

NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS

CODEX STAN 243-2003

1. ÁMBITO

Esta norma se aplica a las leches fermentadas, es decir, la Leche Fermentada incluyendo las Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente, las Leches Fermentadas Concentradas y los productos lácteos compuestos basados en estos productos, para consumo directo o procesamiento ulterior, de conformidad 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 haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables.

Ciertas Leches Fermentadas se caracterizan por un cultivo específico (o cultivos específicos) utilizado para la fermentación del siguiente modo:

Yogur: Cultivos simbióticos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus*.

Yogur en Base a

Cultivos Alternativos: Cultivos de *Streptococcus thermophilus* y toda especie *Lactobacillus*.

Leche Acidófila: *Lactobacillus acidophilus*.

Kefir: Cultivo preparado a partir de gránulos de kefir, *Lactobacillus kefiri*, especies del género *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter* que crecen en una estrecha relación específica.

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

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

Podrán agregarse otros microorganismos aparte de los que constituyen el cultivo específico (o los cultivos específicos) especificados anteriormente.

2.2 LECHE FERMENTADA CONCENTRADA

Leche Fermentada Concentrada es una Leche Fermentada cuya proteína ha sido aumentada antes o luego de la fermentación a un mínimo del 5,6%. Las Leches Fermentadas Concentradas incluyen productos tradicionales tales como Stragisto (yogur colado), Labneh, Ymer e Ylette.

2.3 LECHE FERMENTADAS AROMATIZADAS

Las **Leches Fermentadas Aromatizadas** son productos lácteos compuestos, tal como se define en la Sección 2.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999) que contienen un máximo del 50 % (w/w) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y verduras así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

- Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.
- Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los especificados en la Sección 2;
- Cloruro de Sodio; y
- Ingredientes no lácteos tal como se listan en la Sección 2.3 (Leches Fermentadas Aromatizadas).
- Gelatina y almidón en:
 - leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación,
 - leche fermentada aromatizada, y
 - leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final,

Siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes listados en la sección 4. Estas sustancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

3.3 COMPOSICIÓN

| | Leche Fermentada | Yogur, yogur en base a cultivos alternativos y leche Acidófila | Kefir | Kumys |
|--|-------------------------|---|---------------------|---------------------|
| Proteína láctea ^(a) (% w/w) | mín 2,7% | mín 2,7% | mín 2,7% | |
| Grasa láctea (% w/w) | menos del 10% | menos del 15% | menos del 10% | menos del 10% |
| Acidez valorable, expresada como % de ácido láctico (% w/w) | mín 0,3% | mín 0,6% | mín 0,6% | mín 0,7% |
| Etanol (% vol./w) | | | | mín 0,5% |
| Suma de microorganismos que comprenden el cultivo definido en la sección 2.1 (ufc/g, en total) | mín 10 ⁷ | mín 10 ⁷ | mín 10 ⁷ | mín 10 ⁷ |
| Microorganismos etiquetados ^(b) (ufc/g, en total) | mín 10 ⁶ | mín 10 ⁶ | | |
| Levaduras (ufc/g) | | | mín 10 ⁴ | mín 10 ⁴ |

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

^(b) Se aplica cuando en el etiquetado se realiza una declaración de contenido que se refiere a la presencia de un microorganismo específico (aparte de aquellos especificados en la sección 2.1 para el producto en cuestión) que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

En las Leches Fermentadas Aromatizadas los criterios anteriores se aplican a la parte de leche fermentada. Los criterios microbiológicos (basados en la porción de producto de leche fermentada) son válidos hasta la fecha de duración mínima. Este requisito no se aplica a los productos tratados térmicamente luego de la fermentación.

El cumplimiento de los criterios microbiológicos especificados más arriba deberá verificarse por medio de análisis del producto hasta “la fecha de duración mínima” después que el producto haya sido almacenado en las condiciones de almacenamiento especificadas en el etiquetado.

3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN

No está permitido retirar el suero luego de la fermentación en la elaboración de leches fermentadas, salvo para la Leche Fermentada Concentrada (Sección 2.2).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

| Clase de aditivos | Leches Fermentadas | | Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Luego de la Fermentación | |
|--------------------------|--------------------|-------------|---|-------------|
| | Simple | Aromatizada | Simple | Aromatizada |
| Colorantes | - | x | - | x |
| Edulcorantes | - | x | - | x |
| Emulsionantes | - | x | - | x |
| Potenciadores del sabor | - | x | - | x |
| Ácidos | - | x | x | x |
| Reguladores de la acidez | - | x | x | x |
| Estabilizadores | x ¹ | x | x | x |
| Espesantes | x ¹ | x | x | x |
| Conservadores | - | - | - | x |
| Gases de envasado | - | x | x | x |

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado

¹ = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

Se permite el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de empaque y conservantes, listados en la Tabla 3 de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en la tabla anterior.

