

Congreso Nacional Lechero

Tema: “Codex y Etiquetado General Términos Lecheros”

Tatiana Cruz Ramírez

tcruz@meic.go.cr

Jefe Depto. Reglamentación

Técnica y Codex

Amanda Lasso Cruz

alasso@meic.go.cr

Secretaría Nacional del Codex

Noviembre 2022



¿Qué es el Codex Alimentarius? “Código Alimentario”

- Conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas que los gobiernos pueden decidir utilizar para velar por la inocuidad y la calidad de los alimentos y por el comercio equitativo de estos.



¿Cómo se conforma el Codex?

- 189 Miembros
- 1 Organización Miembro (UE)
- 243 Observadores del Codex
 - 60 organizaciones intergubernamentales
 - 167 organizaciones no gubernamentales
 - 16 organismos de las Naciones Unidas



Abarca el 99% de la población mundial

¿Porqué es importante el Codex?



PARA LOS CONSUMIDORES

- ❖ Alimento inocuos,
- ❖ Inform. sobre los alimentos.



PARA LOS GOBIERNOS

- ❖ Referencia para reglamentación y orientación en el comercio,
- ❖ Protección de la salud de los consumidores.

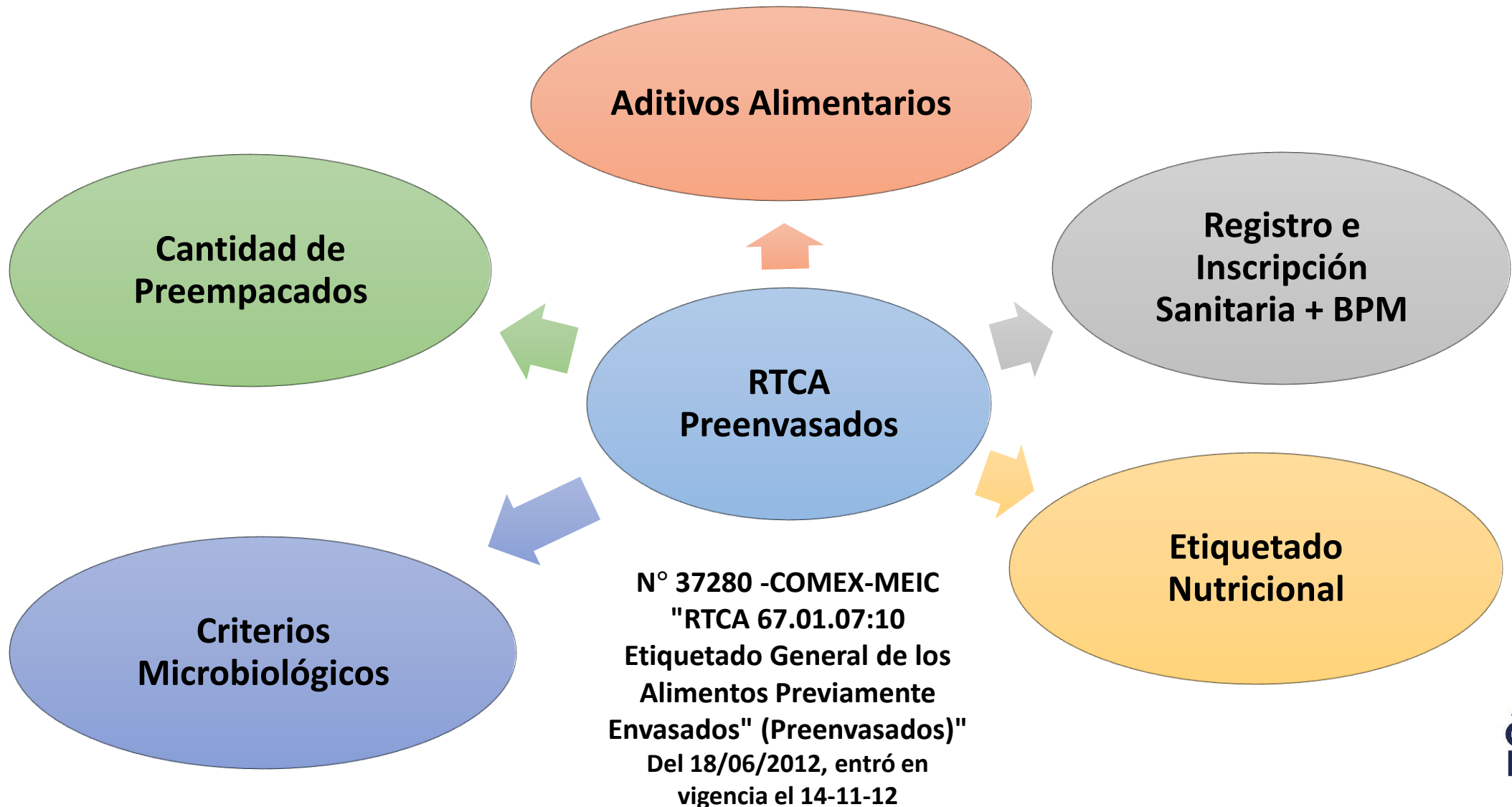


PARA EL SECTOR PRODUCTIVO

- ❖ reglas justas y eliminación de obstáculos al comercio,
- ❖ ampliación de mercados,
- ❖ directrices de producción.

Codex es la base de la regulación nacional

Reglamentos Centroamericanos



¿Qué es un Reglamento Técnico?

Documento que, establece las características técnicas de productos, procesos y métodos de producción relacionados, también pueden incluir disposiciones administrativas, prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado.



Los RT son de cumplimiento **obligatorio** (DE), no necesitan consenso, hay sanción de la autoridad.

Las **Normas técnicas** por su parte, son de uso **voluntario**, establecidas por consenso, sanción del mercado.

Beneficios de la Reglamentación Técnica



QUÉ CONTIENE EL RTCA 67.01.07:10 - N° 37280?



Objetivo y ámbito de aplicación

01

Objetivo:



Establecer los requisitos que **debe cumplir** el etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano.

Ámbito de aplicación:



02

Aplica al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería y que se comercialicen en el territorio centroamericano.

