

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

TEMA NO. 6 DEL PROGRAMA

CX/FL 02/07-CRD.1

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS
ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
TREINTAVA SESIÓN
HALIFAX, CANADÁ, DEL 6 AL 10 DE MAYO DE 2002**

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL
ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
(NOMBRES GENÉRICOS)
(ALINORM 01/22A, APÉNDICE VI)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

COMENTARIOS DE:

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LCHERIA (FIL)

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL
ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
(NOMBRES GENÉRICOS)
(ALINORM 01/22A, APÉNDICE VI)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LCHERIA (FIL):

El Comité ha tratado, en diversas reuniones, el tema de los nombres genéricos para la proteína láctea / productos con proteína láctea. En la 29ª sesión del CCFL, la FIL propuso una solución que consideraba las diferentes opiniones expresadas con anterioridad. Apuntaba a que el nombre fuese “proteína láctea” o “productos con proteína láctea”, con porcentajes correspondientes al 35% o 50%, respectivamente. No se llegó a ningún consenso, pero parecía que la gran mayoría de las delegaciones prefería un solo nombre y un solo porcentaje.

Para progresar en el tema, la FIL ha estudiado la situación del mercado y ha analizado el asunto de nuevo. Teniendo en cuenta lo deliberado en la última reunión del CCFL, la FIL propondría la siguiente enmienda a la Norma General del Codex sobre el etiquetado de los alimentos preenvasados:

Sección 4.2. Lista de ingredientes

4.2.2.1. Los siguientes nombres genéricos podrán ser utilizados para designar a los ingredientes que caigan dentro de estas categorías: Proteína Láctea: Productos lácteos que contengan un mínimo del 50% de proteína láctea (m/m) en materia seca.*

****Cálculo del contenido de la proteína láctea: Kjeldahl nitrogen x 6,38***

La FIL es consciente de que hay productos en el mercado que contienen menos del 50% de proteína láctea, y que quedan excluidos de la definición arriba expuesta. Para estos productos habría que utilizar un nombre técnico. Algunos ejemplos de estos términos técnicos se exponen en la siguiente página (ver Apéndice). Si es necesario, y si el CCFL lo desea, la FIL estaría dispuesta a aportar más asistencia con el fin de encontrar una solución a este tema.

Pueden encontrar más información sobre nuestra propuesta en la siguiente página de este documento.

Apéndice**Información Adicional sobre la Propuesta del Establecimiento de un Nombre Genérico para la Proteína Láctea.**

En los últimos años, la industria láctea ha tenido éxito al avanzar tecnológicamente en el proceso de convertir su materia prima básica, la leche, en una amplia variedad de productos destinados a la transformación secundaria. En particular, la fracción de proteína de la leche ha dado lugar a un gran número de ingredientes con propiedades funcionales específicas, deseables para la producción de innumerables productos alimenticios. Además, estos ingredientes derivados de la proteína láctea son muy valorados por los fabricantes de alimentos, ya que pueden contribuir, en gran medida, a la calidad nutricional global del producto final.

Los ingredientes derivados de la proteína láctea que han sido resultado de los progresos tecnológicos obtenidos en los procesos de separación, concentración y secado, incluyen: concentrados de proteína láctea, caseína, caseinatos y varias combinaciones de los antes mencionados. Como ya se ha comentado, los fabricantes de alimentos utilizan dichos ingredientes con diversos fines, incluyendo la mejora del sabor, la textura, la apariencia y la calidad nutricional.

Al mismo tiempo, la promulgación de tan vasto despliegue de ingredientes con proteína láctea ha dado lugar a la presentación de una amplia variedad de nombres técnicos y químicos relacionados con cada uno de estos ingredientes. Estas descripciones pueden dividirse principalmente en dos categorías:

- Uso de un adjetivo para especificar la funcionalidad (por ejemplo., *soluble* o *soluble en agua*), calidad (*comestible* o *categoría de producto*) o método de producción (por ejemplo, *ácido*, *cuajado* o *evaporado*);
- Uso de diferentes nombres genéricos u otros términos descriptivos, incluyendo:
 - *Caseína, caseinato o fosfocaseinato*
 - *Suero proteínico y lactalbúmina*
 - *Proteína láctea*
 - *Proteína láctea total o co-precipitado*
 - *Compuesto, concentrado, aislado, concentrado de suero proteínico, aislado de suero proteínico de leche.*

Lo que tienen en común todos estos productos es que son derivados exclusivamente de la leche, y que son valorados por su contenido proteínico. Debe puntualizarse que no son, ni se pretende, que sean 100% proteína láctea. El porcentaje restante está compuesto por otros constituyentes de la leche, como la lactosa y los minerales. Además, es importante recordar que estos productos, por sí mismos, no están dirigidos a su uso como alimentos preenvasados para la venta a consumidores.

Mientras que estas designaciones pueden aplicarse para uso técnico y comercial, no siempre son prácticas, comprensibles o necesarias para la información del consumidor.

Con relación a la propuesta del establecimiento de un único nombre genérico para la “Proteína Láctea”, el término “láctea” indicaría el origen del ingrediente, mientras que el

término “proteína” caracteriza el principal y esencial componente de los ingredientes en cuestión. La designación “Proteína Láctea” identificaría claramente el origen de las proteína, importante desde el punto de vista de la alergia alimenticia, y que puede ser fácilmente estudiada por los consumidores.