

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 45

S

Tema 3 (b) del programa

CX/MMP 02/4 – Add. 1

Marzo de 2002

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Quinta Reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PRODUCTOS A BASE DE LECHE FERMENTADA

OBSERVACIONES

Los siguientes comentarios fueron recibidos de: Argentina, Canadá, Colombia, República Checa, Dinamarca, Italia, Japón, Nueva Zelanda, Polonia, Reino Unido, Estados Unidos de América, y la Federación Internacional de Lechería.

GENERALIDADES

ARGENTINA

El título del documento en la versión en español es incorrecto.

Dice: “*Anteproyecto de Norma Revisada para productos a base de Leche Fermentada*”

Debe decir: “*Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas*”

COLOMBIA

Se aceptan las siguientes recomendaciones: 7/11/15/22/24/26/32.

Recomendación 7. Adoptar la frase "en la fecha de duración mínima" e incluir la siguiente declaración: El fabricante deberá verificar que cumpla con los criterios microbiológicos especificados anteriormente, a través de pruebas analíticas realizadas al producto en la fecha de duración mínima luego de que el producto haya sido almacenado bajo responsabilidad del fabricante y en las condiciones de almacenamiento especificadas en el etiquetado.

Recomendación 11. En la sección 2.1, reemplazar la referencia del yogur suave y su definición provisoria con lo siguiente: "yogur modificado por el cultivo: cultivo de *Streptococcus thermophilus* y cualquier especie de *Lactobacillus*". En la sección 7.1.1, insertar lo siguiente: el "yogur modificado por el cultivo" tal como se define en la sección 2 se denomina a través de 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 especificados en el cultivo para la fabricación del producto. Tal cambio podrá incluir una marcada diferencia en los organismos de fermentación, metabolitos y las propiedades sensoriales del producto al compararlo con el producto denominado simplemente "yogur".

Unos ejemplos de calificación que describen las diferencias en las propiedades sensoriales incluyen términos tales como "suave" o "ácido". El término "yogur modificado por el cultivo" no se aplica como denominación.

El yogur modificado por el cultivo deberá ajustarse a los demás requisitos de composición del yogur.

Recomendación 15. Cambiar la denominación de la categoría a "leches fermentadas aromatizadas" e incluir una referencia a la definición de "producto lácteo compuesto" tal como lo define GSUDT (NTC 5024 basada en codex stan 206). Asimismo, establecer el límite máximo para los ingredientes no lácteos en "menos del 50%".

Recomendación 22. Cantidad total de microorganismos específicos determinados en la fecha de duración mínima.

Recomendación 24. Cantidad total de microorganismos específicos acidófilos = 10⁶ ufc/g

Recomendación 26. Cantidad total de microorganismos específicos – cultivos opcionales.

Sería aconsejable una nota explicativa, por ejemplo:

b) se aplica cuando una declaración de contenido se realiza en el etiquetado que se refiere a la presencia de un microorganismo específico (que no sean los especificados en la sección 2.1. para el producto en cuestión) que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

Recomendación 32. Suprimir los corchetes y volver a redactar la oración del siguiente modo: "los productos obtenidos a partir de leche fermentada(s) tratada(s) térmicamente luego de la fermentación se denominarán "leche fermentada tratada térmicamente". Si esta denominación indujera a error al consumidor, los productos de denominación según lo permitido por la legislación nacional del país de venta al por menor. En los países donde no exista tal legislación, el producto se denominará "leche fermentada tratada térmicamente".

Seguiremos enviando las observaciones de los documentos restantes.

DINAMARCA

Dinamarca considera que la nueva revisión está en condiciones de ser puesta a punto en la 5ª Sesión de forma de asegurar su finalización y presentación para adopción en la Etapa 8.

Estamos de acuerdo con la mayoría de las recomendaciones propuestas y no nos quedan más que algunas peticiones por hacer.

REINO UNIDO

El mercado de productos de leche fermentada en el Reino Unido ha crecido enormemente en los últimos años debido a las innovaciones por parte de la industria, que ha desarrollado productos que responden a los requerimientos de los consumidores. La categoría 'yogur modificado por el cultivo' refleja hasta cierto punto lo que se encuentra en el mercado británico. Sin embargo, creemos que la definición es demasiado restrictiva y preferiríamos cambiarla por "*Streptococcus thermophilus* y otras bacterias apropiadas".

2.1 LECHE FERMENTADA

ARGENTINA

En la versión en español el término “*microorganismos adecuados*” *no es correcto, se propone su reemplazo por “organismos específicos”*, tal como ha sido sugerido oportunamente por Argentina.

Se aprueba la recomendación de adoptar la frase “hasta la fecha de duración mínima”

Yogur con Cultivo Modificado: se propone la eliminación del párrafo entre corchetes y se acepta la definición recomendada.

REPÚBLICA CHECA

Los cultivos de microorganismos deben ser viables y activos hasta la fecha de duración mínima. En la República Checa este requisito debe satisfacerse para toda la gama de productos fermentados.