Definiciones

03



Etiquetado

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, y que acompaña al alimento.



Etiqueta

Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.



Definición



Envase



ETIQUETA COMPLEMENTARIA

- Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente. **Un envase puede contener varias unidades** o tipos de alimentos pre- envasados cuando se ofrece al consumidor.
- Aquella que se utiliza para poner a disposición del consumidor **la información obligatoria** cuando en la etiqueta original esta se encuentra en un **idioma diferente al español** o para agregar aquellos elementos obligatorios **no incluidos en la etiqueta original** y que reglamento exige.

Definiciones



**ALIMENTO PRE-
ENVASADO**



**ALIMENTO PARA FINES DE
HOSTELERÍA**

- Todo alimento envuelto o envasado, empaquetado **en ausencia del consumidor** listo para ofrecerlo a este o para fines de hostelería.
- Aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes escuelas, hospitales, cantinas e instituciones similares donde se ofrecen para consumo inmediato.



Principios Generales del Etiquetado

Principio 1

- "Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto".

- "Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto".

Principio 2

Los 10 requisitos básicos para el Etiquetado de Alimentos

10

1. Nombre del alimento.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido neto.
4. Permiso Sanitario.
5. Nombre y dirección del fabricante, importador o distribuidor.
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de vencimiento e instrucciones de conservación (cuando corresponda).
9. Instrucciones de uso (cuando corresponda).
10. Requisitos obligatorios adicionales: DCI.

RTCA 67.04.65:12 USO DE TERMINOS. LECHEROS,

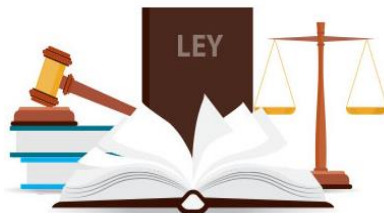


Ulterior elaboración



1. Objetivo y ámbito de aplicación

Objetivo:



Ámbito de aplicación:



- Establecer el uso correcto de los términos lecheros relacionados con los alimentos que se destinan al consumo humano directo o su ulterior elaboración.

- Es estratégico
• Aplica a los alimentos comercializados en los países de la región centroamericana.



