

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 Facsímile: +36(06)570.4593

Tema 4(b) del programa

CX/MMP 00/9
diciembre 1999

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

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE LECHE FERMENTADA

REVISIÓN DE LAS OBSERVACIONES Y DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LECHE FERMENTADAS

(Preparado por la Federación Internacional de Lechería)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que hagan observaciones sobre el anteproyecto de norma para leches fermentadas. Las observaciones deberán enviarse a:

Sra. Debra Tuifao
Codex Committee on Milk and Milk Products,
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
P O Box 2526
Wellington, Nueva Zelanda
Fax: +64 4 4744206
e-mail: tuifaod@maf.govt.nz

Con copia al Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia a más tardar el **31 de enero de 2000**.

El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

INTRODUCCIÓN

El Anteproyecto de Norma para Leches Fermentadas no se debatió durante la 3ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP; mayo 1998). El Comité acordó crear un grupo de trabajo *Ad Hoc* para Cremas, Productos Lácteos para Untar y Leches Fermentadas del CCMMP, presidido por Argentina (referido en este documento como Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos) que considerara asuntos específicos de importancia referidos a las leches fermentadas. El Comité acordó, además, que la FIL debería volver a redactar la norma basándose en las aportaciones del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP, para su circulación y comentarios en el Trámite 3, antes de la próxima reunión del Comité (ALINORM 99/11, párrs. 84-88).

La revisión, en relación al Anteproyecto de Norma presentado durante la 3ª reunión del Comité, se ha llevado a cabo.

Se han aplicado los siguientes principios:

1. La revisión se ha realizado en base a los comentarios escritos presentados¹, con la inclusión de las recomendaciones del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP.
2. Cada uno de los comentarios escritos presentados ha sido examinado de manera individual en todo su alcance, menos aquellos asuntos que no se correspondían plenamente con los temas considerados por Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP. Hay que tener en cuenta que los comentarios sometidos a revisión se presentaron antes de la 3ª Reunión del CCMMP. Esta revisión no considera aquellos comentarios hechos a los temas del Cuestionario de la Presidencia del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP.
3. Las recomendaciones y conclusiones de la Presidencia del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP han sido insertadas sin cambio alguno. Sin embargo, es posible que hayan sido sometidas a rectificaciones editoriales. También se han tenido en cuenta las rectificaciones adicionales fruto de las recomendaciones del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP.
4. La revisión incluye también recomendaciones para rectificaciones, allí donde corresponda, que se consideran subsecuentes a las decisiones adoptadas, consideradas en el tema 4 de la Orden del día (Norma General para la Utilización de los Términos Lácteos / GSUDT, como fuera adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius)², tema 5 (Disposiciones Comunes sobre el Etiquetado en las Normas de los Productos Lácteos)³ y el tema 6 (Anteproyectos y Anteproyectos Revisados de Normas en la Etapa 7)⁴.
5. Se han incorporado las decisiones relevantes adoptadas por el 23º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, de acuerdo con las recomendaciones de la Reunión 27ª del Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (CCFL). En consecuencia, los comentarios de los gobiernos referidos a estos temas, que se presentaron durante una etapa anterior, no han sido revisados en este documento.
6. El enfoque general adoptado ha sido el de aceptar los comentarios de los gobiernos a menos que existieran argumentos tecnológicos, científicos, editoriales o similares adecuados que aconsejaran no seguirlos o enmendarlos.
7. En el caso de aquellos gobiernos que presentaron opiniones distintas, se ofrecen soluciones posibles con la finalidad de facilitar la toma de decisiones. Dichas soluciones tienen en cuenta la justificación técnica y/o las prácticas comerciales existentes.

Abreviaciones utilizadas en este documento:

GSUDT: Norma General para la Utilización de los Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999)

GSLPF: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)

TAREAS Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO AD HOC PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DEL CCMMP

Según ALINORM 99/11, párr. 86, el CCMMP acordó remitir los siguientes temas a un grupo de trabajo:

1. La consideración de la elaboración potencial de una Norma y directrices para los productos tratados térmicamente después de la fermentación, incluida la disposición relativa al etiquetado;
2. La consideración de incluir „yoghurt suave“ en la Norma;
3. La consideración de incluir directrices para diferenciar entre los productos tratados térmicamente y el resto de productos;
4. La consideración de los productos compuestos, incluyendo las posibles disposiciones o restricciones respecto de la adición de potenciadores del sabor.

La Presidencia del grupo de trabajo *Ad Hoc* del CCMMP ha concluido lo siguiente:

¹ CX/MMP 98/7 Add. 4, CX/MMP 98/7 Add. 6 (CRD 15), CRD's 18, 19, 20, 23 y 26

² CODEX STAN 206-1999

³ ALINORM 99/11, párr. 21-29 y Apéndice III.

⁴ ALINORM 99/11, párr. 30-79 y Apéndices IV-XI.

