

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsimile: +36(06)570.4593

Tema 4 del orden del día

**CX/MMP 00/6
Enero 2000**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS Cuarta reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 28 de febrero - 3 de marzo de 2000

PROYECTOS Y PROYECTOS REVISADOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 4

RESUMEN Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO PARA NATAS, PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR Y LECHE FERMENTADAS

(Preparado por Argentina y Bélgica)

INTRODUCCION

Durante la tercera reunión del Comité del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) se acordó que, para avanzar en las diferentes normas era necesario organizar grupos de trabajo. Uno de los Grupos de Trabajo sería responsable de llegar a conclusiones referentes a distintos asuntos relacionados con las normas para Nata, Productos Lácteos para Untar y Leches Fermentadas.

El CCMMP solicitó a Argentina que dirigiese el grupo de trabajo para Natas, Productos Lácteos para Untar y Leches Fermentadas, del cual Bélgica actuaría como ponente. Se solicitó al grupo de trabajo que buscara soluciones basadas en el mandato de la Comisión y que elaborara recomendaciones que permitieran a la FIL preparar proyectos de norma, ofreciendo soluciones a los asuntos enumerados a continuación:

Productos Lácteos para Untar

La urgencia de una norma específica;

Armonización y convergencia con las disposiciones pertinentes del Proyecto de Norma para la Mantequilla[†] y Anteproyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasa para Untar.

Nata

Determinación de los niveles de grasa de referencia y mínimo;

Considerar la elaboración de normas para natas fermentadas, incluida su posible inclusión en las Normas para la Nata o Leche Fermentada;

Considerar la inclusión de las natas batidas en la Norma para Nata.

Leches Fermentadas

Considerar la elaboración potencial de una norma y directrices para productos tratados térmicamente después de la fermentación, incluidas las disposiciones referentes al etiquetado;

[†] En algunos países de América Latina se utiliza el término "manteca" en lugar de "mantequilla".

Considerar la inclusión en la norma de la denominación «yoghurt suave»;

Considerar la elaboración de directrices para diferenciar entre los productos tratados térmicamente y el resto;

Considerar los productos compuestos, incluyendo posibles disposiciones o restricciones referentes a la adición de aromatizantes.

Se distribuyó un cuestionario para reunir las opiniones de los miembros (anexo 1). A continuación se resumen las opiniones y recomendaciones del Grupo de Trabajo.

CONCLUSIONES

A) GENERAL

Se observó una elevada participación de los países que asisten regularmente al Comité del Codex para la Leche y los Productos Lácteos. Todos estos países participaron en la última reunión del Comité. Se recibieron un total de 32 respuestas de las cuales se aceptaron y resumieron 29. Dicho resultado, 29 respuestas aceptadas de los 40 países participantes en el último Comité, constituye una elevada contribución de parte de los Miembros del Comité. No hemos resumido las respuestas de Marruecos, Rusia y Méjico porque no fueron remitidas desde el Punto de Contacto del Codex.

En general la experiencia con el sistema de buzón ha sido positiva. Sin embargo, y debido a la inexperiencia con dicho sistema, fue necesario ampliar la fecha límite de entrega de respuestas al cuestionario, así como la aceptación de réplicas por fax o por correo desde aquellos países cuyo acceso al sistema de buzón se comprobó que era imposible. Varias de las respuestas registradas se recibieron transcurrido el plazo de entrega de finales de noviembre de 1998 indicando que, en el futuro y para tales ejercicios, sería necesario ampliar el plazo de envío de respuestas. Recomendamos que, con ocasión de la próxima reunión de la Comisión del Codex, se realice una evaluación del sistema de buzón, basada en un informe específico de los Grupos de Trabajo del CCMMP.

A esta nota se adjuntan resúmenes de las respuestas en formato de cuadro (anexo 2, 3 y 4).

Muchos países añadieron a sus respuestas comentarios detallados a las preguntas u ofrecieron comentarios, referentes a temas análogos, que se incluyeron también a modo de notas más extensas. Las respuestas específicas se han agrupado en el cuadro resumen, y el grupo se propone tomar en consideración las observaciones específicas cuando se prepare el proyecto con las propuestas para su debate, durante la próxima reunión del Comité.