ITALIA

- 1) El término “modificado por el cultivo” se ha utilizado únicamente con referencia a yogures. Por lo tanto, no debería aparecer como si fuera un título para Yogur, Leche acidófila, Kefir o Kumys.
- 2) La definición recomendada para yogur modificado por el cultivo es aceptable siempre y cuando el término "Yogur modificado por el cultivo" se especifique también en el etiquetado.

JAPÓN

Japón apoya el establecimiento de una nueva categoría de yogur modificado por el cultivo y propone que el (los) microorganismo(s) específico(s) que caracteriza(n) al Yogur modificado por el cultivo se determinen mediante discusión adicional debido a que al parecer existen más especies bacterianas que producen un sabor más suave o tienen una nueva función.

POLONIA

Estamos de acuerdo con adoptar la frase “hasta la fecha de duración mínima”

ESTADOS UNIDOS

Primer párrafo, segunda oración: de las tres opciones incluidas, Estados Unidos apoya la que recomiendo eliminar los corchetes y redactar la segunda oración como sigue:

"Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima".

2.2 LECHE FERMENTADA CONCENTRADA

ARGENTINA

Se está de acuerdo con la recomendación de mantener la cifra del 5,6 % mediante la supresión del paréntesis.

2.3 LECHES FERMENTADAS AROMATIZADAS

ARGENTINA

En la versión en español se propone el reemplazo del término “*Leches Fermentadas Aromatizadas*” por “*Leches Fermentadas Compuestas*” en todo el texto del documento.

Siendo consistentes con la encuesta realizada por Argentina y enviada oportunamente al CCMMP se sugiere establecer el límite para los ingredientes no lácteos en 30%.

REPÚBLICA CHECA

De acuerdo con esta norma las leches fermentadas aromatizadas podrían contener un máximo de 50% w/w de ingredientes no lácteos.

De acuerdo con la legislación Checa el máximo es 30% m/m. Podemos concordar con el nuevo límite.

ITALIA

Las sustancias aromatizantes en leches fermentadas compuestas no deben exceder del 30%.

Justificación

A fin de mantener la imagen nutricional positiva de las leches fermentadas, el límite mínimo de productos lácteos presentes en las leches fermentadas aromatizadas (compuestas) debe ser de un 70%. La proporción de 70% de yogur o leche fermentada y 30% de ingredientes aromatizantes se encuentra consolidada en el mercado desde hace 50 años. La presencia de yogur o leche fermentada debe ser predominante en comparación con los ingredientes aromatizantes a fin de asegurar una cantidad suficiente de bacterias de ácidos lácticos, la cantidad de sus enzimas y metabolitos tales como β -galactosidasa, aminoácidos, ácidos grasos libres y los efectos beneficiosos para el consumidor desde el punto de vista nutritivo.

Argumentos científicos

El valor de 50% de ingredientes aromatizantes es demasiado elevado por los siguientes motivos:

La cantidad de proteínas lácteas en el yogur simple es del 3,8 al 4,0%. Al añadir un 50% de preparados de fruta, el contenido de proteínas lácteas se reduce a menos del 2,8% (aprox. 2%). Este nivel es demasiado bajo dado que no cumple con los requisitos de composición esenciales para yogures y leches fermentadas, según el Documento de la Comisión del Codex Alimentarius CX/MMP 98/9, Feb. 1998)

Considerando que los preparados de frutas generalmente contienen un 40 a 60% de frutas y un 60 a 40% de azúcares, el contenido total de carbohidratos en la leche fermentada compuesta alcanza concentraciones de azúcar de más del 19%. En consecuencia, un 50% de dichos ingredientes en leches fermentadas compuestas tiene un efecto nocivo sobre las bacterias de ácidos lácticos específicas por los siguientes motivos:

- las concentraciones de azúcar de más del 12% favorecen la lisis celular al afectar la ósmosis en las células.
- algunas frutas (p. ej. cítricos, etc.) contienen componentes que inhiben el crecimiento de las bacterias de ácidos lácticos, a causa de sus propiedades bactericidas y bacteriostáticas (p. ej. el limoneno).
- la cantidad de 30% de ingredientes a ser añadidos al yogur ha sido fijada cuidadosamente luego de estudios exhaustivos para determinar el límite de la cantidad de azúcar y fruta que no inhibe el crecimiento y supervivencia de bacterias de ácidos lácticos.
- en productos con un 50% de aromatizantes la reducción del contenido de bacterias de ácidos lácticos viables es aun mayor.

Italia hace hincapié en su postura favorable a la adopción de un máximo del 30% de sustancias aromatizantes en las leches fermentadas compuestas y contraria al mantenimiento de un límite del 50%.

JAPÓN

A Japón le preocupa especialmente el uso de la expresión "un máximo de [30/50]% (w/w)" que restringe la adición de ingredientes no lácteos.