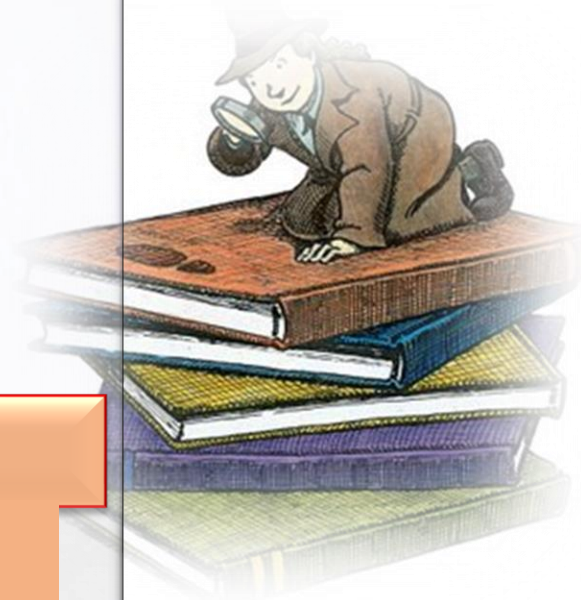
Principios Generales

RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Pre-embalsados

Los alimentos se deben describir y presentar de manera que aseguren el uso correcto de los términos lecheros que aplican a la leche y los productos lácteos a fin de:

Facilitar al
consumidor su
decisión de compra.

Garantizar prácticas
leales en el comercio.



Definiciones

4.1 Leche: secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.



Cabras



Vacas



Ovejas



Búfala

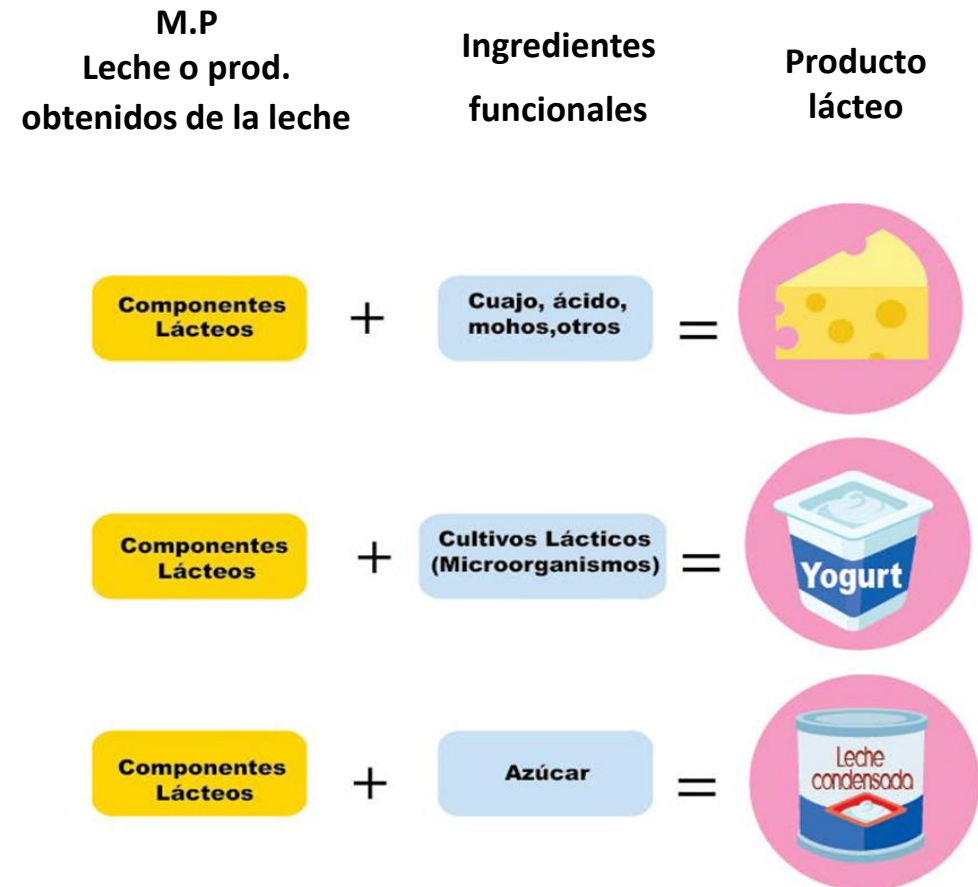
La leche que cumple con esta definición es la que comúnmente recibe el nombre de “leche cruda”.