B) CONCLUSIONES ESPECÍFICAS

B.1) Natas

La mayoría de países consideran que una Norma para Natas debería incluir un nivel de grasa mínimo, así como también un nivel de referencia. El nivel mínimo debería fijarse en un 10%. Es imposible concluir qué nivel debería establecerse para el Nivel de Referencia.

La Norma para Natas debe incluir disposiciones para la Nata Batida.

Deben desarrollarse disposiciones para las Natas Fermentadas. La mayoría de países solicitaron la inclusión de tales disposiciones en la norma para Nata, aunque una minoría significativa preferiría que se incluyeran en la Norma para Leches Fermentadas.

Proponemos el desarrollo de una Norma con las disposiciones aquí detalladas. Creemos que también es importante para nosotros el recomendar que se establezca lo que significa el nivel de grasa de referencia, con la finalidad de esclarecer el tema, porque creemos que esta cuestión puede ser el origen de la amplia gama de valores que recibimos en respuesta a la pregunta. Ello debería debatirse de manera específica durante la próxima reunión del CCMMP.

B.2) Productos Lácteos para Untar

Una gran mayoría de países considera necesario el desarrollo de una Norma para Productos Lácteos para Untar. Dicha Norma debe ajustarse tanto a la Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasa para Untar como a la de la Mantequilla.

Por lo tanto, proponemos escribir la Norma para Productos Lácteos para Untar con las disposiciones establecidas previamente.

B.3) Leches Fermentadas

- a) El análisis de las respuestas enviadas por los veintinueve países, resumidas en el cuadro adjunto (anexo 4), nos permiten concluir que se acepta la inclusión en la Norma propuesta de los productos compuestos. Hay una mayoría de países que proponen limitar la presencia de los productos no lácteos al 30%.
- b) Las respuestas a la pregunta sobre una definición del término «Yoghurt Suave» y la evaluación de las respuestas dadas al artículo 3.5.1 son menos concluyentes. No hay duda de que no podemos proponer la redacción de un proyecto basado en una definición específica o particular de " yoghurt suave" porque catorce países (con o sin condiciones) han aceptado ya la definición propuesta por el grupo de Trabajo del Codex, doce no la han aceptado, dos de ellos han presentado definiciones alternativas (Canadá y Eslovaquia) y uno (Uruguay) todavía no ha enviado su respuesta.

A continuación se expone el análisis que hace la Presidencia respecto a la información anterior:

Siete países están de acuerdo con la definición de yoghurt suave propuesta por el Grupo de Trabajo del Codex. Están de acuerdo, por supuesto, con el sabor más suave. Los países mencionados son Alemania, Argentina, Bélgica, Reino Unido, Tailandia, Noruega y Portugal. Otros siete países están de acuerdo con la existencia de un yoghurt más suave, en cumplimiento con el cuadro 3.3. Están de acuerdo, pues, con la existencia de un yoghurt de sabor más suave (Brasil, Croacia, España, Grecia, Francia, Israel y Sudáfrica). De los once países que no están de acuerdo con la inclusión de una definición particular (Cuba, Dinamarca, Estados Unidos, Finlandia, Italia, Japón, Nueva Zelanda, Suiza, Suecia, Australia y Holanda) cuatro de ellos (Cuba, Dinamarca, Holanda y Suecia) aceptarían el yoghurt suave como un yoghurt con un sabor más suave.

Con respecto a los puntos a), b) y c) podemos observar que sobre 26 respuestas computables, 18 admiten, directa o indirectamente, el sabor más suave como una propiedad característica del yoghurt suave. Como consecuencia de este análisis la Presidencia propone: estudiar la posibilidad de incluir un producto que contenga los mismos microorganismos específicos necesarios para la elaboración del yoghurt, pero con un sabor más suave, como " yoghurt suave" cumpliendo con las disposiciones del cuadro 3.3 de la norma propuesta, contemplando esta situación mediante una disposición pertinente en materia de etiquetado en el punto que se ocupa de este tema (etiquetado).

En opinión de la Presidencia, ésta puede resultar una posición adecuada para llegar a un acuerdo durante la próxima reunión del CCMMP.