No existen límites para el contenido de ingredientes no lácteos en la definición de productos lácteos compuestos en la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lácteos (GSUDT). La norma para leche fermentada debe estar de acuerdo con la GSUDT. Por lo tanto, no se considera apropiado establecer el límite máximo de contenido de ingredientes no lácteos.

POLONIA

Aceptamos un máximo del 30% (w/w) de ingredientes no lácteos.

Desde el punto de vista de la nutrición, el componente más importante de las leches fermentadas es el contenido lácteo, sobre todo para niños y jóvenes.

REINO UNIDO

El Reino Unido considera que no existe justificación para incluir en la Sección 2.3 un límite máximo de ingredientes no lácteos, y considera que deben obedecerse las disposiciones horizontales de las Normas Generales.

Estamos revisando los valores de acidez titulable mínima y contenido en grasa láctea máximo para comprobar si reflejan adecuadamente lo que se encuentra disponible en el mercado.

ESTADOS UNIDOS

Primer párrafo, primera oración, Estados Unidos apoya la recomendación de eliminar los corchetes y recomienda que el máximo permisible de ingredientes no lácteos en leches fermentadas aromatizadas se fije en un 50% (w/w).

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

CANADÁ

Canadá no está de acuerdo con restringir el uso de gelatina y almidones a leches fermentadas tratadas térmicamente. Recomendamos eliminar la oración "en leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación solamente". Por lo tanto, es necesario que la Tabla de Aditivos Alimentarios en la Sección 4 permita el uso de estabilizantes y espesantes en leches fermentadas y leches fermentadas aromatizadas.

Canadá quisiera reiterar su comentario previo: los almidones, gelatinas, estabilizantes y espesantes deberían estar permitidos como ingredientes autorizados tanto en productos simples como compuestos. El almidón, la gelatina, los estabilizantes y los espesantes proporcionan una mayor estabilidad al producto para transporte de larga distancia o para condiciones de transporte difíciles. Esta disposición, incluida bajo "ingredientes permitidos" y bajo Aditivos, sería coherente con otras normas (por ejemplo: la Norma de Grupo para Quesos No Madurados Incluyendo Quesos Frescos, aprobada en la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) de 2001), en las que tanto la gelatina, como los almidones, estabilizantes y espesantes están permitidos en cantidades funcionalmente necesarias según regulado por las Buenas Prácticas de Fabricación.

ITALIA

Encontramos un error de edición. Los incisos no están en orden y por ende no quedan claros. El párrafo relativo a gelatina y almidones es el único que refiere a "Leches Fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación". El texto debería redactarse como sigue:

- *Cultivos de microorganismos inocuos...*
- *Cloruro de sodio;*
- *Ingredientes no lácteos...*
- *En leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación solamente:*
- *Gelatina y almidones: Estas sustancias ...*

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda considera que se debería permitir el uso de gelatina y almidones en leches fermentadas aromatizadas, tal como establecido en la versión anterior de la norma. Dichos ingredientes también deberían estar permitidos en leches fermentadas simples, con la condición de que se observen las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), para prevenir la exudación de suero.

JAPÓN

Japón propone permitir el uso de gelatina y almidones en leches fermentadas aromatizadas además de leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación.

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos recomienda eliminar el tercer punto y redactar la sección 3.2. como sigue:

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo aquellos especificados en la Sección 2;
- Cloruro de sodio;
- Gelatina y almidones: estas sustancias pueden ser utilizadas con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigido por las Buenas Prácticas de Fabricación tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes/espesantes que se listan en la sección 4. Estas sustancias podrán ser agregadas antes o después de agregar los aromatizantes.
- Ingredientes no lácteos tal como se listan en la Sección 2.3 (Leches Fermentadas Aromatizadas).

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Como consecuencia de la modificación sugerida más arriba para permitir el uso de estabilizantes y espesantes en la Sección 4, es necesario, por razones de claridad y coherencia, enmendar la Sección 3.2 para permitir asimismo el uso de gelatinas y almidones para fines similares. Por lo tanto, el tercer punto de la Sección 3.2 debe modificarse como sigue:

3.2 Ingredientes permitidos

- Cultivos etc.... (sin modificaciones)
- Cloruro de sodio (sin modificaciones)
- En leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación:
Gelatina y almidones: Estas sustancias pueden ser utilizadas con la misma función que los estabilizantes y espesantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las Buenas Prácticas de Fabricación tomando en cuenta cualquier uso de los estabilizantes/espesantes que se listan en la Sección 4. Estas sustancias podrán ser agregadas antes o después de agregar los aromatizantes.
- Ingredientes no lácteos... (sin modificaciones)

3.3 COMPOSICIÓN

ARGENTINA

Se está de acuerdo en eliminar el texto entre corchetes y adoptar la frase: “*hasta la fecha de duración mínima*”. Argentina no está de acuerdo con el resto del texto propuesto y en su reemplazo propone el siguiente: “*el producto deberá cumplir con los criterios microbiológicos indicados anteriormente hasta la fecha de duración mínima, habiendo sido almacenado según las condiciones especificadas en el etiquetado.*”

REPÚBLICA CHECA

Los requisitos microbiológicos deben satisfacerse hasta la fecha de duración mínima garantida.

