

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

Tema 4 (b) de la Orden del Día

CX/MMP 02/8-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 EMULSIONES LACTEAS PARA UNTAR

OBSERVACIONES EN EL TRAMITE 3

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

GENERALIDADES

REINO UNIDO

Consideramos que esta norma debería estar alineada con la del Proyecto de Norma para grasas para untar y mezclas de grasa para untar, si bien reconocemos que los ingredientes lácteos no deberían ser reemplazados por ingredientes no lácteos.

TÍTULO

DINAMARCA

Es posible que el término “producto lácteo para untar” se superponga a productos comercializados, como por ej. “quesos para untar”, “quesos fundidos para untar”, y nos preguntamos si el término “grasa láctea para untar” no sería más apropiado.

1 ÁMBITO

DINAMARCA

Es necesario remitir a la Norma sobre Mantequilla (A-1) para asegurar que el término “mantequilla” pueda ser utilizado para referirse a productos que no cumplan con dicha norma.

Hacemos referencia a la sección 4.3.3 del GSUDT que estipula lo siguiente (el subrayado es nuestro):
“Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche pueden denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en las normas correspondientes, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición.”

Este principio implica que la denominación mantequilla puede utilizarse únicamente en la medida en que las limitaciones para su utilización estén descritas en la norma sobre mantequilla. Dado que no se hace tal especificación en la Norma A-1, se deberá incluir cuando menos una referencia adecuada a la norma sobre mantequilla a los efectos de que, si bien no se menciona en A-1, el término mantequilla se pueda utilizar para un producto reducido en grasas de conformidad con la norma sobre productos lácteos para untar.

2 DESCRIPCIÓN

REPÚBLICA CHECA

Estamos totalmente de acuerdo con la definición del párrafo 2 de que los productos existen en forma de emulsión de agua en grasa láctea y contienen menos del 80% de grasa láctea. Sin embargo, el mínimo del 10% de grasa láctea no se deriva del límite actual. Estos productos lácteos para untar no consisten en ningún otro tipo de grasa y ello implica que el rango de contenido en grasa láctea no podría ser el mismo que el de la Norma para grasas para untar y mezcla de grasas para untar.

DINAMARCA

No respaldamos un mínimo absoluto de 10% de grasa, ya que dicho bajo nivel requerirá utilizar varios aditivos alimentarios y ya que será casi imposible obtener una emulsión del tipo agua en aceite. Sugerimos alinearla con la definición establecida por la Organización Mundial de Aduanas (Nota explicativa 2 (b) al Título de Nomenclatura 04.05), es decir un mínimo absoluto de 39% de grasa láctea.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

ARGENTINA

Cuarto párrafo: eliminar los corchetes

CANADÁ

Con el fin de aclarar y simplificar la referencia a vitaminas en esta sección, Canadá sugiere que las “Vitaminas” se enumeren como el cuarto ingrediente, que la referencia al documento específico del Codex se mueva a la frase marcada con asterisco al final de esta sección y que todos los corchetes sean eliminados.

3.3 COMPOSICIÓN

ARGENTINA

Mantequilla mitad de grasa: Contenido en grasa láctea: 39 – 41%

Mantequilla tres cuartos de grasa: Contenido en grasa láctea: 59 - 61%

REPÚBLICA CHECA

Sugerimos que el mínimo de grasa láctea sea 30% p/p para la composición de los productos lácteos para untar de conformidad con el párrafo 3.3.3.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Con el fin de reconocer que el Título de esta norma y el Ámbito de esta norma hacen referencia por encima de todo a los “Productos lácteos para untar”, la enumeración inicial en esta Sección también debería poner énfasis en este término. Por consiguiente, las Secciones 3.3.1, 3.3.2 y 3.3.4 deberían reformularse del modo siguiente:

3.3.1 Productos lácteos para untar

Cualquier producto que cumpla con la descripción de la Sección 2, sujeto a un contenido mínimo en grasa láctea del 10%, pero menos del 80%.

