

Uso de Términos lecheros

RTCA 67.04.65:12





Contenido del RTCA



- 1. Objeto**
- 2. Ámbito de aplicación**
- 3. Documentos a consultar**
- 4. Definiciones**
- 5. Principios generales**
- 6. Aplicación de términos lecheros**
- 7. Vigilancia y verificación**
- 8. Bibliografía**



1. Objeto

Este reglamento tiene por objeto establecer el uso correcto de los términos lecheros relacionados con los alimentos que se destinan al consumo humano directo o su ulterior elaboración

“Ulterior elaboración” se refiere a las materias primas o los insumos (aditivos u otros ingredientes alimentarios) con respecto a los cuales se usan términos lecheros, los cuales también deben cumplir con lo establecido en el reglamento.





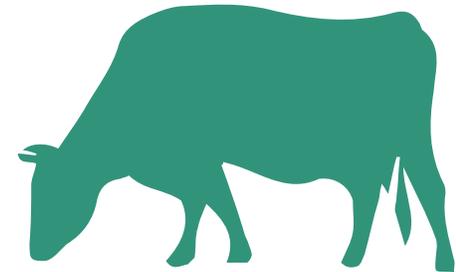
- El reglamento **persigue el uso adecuado de los términos lecheros** y una clara diferenciación por parte del consumidor de los productos para la toma de decisiones de compra.
- **No** restringe la elaboración de ningún producto ni la innovación en la industria alimentaria.
- **No** plantea requisitos específicos para la fabricación de productos lácteos. Las restricciones técnicas o de composición se hallan en los reglamentos técnicos o las normas relativas a los productos respectivos.



2. Ámbito de aplicación

Este reglamento aplica a los alimentos comercializados en los países de la región centroamericana.

- Se aplica a los productos terminados o a las materias primas que se producen, importan, almacenan y distribuyen con fines comerciales en los países de la región centroamericana y en cuya denominación, descripción o presentación se utilizan términos lecheros.



3. Documentos a consultar

RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasado (preenvasados)

- Por ejemplo, la sección 6.1.1 del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros indica que la denominación del alimento se debe declarar de conformidad con las disposiciones establecidas en el numeral 5.1 del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), debido a lo cual dicha denominación debe cumplir con ambos reglamentos.





4. Definiciones

4.1 Leche

4.2 Mezcla de producto lácteo con aceite y grasa vegetal comestible

4.3 Producto lácteo compuesto

4.4 Producto lácteo re combinado

4.5 Producto lácteo reconstituido

4.6 Producto lácteo

4.7 Términos lecheros



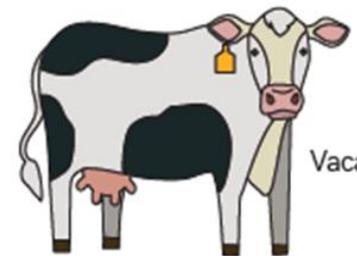
Leche (4.1 del RTCA)

Secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o mas ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

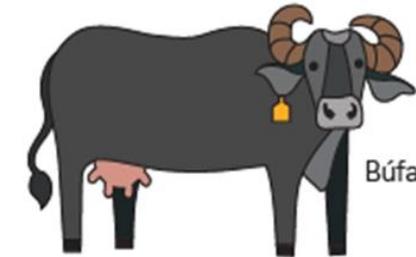
Secreción mamaria normal de las hembras de especies lecheras sujetas a ordeño, como la vaca, cabra, búfala, oveja, entre otras.

- La leche no debe haber pasado por ningún proceso de adición ni de extracción. Se destina al consumo en forma de leche líquida o al procesamiento (p. ej. leche pasteurizada, queso, yogur, crema, etc.).
- La leche que cumple con esta definición es la que comúnmente recibe el nombre de “leche cruda”.

Principales animales lecheros



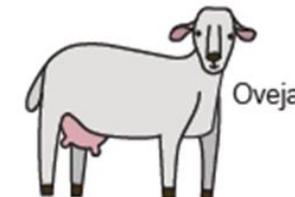
Vaca



Búfala



Cabra



Oveja





Producto lácteo (4.6 del RTCA)



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

Los **ingredientes funcionalmente necesarios** son aquellos que participan en la formulación para transformar la forma natural de la leche como materia prima en el producto lácteo deseado (p. ej., cuajo, en el caso de los quesos; cultivos lácticos, en el de las leches fermentadas; y azúcar, en el caso de la leche condensada, entre otros).

