



ETIQUETADO DE QUESOS ELABORADOS A BASE DE LECHE CRUDA

Los quesos elaborados con leche cruda (sin tratamiento térmico) sometidos a un proceso de maduración ¿deben llevar en el etiquetado la leyenda “*elaborado con leche cruda*”, o no es exigible la misma al considerar que la maduración es un tratamiento “*físico o químico*” en los términos previstos en el apartado 1b) del Capítulo IV de la Sección IX del *Reglamento (CE) n.º 853/2004, sobre la higiene de los alimentos de origen animal*?

MARCO LEGAL

Para los productos lácteos, el apartado 1b) del Capítulo IV de la Sección IX del R (CE) 853/2004 establece:

1. *Además de los requisitos de la Directiva 2000/13/CE, excepto en los casos mencionados en su artículo 13, apartados 4 y 5, deberán aparecer claramente indicados en la etiqueta:*

(...)

b) *en el caso de los productos elaborados con leche cruda en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento térmico o ningún tratamiento físico o químico, las palabras “elaborado con leche cruda”;*

(...)

Además el Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del *Reglamento (CE) n.º 853/2004, sobre la higiene de los alimentos de origen animal*, en el punto 5.12 clarifica lo siguiente:

“5.12. Etiquetado

El anexo III, sección IX, capítulo IV, del Reglamento (CE) N.º 853/2004 impone el etiquetado de la leche cruda y de los productos elaborados con leche cruda destinados al consumo humano en el contexto de la Directiva 2000/13/CE sobre el etiquetado. Ello implica que la información sobre los productos elaborados con leche cruda que figura en el etiquetado se aplica hasta el punto de venta.

Esto tiene como objetivo facilitar que el consumidor pueda tomar una decisión con fundamento. Puede facilitarse con un envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran al producto de que se trate.



La expresión «tratamiento físico o químico» a la que se hace referencia en el punto 1, letra b), del mismo capítulo ha de interpretarse como un tratamiento destinado a reducir posibles peligros microbiológicos asociados a la leche cruda o a productos elaborados con leche cruda (por ejemplo microfiltración)”

Hay que tener en cuenta que la maduración, de forma general, consta de una serie de procesos de naturaleza química, física y microbiológica, que confieren al queso su textura, aspecto, sabor y olor característicos, no teniendo como objetivo primario reducir los posibles peligros microbiológicos. Aún considerando el hecho de que, dependiendo del tiempo de maduración y otras características, se pudiera alcanzar este objetivo, para el caso planteado debe figurar la leyenda "elaborados con leche cruda", en aplicación del artículo 14 del *Reglamento (CE) N^o 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria* por el que se establece que:

“3. A la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

(...)

b) la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos.”

Para mayor claridad al respecto, la guía especifica que el objetivo es facilitar que el consumidor pueda tomar una decisión con fundamento.

Aprobado en la Comisión Institucional del 25 de junio de 2013.