo, basadas solamente en las respuestas de cuatro países. Debido a la escasez de la información recibida, se podría asumir que los países involucrados consideran que este tema no plantea problemas en lo que respecta al intercambio internacional, o bien refleja la dificultad que enfrentaron los miembros del Grupo Redactor para explicar en detalle los reglamentos que se aplican a nivel nacional.

2) Entre los ejemplos proporcionados por las delegaciones, **hay algunos productos que están fuera del ámbito del Grupo de Trabajo.**

3) La normativa canadiense proporciona cierta orientación para la designación de productos lácteos no normalizados y se reconoce el progreso alcanzado. No obstante, las normas del Codex no contemplan la posibilidad de modificar un nombre normalizado de uso común. Por consiguiente, es debatible si dicha posibilidad puede considerarse.

En base a las respuestas recibidas, nos resulta difícil proponer recomendaciones en base a los ejemplos disponibles.

3. Conclusión

Durante la última reunión del CCMMP se le pidió al Grupo Redactor que considerara la pertinencia y viabilidad de normas armonizadas y que formulara una propuesta en ese sentido.

El Grupo Redactor por lo tanto comenzó su labor con el objetivo de preparar un documento que abordara tema de la denominación de productos lácteos no normalizados en el contexto del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCEA). No obstante, en base a las contribuciones recibidas, resulta difícil proponer normas armonizadas más específicas que las normas generales para etiquetado y la NGUTL.

Por consiguiente, se les preguntó a los miembros del Grupo de Trabajo si era pertinente continuar trabajando sobre este tema.

Algunos de los miembros no proporcionaron ninguna respuesta, mientras que otros expresaron claramente que no era necesario proseguir la labor sobre este tema.

Alemania, Suiza y la FIL concluyeron que la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados CODEX STAN 1-1985, Rev. 1 (NGEAE) y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lácteos CODEX STAN 206-1999 (NGUTL) proporcionaban suficiente orientación con respecto a la denominación de productos lácteos no normalizados. Bélgica también estuvo de acuerdo con que no era necesario continuar la labor.

En conclusión, dada la imposibilidad de formular un enfoque detallado con respecto a la denominación de productos lácteos no normalizados, se propone no proseguir la labor ya que las normas actuales NGEAE y NGUTL proporcionan orientación al respecto.