- a) *El análisis de las respuestas remitidas por los veintinueve países nos permitió concluir que se acepta la inclusión de los productos compuestos en la Norma propuesta. Una mayoría de países propusieron limitar la presencia de los productos no lácteos a un 30%.*
- b) *Las respuestas a la pregunta referente a definir el término "Yoghurt Suave" y la evaluación de las respuestas al tema 3.5.1 son menos concluyentes. No hay duda de que no podemos proponer la redacción de un anteproyecto con una definición específica o particular de "yoghurt suave" porque catorce países (con o sin condiciones) han acordado ya la definición propuesta por el Grupo de Trabajo del Codex, doce no la han aceptado, dos de ellos han presentado una definición alternativa (Canadá y Eslovaquia) y uno (Uruguay) todavía no ha respondido.*

El análisis de la Presidencia respecto de la información anterior es el siguiente:

- (a) *Siete países están de acuerdo con el la definición yoghurt suave propuesta por el Grupo de Trabajo del Codex. Obviamente se muestran de acuerdo con el sabor más suave. Los países mencionados son Alemania, Argentina, Bélgica, Reino Unido, Tailandia, Noruega y Portugal.*
- (b) *Otros siete países están de acuerdo con el yoghurt más suave, en acuerdo al cuadro 3.3. Según dicho cuadro acceden a la realidad de un yoghurt con un sabor más suave. (Brasil, Croacia, España, Grecia, Francia, Israel y Sudáfrica)*
- (c) *De los once países que no se han mostrado conformes a incluir ninguna definición particular (Cuba, Dinamarca, Estados Unidos, Finlandia, Italia, Japón, Nueva Zelanda, Suiza, Suecia, Australia y los Países Bajos), cuatro de ellos (Cuba, Dinamarca, Países Bajos y Suecia) aceptarían el yoghurt suave como yoghurt con un sabor más suave.*

Con referencia a los temas 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 el yoghurt, pero con un sabor más suave, como "yoghurt suave" cumpliendo con las previsiones del cuadro 3.3 de la norma propuesta, contemplando esta situación mediante una disposición para etiquetado adecuada que trate de este asunto (etiquetado).

- c) *En opinión de la Presidencia, esta sería una posición adecuada que lleve hacia un acuerdo durante la próxima Reunión del CCMMP. Con relación al etiquetado de las leches fermentadas, una gran mayoría desean sustituir "Los productos obtenidos de Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente tras la Fermentación, se denominarán de acuerdo con la legislación del país de venta " por "Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente ". La actual Sección 7 debe ajustarse al Anteproyecto de Norma para la Utilización de los Términos Lácteos.*

La Presidencia propone la denominación "leche fermentada tratada térmicamente " en lugar de leches fermentadas 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 posibilidad de una o dos normas para "Leches fermentadas " y "Leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación " resultó en un número igual de países solicitando cada una de las dos opciones.*

Como resultado del análisis de las opiniones ofrecidas, referido al tema anterior y los resultados del siguiente, la Presidencia sugiere que se debería seguir con una sola norma que incluyera las disposiciones referentes a los dos tipos de productos.

En esta revisión se han incorporado, allí donde correspondiera, las conclusiones anteriores. En el informe del grupo de trabajo Ad Hoc del CCMMP hay más detalles sobre las respuestas individuales y los análisis llevados a cabo por la Presidencia.

REVISIÓN DE LA NORMA

NÚMERO DE NORMAS

Recomendación n° 1: Se sigue la recomendación del Grupo de Trabajo. (Es decir, una norma).

TÍTULO

Comentarios presentados: **Francia** solicitó la modificación del término „leche fermentada “ que aparece en el título, en el caso de que se adoptara una sola Norma. La sugerencia consistía en incluir en el título „y productos tratados térmicamente derivados de ellas “. Por la misma razón, **España** sugirió añadir al título „y productos de leche fermentadas pasteurizados después de la fermentación “.

Debate: El Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP recomienda que los productos tratados térmicamente después de la fermentación se denominen “leche fermentada tratada térmicamente”. Por consiguiente, no es necesario cambiar el título, ya que “Leche Fermentada Tratada Térmicamente” se convertirá en un tipo de leche fermentada (consultar también el debate sobre la descripción de las leches fermentadas).

Recomendación n° 2: Conservar el título “Norma para Leches Fermentadas (A-11)”.

1. ÁMBITO

Comentarios presentados:

Productos compuestos

Según **Francia** la amplia gama de bebidas a base de leche fermentada no puede contemplarse incluyendo los productos compuestos en el ámbito, ya que éstos no alcanzan el nivel mínimo de proteína del 2,8%.

Cultivos opcionales

Japón sugirió mencionar en el ámbito las bacterias del ácido láctico opcionales y/o bifidobacterias.

Debate:

Productos compuestos

El comentario francés sobre el contenido en proteínas se basa en una interpretación equivocada del punto 3.3 de la Norma, ya que el cuadro solamente especifica la composición de la cantidad de leche fermentada del producto compuesto.

El Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP recomienda la inclusión de los productos compuestos con un máximo del 30% de contenido no lácteo. La inclusión tiene consecuencias para otras partes de las normas. Dichas consecuencias se contemplarán más adelante, en las secciones relevantes de la Norma. También debe observarse que el Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP propone incluir la nata fermentada en la Norma para Natas.

Cultivos opcionales

La adición de cultivos opcionales ya se encuentra recogida en la sección 3.2 (ingredientes permitidos).

Recomendación n° 3: Incluir las leches fermentadas compuestas en el ámbito de la norma. No son necesarios otros cambios.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Leche fermentada

a General

Comentarios presentados: **Alemania** sugirió que los límites de los recuentos vivos no debería ser válido hasta la fecha de caducidad, sino en el momento de la producción.

En **Japón** algunas leches fermentadas se elaboran deteniendo la fermentación antes de la coagulación, por ello se solicitó la supresión de „coagulación “ en la descripción de las leches fermentadas.

Francia solicitó incluir que las leches fermentadas deban conservarse a 4-8°C durante la distribución.

Debate: La especificación de recuentos vivos debería ser válida en el momento en que el consumidor consume el producto.

La característica de la mayoría de las leches fermentadas es el precipitado de las proteínas lácteas. Los productos sin coagulación continuarían recogidos, porque la descripción menciona también la reducción del pH.

La temperatura de distribución no tiene que ver con la seguridad, por lo tanto no es obligatoria.

