



En este Organismo se ha recibido una consulta del Instituto de Consumo de Extremadura, relacionada con una serie de leyendas facultativas en el etiquetado de leche semidesnatada sin lactosa. En concreto de las alegaciones “Solo ingredientes naturales”, (...) ni aditivos artificiales, “Porque lo natural natural te sabe mucho mejor”.

En relación con el mencionado asunto, una vez consultada la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se informa lo siguiente:

Primero: El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en el artículo 7, apartado 1, letras a) y b) que:

“1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;

b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;”

Segundo: La leche semidesnatada sin lactosa es un producto resultado de un proceso de incorporación del enzima lactasa a la leche para desdoblar la lactosa en sus componentes: glucosa y galactosa.

Por lo tanto, teniendo en cuenta la modificación que se realiza en la leche para fabricar el producto y a la vista de lo señalado en el Reglamento comunitario, se concluye que no se puede indicar en su etiquetado que se trata de un producto “natural” o incluir cualquier otra alegación de este tipo que induzca a error al consumidor.

En cuanto a la alegación “ingredientes naturales” y en base al mismo argumento que el indicado en los párrafos precedentes, se considera que la misma es incompatible con el término “leche semidesnatada sin lactosa”, así como también lo es cuando se utiliza la mencionada alegación en un preparado en el que se incorpora dicho producto como un ingrediente.

Respecto a la alegación “sin aditivos artificiales” cabe señalar que, considerando que el Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios permite el uso limitado de solo algún aditivo en las leches pasterizadas y esterilizadas (incluidas las UHT), el hecho diferenciador de no hacer uso de los mismos podría justificar el empleo de la citada alegación.

Madrid, 25 de septiembre de 2018