Se debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.04.54:10: Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente, de acuerdo con los productos lácteos por elaborar.



Ejemplos de productos lácteos

Materia prima		Ingredientes funcionales		Producto lácteo
Leche o productos obtenidos de la leche	+	Cuajo, ácido, mohos, otros	=	
Leche o productos obtenidos de la leche	+	Cultivos lácticos (microorganismos)	=	
Leche o productos obtenidos de la leche	+	Azúcar	=	





Producto lácteo compuesto (4.3 RTCA)

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.

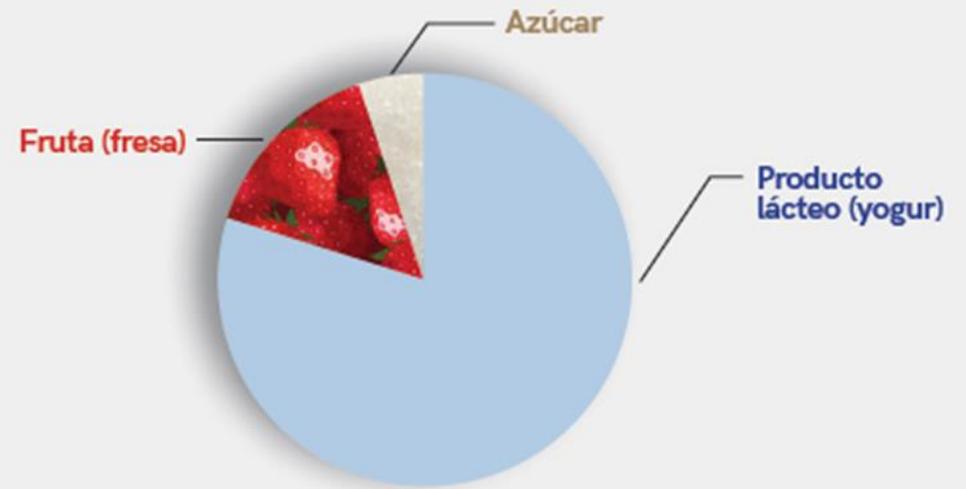
La leche, el producto lácteo o los constituyentes de la leche (p. ej., la proteína y la grasa lácteas) utilizados en un producto lácteo compuesto deben ser, en términos cuantitativos, “parte esencial” del producto final para el consumo.



Información importante

- En el yogur con fresa, ni la fresa o el saborizante de fresa ni el azúcar (constituyentes no derivados de la leche) se utilizan para sustituir constituyentes lácteos, sino simplemente para dar sabor.
- Sin embargo, si a un yogur se le agrega grasa o aceite vegetal (constituyentes no derivados del producto lácteo), estos sustituyen parcial o totalmente la grasa del producto lácteo. Por lo tanto, ya no se trata de un producto lácteo compuesto, sino de otro tipo de alimento.

Ejemplo de producto lácteo compuesto





Producto lácteo reconstituido (4.5 RTCA)