ITALIA

Existen incoherencias entre el contenido de la tabla y la descripción de leche fermentada (sección 2.1.)

En primer lugar, la acidez titulable se menciona en la tabla, pero no se menciona en capítulos anteriores, ni en particular en la descripción del producto. En segundo lugar, cuando se informa sobre una acidez del 0,6% para yogures, no se toma en cuenta el hecho de que el desarrollo de dos microorganismos del yogur producen una acidez mínima del 0,7%. Además, para asegurar un desarrollo simbiótico abundante de las dos especies de yogures se requiere una acidez mínima del 0,7%.

Por último, si no se especifica la cantidad mínima de *L. delbrueckii* subesp. *bulgaricus* (ufc/g), una acidez del 0,7% para yogures es técnicamente requerida para garantizar la fermentación definida. De lo contrario, es obligatorio especificar una cantidad mínima de dicha especie.

Puesto que se ha agregado una nueva categoría de leche fermentada, yogur modificado por el cultivo, es imprescindible especificar la cantidad mínima de *L. delbrueckii* subesp. *bulgaricus* en yogures (esto es, 10^6), a fin de diferenciar los yogures de esta nueva categoría de leches fermentadas. Obviamente, la misma especificación debería aplicarse a los lactobacilos contenidos en la nueva categoría de leches fermentadas. La presencia de lactobacilos debe ser de por lo menos 10^6 ufc/g.

JAPÓN

Japón propone que la regulación de la acidez titulable de la leche fermentada y el yogur modificado por el cultivo sea como mínimo del 0,3% puesto que el uso de diferentes cultivos, incluyendo aquellos de baja acidez es aceptado en estos productos.

POLONIA

Estamos de acuerdo con los requisitos de microorganismos presentados en la tabla. Sin embargo, los requisitos relativos a la suma de microorganismos que constituyen el cultivo definidos en la sección 2.1 (ufc/g total) deben hacer referencia a métodos de análisis apropiados. Hasta el momento, se ha desarrollado únicamente un método para la enumeración de microorganismos característicos del yogur (Norma FIL 117 B:1997 Yogur, enumeración de microorganismos característicos - Técnica de recuento de colonias a 37 °C, ISO/DIS 7889.2).

Además, proponemos incluir el requisito de que los yogures contengan un mínimo de 10^6 de *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*. La presencia de este micro-organismo es particularmente importante desde el punto de vista de la salud. La norma polaca incluye este requisito.

Con relación a la recomendación bajo la tabla, aceptamos la frase: “Hasta la fecha de duración mínima”:

No estamos seguros de que la parte adicional de la recomendación sea necesaria. En nuestra opinión, el fabricante debe garantizar la calidad de cada producto y debe ser controlado por instituciones independientes.

Se debe proporcionar al fabricante y a la institución encargada del control los mismos métodos apropiados de análisis.

ESTADOS UNIDOS

De las tres opciones incluidas en el "Anteproyecto Revisado de Norma para Leches Fermentadas", Estados Unidos apoya la recomendación de eliminar los corchetes y redactar la sección 3.3 como sigue:

"En las Leches Fermentadas Aromatizadas los criterios anteriores se aplican solamente a la parte de leche fermentada del producto. Los criterios microbiológicos (basados en la proporción de leche fermentada del producto) son válidos hasta la fecha de duración mínima. Este requisito no se aplica a los productos sometidos a tratamiento térmico luego de la fermentación."

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

ARGENTINA

La tabla de aditivos que figura en este documento no guarda relación con la tabla presentada en la 4ta. reunión la cual no fue tratada, por lo tanto Argentina considera que se debe discutir la tabla que figura en el punto 4 – ADITIVOS del apéndice VII de la Alinorm 01/11.

La Argentina propone la adopción de la tabla que se adjunta.

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/ Saborizante	q.s
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu INS 160 b	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (I)	Colorante	50 mg/kg
Carmin, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101(i) Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101(ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162 Caramelo I Simple INS 150(a) Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150(b)	Colorante	q.s.
Caramelo III Proceso Amonio INS 150(c) Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150(d)	Colorante	500 mg/kg.
Clorofila INS 140 i	Colorante	q.s.
Cúrcuma o curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122 Rojo Punzó 4R INS 124 Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de Indigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129 Clorofila Cúprica INS 141 i Clorofilina Cúprica INS 142 i	Colorante	50 mg/kg .