3.3.2 Mantequilla tres cuartos de grasa

Contenido en grasa láctea: 59 - 61%

3.3.3 Mantequilla mitad de grasa:

Contenido en grasa láctea: 39 – 41%

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

ARGENTINA

Para preservar el uso del término mantequilla deben usarse solamente los aditivos permitidos en la norma de manteca (Codex Stan A 1 1971, Rev 1999).

DINAMARCA

Página 14 – antioxidantes sinérgicos

SIN 510 cloruro de amonio – no es un potenciador del sabor. No podemos sugerir un lugar adecuado para el listado de esta sustancia pero sería útil proporcionar una aclaración acerca de la necesidad técnica de incluirla para asistir en la decisión de si debe incluirse y cuando debe incluirse.

Página 14 - varios

SIN 1520 propileno glicol: se trata de un solvente y no entendemos por qué se ha incluido en la lista. Si ha de permanecer, no es aceptable limitar su inclusión a las buenas prácticas de fabricación (BPF), ya que la limitación adecuada es de 1g/kg en el producto final.

JAPÓN

Japón propone que el uso de las clases de aditivos “Emulsificantes, Espesantes y estabilizantes, Antioxidantes, Antioxidantes sinérgicos y Aromas naturales” esté permitido para los productos con contenidos en grasa entre 59% y menos del 80% y que el uso de las clases de aditivos “Aromas naturales” esté permitido para productos con un contenido de grasa de entre 39% y menos del 59%.

Japón propone que el uso de los aditivos alimentarios enumerados a continuación, cuya evaluación por el JECFA ha sido completada, esté permitida para los productos lácteos para untar.

Nº SIN	Aditivos alimentarios
<Emulsionantes>	
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos
<Conservadores>	
1105	Clorhidrato de lisozima
<Edulcorante>	
950	Acesulfamo potásico

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda sugiere que esta sección requiere de mayor consideración. Es posible que los productos lácteos para untar con 59-80% de grasa requieran de emulsionantes y que los mismos con 39-50% de grasa requieran de potenciadores del sabor. Nueva Zelanda también 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).

POLONIA

De conformidad con la legislación de Polonia:

- en este tipo de productos no se permite el uso de los siguientes aditivos: 160e; 160f; 100 (i); compuestos fosforosos [339; 338; 340; 241; 452 (i); 452 (ii)] y 210; 385; 319; 389; 1421; 211; 212; 213; 266; 420; 421; 953; 956; 966; 967.
- 474 – está permitido únicamente en la emulsión grasa para horneado;
- 479 – está permitido únicamente en la emulsión grasa para frituras;
- 200; 202; 203 están permitidos únicamente en la emulsión grasa en las siguientes dosis:
 - 1g/kg en emulsiones en las que el contenido en grasa sea superior al 60%;
 - 2g/kg en emulsiones en las que el contenido en grasa sea inferior al 60%;
- 160b está permitido en la dosis de 10 mg/kg;
- 1400; 1401; 1402; 1403; 1405 no se inscriben dentro de los aditivos alimentarios: estos se clasifican como ingredientes alimentarios;
- 310; 320; 321 están permitidos únicamente como emulsión grasa para frituras o para la producción de alimentos sometidos a tratamiento térmico;
- el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos está permitido en la mezcla de mantequilla y grasas vegetales.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

CANADÁ

Canadá tiene dudas respecto de la claridad de esta sección. Se identifican tres nombres comunes para los productos lácteos para untar. Al parecer el nombre común de Producto lácteo para untar es el único que está modificado por “grasa reducida” o “light” (magro). Dado que el rango de contenido en grasa para los productos lácteos para untar es muy variable, estos calificadores podrían inducir a error. Recomendamos la siguiente redacción:

El término “reducido en grasas” (o “magro”) puede utilizarse para describir la “mantequilla tres cuartos de grasa” o la “mantequilla mitad de grasa” con un contenido graso inferior al 61%, reemplazando en el nombre común los términos “tres cuartos de grasa” o “mitad grasa” con los términos “reducido en grasas” o “magra”. “Reducido en grasas” o “magro” no se puede utilizar en el nombre común “producto lácteo para untar”.