Denominaciones incorrectas con respecto al correcto uso de los términos lechero



Definiciones

4.6 Producto lácteo: producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración.



Ejemplos

Producto lácteo:



Leche en polvo



Natilla



Helados



Leche condensada



Mantequilla



Queso



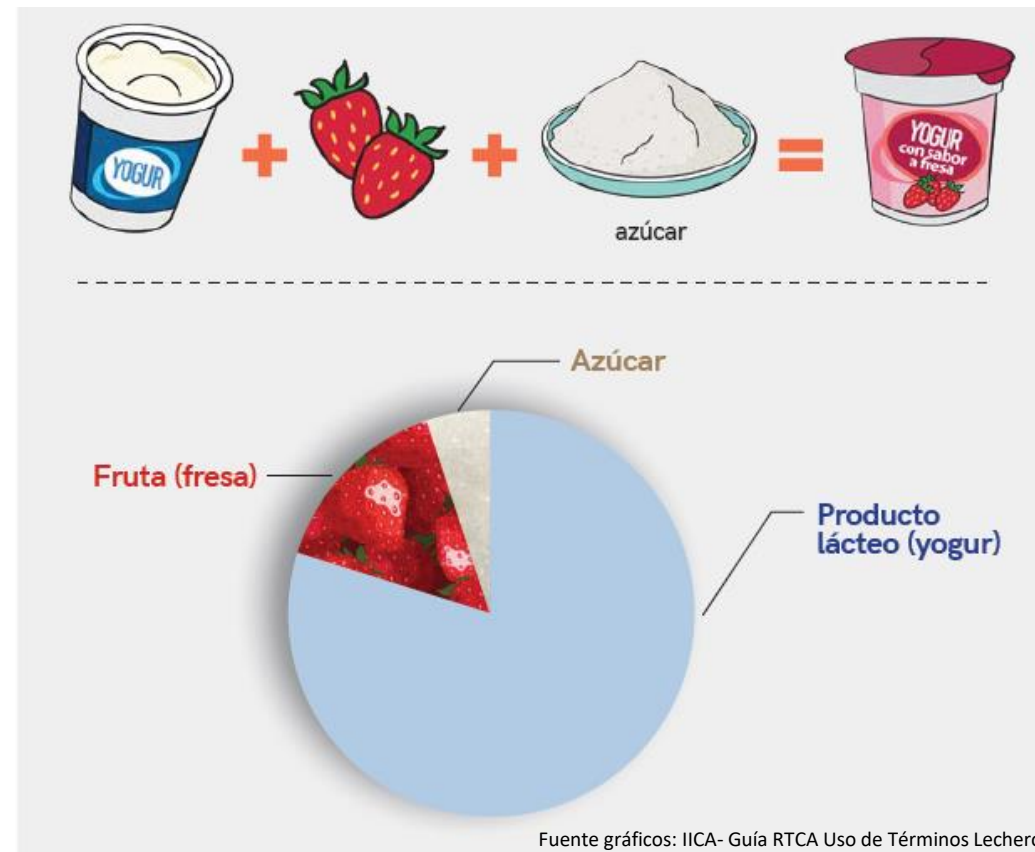
Yogurt



Los **ingredientes funcionalmente necesarios** hacen parte de la formulación para elaborar el producto deseado (ej., cuajo, para el queso; cultivos lácticos, para yogurt; azúcar, en la leche condensada, etc).

Definiciones

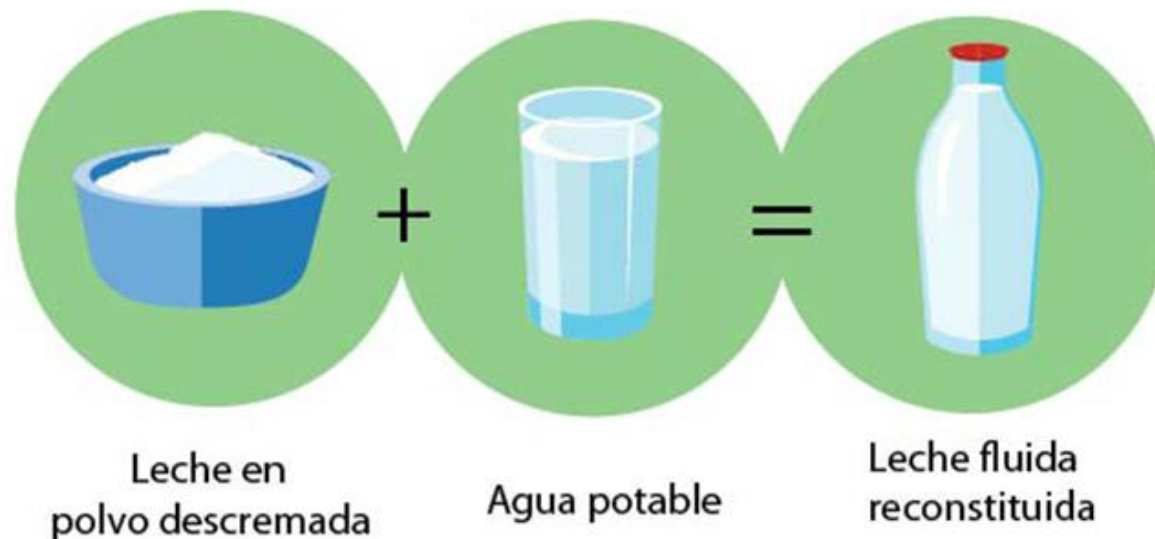
4.3 Producto lácteo compuesto: producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche.