Como consecuencia de las recomendaciones 1 y 2 del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP, debe revisarse la Sección 2.1 del Anteproyecto de Norma.

Varios comentarios a diferentes secciones del Anteproyecto se refieren a si es posible utilizar otros cultivos, además de los específicos. Aunque ello se encuentra permitido en el actual Anteproyecto, aparentemente existe la necesidad de hacer hincapié en este principio. Esto puede conseguirse añadiendo una frase al final de la sección 2.1 (después de la descripción de los productos específicos).

Recomendación nº 4: Rectificar la descripción de Leche Fermentada en los siguientes términos:

“2.1 LECHE FERMENTADA

La leche fermentada es un producto obtenido por fermentación de la leche que puede haberse elaborado a partir de productos obtenidos de la leche, con o sin modificaciones referidas a la composición, como limita la disposición de la Sección 3.3, mediante la acción de microorganismos específicos y que provoca una reducción del pH y la coagulación. Estos microorganismos específicos deberán estar vivos, activos y ser abundantes en el producto hasta la fecha de caducidad, si el producto no ha sido tratado térmicamente tras la fermentación.

...(descripción de los productos específicos)

Pueden utilizarse otros cultivos que los especificados en las descripciones de las leches fermentadas especificadas arriba, además de los cultivos específicos que caracterizan el producto”.

b Microorganismos específicos del Yoghurt

Comentarios presentados: Finlandia, Francia, Italia, Japón, Marruecos, Rumanía y España hicieron hincapié en que *St. thermophilus* y *Lb. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* son las dos bacterias esenciales del yoghurt, por consiguiente, siempre deberán estar presentes. Además, **Marruecos** se declaró en contra de la utilización del término „yoghurt“ para aquellos productos que no incluyeran estos dos microorganismos.

El **Reino Unido** sugirió la supresión del término „protosimbiótico“ en la definición del yoghurt pues no hay definición de dicho término en la norma.

Argentina propuso permitir la utilización de otras bacterias del ácido láctico opcionales en el yoghurt y el kefir, especificándolas además de los microorganismos específicos.

Debate: Los microorganismos opcionales se incluyen en la Norma, en el apartado 3.2. dedicado a los Ingredientes permitidos.

El yoghurt se obtiene mediante la fermentación de la leche con dos microorganismos específicos, *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. El crecimiento asociado del *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* se caracteriza por una relación simbiótica. En la primera fase de la fermentación el *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* estimula el crecimiento del *Streptococcus thermophilus* liberando los aminoácidos esenciales de la caseína. En la segunda fase, el crecimiento del *Streptococcus thermophilus* se ralentiza debido a los efectos adversos del ácido láctico, y el *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* aumenta su tasa de crecimiento gracias a la acción estimuladora del *Streptococcus thermophilus*. (Rasic y Kurmann: “Yoghurt – ámbito, tecnología, elaboración y preparados científicos, Technical Dairy Publishing House, DK-Vanlose, 1978).

Recomendación nº 5: Cambiar "proto-simbiótico" por "simbiótico".

c **Yoghurt suave**

Debate: Según la recomendación 3ª del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP, la mayoría de los países insistieron de nuevo en que el término yoghurt se reserve a los productos que contengan los microorganismos definidos en el Anteproyecto de Norma. Una minoría de países se mostraron claramente a favor de incluir la nueva categoría de Yoghurt suave, con una composición microbiana diferente.

Recomendación n° 6: Ninguna recomendación específica en esta etapa. Someterlo a posterior debate durante la 4ª reunión del CCMMP.

d **Kefir**

Comentarios presentados: **Japón** propuso aumentar el recuento de levaduras presentes en el kefir a un mín. de 10^7 cfu/ml. **Japón** sugirió mencionar las bacterias del ácido láctico como microorganismos específicos del kefir.

Debate: Un aumento del recuento mínimo de levaduras opuesto al mínimo definido de 10^4 cfu/g. El recuento de levaduras, dependiendo de las condiciones de producción, es decir, del tiempo de maduración del kefir, es extremadamente variable. En algunas áreas del mundo los consumidores prefieren un kefir con un sabor de levaduras menos pronunciado, lo cual significaría que el recuento mínimo sugerido de 10^7 cfu/ml sería demasiado elevado. La producción de un kefir con recuentos superiores a 10^4 cfu/ml es posible.

Las bacterias del ácido láctico se mencionan en la descripción del kefir.

Según la nueva designación taxonómica *Lactobacillus kefir* debe sustituirse por *Lactobacillus kefiri*.

Recomendación n° 7: Actualizar la designación taxonómica de *Lactobacillus kefir* a *Lactobacillus kefiri*.

e **Kumys**

Comentario presentado: **Argentina** sugirió definir un valor mínimo para el etanol.

Debate: En el Anteproyecto de Norma se define un valor mín. de 0,5%.

La FIL recomendó un cambio editorial en el caso del Kumys.

Recomendación n° 8: Suprimir ... especies de ... en el Anteproyecto de Norma.

f **Leche cultivada**

Comentarios presentados: **Noruega** solicitó la justificación para suprimir „leche cultivada “ y **Francia** para suprimir „leche batida cultivada “ de la Norma.

Debate: Aunque no se menciona de manera específica, la leche cultivada y la leche batida cultivada se encuentran recogidas en la descripción de leche fermentada que aparece en la sección 2.1, y los requisitos se mencionan bajo la 3.3 „composición de la leche fermentada “. Dichos productos se han retirado porque no se fermentan con microorganismos específicos.

Recomendación n° 9: No adopción.

g **Bebida a base de leche fermentada**

Comentarios presentados: **Japón** propuso mencionar explícitamente „bebida a base de leche fermentada “.