Carboximetilcelulosa sódica INS 466 Metil celulosa INS 461 Metiletil celulosa INS 465 Hidroxipropilcelulosa INS 463 Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio), Musgo irlandés INS 407 Goma Guar INS 412 Goma Garrofin, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410 Goma Xantica, Xantano, de Xantano INS 415 Goma Karaya, Sterculia, Caraya INS 416 Goma Arábica, Acacia INS 414 Goma Tragacanto, Adragante INS 413 Goma Gellan INS 418 Goma Konjac INS 425 Agar INS 406 Acido algínico INS 400 Alginato de amonio INS 403 Alginato de calcio INS 404	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Alginato de potasio INS 402 Alginato de sodio INS 401 Alginato de propilenglicol INS 405 Celulosa microcristalina INS 460i		
Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acidos cítrico INS 330 Acido láctico INS 270 Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5g/kg

Conservadores: Se sugiere eliminar la función “*conservador*” porque su uso no estaría justificado si el proceso de elaboración se realiza aplicando las buenas prácticas de manufactura.

CANADÁ

Canadá apoya el uso de estabilizantes, espesantes y conservantes en leches fermentadas aromatizadas y el uso de estabilizantes y espesantes en leches fermentadas simples.

Canadá quisiera reiterar su comentario previo: los almidones, gelatinas, estabilizantes y espesantes deberían estar permitidos como ingredientes autorizados tanto en productos simples como compuestos. Los almidones, gelatinas, estabilizantes y espesantes proporcionan una mayor estabilidad al producto para transporte de larga distancia o para condiciones de transporte difíciles. Esta disposición, incluida bajo "ingredientes permitidos" y bajo Aditivos, sería coherente con otras normas (por ejemplo: la Norma de Grupo para Quesos No Madurados Incluyendo Quesos Frescos, aprobada en la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) de 2001), en las que tanto gelatina, como almidón, estabilizantes y espesantes están permitidos en cantidades funcionalmente necesarias según regulado por las Buenas Prácticas de Fabricación.

Los estabilizantes y espesantes en leches fermentadas aromatizadas ayudan asimismo a mantener las propiedades del producto cuando no se agregan ingredientes no lácteos.

Los conservantes son necesarios en las leches fermentadas aromatizadas con ingredientes no lácteos para restringir el crecimiento de levaduras y mohos debido a un pH más bajo y mayores niveles de azúcar.

Lista de Aditivos Alimentarios

Canadá apoya la adición de Pectina, SIN N° 440, a la lista de estabilizantes y espesantes.

REPÚBLICA CHECA

Productos fermentados simples (incluyendo yogures) sin ningún aditivo alimentario, ni almidones o gelatinas, conforman con esta norma. Estos aditivos e ingredientes están permitidos en otros productos lácteos fermentados, como por ejemplo, postres hechos con yogur y productos similares. La coherencia requerida podría alcanzarse con ingredientes lácteos (leches en polvo, leches evaporadas, productos de proteína láctea).

DINAMARCA

Página 18, sección 4 - aditivos alimentarios, discusión

En el numeral (i) se mencionan varios aditivos como justificados tecnológicamente por la elección de ingredientes aromatizantes. La necesidad de un aditivo en un ingrediente aromatizante no justifica la inclusión de ese aditivo en particular en la norma para un producto al cual se agrega ese ingrediente aromatizante en particular.

El primer inciso mantiene que existe una justificación tecnológica para el agregado de colorantes para apoyar el efecto de color de los aromatizantes agregados. Puesto que no existe ninguna justificación tecnológica para el agregado de agentes colorantes a los aromatizantes, es inaceptable una declaración indicando que la adición de colorantes para apoyar el efecto de color de los aromatizantes agregados es tecnológicamente necesaria. Esto es puramente opcional. La industria fabricante ha optado por añadir colorantes a los aromatizantes. Debemos ahora decidir si deseamos añadir colorantes - además de aquellos aportados por los aromatizantes - a los productos de leche fermentada.

El tercer inciso menciona agentes antiaglutinantes y aglutinantes. Estas sustancias son necesarias solamente en los ingredientes aromatizantes y no deben ser incluidas en esta norma sobre la leche.

Debe quedar claramente establecido que los aditivos siempre deberán ser mencionados en el etiquetado del producto a menos que no cumplan absolutamente ninguna función en el producto final. Como ya se ha mencionado, no existe una necesidad técnica de permitir agentes colorantes en los aromatizantes, y existen numerosas razones por las cuales se debe evitar que los operarios creen equivocadamente que es posible añadir subrepticamente aditivos alimentarios que cumplan una función en el producto final sin hacerlo explícito en el etiquetado.

Por lo tanto, los siguientes aditivos deben ser eliminados de la norma:

Página 25

Agentes antiaglomerantes [antiaglutinantes]

Agentes aglutinantes.