Producto lácteo compuesto **NO** debe contener grasa vegetal

Definiciones

4.4 Producto lácteo recombinedo: producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo.



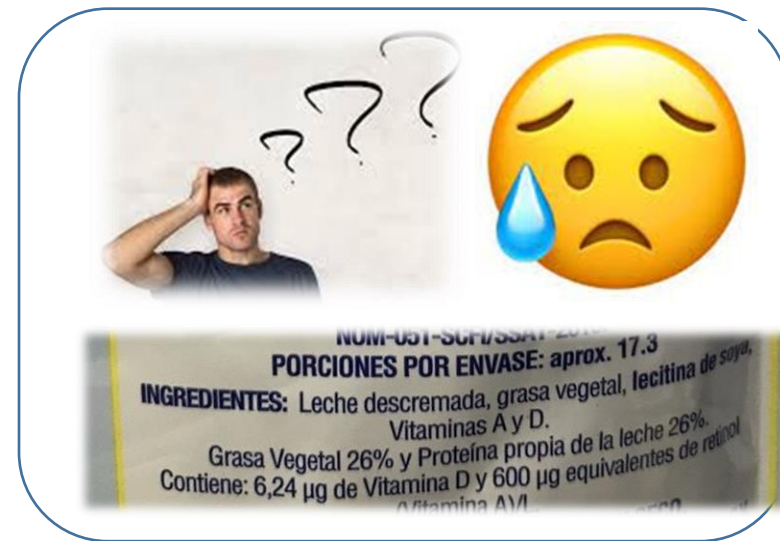
Definiciones

4.5 Producto lácteo reconstituido: producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco.



Definiciones

4.2 Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible: producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, re combinado con aceite o grasa vegetal comestible.



La grasa o aceite vegetal **no son** constituyentes **derivados de la leche**, en este caso la grasa o aceite vegetal está sustituyendo de manera parcial o total la grasa de la leche.

POR LO CUAL, NO ES UN PRODUCTO LÁCTEO.

4.7 ¿Qué son términos lecheros?

“nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otras formas que sugieren o hacen referencia, directa o indirectamente, a la leche o los productos lácteos”.

Directamente: Hacen referencia explícita



Indirectamente: uso implícito



Mal utilizados pueden inducir a error al consumidor

5. Principios Generales - RTCR Etiquetado

Los alimentos se deben describir o presentar de forma que aseguren un correcto uso de los términos lecheros aplicables a la leche y los productos lácteos, para proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.

No deben confundir o engañar

Garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.

Nombre del alimento: *Debe indicar la verdadera naturaleza*
Ser específico y no genérico

6. APLICACIÓN DE LOS TÉRMINOS LECHEROS”



6.1.2 En caso de no ser leche de vaca o producto lácteo exclusivo de leche de vaca, en la denominación debe figurar una palabra o palabras que indiquen el animal o, en caso de mezclas, todos los animales de los que se ha obtenido la leche, inmediatamente antes o después de la denominación del producto.

Nombre del alimento



Leche de cabra



4. 7 Uso del término “leche”

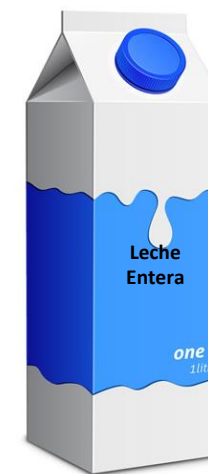
6.2.2 La leche cuya composición se haya modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche podrá denominarse con un nombre que incluya el término "leche", siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche.