Debate: No hay necesidad de cambiar la descripción existente cuando la viscosidad del producto final, que se determina mediante tratamiento mecánico después de la fermentación, no viene regulada por el Anteproyecto de Norma y la elaboración de, por ejemplo, yoghurt para beber es, por lo tanto, posible.

Recomendación n° 10: No adopción.

2.2. Productos concentrados

Comentarios presentados: La **India** sugirió que los productos de leche fermentada concentrados, que no se conocen internacionalmente, sean suprimidos de la lista.

Japón sugirió borrar las palabras „por medio de cultivos de levaduras termofílicas o mesofílicas" ya que dichos términos no se utilizan en la descripción.

Argentina sugirió incluir los criterios de composición para productos concentrados en el cuadro de la sección 3.3.

Debate: Puede que en el futuro el comercio internacional de dichos productos gane en importancia. Además, se asume que otros países están de acuerdo en incluir los productos concentrados a la Norma.

Los microorganismos mencionados se utilizan para la fermentación en la producción de leches fermentadas concentradas, sin embargo, la calificación no es esencial.

A pesar del hecho de que los factores de concentración son diferentes para varios productos concentrados, se recomienda definir el factor de concentración fijando un mínimo de [5,6 %] proteína en el producto final.

Recomendación n° 11: Suprimir las palabras „mediante cultivos de levaduras termofílicas o mesofílicas “ y adoptar la descripción rectificada como sigue:

“La Leche Fermentada Concentrada es una Leche Fermentada cuyo contenido en proteína se ha aumentado antes o después de la fermentación a un mín. [5,6%]. Las leches fermentadas concentradas incluyen productos tradicionales como Stragisto (yaourt colado), Labneh, Ymer e Ylette.”

2.3. Productos obtenidos de leches fermentadas tratadas térmicamente tras la fermentación

Recomendación n° 12: Esta sección debe suprimirse pues los productos tratados térmicamente están recogidos en la actualidad en la definición de Leches fermentadas.

2.4. Productos lácteos compuestos fermentados

Comentarios presentados: La **India** propuso mencionar los frutos secos y las pasas como ingredientes permitidos en los productos compuestos.

Debate: Los frutos secos y las pasas han sido incluidos en 2.3.

Recomendación n° 13: Como consecuencia de las recomendaciones 5.2 del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP la mayoría de países apoyaron limitar la presencia de productos no lácteos en las leches fermentadas compuestas al 30%. Consecuentemente, la descripción se volverá a redactar como sigue:

“Los productos lácteos fermentados compuestos son productos que contienen un máximo de 30% (w/w) de productos no lácteos (como pueden ser carbohidratos nutritivos y no nutritivos, frutas y verduras así como zumos, purés, preparados y conservas derivadas de ellas, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos potenciadores del sabor naturales e inofensivos) y/o potenciadores del sabor. Los ingredientes no lácteos pueden mezclarse antes o después de la fermentación”.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.2. Ingredientes permitidos

Comentarios presentados: **Argentina** sugirió especificar las bacterias del ácido láctico opcionales, que pueden añadirse a la leche fermentada.

Canadá sugirió no hacer distinciones con respecto a las leches fermentadas y sus variedades compuestas. Por consiguiente, la lista de ingredientes permitidos debería aplicarse a la categoría única de leches fermentadas, que incluye las versiones con y sin sabores del mismo alimento.

Argentina, Dinamarca y Francia sugirieron que debe especificarse un máximo para la gelatina y el almidón, y además **Francia** hizo énfasis en que tales aditivos solamente se permitieran en las leches fermentadas compuestas.

Japón sugirió sustituir „Solamente en productos compuestos“ con „En la leche fermentada con sabores y los productos compuestos“.

Japón y Reino Unido sugirieron añadir los oligosacáridos a la lista de ingredientes permitidos puesto que son cada vez más utilizados en las leches fermentadas. **Argentina** propuso lo mismo utilizando, sin embargo, el término „edulcorantes no nutritivos“.

Francia sugirió sustituir en la versión francesa de la Norma la expresión „arômes pseudo-naturels“ por „arômes identiques naturels“ que es idéntica a la versión inglesa.

Debate: No es necesario especificar las bacterias del ácido láctico opcionales puesto que el enunciado del Anteproyecto de Norma ya lo permite.

Según la GSUDT, las leches fermentadas compuestas no pueden integrarse en la definición de leches fermentadas (el producto básico). Los productos aromatizados están incluidos en los productos lácteos fermentados compuestos.

No son necesarios aditivos en los productos básicos, solamente en los productos compuestos. Debería seguirse la sugerencia de Argentina, que recoge también la solicitud del Reino Unido.

El presente anteproyecto únicamente permite la adición de almidón y gelatina a los productos compuestos. La declaración de tales ingredientes depende de la legislación del país, puesto que en muchos países se consideran alimentos al almidón y la gelatina, mientras que en otros se consideran aditivos.

Recomendación n° 14: Rectificar la Sección correspondiente en el Anteproyecto de Norma como sigue:

“Alimentos aromatizadores, carbohidratos seguros y adecuados nutritivos y no nutritivos, sabores naturales, sabores artificiales e idénticos a los naturales.”

Corregir la versión francesa, tal y como lo solicitó Francia

3.3. COMPOSICIÓN

a Contenido en proteína

Comentarios presentados: **Canadá** afirmó que, en el caso de la leche líquida, la proteína en sólidos lácteos magros todavía no se ha normalizado.

Japón sugirió reducir el contenido mínimo de proteínas del 2,8% al 2,7%.

