

Aprobada la nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur

Mediante esta nueva norma se simplifica la legislación para adecuarla a las disposiciones comunitarias y se elimina el límite para la fecha de caducidad del yogur, que ahora lo determinarán las empresas.

La nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur, publicada oficialmente mediante [Real Decreto 271/2014, de 11 de abril](#) elimina la limitación de fecha de caducidad que estaba establecida en un máximo de 28 días desde la fabricación del producto. Ahora, el etiquetado de fechas del yogur se rige por la normativa horizontal europea sobre higiene de los alimentos, y de acuerdo con la misma, son las industrias alimentarias quienes deben determinar el tipo de fecha apropiada para cada producto, así como su límite temporal.

La norma adecua su contenido a la nueva realidad del mercado, eliminando restricciones que pueden situar a los productos españoles en una situación de desventaja. Así, se permite, al igual que en otros países de la Unión Europea, la utilización de la nata como ingrediente, necesario para la elaboración de los yogures cremosos, ya presentes en el mercado.

La nueva norma contempla seis tipos de denominaciones de yogures: “natural”, “natural azucarado”, “edulcorado”, “con fruta, zumos y otros alimentos”, “aromatizado” y “pasteurizado después de la fermentación”.

Asimismo, se regulan las materias primas que se incluyen en las distintas variedades, como aromas, frutas, hortalizas, compotas, zumos, miel o frutos secos, y los detalles de composición que deben reflejarse en el etiquetado.

Más información:

Nota de prensa Magrama – [Aprobada la nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur](#)

[Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt](#) (publicado en el BOE el 28 de abril de 2014)

La foto de portada, tomada de Flickr, es de [Chriscom](#)