Menor a 0.5 %
de grasa



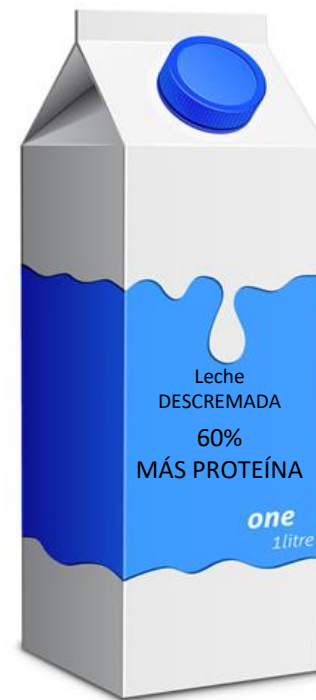
Mayor o igual a
0.5 % de grasa y
menor a 3 % de grasa



Mayor o igual a
3 % de grasa

6.2 Uso del término “leche”

6.2.3 También podrá denominarse “leche”, cuando el contenido de grasa y/o de proteínas se ha ajustado con grasa o proteína de origen lácteo y que se destine al consumo directo, siempre y cuando se declare.





6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos

6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los RTCA

6.3.1 “Los productos que se ajusten a las disposiciones de un RTCR o RTCA para un producto lácteo deben denominarse con el nombre especificado en el Reglamento para el producto en cuestión. En ausencia de un reglamento específico se deberá utilizar el nombre señalado en la norma del Codex.



El nombre de este producto se define por el RTCR N° 36811-MEIC-MAG-S



No existe RT para este producto por lo tanto su nombre lo define la norma del Codex

Nombre del alimento

RECUERDE: El nombre del producto debe reflejar la presencia de uno o más ingredientes valiosos o caracterizantes, de manera que, aclare al consumidor la verdadera naturaleza del alimento.

Ejemplo: “leche con chocolate”.

Nombres específicos

“Leche con chocolate”, “queso fresco”, “queso madurado”, “mezcla de leche con grasa vegetal”, “mantequilla”, “queso crema”, “yogurt con sabor a fresa” entre otros.

Nombres genéricos

“alimento”, “bebida”, “preparado”, procesado, rebanaditas, etc.



Nombre del alimento

Puede emplear un nombre “de fantasía” o de “fábrica”, o una “marca” siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en los puntos anteriores.



El nombre del producto NO ESTÁ al lado del nombre de fantasía.



Acompañado al “lado de”

El nombre de fantasía ESTÁ al lado del nombre definido en un RTCA específico o la Norma del Codex. Por lo tanto está ACOMPañADO

Nombre del alimento

En la etiqueta, en el **mismo campo de visión** del nombre del producto, aparecerán las **palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física, auténticas del alimento** como y sin limitarse al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, su condición o al tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo a deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, pasteurizado entre otros.



“Mismo campo de visión”

Es en el que, de una sola mirada, el consumidor puede apreciar el nombre y la verdadera naturaleza del producto.

6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos

6.3.3 Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche **deben denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido**, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en los RT específicos, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición.



Menor a 0.5 %
de grasa



Mayor o igual a
0.5 % de grasa y
menor a 3 % de grasa

6.5 Uso de términos lecheros para los productos lácteos compuestos



“Un producto lácteo compuesto debe denominarse con el término "leche" o el nombre especificado para el producto lácteo, según proceda, **siempre que muy cerca** de la denominación figure una descripción clara de los demás ingredientes caracterizantes (tales como sustancias aromatizantes*, especias, hierbas aromáticas y aromas)”.

En este caso la fresa, **no es un constituyente** derivado de la leche; **pero si, es** un caracterizante. Es decir le da el ***“sabor” a la leche.***



RECUERDE!!!!

6.6.1 El uso de los términos lecheros está reservado para la **leche**, los **productos lácteos** y los **productos lácteos compuestos**.

A close-up photograph of a metal spoon tilted, pouring a fine, white, powdery substance onto a surface, creating a small mound. The background is blurred.

6.6 Uso de términos lecheros para otros alimentos

Nota importante!!!!

En el RTCA se establece una excepción en productos de consumo tradicional o cuando la denominación describe con claridad una cualidad característica del producto no lácteo.





6.6.3 No deben utilizarse términos lecheros en etiquetas, documentos comerciales, material publicitario ni cualquier otra forma de propaganda o de presentación en el establecimiento de venta que declare, implique o sugiera que dichos productos son leche, un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, o que sugiera a uno o más productos del mismo tipo”.

Por ejemplo: una vaca, induce a error al momento de realizar su compra.

6.6.4 Respecto de los productos que, contienen leche o productos constituyentes lácteos que sean esenciales para la caracterización del producto, podrá utilizarse el término "leche" o la denominación de un producto lácteo, para describir la naturaleza auténtica del producto, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a **sustituir totalmente o en parte** a ninguno de los constituyentes de la leche.

Podrán utilizarse términos lecheros para estos productos sólo si ello no induce a error o a engaño al consumidor".