ITALIA

- 1) La lista de aditivos contradice las propiedades saludables que se alega tienen las lechas fermentadas. La aprobación de la lista tal como se encuentra hace que las leches fermentadas pierdan su calidad de productos de alto valor desde el punto de vista de la salud.
- 2) Los ácidos lácticos L, D y LD, y la glucono-delta-lactona deben ser eliminados de la lista porque su incorporación puede crear confusión en la evaluación de los parámetros de fermentación. Los fabricantes pueden ser fácilmente inducidos a producir leches fermentadas obtenidas principalmente de la adición de estos aditivos y no mediante la fermentación natural de los cultivos. Esta posibilidad debe ser evitada pues no concuerda con la definición de la norma e induce a error al consumidor.
- 3) Las leches fermentadas que contienen uno o más de los aditivos incluidos en la lista de la norma, aún cuando sean usados en las cantidades prescritas por las Buenas Normas de Fabricación, pueden provocar alergias en niños. En este caso, sería recomendable aclarar en la etiqueta que el producto "no es recomendable para los niños".

JAPÓN

Japón propone permitir el uso de las clases de aditivos "Ácidos, Reguladores de la acidez, Estabilizantes, Espesantes, Conservadores, Gases de envasado" en leches fermentadas aromatizadas no tratadas térmicamente luego de la fermentación.

Japón propone permitir el uso de los aditivos alimentarios mencionados a continuación, cuya evaluación por JEFCA ha sido completada, en leches fermentadas aromatizadas:

Nº SIN	Aditivos alimentarios
<Colorantes>	
120	Carmines
160a	Carotenos
160a (ii)	Extractos naturales
163(ii)	Extracto de piel de uva
<Agentes antiaglutinantes>	
900a	Polidimetilsiloxano
<Emulsionantes>	
491	Monoestearato de sorbitan
492	Triestearato de sorbitán
493	Monolaurato de sorbitán
494	Monooleato de sorbitán
495	Monopalmitato de sorbitán
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol
472g	Monoglicéridos succinilados
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos
475	Ésteres de ácidos grasos de poliglicerol
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos
<Estabilizantes y espesantes>	
339	Fosfatos de sodio
340	Fosfatos de potasio
341	Fosfatos de calcio
405	Alginato de propilenglicol

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda respalda el listado de categorías de aditivos alimentarios y no cree necesario enumerar aditivos individuales puesto que ya se encuentran enumerados en la GSFA (Norma General para Aditivos Alimentarios). Nueva Zelanda sugiere permitir el uso de espesantes y estabilizantes de la misma forma que se permite el uso de gelatina y almidones en la Sección 3.2.

POLONIA

De acuerdo con los proyectos normativos polacos:

- no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario en leche fermentada simple que no ha sido tratada térmicamente luego de la fermentación;
- 955 no está permitido en alimentos;
- 950, 951 y compuestos a base de fósforo no están permitidos en productos derivados de leche fermentada;
- no está permitido el uso de los siguientes colores, mencionados en la especificación, en productos derivados de leches fermentadas: 102; 104; 110; 123; 124; 127; 128; 129; 132; 133; 143; 151; 160b; 160e; 161g;
- los siguientes aditivos alimentarios no están permitidos en leches fermentadas: 297, 416; 200; 202; 211; 280;
- 1400; 1401; 1402 – son ingredientes, no pertenecen a la categoría de aditivos alimentarios;
- no solamente los almidones modificados mencionados en la especificación, sino también los restantes, están permitidos en bebidas lácteas.

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos recomienda que la norma permita el uso de las siguientes clases de aditivos en todas las categorías de leches fermentadas y leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación:

- Agentes aglutinantes
- Estabilizantes
- Espesantes

Estados Unidos quisiera someter la siguiente información para consideración del Comité.

Estados Unidos observa que los siguientes colorantes de alimentos requieren la certificación de la Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration) de los Estados Unidos: De acuerdo con la ley de Estados Unidos, el uso de colorantes no certificados es un delito:

Nº SIN	Colorante	Nº de Certificación FD&C:
102	Tartracina	FD&C Amarillo Nº 5
110	Amarillo ocaso FCF	FD&C Amarillo Nº 6
127	Eritrosina	FD&C Rojo Nº 3
129	Rojo allura	FD&C Rojo Nº 40
132	Indigotina	FD&C Azul Nº 2
133	Azul brillante FCF	FD&C Azul Nº 1
143	Verde sólido FCF	FD&C Verde Nº 3

Estados Unidos observa asimismo que el uso de los siguientes colores en alimentos no está aprobado en Estados Unidos. Los alimentos que contienen estos colores se consideran adulterados cuando se venden en Estados Unidos

Nº SIN	Colorante
104	Amarillo de quinoleína
123	Amaranto
124	Ponceau 4R
128	Rojo 2G
151	Negro brillante PN

En Estados Unidos, se considera que los colorantes arriba mencionados representan un riesgo para la salud pública.

