



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

27 de junio – 1 de julio de 2016

CUESTIONES REMITIDAS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS DEL CODEX

ASUNTOS PARA CONSIDERACIÓN

Comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos (CCMMP)¹

Informe y análisis de las respuestas a CL 2016/6-MMP: Proyecto de Norma general para el queso fundido/procesado

1. En [CL 2016/6-MMP](#) se solicitaron observaciones sobre las recomendaciones y conclusiones referentes al Proyecto de Norma para el queso fundido/procesado, contenido en el Apéndice 1 de la Circular.
2. Se recomendó a la CAC que:
 - **Tomara nota** del análisis y las conclusiones presentados en este informe;
 - **Tomara nota** de que las observaciones en respuesta a [CL 2015/34-MMP](#) destacan las continuas diferencias entre los miembros sobre cuestiones clave relativas al ámbito de aplicación, la composición del producto, los aditivos alimentarios (estabilizantes y espesantes) y las disposiciones de etiquetado;
 - **Tomara nota** de que estas diferencias son las mismas cuestiones que previamente impidieron el avance de la norma; y
 - **Considerara** los próximos pasos con relación a este trabajo, tomando en cuenta el análisis y las conclusiones del presente informe y las respuestas a la Circular (CL 2016/6-MMP).
3. Se recibieron observaciones de 11 países miembros, una organización miembro y una organización en calidad de observador². Las observaciones en idioma español, francés e inglés están disponibles en: [English](#), [French](#), [Spanish](#).
4. En varias observaciones se mencionó la falta de consenso sobre cuestiones fundamentales de la norma, tal como se señala en las recomendaciones antemencionadas.
5. Dos países (Canadá y EE.UU.) recomendaron suspender la labor. Señalaron que no se han documentado problemas en el comercio o confusión al consumidor; que el “queso fundido/procesado” no se presta a la normalización debido a la diversidad de productos, y que en las normas y directrices del Codex se provee información sobre ingredientes, aditivos, composición de los alimentos y declaraciones nutricionales y de composición y que, además, se abordan los posibles problemas de inocuidad alimentaria. Consideraron improbable que una prolongación del plazo pudiera resolver los temas fundamentales de desacuerdo.
6. Por otro lado, cuatro países (Costa Rica, Libia, la República Dominicana y el Uruguay) estuvieron a favor de continuar con la elaboración de una norma. Dichos países consideraron que se necesitaba una norma para proveer transparencia sobre la composición del producto (garantizando el contenido de queso) y para evitar confusión con respecto a los productos que contienen ingredientes no lácteos.

¹ CCMMP trabaja por correspondencia. El presente informe fue elaborado por Nueva Zelanda, país hospedante del CCMMP.

² Canadá, Chile, Colombia, Egipto, E.E.UU., Japón, Libia, Nueva Zelanda, República Dominicana, Suiza, Unión Europea, Uruguay, FIL.

7. La UEEM y Suiza señalaron que se debería dar mayor consideración a las cuestiones críticas identificadas si se esperan nuevos avances en el procedimiento de trámites. Japón destacó que, de proponerse la continuación de la labor, no tenía ninguna objeción al respecto.

8. Un país (EE.UU.) señaló que de continuarse la labor, la norma debería remitirse al Trámite 3. Otro país (Japón) consideró que una ulterior deliberación debería basarse en el proyecto elaborado por el GTp, mientras que otro país (Uruguay) sugirió que la FIL debería refinar el proyecto de norma tomando en cuenta las observaciones presentadas.

9. Dos países (Egipto y EE.UU.) y la FIL consideraron que se necesitaría una reunión presencial del CCMMP a fin de resolver las cuestiones pendientes.

10. Un país (Colombia) solicitó que se hicieran varias correcciones al informe. Un país (Chile) señaló que en esta instancia no tenía ninguna observación.

Deliberaciones y recomendaciones

11. En base a las observaciones presentadas, queda claro que sigue habiendo importantes divergencias de opinión entre los miembros sobre el proyecto de norma y con respecto a si se debería proseguir con la labor.

12. Desde que se inició la labor referente a una norma para el queso fundido/procesado hace unos 22 años atrás, este tema se debatió en muchas reuniones del CCMMP pero sin avanzar demasiado. La última etapa fue iniciada por la CAC en 2014 tras dos encuestas y un grupo de trabajo electrónico, y dos reuniones de grupos de trabajo presencial. Durante estas reuniones presenciales (a nivel de comité o grupo de trabajo) no se generó consenso sobre las cuestiones clave mencionadas en el presente informe.

13. En el esfuerzo más reciente para elaborar una norma internacional para el queso fundido/procesado, se limitó el ámbito de aplicación para las 3 categorías de productos según el contenido de materia prima. Se esperaba que ello ayudaría a llegar a un acuerdo sobre las cuestiones críticas en materia de contenido de queso, designación del producto y el uso de estabilizantes y espesantes. Vale la pena mencionar que se han explorado todas las opciones posibles para elaborar una norma internacional, ya sea en los sucesivos trabajos sobre el queso fundido/procesado, incluidos los renovados esfuerzos iniciados por la CAC.

14. En este sentido, algunos países consideran que se debería suspender la labor. Por otra parte, varios países piden renovar los esfuerzos para elaborar una norma internacional para el queso fundido/procesado a fin de proporcionar transparencia con respecto al contenido de queso y a los ingredientes no lácteos.

15. En este contexto, las cuestiones fundamentales para la Comisión son:

- (i) ¿Se considera que el “queso fundido/procesado” se presta a la normalización?
- (ii) Cuál sería el fundamento y la justificación para proseguir con la labor, tomando en cuenta:
 - la dificultad en lograr un consenso sobre cuestiones fundamentales;
 - la falta de pruebas con respecto a problemas en el comercio;
 - ausencia de problemas en materia de inocuidad alimentaria planteadas por este producto;
 - el amplio compromiso de la Comisión de dar prioridad a trabajos relacionados a la inocuidad alimentaria;
 - el reconocimiento³ de la Comisión respecto a la necesidad de un “último esfuerzo” para determinar la factibilidad de elaborar una norma o normas internacionales para el queso fundido/procesado; y
 - los recursos necesarios para convocar otras reuniones presenciales de un grupo de trabajo o del comité.
- (iii) Si no hubiera una norma internacional, qué opciones alternativas tienen los miembros para gestionar las diversas preferencias nacionales con respecto a la composición del producto y el uso de estabilizantes y espesantes, teniendo en cuenta la amplia variedad de productos en el comercio.

16. Se **recomienda** a la CAC que tome una clara decisión sobre el futuro de esta labor, teniendo en cuenta las respuestas a las preguntas antemencionadas.

³ REP13/CAC, párrafo 145.