6.6.4 Los productos que contienen leche o un producto o constituyente lácteo, **que no sea esencial para la caracterización del producto.**

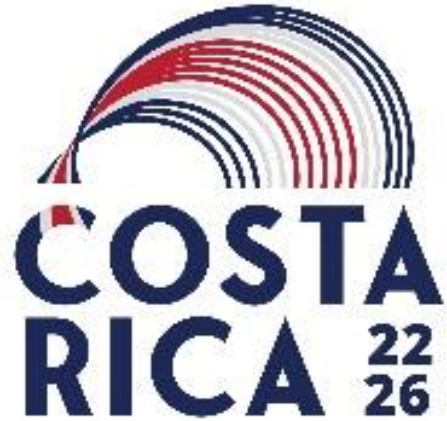
- Podrán utilizarse términos lecheros **sólo en la lista de ingredientes** (RTCA etiquetado general de alimentos preenvasados).
- No podrán utilizarse términos lecheros en relación con estos productos para otros fines.



Ejemplos: imitaciones de queso hecho con proteína de leche y grasa vegetal, entre otros.

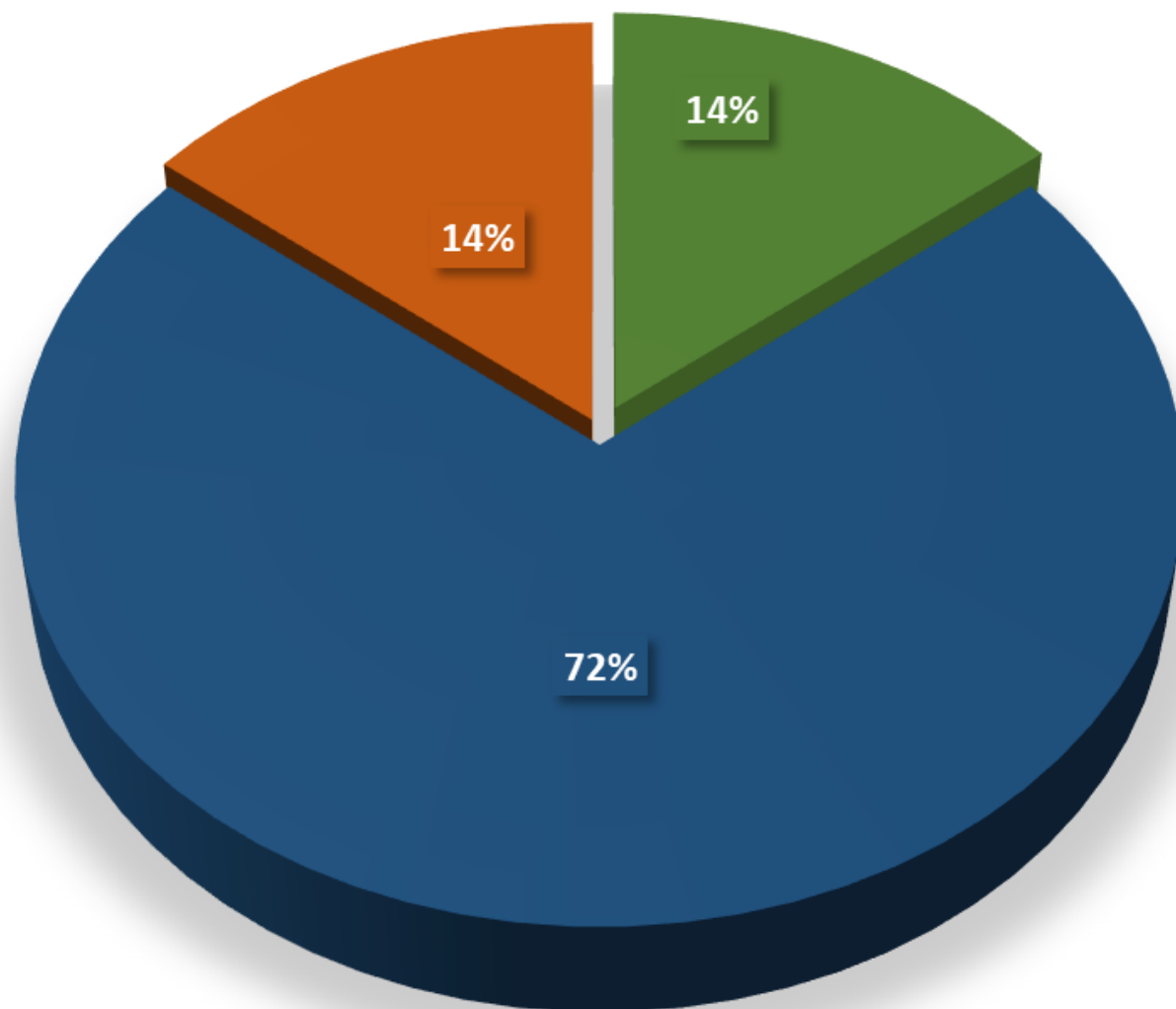
El reglamento le servirá al usuario para conocer dónde puede o no puede aplicar el R.T.C.A de términos lecheros.