Colombia sugirió añadir el calificativo láctea al término proteína en la sección 3.3.

Debate: El mínimo exigido del 2,8% de proteína láctea se encuentra en conformidad con el contenido mínimo en la mayoría de los países. La retirada de los criterios de un mínimo de 34% de proteína láctea en sólidos lácteos magros (snf) puede satisfacer al Japón. Por razones de consistencia, debería insertarse una nota a pie de página que declare el modo en que se calcula la proteína láctea.

Recomendación n° 15: Suprimir la regulación de la proteína láctea en los sólidos lácteos magros e incluir una nota a pie de página como sigue:

“El contenido en proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado”.

b Contenido en ácido láctico

Comentarios presentados: **Japón** sugirió reducir el mínimo de ácido láctico a 0,33%. **Italia** sugirió aumentar el contenido mínimo en ácido láctico a 0,7%.

La **India** sugirió expresar la acidez titrable como % de ácido láctico.

Debate: En general, las leches fermentadas alcanzan al final de la fermentación el nivel de ácido láctico mencionado en la Norma. Este nivel mínimo debe conservarse. La sugerencia de la India estaría de conformidad con el método analítico.

Recomendación n° 16: Se recomienda el siguiente cambio de la acidez titulable En el cuadro:

“Acidez titulable, expresada como % ácido láctico (%w/w)”

c *Número total de microorganismos específicos*

Comentarios presentados: **Colombia** sugirió la reducción del recuento de microorganismos específicos a 10^5 cfu/g porque los elevados recuentos iniciales pueden reducirse hasta el final de „la fecha de caducidad del producto “.

El **Reino Unido** sugirió no fijar límites al mínimo de recuento de microorganismos vivos.

Italia sugirió que los microorganismos adicionales etiquetados en el producto deben estar presentes en un mín. de 10^6 cfu/ml.

Consultar también los comentarios de **Alemania** en 2.1a.

Debate: En las condiciones de almacenamiento adecuadas puede conseguirse el recuento mín. mencionado en la Norma.

10^7 cfu/g es el mínimo requerido para garantizar la fermentación y la coagulación.

La sugerencia de Italia ya se encuentra contemplada en el cuadro.

Recomendación n° 17: No se requiere cambio alguno

d *Nota a pie de cuadro*

Comentarios presentados: **Japón** sugirió añadir una nota a pie de cuadro „Las Normas relativas a la composición se aplican a los productos una vez se les han añadido los alimentos aromatizadores “.

Italia sugirió que se añadiera la siguiente frase como nota a pie de cuadro „Cuando existe más de un microorganismo específico caracterizando el producto (por ejemplo, como ocurre en el caso del yoghurt) el criterio se aplicará al número de microorganismos específicos en total (10^7 cfu/g), siempre que, de acuerdo con la definición, el microorganismo presente al nivel más bajo no sea inferior a 10^6 cfu/g.“

Consultar también los comentarios de **Alemania** en 2.1a.

Debate: La Norma ya regula la composición de la leche fermentada que forma parte de un producto lácteo fermentado.

La solicitud italiana ya está contemplada en el texto actual, sin embargo, se recomienda un enunciado más claro.

Recomendación n° 18: La conclusión propuesta del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* del CCMMP es tener solamente una Norma para Leches Fermentadas y, en consecuencia, la nota debe cambiarse como sigue:

“En el caso de los productos lácteos fermentados compuestos el criterio anterior se aplicará a la leche fermentada que forma parte de los productos, sin embargo, los criterios microbiológicos (basados en la proporción del producto lácteo fermentado) son válidos hasta la fecha de caducidad mínima. Este requisito no se aplica a los productos tratados térmicamente tras la fermentación”.

3.4. Características esenciales de la elaboración

Comentarios presentados: **Francia** sugirió incluir „Los productos descritos en el punto 1. de la Norma no deben ser tratados térmicamente tras la fermentación”.

Debate: El texto actual corresponde con la propuesta de conclusión del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP.

Recomendación n° 19: No adopción.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Comentarios presentados: **Canadá, India, Japón, Polonia, España, el Reino Unido y Estados Unidos** hicieron comentarios relativos a distintos aditivos.

Recomendación n° 20: La lista de aditivos debe reflejar la conclusión del CCMMP con respecto a los productos contemplados en la norma. Como la identificación de los aditivos que están tecnológicamente justificados es una tarea muy amplia, se recomienda que el CCMMP siga el siguiente enfoque en tres etapas:

Paso a: El CCMMP, en su 4ª reunión, considerará el borrador de “carta de decisión” que aparece a continuación con el objetivo de concluir qué clases de aditivos deben permitirse en cada grupo de productos especificados. La conclusión proporcionará la base necesaria para el paso b.

Paso b: Los gobiernos y organismos internacionales serán convocados a continuación a sugerir qué aditivos deben incluirse bajo cada una de las clases acordadas para cada una de las categorías de productos.

Paso c: Durante la reunión 5ª del CCMMP, el Comité finalizará la lista de aditivos a la luz de las sugerencias hechas y sustituirá la tabla situada actualmente entre corchetes en el Anteproyecto de Norma.

Se ofrece el siguiente proyecto de tabla de decisión para su consideración. Una vez se haya acordado su adopción, el siguiente paso consistirá en identificar qué aditivos individuales se incluirán bajo cada categoría, siguiendo los principios especificados a continuación:

- Sólo se exigirán aditivos que hayan sido sometidos a evaluación por el JECFA;
- Se incluirán todas las exigencia referidas a aditivos sin ADI numérico especificado, siempre que corresponda a una de las clases funcionales enumeradas en la tabla;
- Las solicitudes de inserción de clases funcionales adicionales deberá ser justificada tecnológicamente (clase por clase);
- Los aditivos con valores ADI numérico se justificarán individualmente en cuanto a si han de ser permitidos y, en ese caso, a que nivel máximo;
- Los aditivos solamente se utilizarán cuando su utilización suponga una ventaja, es decir, sirva para una o más funciones tecnológicas que no puedan conseguirse por ningún otro medio que sea practicable, tanto económica como tecnológicamente.