- c) con relación al etiquetado de las leches fermentadas, una amplia mayoría desea sustituir «Los productos obtenidos de Leches Fermentadas tratadas térmicamente después de la Fermentación se denominarán de acuerdo con la legislación del país de venta» por «Los productos obtenidos de las Leches Fermentadas tratadas térmicamente después de la Fermentación se denominarán «Leche Fermentada Tratada Térmicamente». La actual Sección 7 debe ajustarse con la Norma propuesta para la utilización de los Términos Lácteos.

La Presidencia propone la denominación "Leche fermentada tratada térmicamente " para las leches fermentadas que hayan sido tratadas térmicamente después de la fermentación.

- d) También debe tenerse en cuenta que no se ha aceptado el compromiso en su totalidad.
- e) El punto acerca de la declaración de una o dos normas para «Leches fermentadas» y «Leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación» dio como resultado una proporción similar de países solicitando cada una de las dos opciones.

Como resultado del análisis de las opiniones aportadas, referidas al tema anterior y los resultados del más reciente, la Presidencia sugiere que se continúe con una sola norma, incluyendo disposiciones referentes a los dos tipos de productos.

CUESTIONARIO ELABORADO POR EL GRUPO DE TRABAJO PARA LECHEES FERMENTADAS, NATAS Y PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

La Presidencia y el Ponente del Grupo de Trabajo para Leches Fermentadas, Natas y Productos Lácteos para Untar invita a que se remitan los comentarios y posturas desde los Puntos de Contacto del Codex nacionales y desde los organismos internacionales sobre los temas propuestos. Las respuestas se remitirán a esta dirección de correo electrónico especificando el nombre de este grupo de trabajo, de modo que nos permita resumir las respuestas de forma concluyente.

Durante la 3ª Reunión del CCMMP dedicada al Proyecto de Norma General para la utilización de Términos Lácteos se hicieron progresos significativos. Este Proyecto de Norma fue presentado para su aprobación durante el 23º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en 1999. La aprobación de la Norma conducirá a la inserción de las rectificaciones consecuentes y/o referencias cruzadas en la parte dedicada al etiquetado de las Normas para Productos Lácteos. Las respuestas a las preguntas han de tener en cuenta las nuevas disposiciones en materia de etiquetado. Se sobreentiende que, aunque por lo general no es materia del Codex Alimentarius, las disposiciones destinadas a evitar equívocos al consumidor han de ser también respetadas en la publicidad y la comercialización de los productos.

CUESTIONARIO

1. Nata

- 1.1 ¿Debería la Norma para la Nata declarar un nivel de grasa de referencia, así como un nivel mínimo de grasa?
En caso afirmativo, ¿cual debería ser:
 - el nivel mínimo?
 - el nivel de referencia?
- 1.2. ¿Deberían incluirse disposiciones para la "Nata Batida" ?
- 1.3. ¿Deberían desarrollarse disposiciones para la Nata Fermentada?
En caso afirmativo, ¿se incluirían en;
 - una Norma para Nata?
 - la Norma para Leches Fermentadas?

2. Productos Lácteos para Untar

- 2.1 ¿Es necesaria una Norma específica para Productos Lácteos para Untar?
En caso afirmativo, ¿las disposiciones deberían equipararse con las disposiciones relevantes de los Proyectos de Normas para Mantequilla y el Proyecto de Norma Propuesto para Pastas Grasas y Pastas Grasas Combinadas?

3. Leches Fermentadas

- 3.1 ¿Deberían existir diferentes Normas para Leches Fermentadas y para Leches Fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación?
- 3.2 ¿Cuál sería la denominación de las leches fermentadas tratadas térmicamente?
- 3.3. ¿Debe incluirse el término "Yoghurt Suave" bajo las definiciones de la Norma para Leches Fermentadas?
En caso afirmativo, ¿Cuál sería la definición?
- 3.4. ¿Deberían incluirse en las normas los productos compuestos?
En caso afirmativo, ¿Debería haber disposiciones o restricciones para la adición de aromatizantes y cuál debería ser el nivel?
- 3.5. Además de las respuestas dadas a 3.1, 3.2, 3.3, y 3.4 nos gustaría solicitar su opinión acerca del siguiente enfoque alternativo:

- 3.5.1 ¿Está de acuerdo con la inclusión de disposiciones combinadas en la Norma o Normas que prevén que el yoghurt tratado térmicamente después de la fermentación sea denominado "leche fermentada tratada térmicamente", con una referencia al yoghurt en la lista de ingredientes y, la posibilidad de utilizar la denominación "Yoghurt Suave" para aquellos productos que contengan *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus* sp. no patógenos?
- 3.5.2. En caso afirmativo, ¿Deberían supeditarse tales disposiciones a la presencia en el yoghurt de una cantidad máxima de productos de origen no lácteo del 30%?