RECUERDE que debe recurrir también al RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).



VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA

PRINCIPALES INCUMPLIMIENTOS IDENTIFICADOS



- Mal uso de términos lecheros: uso de imágenes de productos lácteos.
- Nombre del Alimento: no indica la verdadera naturaleza.
- Principios generales de etiquetado

Fuente: Departamento de Verificación de Mercado, DCAL-MEIC. Verificación de etiquetado de productos sucedáneos. Diciembre 2021.

Algunos ejemplos de etiquetado con respecto a la reglamentación que le aplica

**Resolución N° 413-2019 (COMIECO-EX) de fecha 28 de agosto de 2019 y su Anexo:
"RTCA 67.04.76:18 Productos Lácteos. Leche en Polvo y Crema (Nata) en Polvo.
Especificaciones" DE N° 42149 - COMEX-MEIC-S-MAG**



RTCA. Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados. Decreto N° 37280- COMEX-MEIC.

RTCA 67.04.65:12 "Uso de Términos Lecheros". Decreto N° 38070-COMEX-MEIC-MAG-S.

ETIQUETADO

Etiqueta frontal

Etiqueta posterior

✓ Nombre "de fantasía" "marca" o de "fábrica", siempre acompañado del nombre específico.

✓ **Nombre del producto** debe reflejar la verdadera naturaleza, ser específico y no general.

✓ El **nombre y el contenido neto** deben de aparecer en el mismo campo de visión*.

*Al referirse "el mismo campo de visión" podríamos deducir que (...) sin mediar una manipulación del empaque, el consumidor tenga acceso visual a dicha información.

✓ **Designación**

1. **Yogurt tratado térmicamente** (sin cultivos lácticos viables).
2. **Yogurt natural.**
3. **Yogurt azucarado.**
4. **Yogurt aromatizado** (saborizado)

✓ **Contenido neto**

✓ **Instrucciones de conservación**



Lista de ingredientes: debe ir encabezada por un título "ingredientes". Debe listarse por orden decreciente de masa (peso) inicial (m/m). Un único ingrediente no es necesario.

Legenda hipersensibilidad

Nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador del producto

País de origen

Registro Sanitario.

Fecha de vencimiento

Lote

ETIQUETADO

Nombre "de fantasía" "marca" o de "fábrica", siempre acompañado del nombre específico.

Nombre del producto: debe reflejar la verdadera naturaleza, ser específico y no general.

El **nombre** y el **contenido neto** deben de aparecer en el mismo campo de visión*.

Se denominarán "**Leche en polvo**", seguido del nombre correspondiente de la clasificación basada en el contenido de materia grasa:

- **Entera**
- **Semidescremada / Parcialmente descremada**
- **Descremada.**

Declarar el **contenido de grasa de la leche**, bien sea: (i) porcentaje por masa, o (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Debe declararse el **contenido neto** del producto utilizando el Sistema Internacional de Medidas

**Al referirse "el mismo campo de visión" podríamos deducir que (...) sin mediar una manipulación del empaque, el consumidor tenga acceso visual a dicha información.*

Precaución para Lactantes



LISTA DE INGREDIENTES:

Leche entera de vaca, lecitina de soya, vitamina C (ascorbato de sodio), pirofosfato férrico, sulfato de zinc, vitamina A (acetato de retinol) y vitamina D (colecalfiferol).

Contiene:
**LECHE,
LECITINA DE
SOYA Y
LACTOSA.**

Lista de ingredientes: debe ir encabezada por un título "ingredientes". Debe listarse por orden decreciente de masa (peso) inicial (m/m). Un único ingrediente no es necesario.

Leyenda hipersensibilidad

Instrucciones para el uso

Registro Sanitario.

País de origen.

Lote

Nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador del producto

Fecha de vencimiento

¡Muchas gracias!



Consultas?