Estados Unidos recomienda que, una vez que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes haya finalizado su tarea en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (GSFA), la información específica sobre aditivos alimentarios incluida en esta norma sea eliminada y en su lugar se agregue una referencia a la GSFA para proporcionar información específica sobre aditivos.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Los aditivos funcionales son necesarios para lograr las características deseadas del producto en todas las leches fermentadas aromatizadas, ya sea que hayan sido tratadas térmicamente luego de la fermentación o no. Este hecho ya ha sido reconocido previamente en el Anteproyecto Revisado de Norma que acompaña CX/MMP 00/9, y ha sido omitido inadvertidamente en el presente texto. Este error debería corregirse.

Además, los agentes aglutinantes se usan en las leches fermentadas simples tratadas térmicamente luego de la fermentación para dar consistencia al producto debido al tratamiento térmico adicional. Por lo tanto, se deben incluir agentes aglutinantes en la tabla en esta categoría.

Como resultado de la necesidad de estas modificaciones, la tabla se deberá modificar como se muestra a continuación:

	Leches Fermentadas		Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Luego de la Fermentación	
	Simple ¹	Aromatizada ²	Simple ³	Aromatizada ⁴
Clase de aditivos				
Colorantes	-	X	-	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Agentes antiaglutinantes	-	X	-	X
Agentes aglutinantes	-	X	X	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del sabor	-	X	-	X
Ácidos	-	X	X	X
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Estabilizantes	-	X	X	X
Espesantes	-	X	X	X
Conservadores	-	X	X	X
Gases de envasado	-	X	X	X

X = El uso de aditivos pertenecientes a esta clase está tecnológicamente justificado

- = El uso de aditivos pertenecientes a esta clase no está tecnológicamente justificado

(Notas al pie 1-4 sin modificaciones)

7.1.1

ARGENTINA

En la versión en español, en el segundo párrafo se propone reemplazar “*yogur modificado por el cultivo*” por: “*yogur con cultivo modificado*”; al principio y final del párrafo.

CANADÁ

Canadá cuestiona la aplicabilidad de requerir que el yogur congelado satisfaga los requisitos especificados en esta sección. En Canadá, el yogur congelado es un producto aromatizado fermentado muy bien establecido que se comercializa a nivel internacional, pero difiere del yogur fresco en términos de composición y de la descripción de yogur congelado en la Sección 7.1.1. Canadá cuestiona el hecho de que el yogur congelado sea producido y comercializado con niveles de yogur del 50% o más como se requiere actualmente por la Sección 2.3.

REPÚBLICA CHECA

La traducción al idioma checo del término “yogur suave” sería confusa. De acuerdo con la legislación checa, el término “yogur” refiere siempre al producto elaborado con cultivos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

No está permitido etiquetar los productos que no contienen estos microorganismos como “yogur” o “yogur suave”. Estos son otros productos fermentados, etiquetados “productos fermentados”, que también pueden tener nombres especiales.

ITALIA

La oración *"el calificativo seleccionado describirá, de manera precisa y que no induzca a error al consumidor, la naturaleza del cambio realizado al yogur"* es contradictoria porque la idea de usar un calificativo general (sin especificar un nombre apropiado) para esta nueva categoría de leche fermentada dará lugar a toda suerte de malentendidos que confundirán al consumidor.

Se debe dejar claro al consumidor que esta es una nueva categoría de leche fermentada. El "Yogur modificado por el cultivo", siendo una nueva categoría de leche fermentada, no puede designarse con una palabra genérica ("calificativo") conjuntamente con la palabra "yogur". De hecho, el término "yogur + calificativo" o "calificativo + yogur" cae dentro de la categoría de yogures tradicionales, tales como, por ejemplo, "yogur de baja acidez", etc. Para hacer referencia al yogur modificado por el cultivo ningún término genérico se aplicará como designación, solamente un término técnico. Por lo tanto, la oración "el término yogur modificado por el cultivo no se aplicará como designación" no es correcta. **De hecho, este término (yogur modificado por el cultivo) deberá ser indicado VISIBLEMENTE en la etiqueta del producto.**

Con respecto al término congelado, Italia no está de acuerdo con agregarlo a esta norma.

Cuando nos referimos a yogur congelado, dicho producto puede contener acidógenos de helado de leche o yogur de helado de leche. No necesita un cultivo activo. La acidez es aproximadamente del 0,30%, pH 6.40-7.10 y el total de sólidos de un 30-34%. Puesto que los productos de yogur congelado no tienen que satisfacer las normas de yogures, ya que no hay una norma de identidad para tales productos, no son coherentes y no tienen las propiedades características del yogur. Todos los productos etiquetados "yogur" deben ser yogur con las propiedades características del yogur, por lo tanto este producto no puede llamarse "yogur".

Si, de todas formas, se incorpora "yogur congelado" a la norma, deberá ser regulado de acuerdo con la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda considera que esta sección es más restrictiva de lo requerido por la GSLPF. Los calificativos son necesarios únicamente si su omisión puede inducir a error al consumidor.

POLONIA

En el párrafo 4º el requisito "reactivados en cantidades razonables por descongelado" debe ser más preciso.