Para avanzar en el trabajo y permitir el tiempo suficiente de seguimiento, dentro de las fechas previstas para el Grupo de Trabajo (finales de diciembre de 1998), se ruega que las respuestas se remitan antes de finales de octubre de 1998.

CUADRO RESUMEN: NATAS

Número	País	Norma	Niveles (1,1)	Mínimo	Referencia	Batida (1,2)	Fermentada (1,3)
1	Argentina		sí	20 % (modificado 10 %)	27 % razones nutricionales	sí	no
2	Australia			12%	Ninguna	no	sí, en la norma para nata
3	Bélgica	Útil para el etiquetado	sí	4 %- nata diluida	Entre 20 y 40 %	sí, superior al 40 %	No
4	Brasil		sí	10 % Mercosur		no hay objeciones	sí, en la norma para nata
5	Canadá		no	No	En su caso 10 %	sí, 30 %	no
6	Croacia			10%			nata
7	Cuba		sí			sí	sí
8	Dinamarca		sí	No inferior al 8 %	18 % cfr FIL	no	no, en caso afirmativo, leche fermentada
9	Finlandia		sí - diferente leche	10%	Si es necesario 30 %	sí	En leche fermentada
10	Francia		sí	10% Nivel actual del Codex	30%	sí, >30 %, <45 %	sí, en la norma para nata
11	Alemania	sí	sí	10%	no es necesario	no	no
12	Grecia	no hay respuesta sobre la nata					
13	Israel	no hay respuesta sobre la nata					
14	Italia	no hay respuesta sobre la nata					
15	Japón		sí	18%		sí	sí, nata
16	Holanda	no	no	10%	no, pero en su caso 30-35 %	no	no, en todo caso en la nata
17	Nueva Zelanda		no	no	no	sí	En caso afirmativo, nata
18	Noruega	Si es necesario	sí	10%	20%	no, únicamente descriptores	Datos comerciales, nata
19	Portugal		sí	sí		sí	sí, nata
20	Rumanía		sí	10%	30%	sí	sí, nata
21	República Eslovaca		sí	sí	no	sí	sí, leche fermentada
22	Sudáfrica		sí	10%	30-35 %	no	no
23	España		sí	10%	30%	sí	sí, nata
24	Suecia	No, excepto definición	sí, grasa declarada	10 % nata para café	18%	no	En caso afirmativo, preferiblemente en la leche fermentada
25	Suiza	sí	sí	15%	35% nata, sin especificación	35 %, <25 % añadido	no
26	Tailandia		sí				
27	Reino Unido	no-comercio	no	En todo caso, 12 %	En todo caso 18 - 21 %	no	no
28	Estados Unidos		sí y no	no nivel mín.	30% sin declaraciones comparativas	sí	Datos comerciales (leche fermentada)
29	Uruguay		sí	10 % Mercosur	sí	sí	sí, en la norma para nata

CUADRO RESUMEN: PRODUCTOS LÁCTEOS PARA UNTAR

Número	País	Necesario	Equiparación
1	Argentina	sí	
2	Australia	no	Grasas para untar y mezclas de grasa para untar
3	Bélgica	no	no, pero en todo caso, equiparar la grasa con las pastas grasas
4	Brasil	sí	sí, ambas
5	Canadá	sí	sí, con la mantequilla
6	Croacia	sí	
7	Cuba	sí	
8	Dinamarca	sí	Legislación de la UE
9	Finlandia	sí	sí, ambas
10	Francia	sí	sí, ambas
11	Alemania	sí	sí, ambas
12	Grecia		
13	Israel		
14	Italia		
15	Japón	sí	sí ambas
16	Holanda	no, necesarios datos comerciales	
17	Nueva Zelanda	sí, pero no necesario obligatoriamente	no, pero en todo caso equiparar ambas
18	Noruega	sí	sí, ambas
19	Portugal	sí	sí
20	Rumanía	sí	sí
21	República Eslovaca	sí	sí, ambas
22	Sudáfrica	sí	sí, con mantequilla
23	España	sí	sí, ambas
24	Suecia	sí	sí, ambas
25	Suiza	sí	Consultar la legislación de la UE
26	Tailandia	Sí	
27	Reino Unido	no, necesarios datos comerciales	no, pero en todo caso equiparar con las pastas grasas
28	Estados Unidos	sí	no, pero en todo caso equiparar con la mantequilla
29	Uruguay	no, necesarios datos comerciales	