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|---------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Reguladores de la Acidez | | |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)) | 2000 mg/kg como ácido |
| 335(i) | Tartrato monosódico | |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|----------------------|--|--------------------------------------|
| 335(ii) | Tartrato disódico | tartárico |
| 336(i) | Tartrato monopotásico | |
| 336(ii) | Tartrato dipotásico | |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio | |
| 355 | Ácido adípico | 1500 mg/kg, como ácido adípico |
| 356 | Adipato de sodio | |
| 357 | Adipato de potasio | |
| 359 | Adipato de amonio | |
| Colorantes | | |
| 100i | Curcumina | 100 mg/kg |
| 101(i) | Riboflavina | 300 mg/kg |
| 101(ii) | Riboflavina 5'-fosfato de sodio | |
| 102 | Tartracina | 300 mg/kg |
| 104 | Amarillo de quinolina | 150 mg/kg |
| 110 | Amarillo ocazo FCF | 300 mg/kg |
| 120 | Carmines | 150 mg/kg |
| 122 | Azorrubina | 150 mg/kg |
| 124 | Punzó 4R | 150 mg/kg |
| 129 | Rojo allura AC | 300 mg/kg |
| 132 | Indigotina | 100 mg/kg |
| 133 | Azul brillante FCF | 150 mg/kg |
| 141(i) | Complejo cúprico de clorofilina | 500 mg/kg |
| 141(ii) | Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio | |
| 143 | Verde sólido FCF | 100 mg/kg |
| 150b | Caramelo II - proceso al sulfito caústico | 150 mg/kg |
| 150c | Caramel III – proceso al amoníaco | 2000 mg/kg |
| 150d | Caramelo IV - proceso al sulfito amónico | 2000 mg/kg |
| 151 | Negro brillante PN | 150 mg/kg |
| 155 | Marrón HT | 150 mg/kg |
| 160a(i) | Caroteno, beta (sintético) | 100 mg/kg |
| 160e | Carotenal, beta-apo-8'- | |
| 160f | Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico | |
| 160a(iii) | beta Carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160a(ii) | Carotenos, vegetales | 600 mg/kg |
| 160b(i) | Extractos de annato, base de bixina | 20 mg/kg como bixina |
| 160b(ii) | Extractos de annato, base de norbixina | 20 mg/kg como norbixina |
| 161b(i) | Luteína de <i>Tagetes erecta</i> | 150 mg/kg |
| 161h(i) | Zeaxantina | 150 mg/kg |
| 163(ii) | Extracto de piel de uva | 100 mg/kg |
| 172(i) | Óxido de hierro, negro | 100 mg/kg |
| 172(ii) | Óxido de hierro, rojo | |
| 172(iii) | Óxido de hierro, amarillo | |
| Emulsionantes | | |
| 432 | Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán | 3000 mg/kg |
| 433 | Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán | |
| 434 | Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán | |
| 435 | Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán | |
| 436 | Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán | |
| 472e | Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol | |
| 473 | Ésteres de ácidos grasos y sacarosa | 5000 mg/kg |
| 474 | Sucroglicéridos | 5000 mg/kg |
| 475 | Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos | 2000 mg/kg |
| 477 | Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos | 5000 mg/kg |
| 481(i) | Estearoil lactilato de calcio | 10000 mg/kg |
| 482(i) | Estearoil lactilato de calcio | 10000 mg/kg |
| 491 | Monoestearato de sorbitán | 5000 mg/kg |
| 492 | Tristearato de sorbitán | |
| 493 | Monolaurato de sorbitán | |
| 494 | Monooleato de sorbitán | |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|-------------------------------------|------------------------------|---|
| 495 | Monopalmitato de sorbitán | |
| 900a | Polidimetilsiloxano | 50 mg/kg |
| Potenciadores del sabor | | |
| 580 | Gluconato de magnesio | BPF |
| 620 | Ácido glutámico (L(+)-) | BPF |
| 621 | Glutamato monosódico | BPF |
| 622 | Glutamato monopotásico, L - | BPF |
| 623 | Glutamato de calcio, DI-L- | BPF |
| 624 | Glutamato monoamónico, L- | BPF |
| 625 | Glutamato de magnesio, DI-L- | BPF |
| 626 | Ácido guanílico, 5'- | BPF |
| 627 | Guanilato disódico, 5'- | BPF |
| 628 | Guanilato dipotásico, 5'- | BPF |
| 629 | Guanilato de calcio, 5'- | BPF |
| 630 | Ácido inosínico, 5'- | BPF |
| 631 | Inosinato disódico 5'- | BPF |
| 632 | Guanilato dipotásico, 5'- | BPF |
| 633 | Inosinato de calcio 5'- | BPF |
| 634 | Ácido inosínico, 5'- | BPF |
| 635 | Inosinato disódico 5'- | BPF |
| 636 | Maltol | BPF |
| 637 | Etilmaltol | BPF |
| Conservantes | | |
| 200 | Ácido sórbico | |
| 201 | Sorbato de sodio | 1000 mg/kg como ácido benzoico |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 210 | Ácido benzoico | |
| 211 | Benzoato de sodio | 300 mg/kg como ácido benzoico |
| 212 | Benzoato de potasio | |
| 213 | Benzoato de calcio | |
| 234 | Nisina | 500 mg/kg |
| Estabilizadores y espesantes | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | BPF |