REINO UNIDO

No estamos convencidos de que los consumidores del Reino Unido requieran un calificativo, ya que el propósito de un calificativo es describir la naturaleza del cambio en relación con el producto "estándar". La mayoría de los consumidores del Reino Unidos no están familiarizados con el producto "estándar".

7.1.2

ARGENTINA

Se está de acuerdo con la recomendación de eliminar el texto entre corchetes y aceptar el nuevo texto propuesto *"Si el consumidor puede se inducido a error por esta denominación, los productos deberán denominarse de un modo permitido por la legislación nacional del país de venta al por menor. Cuando no exista legislación en el país de venta, el producto se denominará "Leche Fermentada Tratada Térmicamente"*.

DINAMARCA

Pedimos que la frase "permitido por" sea reemplazada por "establecido en".

La redacción actual significará que todas las opciones de denominación serán posibles en el caso de que no haya una legislación específica para leches fermentadas en un determinado país (por ejemplo, solo disposiciones generales relativas a etiquetado). En tales casos, el nombre elegido podrá inducir a error a pesar de que no haya leyes que prohíban su uso.

El reemplazar "permitido por" por "establecido en" implicará que, de usarse otros nombres, estos serán identificados más cuidadosamente y estarán sujetos a responsabilidad conjunta del gobierno y los terceros interesados, ya que la introducción de dichos nombres seguirá los procedimientos y normas usuales de la legislación nacional en desarrollo, incluyendo consultas con todos los terceros interesados, y como consecuencia, contrarrestará la introducción accidental de prácticas que puedan inducir a error.

ITALIA

Según el párrafo 7.1.1. del Proyecto de Norma A-11, los productos obtenidos de la o las leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación se denominarán “Leche fermentada tratada térmicamente”.

El gobierno italiano preferiría definir a este producto como “Postre” o llamarlo con un nombre especial parecido, porque los microorganismos específicos utilizados para la fermentación inicial ya no son viables en el producto.

Justificación

Las leches fermentadas tratadas térmicamente no pueden tener en su etiqueta ningún término que sea aplicado a las leches fermentadas que contienen bacterias de ácidos lácticos (BAL) viables. Con el fin de evitar engañar al consumidor, dichos productos serán denominados con una palabra particular de conformidad con la sección 4.1.2. de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (GSLPF).

El término “tratado térmicamente” suele dar al consumidor una imagen de higiene del producto, mientras que en el caso de las leches fermentadas este tratamiento destruye las BAL y desactiva sus metabolitos.

Las leches fermentadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación, además de estar desprovistas de BAL viables, se producen y comercializan de forma distinta a las leches fermentadas con microorganismos viables, porque

- tienen una estructura diferente debido al tratamiento térmico;
- no requieren una distribución con cadena de frío;
- tienen una duración de almacenamiento diferente y más prolongada;
- tienen menores costos industriales.

Por los motivos mencionados, las leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación representan un grupo aparte entre los productos lácteos comercializados y, excepto por el sabor ácido, son totalmente diferentes del producto original antes del tratamiento térmico.

Además, no es ético usar el nombre de un producto (como ser el yogur u otra leche fermentada definida) que no solamente tiene una composición biológica, química y microbiana diferente, sino que también tiene propiedades nutritivas y de fomento de la salud distintas.

REINO UNIDO

La redacción propuesta no es adecuada ya que no queda claro si el término "yogur tratado térmicamente" podría continuarse usando para los consumidores del Reino Unido, o para los consumidores en aquellos países en los que yogur tratado térmicamente es un término de uso tradicional. Esto debe ser aclarado.

Consideramos que el etiquetado de yogures tratados térmicamente debe seguir los principios establecidos en otras normas sobre las que existen puntos de vista divergentes y que requieren que el etiquetado sea aceptable en el país de venta al por menor.

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos apoya la recomendación de eliminar los corchetes en la sección 7.1.2. El párrafo quedaría como sigue:

“Los productos obtenidos a partir de leche(s) fermentada(s) tratadas térmicamente luego de la fermentación se denominará(n) “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”. Si esta denominación indujera a error al consumidor, 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, el producto se denominará “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”.

7.1.3

ARGENTINA

En la versión en español, reemplazar “*Leches Fermentadas Aromatizadas*” por “*Leches Fermentadas Compuestas*”

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda considera que esta sección debe permitir el uso del término "edulcorado" en lugar del nombre de la sustancia edulcorante.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Por razones de claridad en lo que respecta al uso de edulcorantes en leches fermentadas simples (y leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación), se debe eliminar la Sección 7.1.4. y la siguiente revisión debe realizarse a la Sección 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).

Las leches fermentadas a las que se han agregado únicamente carbohidratos nutritivos u otros edulcorantes pueden etiquetarse “_____ Edulcorada”, reemplazando el espacio en blanco por el término "Leche Fermentada" u otro designación según se especifica en la Sección 7.1.1.

7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN GRASA

REPÚBLICA CHECA

La declaración del contenido en grasa es necesaria.