[Tabla de decisión recomendada para identificar aditivos permitidos - Toda la tabla debe considerarse entre corchetes]

		Leches fermentadas		Leches fermentadas tratadas térmicamente	
		Simple	Compuesto	Simple	Compuesto
Categorización GSFA		01.2.1.1. 01.1.2 (excepto aroma.) 01.1.1.2.	01.7 (parcialmente) 01.1.2 (aromatizado)	01.2.1.2 01.1.2	A especificar.
Categoría	Función técnica				
Colorantes		-	X	-	X
Edulcorantes		-	X	X	X
Conservadores		-	X	-	X
Otros aditivos	Antioxidantes		X	-	X
	Acidulantes		X	X	X
	Reguladores de la acidez		X	X	X
	Agentes antiaglomerantes	No Son necesarios aditivos	X	-	X
	Emulsificantes		X	-	X
	Agentes reafirmantes		X	X	X

		Leches fermentadas		Leches fermentadas tratadas térmicamente	
		Simple	Compuesto	Simple	Compuesto
Categorización GSFA		01.2.1.1. 01.1.2 (excepto aroma.) 01.1.1.2.	01.7 (parcialmente) 01.1.2 (aromatizado)	01.2.1.2 01.1.2	A especificar.
Category	Función técnica				
	Potenciadores del sabor		X	-	X
	Agentes gelificadores		X	X	X
	Almidones modificados		X	X	X
	Gases envasadores		X	X	X
	Gases impelentes		X	X	X
	Estabilizadores		X	X	X
	Espesantes		X	X	X

X justificado
- no justificado

7. ETIQUETADO

7.1. Denominación del alimento

Sección 7.1.1.

Comentarios presentados: Francia sugirió incluir „Leche fermentada incluyendo microorganismos adicionales, Leche fermentada Acidophilus“ en este párrafo.

Italia no estuvo de acuerdo en la utilización del término „yoghurt“ en productos designados como „yoghurt congelado“ y „polvo de yoghurt“.

Dinamarca propuso volver a redactar este párrafo del siguiente modo: „La denominación del alimento será Leche fermentada o Leche fermentada concentrada, como corresponda. Alternativamente, puede utilizarse un nombre de variedad reservado por esta Norma, cuando el producto cumpla las especificaciones de las secciones 2 y 3. También pueden utilizarse alternativamente otros nombres de variedad, siempre que se especifiquen en la legislación nacional del país de venta y no creen una impresión errónea respecto al carácter del alimento“.

España propuso añadir la grafía española del yoghurt „yogur“.

Uruguay apoya la adición del término „yoghurt“ que se utiliza actualmente en Uruguay.

Debate: El párrafo debe volver a redactarse como consecuencia de la recomendación del Grupo de Trabajo *Ad Hoc* para Productos Lácteos del CCMMP y la GSUDT.

Los productos con microorganismos adicionales se incluyen en el cuadro 3.3 Composición.

Si la parte de yoghurt en el yoghurt congelado o en el polvo de yoghurt está de acuerdo con las especificaciones de esta Norma, los términos son aceptables.

En vez de enumerar los diferentes modos de escribir el término "yoghurt", debería insertarse un texto más genérico relativo a su grafía, para simplificar la disposición.

Recomendación n° 21:

“7.1.1 La denominación del alimento será leche fermentada o leche fermentada concentrada, según corresponda.

Sin embargo, estas denominaciones podrán ser sustituidas por las designaciones Yoghurt, Leche Acidófila, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer e Ylette, siempre que el producto satisfaga las especificaciones determinadas de esta Norma. El término yoghurt puede escribirse del modo más adecuado en el país de venta al detalle.

Otras leches fermentadas y leches fermentadas concentradas pueden designarse con otros nombres de variedad especificados en la legislación nacional del país donde se elabora el producto y/o se vende, o denominaciones existentes de acuerdo a la costumbre, siempre que tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al detalle respecto al carácter e identidad del alimento.

Los productos obtenidos de leche o leches fermentadas mediante tratamiento térmico tras la fermentación se denominarán “Leche fermentada tratada térmicamente”.

Sección 7.1.2.

Comentarios presentados: Dinamarca consideró redundante el enunciado.

Italia propuso cambiar la expresión „varios productos“ por „varias leches fermentadas“.

Francia propuso sustituir „...varios productos...“ por „... leche fermentada mezclada...“.

España sugirió que en el caso de mezclar dos leches fermentadas por separado, antes del envasado, la designación debería ser „leche fermentada“, puesto que la caracterización de sus respectivos organismos específicos habría perdido su eficacia con la mezcla.

Francia sugirió volver a redactar esta sección como sigue: „La presencia de flora adicional puede aparecer en la etiqueta si cumple las disposiciones que aparecen en el cuadro 3.3.

Debate: El párr. fue introducido siguiendo los resultados de una encuesta llevada a cabo hace unos 10 años que exponía que en algunos países existen productos que se preparan con la mezcla de dos leches fermentadas por separado. Sin embargo, la composición de tales leches fermentadas está recogida en el cuadro 3.3. Composición, por lo tanto puede suprimirse el párrafo.