CUADRO RESUMEN: LECHE FERMENTADAS

Número	País	3.1 2 normas	3.2 Leches fermentadas tratadas térmicamente	3.3 Yoghurt suave	3.4 compuestos	3.5.1 Término medio	3.5.2 compuestos
1	Argentina	sí	leche fermentada tratada térmicamente	Sí+def. término medio	sí, 30 %	sí	sí, 30 %
2	Australia	sí	leche fermentada tratada térmicamente	sí	sí, Norma General	sí	sí, Norma General
3	Bélgica	no+término medio	leche fermentada tratada térmicamente	Sí+def. término medio	sí, 30 %	sí	sí, 30 %
4	Brasil	sí	leche fermentada tratada térmicamente	Cumplir con el cuadro 3.3	sí, 30 %	No hay respuesta clara	sí, 30 %
5	Canadá	no	yoghurt tratado térmicamente	sí	sí, 51 %	no	no
6	Croacia	sin respuesta	no debe utilizarse yoghurt	ninguna respuesta clara	sí	sin respuesta	sí, 30 %
7	Cuba	no	leche acidificada térmicamente tratada	no	sí	no	sí, 30 %
8	Dinamarca	no	leche fermentada tratada térmicamente	no, sí sabor más suave	No	no	no
9	Finlandia	no	leche fermentada tratada térmicamente	no	sí, 30 %	no	sí, 30 %
10	Francia	sí	Leche fermentada tratada térmicamente o postre lácteo	no	sí, 30 %	sí	sí, 30 %
11	Alemania	no	yoghurt tratado térmicamente	sí+def. término medio	Sí	no	sin respuesta
12	Grecia	sí	leche fermentada tratada térmicamente	consultar 3.5.1	Sí	sí (?)	sí, 30 %
13	Israel	sí	leche fermentada tratada térmicamente	sí+disposiciones	sí, 30 %	no	sí, 30 %
14	Italia	sí	postres	no	Sí	no	sí, 30 %
15	Japón	no	No necesario	no	sí, no nivel	alternativo	no necesario
16	Holanda	no	yoghurt tratado térmicamente después de la fermentación	sí, yoghurt suave	sí, 50 %	alternativo	no
17	Nueva Zelanda	no	no denominación en la norma	sin respuesta	No	no	no necesario
18	Noruega	no	leche fermentada tratada térmicamente	no, sí sabor más suave	sí, no 30 %	no	no
19	Portugal	sí	leche fermentada tratada térmicamente	sin respuesta	Sí	sí	sí
20	Rumanía	sí	leche fermentada tratada térmicamente	no	sí, 30 %	sí	sí, 30 %
21	República Eslovaca	sí	yoghurt tratado térmicamente	sí - probióticos	sí, 30 %	no	sí, 30 %
22	Sudáfrica	no	yoghurt pasteurizado + declaración	sí	sí	no	sin respuesta
23	España	sí	leche fermentada tratada térmicamente	Conforme con el cuadro 3.3	sí	ninguna respuesta clara	sí, 30 %
24	Suiza	sí/no	Leche fermentada tratada térmicamente	no, sí sabor más suave	sí, no etiqueta	no	no
25	Suiza	sí	leche acidificada térmicamente tratada	no	sí, 30 %	no	sí, 30 %
26	Tailandia	sí	Leche fermentada tratada térmicamente después de la fermentación	sí	sí	sí	sí, 30%
27	Reino Unido	no	yoghurt tratado térmicamente	sí+def. término medio	Norma General	no	no
28	Estados Unidos	no	Declaración sobre el tratamiento térmico	no	sí, 51 %	no	no
29	Uruguay	no	leche fermentada tratada térmicamente	sin respuesta	sí, 30 %	Responderá más adelante	sí, 30 %