

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME****CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION****36th Session, FAO Headquarters****Rome, Italy, 1-5 July 2013****MATTERS REFERRED TO THE COMMISSION BY CODEX COMMITTEES AND TASK FORCES****MATTERS REFERRED FROM THE 35TH SESSION OF THE COMMISSION****NEW WORK ON PROCESSED CHEESE****(Prepared by the Codex Secretariat¹)****Background**

1. The 35th Session of the Commission agreed to discontinue work on the development of a standard for processed cheese. The Commission further requested the Codex Secretariat to prepare a Circular Letter asking Members to identify the gaps in the safety and quality provisions of Codex texts that would justify new work on processed cheese and describe the scope of any new work to be considered to address such gaps. The Commission further agreed to request the upcoming sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees to further discuss the need for a standard for processed cheese and document the scope of the work that might be needed in this area.

2. The Codex Secretariat would analyse the information received in response to the Circular Letter; the analysis along with the inputs of the FAO/WHO Coordinating Committees would be presented at the next Session of the Commission, which would decide whether new work addressing safety or quality requirements is necessary and, if so, the scope and the mechanisms for carrying out the work (REP 12/CAC pars 163-165).

Replies to CL 2012/24 CAC

3. Argentina, Australia, Brazil, Canada, Colombia, Cuba, Dominican Republic, Uruguay and IDF replied to Circular Letter CL 2012/24-CAC (see Annex²).

4. With regard to the gaps in safety and quality provisions of Codex standards, a number of comments (Argentina, Brazil, Colombia, Cuba, Dominican Republic and Uruguay) indicates that:

- A standard on processed cheese would help to differentiate products present in the international trade from those where the dairy content is low or has been replaced by non-dairy ingredients; therefore, a standard would prevent consumers from being misled.
- A standard would ensure that the products have adequate nutritive and safe composition.

5. In their comments these countries also indicate that the absence of an international standard for processed cheese might result in restrictions or prohibitions for certain products due to the use of different criteria regarding quality and safety and the lack of a uniform classification of these products. They also point out that lack of an international standard might lead to the proliferation of standards (national and voluntary) and thus lead to inequality in international trade. They also note that many national standards continue to be based on the three standards for processed cheese, revoked by the 33rd Session of the Commission³. These countries generally recognise that there are no gaps in current Codex texts regarding the safety for these products.

¹ In consultation with New Zealand, Chair and Host Country of CCMMP

² In original language only

³ *General Standard for Named Variety Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese* (CODEX STAN 285-1978); *General Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese* (CODEX STAN 286-1978); *General Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread)* (CODEX STAN 287-1978)

6. With regard to new work on processed cheese, these countries also note that a number of Codex texts have been developed or are being developed for products for which there is no problem in the international trade, e.g. standards for durian, for panela, for fish sauce, for apples, etc. and that Codex standards serve as the basis for national regulations. They suggest to consider work on two standards to differentiate: (i) those prepared from processed cheese, with or without the addition of other milk products; and (ii) those with a low or reduced content of cheese and/or dairy products or in which these basic ingredients have been partially replaced by non-dairy products. .

7. Other comments (Australia, Canada and IDF) recalled the failure of the Committee on Milk and Milk Products (CCMMP) to find consensus on the compositional aspects of processed cheese. They underline that these products are traded internationally without problems; that other Codex standards (e.g. *General Standard on the Labelling of Pre-packaged Foods*, *General Standard on the Use of Dairy Terms*, *General Guidelines on Claims*, etc.) provide adequate guidance to ensure the safety and quality of these products, to prevent consumers being misled, and to assist countries in the development of national legislation.

Discussion in the FAO/WHO Coordinating Committees

8. As requested by the 35th Session of the Commission the six FAO/WHO Coordinating Committees, which met between September 2012 and February 2013, discussed the need for a standard for processed cheese. The conclusions of their discussion are presented below:

12th CCNASWP⁴

Agreed that there was no need to establish either an international or a regional standard for processed cheese.

28th CCEURO⁵

Concluded that Codex should not undertake any work to develop a standard for processed cheese.

18th CCASIA⁶

Agreed that a standard on processed cheese was not feasible because it would be difficult to develop such a standard due to the wide variety of processed cheese and lack of amenability. It was also noted that the development of regional standards on processed cheese would create obstacles in the international trade.

18th CCLAC⁷

Supported the development of an international standard for processed cheese, covering identity, composition and labelling, with a view to fair trade practices regarding this product (noting the reservation of the Delegation of Mexico).

20th CCAFRICA⁸

Agreed that it would consider the need for development of a regional standard and encourage members to reply to the Circular Letter so that the Commission could be provided with sufficient information to assist it in its decision.

7th CCNEA⁹

Supported further Codex work on processed cheese and noted that the number of emerging diverging national standards for these products in the absence of a Codex standard could lead to problems in international trade and made proposals for the scope of possible future work.