Recomendación nº 22: Suprimir esta sección.

Sección 7.1.4.

Comentarios presentados: Canadá se remitió a su legislación nacional que exige una adecuada descripción del producto como „yoghurt con fresas“ o „yoghurt aromatizado con fresas“ o „yoghurt de fresas“.

Italia sugirió añadir lo siguiente: „La designación de las leches fermentadas compuestas (aromatizadas)...“

Para **Japón** este artículo no está claro. Debería permitirse que los productos compuestos utilizaran la designación „leches fermentadas aromatizadas“.

Uruguay sugirió que el término „yoghurt“ no se regule en otro alimento con el Anteproyecto de Norma

Debate: Las solicitudes de los países anteriores ya se recogen en el presente enunciado del párr. 7.1.4. y la denominación de un producto lácteo compuesto también se recoge en la GSUDT.

Recomendación nº 23: No adopción.

Sección 7.1.5.

Comentarios presentados: Francia sugirió especificar los productos como „productos simples“.

Debate: Esto está recogido en la descripción de Productos lácteos fermentados compuestos.

Recomendación nº 24: No adopción.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Comentarios presentados: Francia propuso los siguientes métodos:

8.1. Muestreo (método de referencia)

Según la Norma de la FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC968.12⁵

8.2. Determinación del contenido en grasa (método de referencia)⁶

Según la Norma de la FIL 153:1991

8.3. Determinación del contenido total de sólidos (método de referencia)⁷

Según la Norma de la FIL 151:1991

8.4. Determinación del contenido de proteína (método de referencia)⁸

El contenido en proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado por la Norma de la FIL 20B:1993/ISO:SC8968/AOAC991.20-23

8.5. Determinación del contenido en ácido láctico (método de referencia)⁹

Según la Norma de la FIL 150:1991

8.6. Determinación del contenido en etanol (método de referencia)

(por establecer)

8.7. Identificación de cultivos del ácido láctico

Según la Norma de la FIL 149:1991 (bajo revisión)

8.8. Identificación y enumeración de microorganismos específicos (método de referencia)

Según los siguientes métodos:

- Yoghurt: Norma de la FIL 117A:1988¹⁰ (se publicará una nueva Norma), Norma de la FIL 146:1991¹⁰
- Bifidobacteria: (en elaboración)
- Levaduras: Norma de la FIL 94B:1990

Recomendación n° 25: Remitir aquellos métodos no incluidos todavía en la lista de los métodos (ALINORM 99/11, Apéndice V; versión actualizada disponible en CX/MMP 00/16) al Grupo de Trabajo para Métodos de Análisis y Toma de Muestras IDF/ISO/AOAC para su estudio y su debate en la 4ª reunión bajo el tema 6 de la Orden del Día

⁵ Nota de la secretaría: Se acordó la Norma de la FIL 50C:1995/ISO 707:1997/AOAC 968.12 para el muestreo de las leches fermentadas durante la 3ª reunión del Comité (ALINORM 99/11, Apéndice XII). Este método es más nuevo que el método propuesto.

⁶ Nota de la secretaría: El método propuesto tiene como fin la enumeración de los microorganismos contaminantes. Si fuera necesario un método para verificar la contaminación por microorganismos, se enviará este método al Comité del Codex para Higiene Alimentaria para su aprobación.

⁷ Nota de la secretaría: Este método sólo puede clasificarse como un método definitivo (Tipo I) pero no como método de referencia (Tipo II) de acuerdo con la clasificación de métodos de análisis del Codex.

⁸ Nota de la secretaría: Ya se había acordado el método para la determinación de proteína en leches fermentadas.

⁹ Nota de la secretaría: Este método, junto con ISO 11869:1997 (método idéntico), y AOAC 937.05 (método diferente) ya habían sido acordados por el Comité durante su 3ª Reunión para el ácido láctico en las leches fermentadas. Solamente un método, ya sea la Norma de la FIL 150:1991/ISO 11869:1997 o AOAC 937.05 puede clasificarse como método de referencia y el otro como método alternativo.

¹⁰ Nota de la secretaría: Este método había sido acordado por el Comité en su 3ª reunión en el caso del *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* en la leche fermentada.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LECHE FERMENTADAS (A-11)¹¹

1. ÁMBITO

Esta norma se aplica a las leches fermentadas, es decir a Leche Fermentada incluyendo, las Leches fermentadas Tratadas Térmicamente, las Leches Concentradas fermentadas y los productos lácteos compuestos basados en estos productos, para el consumo directo o posterior procesado de acuerdo con las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 LECHE FERMENTADA

La Leche Fermentada es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haberse elaborado de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición, como se limita en la disposición de la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos específicos que resulta en una reducción del pH y la coagulación. Dichos microorganismos específicos deben estar vivos, activos y abundantes en el producto hasta su fecha de caducidad, si el producto no ha sido tratado térmicamente tras la fermentación.

Ciertas Leches fermentadas se caracterizan por el microorganismo o microorganismos específicos que se utilizan en su fermentación, tal como sigue:

Yoghurt: Cultivos simbióticos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

Leche Acidófila: *Lactobacillus acidophilus*

Kefir: Cultivos preparados por medio de gránulos de kefir, *Lactobacillus kefiri*, especies del género *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter* creciendo en estrecha relación.

Los gránulos de Kefir constituyen tanto levaduras fermentadoras de lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) como levaduras fermentadoras sin lactosa (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*)

Kumys: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

Pueden utilizarse otros cultivos, aparte de los especificados en la descripción de las leches fermentadas especificadas anteriormente, además de los cultivos determinados que caracterizan el producto.