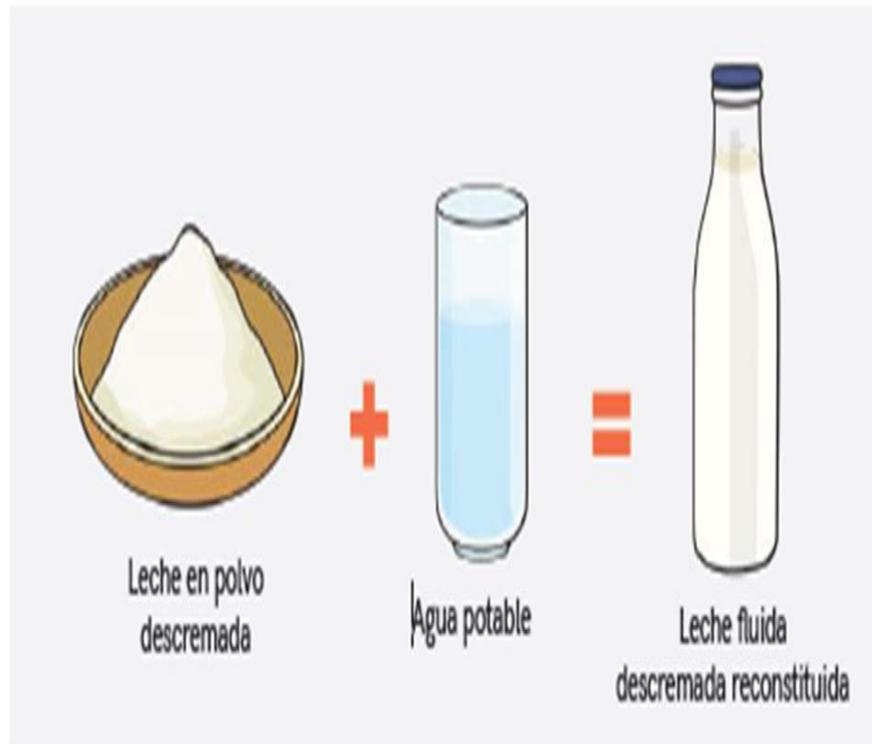


Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco

La reconstitución debe efectuarse de tal forma que el producto lácteo reconstituido cumpla con los requerimientos de composición establecidos en los reglamentos técnicos o en normas específicas



Ejemplo de producto lácteo reconstituido



Información importante

- En el ejemplo la reconstitución debe lograr la composición apropiada de la leche fluida, es decir, si se agrega más agua de la necesaria, el producto dejará de ser "leche fluida descremada reconstituida" y además contendrá una cantidad inferior de nutrientes.





Producto lácteo recombinao (4.4 RTCA)



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.

La proporción de grasa de leche y de extracto deben ser las adecuadas, a fin de que el producto lácteo recombinao cumpla con los requerimientos de composición establecidos en los reglamentos técnicos o normas específicas.



Ejemplo de producto lácteo recombinao





Resumen sobre definiciones anteriores



- Los productos lácteos, los productos lácteos reconstituidos, los productos lácteos re combinados y los productos lácteos compuestos deben cumplir con lo establecido en los reglamentos técnicos o en normas específicas.
- Los aditivos alimentarios y los ingredientes utilizados en la elaboración de estos productos no se deben agregar para sustituir total o parcialmente los constituyentes de la leche.
- Los productos que se usan sólidos de maíz, proteína de soja, grasas o aceites vegetales, maltodextrinas y maltodextrosas, entre otros ingredientes que sustituyen parcial o totalmente los constituyentes de la leche, **no son productos lácteos**, no cumplen las definiciones antes mencionadas.





Términos lecheros (4.7 RTCA)

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



Directamente.....

Se refiere al uso de nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos que sugieren o hacen referencia explícita a la leche o a los productos lácteos, como por ejemplo, dibujos y fotos de animales lecheros y productos lácteos...



Indirectamente.....

Nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos que **se usan de manera implícita** para dar a entender que se trata de leche o de productos lácteos.

Imágenes relativas a la actividad lechera, fincas o potreros; recipientes con líquidos con tonalidades de color similares a las de un lácteo; rebanadas de producto; imágenes con colores de razas lecheras; declaraciones como “sin lactosa”; personal con vestimenta de campo o de ordeño...



Mezcla de producto lácteo con aceite y grasa vegetal comestible (4.2 del RTCA)

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

- **Ingredientes:** producto lácteo y aceite o grasa vegetal comestible.
- **Producto lácteo:** debe cumplir con la composición y requerimientos definidos en los reglamentos o normas específicas, p. ej. si se utiliza “leche descremada en polvo” debe cumplir el RTCA Leches en Polvo y Crema (Nata) en Polvo.





Mezcla de producto lácteo con aceite y grasa vegetal comestible (4.2 del RTCA)

Asimismo, las mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible deben cumplir los requisitos establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de un RTCA, se debe aplicar el reglamento técnico nacional y, a falta de ambos, la norma del Codex correspondiente.

El Codex Alimentarius cuenta con las siguientes normas:

- CXS 250-2006. Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal;
- CXS 251-2006. Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo; y
- CXS 252-2006. Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal





5. PRINCIPIOS GENERALES

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 se obtenga una impresión errónea sobre su naturaleza.
- No induzca al consumidor a asumir que se trata de leche o producto lácteo
- Garantizar prácticas de comercio leal:
 - productos cuyos constituyentes de la leche son sustituidos parcial o totalmente
 - uso de material divulgativo con términos lecheros que no son leche o lácteos.