| 331(iii) | Citrato trisódico | BPF |
| 338 | Ácido ortofosfórico | 1000 mg/kg, solo o en combinación como fósforo. |
| 339(i) | Ortofosfato monosódico | |
| 339(ii) | Ortofosfato disódico | |
| 339(iii) | Ortofosfato trisódico | |
| 340(i) | Ortofosfato monopotásico | |
| 340(ii) | Ortofosfato dipotásico | |
| 340(iii) | Ortofosfato tripotásico | |
| 341(i) | Ortofosfato monocálcico | |
| 341(ii) | Ortofosfato dicálcico | |
| 341(iii) | Ortofosfato tricálcico | |
| 342(i) | Ortofosfato monoamónico | |
| 342(ii) | Ortofosfato diamónico | |
| 343(i) | Ortofosfato monomagnésico | |
| 343(ii) | Ortofosfato dimagnésico | |
| 343(iii) | Ortofosfato trimagnésico | |
| 450(i) | Difosfato disódico | |
| 450(ii) | Difosfato trisódico | |
| 450(iii) | Difosfato tetrasódico | |
| 450(v) | Difosfato tetrapotásico | |
| 450(vi) | Difosfato dicálcico | |
| 450(vii) | Difosfato diácido cálcico | |
| 451(i) | Trifosfato pentasódico | |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico | |
| 452(i) | Polifosfato de potasio | |
| 452(ii) | Polifosfato de potasio | |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|----------|--|--------------|
| 452(iii) | Polifosfato de sodio y calcio | |
| 452(iv) | Polifosfato de calcio | |
| 452(v) | Polifosfato de amonio | |
| 542 | Fosfato de huesos | |
| 400 | Ácido algínico | BPF |
| 401 | Alginato de sodio | BPF |
| 402 | Alginato de potasio | BPF |
| 403 | Alginato de amonio | BPF |
| 404 | Alginato de calcio | BPF |
| 405 | Alginato de propilenglicol | BPF |
| 406 | Agar | BPF |
| 407 | Carragenina y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio (incluido el furcellaran) | BPF |
| 407a | Alga <i>Euchema</i> elaborada | BPF |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo | BPF |
| 412 | Goma guar | BPF |
| 413 | Goma de tragacanto | BPF |
| 414 | Goma arábica | BPF |
| 415 | Goma xantán | BPF |
| 416 | Goma karaya | BPF |
| 417 | Goma tara | BPF |
| 418 | Goma gelán | BPF |
| 425 | Harina konjac | BPF |
| 440 | Pectinas | BPF |
| 459 | Ciclodextrina, <i>beta</i> - | 5 mg/kg |
| 460(i) | Celulosa microcristalina | BPF |
| 460(ii) | Celulosa en polvo | BPF |
| 461 | Metilcelulosa | BPF |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa | BPF |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa | BPF |
| 465 | Metiletilcelulosa | BPF |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica | BPF |
| 467 | Etilhidroxietilcelulosa | BPF |
| 468 | Carboximetilcelulosa sódica reticulada | BPF |
| 469 | Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas | BPF |
| 470(i) | Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio | BPF |
| 470(ii) | Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio | BPF |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | BPF |
| 472a | Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol | BPF |
| 472b | Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol | BPF |
| 472c | Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol | BPF |
| 508 | Cloruro de potasio | BPF |
| 509 | Cloruro de calcio | BPF |
| 511 | Cloruro de magnesio | BPF |
| 516 | Sulfato de calcio | BPF |
| 1200 | Polidextrosas A y N | BPF |
| 1202 | Polivinilpirrolidona | |
| 1400 | Dextrinas, almidón tostado | BPF |
| 1401 | Almidones tratados con ácido | BPF |
| 1402 | Almidones tratados con alcalis | BPF |
| 1403 | Almidón blanqueado | BPF |
| 1404 | Almidón oxidado | BPF |
| 1405 | Almidones tratados con enzimas | BPF |
| 1410 | Fosfato de monoalmidón | BPF |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | BPF |
| 1413 | Fosfato de almidón fosfatado | BPF |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | BPF |
| 1420 | Acetato de almidón | BPF |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | BPF |
| 1440 | Almidón hidroxipropilado | BPF |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | BPF |
| 1450 | Almidón octenil succinado sódico | BPF |
| 1451 | Almidón oxidado de acetilato | BPF |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|---------------------------------|-------------------------------|---|
| Edulcorantes¹ | | |
| 420 | Sorbitol y jarabe de sorbitol | BPF |
| 421 | Manitol | BPF |
| 950 | Acesulfame potásico | 350 mg/kg |
| 951 | Aspartamo | 1000 mg/kg |
| 952 | Ciclamatos | 250 mg/kg |
| 953 | Isomaltol | BPF |
| 954 | Sacarina | 100 mg/kg |
| 955 | Sucralosa | 400 mg/kg |
| 956 | Alitame | 100 mg/kg |
| 961 | Neotamo | 100 mg/kg |
| 962 | Acesulfamo aspartamo | 350 mg/kg en base al equivalente de acesulfamo de potasio |
| 964 | Jarabe de poliglicitol | BPF |
| 965 | Maltitol y jarabe de maltitol | BPF |
| 966 | Lactitolo | BPF |
| 967 | Xilitolo | BPF |
| 968 | Eritritolo | BPF |