2.2 LECHE CONCENTRADA FERMENTADA

La Leche Concentrada Fermentada es una Leche Fermentada cuya proteína se ha visto aumentada a un mínimo del [5.6%] antes o después de la fermentación. Las leches concentradas fermentadas incluyen productos tradicionales como Stragisto (yaourti colado), Labneh, Ymer e Ylette.

2.3 PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO COMPUESTO

Los Productos lácteos fermentados compuestos son productos que contienen un máximo del 30% (w/w) de ingredientes no lácteos (como pueden serlo los carbohidratos nutritivos o no, fruta y verduras así como zumos, purés, pulpa, preparados y conservas derivados de ellos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especies y otros alimentos aromatizadores naturales inofensivos) y/o aromas. Los ingredientes no lácteos pueden añadirse antes o después de la fermentación.

¹¹ Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de microorganismos inofensivos incluidos los especificados en la sección 2;
- Cloruro sódico.
- Solamente en los productos compuestos:
- Gelatina y almidón, añadidos tanto antes como después de añadir los aromatizadores;
- Alimentos aromatizadores, carbohidratos seguros y adecuados nutritivos y no nutritivos, aromas naturales, aromas artificiales idénticos a los naturales.

3.3 COMPOSICIÓN

	Leche Fermentada	Yoghurt y leche Acidófila	Yoghurt, leches Acidófilas y Leche Fermentada con microorganismos adicionales(opcional)	Kefir	Kumys
Proteína láctea ^a (% w/w)	mín. 2,8%	mín. 2,8%	mín. 2,8%	mín. 2,8%	
Acidez titulable, expresado como % ácido láctico (% w/w)	mín. 0,6%	mín. 0,6%	mín. 0,6%	mín. 0,6%	mín. 0,7%
Etanol (% vol./w)					mín. 0,5%
Microorganismos específicos definidos en la 2.1 (cfu/g, en total)	mín. 10 ⁷	mín. 10 ⁷	mín. 10 ⁷	mín. 10 ⁷	mín. 10 ⁷
Microorganismos adicionales etiquetados (opcional) (cfu/g, total)			mín. 10 ⁶		
Levaduras (cfu/g)				mín. 10 ⁴	mín. 10 ⁴

a) El contenido en proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado.

En el caso de los productos lácteos fermentados compuestos el criterio anterior se aplica a la parte de leche fermentada de los productos, sin embargo los criterios microbiológicos (basados en la proporción del producto a base de leche fermentada) son válidos hasta la fecha de caducidad. Este requisito no se aplica a los productos tratados térmicamente tras la fermentación.

3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN

En la elaboración de las leches fermentadas no se permite la retirada del suero tras la fermentación, excepto en el caso de la Leche Fermentada Concentrada (sección 2.2).

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los aditivos deberán ser identificados según el cuadro de decisión¹² siguiente, entre corchetes.]

¹² La tabla de decisión se inserta en esta etapa únicamente para permitir identificar los aditivos necesarios y posteriormente se sustituirá por una lista de aditivos individuales.

[Leches fermentadas		Leches fermentadas tratadas térmicamente	
		Simple	Compuesta	Simple	Compuesta
Categorización GSFA		01.2.1.1. 01.1.2 (except. arm.) 01.1.1.2.	01.7 (parcialmente) 01.1.2 (aromatizada)	01.2.1.2 01.1.2	Por especificar.
Categoría	Función técnica				
Colorantes		-	×	-	×
Edulcorantes		-	×	×	×
Conservadores		-	×	-	×
Otros aditivos	Antioxidantes	No Son necesarios aditivos	×	-	×
	Acidulantes		×	×	×
	Reguladores de la acidez		×	×	×
	Antiaglutinantes		×	-	×
	Emulsionantes		×	-	×
	Agentes endurecedores		×	×	×
	Acentuadores del aroma		×	-	×
	Agentes gelificantes		×	×	×
	Almidones modificados		×	×	×
	Gases envasado		×	×	×
	Gases propulsores		×	×	×
	Estabilizantes		×	×	×
	Espesantes		×	×	×

× justificado
- no justificado]

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius..

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

6.2 Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deben demostrarse para lograr el nivel de protección de la salud pública adecuado.

6.3 Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

7.1.1 La denominación del alimento será la de leche fermentada o eche fermentada concentrada, según corresponda.

Sin embargo, estas denominaciones pueden sustituirse mediante las designaciones Yoghurt, Leche Acidófila, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer y Ylette, siempre que el producto satisfaga las disposiciones específicas de esta Norma. El término yoghurt puede escrito como corresponda según el país de la venta al detalle.

Otras leches fermentadas y leches fermentadas concentradas pueden designarse con otros nombres de variedad especificados en la legislación nacional del país donde se elabora y/o se vende el producto, o denominaciones de uso corriente, siempre que tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al detalle al respecto del carácter e identidad del alimento.

Los productos obtenidos de la leche o leches fermentadas tratadas térmicamente tras la fermentación se denominarán "Leche fermentada tratada térmicamente".

7.1.2 La designación de los productos lácteos fermentados compuestos incluirá el nombre de las principales sustancias aromatizantes o los aromatizantes añadidos.

7.1.3 La designación de los productos, a los que se hayan añadido edulcorantes artificiales, irá acompañada del término "edulcorado con...".

7.1.4 Las denominaciones contempladas en esta Norma pueden ser utilizadas en la designación, en la etiqueta, en documentos comerciales y de publicidad de otros alimentos, siempre que sean utilizados como ingredientes y que las características del ingrediente se mantienen en un grado relevante con el fin de no inducir a error al consumidor.

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa o el volumen, o (ii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones, en caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión.

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Véase el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.