Canadá también recomienda que se añada un texto para explicar que si se añaden gases inertes a los productos se ha de utilizar el término “montado o batido” para describir el producto.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda tiene la preocupación de que los nombres de productos propuestos “mantequilla tres cuartos de grasa” y “mantequilla mitad de grasa” plantean una serie de problemas:

- el mercado para productos que usen estos nombres es muy limitado (sino inexistente),
- los calificadores indican solamente un cambio del contenido en grasa, pero los productos mismos también tienen disposiciones significativamente diferentes de la norma para mantequilla en cuanto a ingredientes y aditivos .
- la norma permite que el producto con un 60% de grasa sea comercializado bajo tres posibles denominaciones: producto lácteo para untar, producto lácteo para untar reducido en grasas y mantequilla tres cuartos de grasa, y
- no queda claro cómo entenderían estas denominaciones los consumidores (pero por lo menos son menos equívocas que “mantequilla tres cuartos” y “media mantequilla”).

Nueva Zelanda recomienda que o bien se eliminen estas denominaciones de la norma o que se utilicen únicamente si está permitido por la legislación nacional del país de venta al por menor.

Nueva Zelanda también teme que pueda haber confusión con el término “producto lácteo para untar” en países en los que ya se utiliza este término para designar productos mezclados o productos para untar que contienen extractos secos pero nada de grasa láctea.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que se redacte nuevamente la sección 7.1 de la siguiente manera:

“La denominación del alimento será Productos lácteos para untar. Cuando el contenido en grasa láctea se encuentre dentro del rango descrito en 3.3, la denominación del alimento podrá ser Mantequilla tres cuartos de grasa o Mantequilla mitad de grasa. El término "mantequilla reducida en grasas" (o “magra”) puede utilizarse para describir los productos lácteos para untar con un contenido en grasa inferior al 61 %, aunque no junto con los términos "tres cuartos" y "mitad".

Las designaciones así como cualquier términos calificador se traducirán a las demás lenguas de forma que no resulte equívoca y no es preciso que se haga palabra por palabra.

Los productos pueden llevar indicaciones en el etiquetado referentes a si son salados o sin sal, según la legislación nacional.”

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Por un tema de coherencia con los cambios recomendados en la Sección 3 y para especificar más claramente que los términos “Mantequilla tres cuartos de grasa” y “Mantequilla mitad de grasa” son designaciones voluntarias, la sección 7 debería reformularse de la siguiente manera:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será Producto lácteo para untar de conformidad con la Sección 3.3.1. La denominación del alimento también podrá ser “Mantequilla tres cuartos de grasa” o “Mantequilla mitad de grasa”, de acuerdo con las Secciones 3.3.2 y 3.3.3, respectivamente.

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA LÁCTEA

CANADÁ

Canadá apoya la eliminación del texto que se encuentra actualmente entre corchetes.

DINAMARCA

Dado que la grasa láctea es el componente esencial en los productos lácteos para untar, creemos que es adecuado y necesario exigir la declaración del contenido en grasa en todos los casos. Por lo tanto solicitamos la eliminación de la frase “En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión”, ya que la omisión siempre sería induciría a error (los productos lácteos para untar son “productos grasos”).

Finalmente, apoyamos fervientemente la recomendación de eliminar yema de huevo. No solamente por las razones declaradas en el proyecto, sino principalmente porque las personas alérgicas al huevo deberían poder comer productos con una etiqueta que incluya la palabra mantequilla sin tener que temer una reacción alérgica.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda eliminar las palabras incluidas entre corchetes. La sección 7.3 quedaría redactada como sigue:

“El contenido en grasa láctea se declarará en forma considerada aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) un porcentaje de la masa, o (ii) en gramos por porción tal como se cuantifica en la etiqueta, siempre y cuando se especifique el número de porciones.”

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Puesto que el componente crítico de los productos incluidos en esta norma es la grasa láctea, es lógico que la declaración de grasa láctea sea obligatoria. Como resultado, la sección 7.2 debería reformularse del modo siguiente:

7.2 Declaración del Contenido en Grasa Láctea

El contenido en grasa láctea se declarará en forma considerada aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) un porcentaje de la masa, o (ii) en gramos por porción tal como se cuantifica en la etiqueta, siempre y cuando se especifique el número de porciones.