



## **INFORME SOBRE LOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN YOGUR. EN CONCRETO LA CUESTIÓN SE REFIERE A LA POSIBILIDAD DE INCLUIR LA PALABRA YOGUR EN LA DENOMINACIÓN DE UN ALIMENTO SI NO SE CUMPLEN LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA ESTE PRODUCTO**

---

En esta Agencia se ha recibido una consulta de la OCU relativa a los productos que contienen yogur. En concreto la cuestión se refiere a la posibilidad de incluir la palabra yogur en la denominación de un alimento si no se cumplen los requisitos establecidos para este producto.

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

**Primero:** La Norma de Calidad para el yogur o yoghourt, aprobada por el Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, establece en el artículo 1, apartado 1, la siguiente definición:

*"«Yogur» o «yoghourt»: El producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche o de leche concentrada, desnatadas o no, o de nata, o de mezcla de dos o más de dichos productos, con o sin la adición de otros ingredientes lácteos indicados en el apartado 2 del artículo 5, que previamente hayan sufrido un tratamiento térmico u otro tipo de tratamiento, equivalente, al menos, a la pasterización.*

*El conjunto de los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en la parte láctea del producto terminado en cantidad mínima de 1 por 10<sup>7</sup> unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro."*

A su vez, en el artículo 8 relativo a las prohibiciones recoge lo siguiente:

*"Queda prohibido el empleo de las palabras yogur o yoghourt en la denominación de cualquier producto, citándolas incluso como ingredientes, si no cumplen los requisitos de esta norma. Dichos requisitos deberán cumplirse, en tales casos, en el momento de su adquisición por el consumidor final."*



**Segundo:** El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en el artículo 2, apartado 2, letra f), que como ingrediente debe entenderse: *"cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes"*.

Por otro lado, en el artículo 18, apartados 1 y 2, dedicados a la lista de ingredientes, se recoge que:

*"1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.*

*2. Los ingredientes se designarán por su denominación específica, conforme, en su caso, a las normas previstas en el artículo 17 y en el anexo VI."*

El artículo 17, apartado 1, se refiere a la denominación del alimento en los siguientes términos:

*"La denominación del alimento será su denominación legal. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento."*

**Tercero:** Si bien la norma de calidad del yogur no prohíbe el empleo de este alimento como ingrediente de otro que requiera para su preparación una transformación, la cuestión surge de la redacción estricta del artículo 8 y de la propia definición del artículo 1, apartado 1, que exigen en los alimentos en los que se pretenda hacer uso de las palabras yogur o yoghurt – excepción del pasteurizado después de la fermentación - la presencia de microorganismos viables (en un alimento sometido a un tratamiento térmico los microorganismos pueden dejar de serlo).

**Cuarto:** A la vista de todo lo expuesto, se concluye que el yogur puede emplearse como ingrediente en un alimento, siempre que su forma de estar presente en este último permita dar



MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

**aecosan**  
agencia española  
de consumo,  
seguridad alimentaria y nutrición

respuesta a los requisitos del artículo 8 y, en consecuencia, a las exigencias que lo definen. Finalmente, en estos casos, la denominación legal yogur o yoghurt en la denominación de venta o en la lista de ingredientes se hará conforme a las reglas previstas en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.