6. APLICACION DE TÉRMINOS LECHEROS

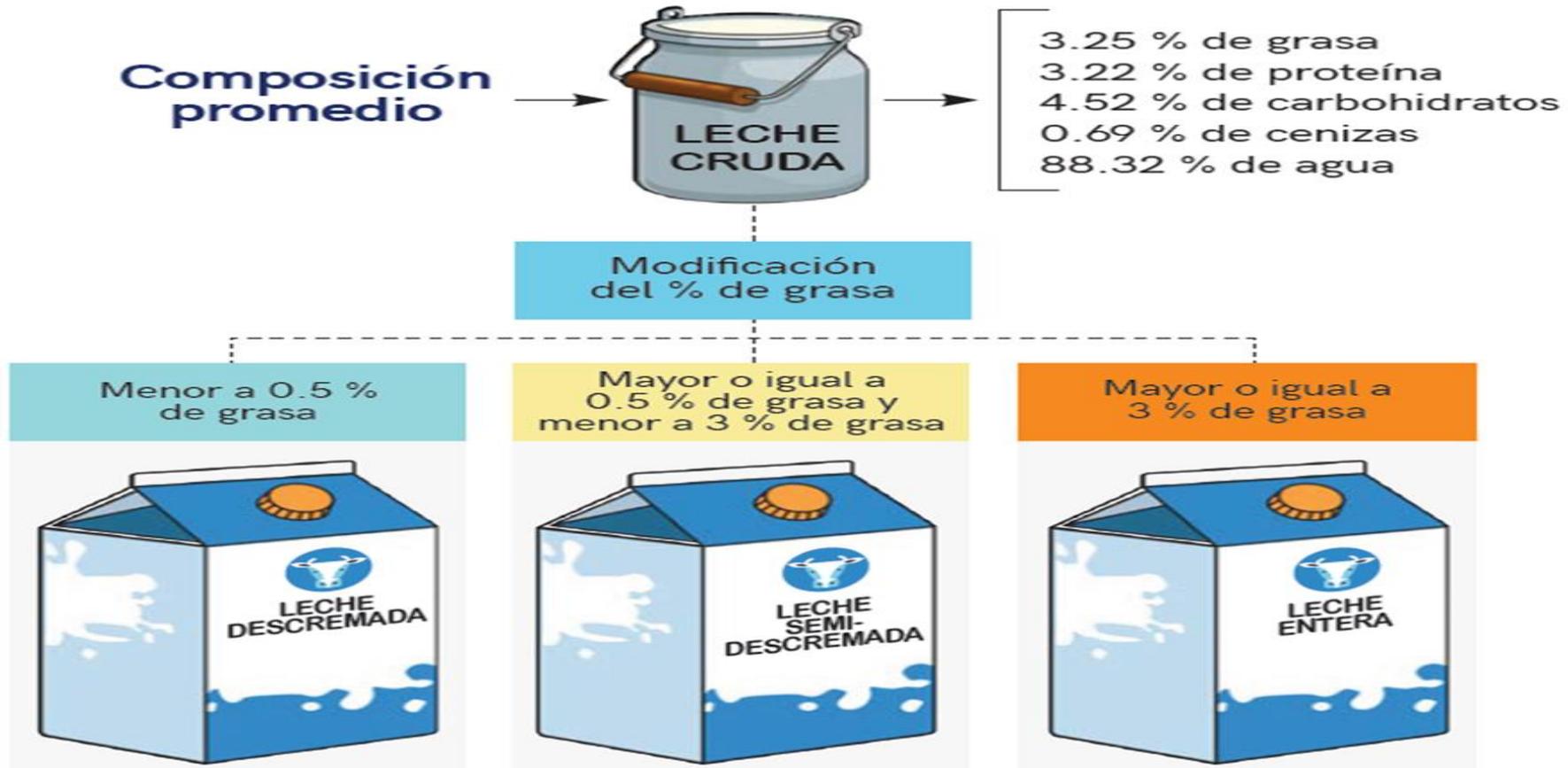


X INCORRECTO



X INCORRECTO







7. VIGILANCIA Y VERIFICACION

La vigilancia y verificación del reglamento técnico en el territorio centroamericano corresponde al ministerio o entidad designada en cada uno de los países que conforman el proceso de Unión Aduanera Centroamericana





- Documento técnico, armonizado, que tiene el propósito de facilitar la interpretación común del **RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros** para su correcta aplicación.
- Disponible en: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/17488>





Lourdes Medina

lourdes.medina@iica.int