5. CONTAMINANTES

Los productos contemplados por esta norma se ajustarán a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) 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 leche fermentada o leche fermentada concentrada, según corresponda.

Sin embargo, estas denominaciones podrán ser reemplazadas por las denominaciones Yogur, Leche Acidófila, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer e Ylette, siempre y cuando el producto se ajuste a las disposiciones específicas de esta Norma. La palabra yogur podrá deletrearse según corresponda en el país de venta al por menor.

¹ El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

El “Yogur en base a cultivos alternativos”, tal como se define en la Sección 2, se denominará a través 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 específicos en el cultivo para la fabricación del producto. Tal cambio podrá incluir una marcada diferencia en los organismos de fermentación, metabolitos y/o propiedades sensoriales del producto al compararlo con el producto denominado simplemente “yogur”. Unos ejemplos de calificativos que describen las diferencias en las propiedades sensoriales incluyen términos tales como “suave” o “ácido”. El término “yogur en base a cultivos alternativos” no se aplicará como denominación.

Los términos específicos anteriores podrán ser empleados en conexión con el término “congelado” siempre y cuando (i) el producto a ser congelado cumpla con los requisitos de esta Norma, (ii) los cultivos específicos puedan ser reactivados en cantidades razonables por descongelado y (iii) el producto congelado sea denominado como tal y vendido para consumo directo, solamente.

Otras leches fermentadas y leches fermentadas concentradas podrán ser designadas con otra diversidad de denominaciones según lo especifique la legislación nacional del país en el cual se vende el producto, o denominaciones existentes por el uso común, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto al carácter y la identidad del alimento.

7.1.2 Los productos obtenidos a partir de leche(s) fermentada(s) tratada(s) térmicamente luego de la fermentación se denominarán “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”. Si el consumidor puede ser inducido a error por esta denominación, entonces 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, o donde no haya otros nombres de uso común, el producto se denominará “Leche Fermentada Tratada Térmicamente”.

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).

7.1.4 Las leches fermentadas, a las que solamente se les ha agregado edulcorantes nutritivos de carbohidrato podrán etiquetarse como “_____edulcorada”. En el espacio en blanco se colocará el término “leche fermentada” u otra designación tal como se estipula en la Sección 7.1.1. Si se agregan edulcorantes no nutritivos, como sustituto parcial o total del azúcar, se deberá colocar cerca del nombre del producto el término “edulcorada con_____” o “azucarada y edulcorada_____”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de los edulcorantes artificiales.

7.1.5 Las denominaciones comprendidas por esta Norma podrán ser empleadas en la designación, en la etiqueta, en documentos comerciales y para la publicidad de otros alimentos, siempre y cuando se utilice como un ingrediente y las características del ingrediente se mantengan a un grado pertinente para no inducir a error al consumidor.

7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN GRASA

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

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y en las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, deberán proporcionarse en el envase o en los documentos adjuntos, salvo que la denominación del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador aparezcan en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser reemplazados por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Véase CODEX STAN 234-1999.