⁴ REP13/NASWP, paras 9-11

⁵ REP13/EURO, paras 10-11

⁶ REP13/ASIA paras 9-10

⁷ REP13/LAC paras 11-22

⁸ REP13/AFRICA, paras 7-11

⁹ REP13/NEA paras 12-20

Conclusion

9. Based on the comments submitted to the Circular Letter and the discussion and conclusions of the FAO/WHO Coordinating Committees, it appears that a number of countries, in particular in Latin America and the Caribbean and Near East region, still consider feasible and necessary the development of a standard (or two) to respond to their needs to ensure that processed cheese products traded internationally respond to certain compositional aspects and to be used as the basis of their national legislation. The scope of this may be limited to certain characteristics (e.g. composition, minimum cheese content, labelling) and would allow to differentiate these products from others with lower cheese content and imitation products where dairy products content is replaced with other ingredients. However, there is no indication of the compositional aspects of these products and whether these countries agree on these characteristics.

10. Consistent with previous decisions, the Coordinating Committees for Europe, for North America and the South West Pacific and for Asia do not see the need to develop a standard because of the absence of significant trade impediments, the impossibility of the CCMMP to standardise these products (i.e. amenability to standardization) and no obvious gaps in the safety and quality provisions of Codex texts.

11. The positions between countries/regions in favour and against new work on processed cheese has not substantially changed over the years.

12. It is further noted that the major reason for discontinuing work on the standard was the failure to get an agreement on the compositional aspects of processed cheese and not on their safety aspects. In particular CCMMP could not find an agreement on: minimum cheese content; acceptability of the use of gelatine, starches and stabilizers in the manufacture of processed cheese; and the distinction between processed cheese and processed cheese preparations.¹⁰

13. Therefore, in the light of clear and continuing interest from a number of countries/regions in an international standard for processed cheese, it may be appropriate to make a further effort to determine whether its development is feasible by defining its scope and compositional aspects. If the Commission considers this approach appropriate and without pre-empting any decision on new work on an international standard for processed cheese and the mechanism to carry out this work, a proposal for new work could be considered by the 37th Session of the Commission on the basis of the Critical Review of the 69th Session of the Executive Committee.

Recommendations

14. It is proposed that the Commission consider the following options:

Option 1

To establish an electronic Working Group that will prepare a project document for new work on a standard for processed cheese that would clearly define: (i) the scope of the standard and the products to be covered; (ii) the compositional aspects of these products, i.e. minimum cheese content; and (iii) acceptability of use of gelatine, starches and stabilizers in the manufacture of processed cheese.

The electronic Working Group could also consider the possibility of developing a standard covering products analogous to processed cheese but where cheese and milk products have been substituted by non dairy ingredients

The report of the electronic Working Group and the project document will be considered by the 37th Session of the Commission, through the 69th Session of the Executive Committee

The active participation of all countries supporting the development of a standard for processed cheese work will be necessary to complete the task of the electronic Working Group.

Option 2

Discontinue consideration of this matter with the understanding that, as provided in the Procedural Manual, any Member can submit proposals for new work to the Commission.

¹⁰ See CX/MMP 10/9/4 "Report of the Physical working group on the Proposed Draft stanadrd for Processed Cheese".

ANNEX

(in original language only)

COMMENTS SUBMITTED IN REPLY TO CL 2012/24-CAC

(Argentina, Australia, Brazil, Canada, Colombia, Cuba, Republica Dominicana, Uruguay and IDF)

ARGENTINA

Argentina reconoce que, a pesar de todos los esfuerzos que se han realizado para elaborar una norma que represente a todos los productos comercializados bajo la denominación de queso fundido, no fue posible llegar a un acuerdo. Argentina ha acompañado desde el principio el proceso de revisión de las normas sobre queso procesado apoyando el avance de un estándar para el queso procesado.

Con referencia a los aspectos de inocuidad de producto se opina que éstos se encuentran ampliamente cubiertos por los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos en Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

Si bien no se han detectado problemas importantes que dificulten el comercio internacional de quesos fundidos, una cuestión a tener en cuenta es el rotulado de estos productos ya que sin contar con una norma específica, es difícil diferenciarlos de los productos de imitación o con bajo contenido de queso que podrían inducir a error al consumidor sobre la naturaleza del producto que está adquiriendo.

No se comparte la opinión sobre la conveniencia de la elaboración de una norma regional ya que el queso procesado no es un producto característico de una determinada región geográfica, hecho que podría generar posibles obstáculos al comercio internacional y, por otra parte podrían presentarse las mismas dificultades a las que se enfrentó el Comité de Lácteos en su intento de encontrar un acuerdo al respecto.

En conclusión, desde el punto de vista de la inocuidad no se cree que haya lagunas para identificar ya que en ningún momento se cuestionó este enfoque de la norma y con referencia a los aspectos de genuinidad se reconoce que las lagunas existentes tienen relación con el contenido mínimo de queso en el queso procesado que debería permitir establecer claras diferencias entre el citado producto y los preparados a base de queso procesado, y con el contenido mínimo de determinada variedad de queso en el queso procesado que se pretenda mencionar en la designación del producto.

AUSTRALIA

Australia considers that as these products are traded freely internationally, this confirms, in our view, that there are no obvious gaps in the safety and quality provisions of these texts that would justify new work on processed cheese.

Existing horizontal standards have and can contribute to the development of workable national legislation covering the safety and quality requirements of both standardised and particularly non-standardised foods.

Australia continues to support the decision of the Codex Committee on Milk and Milk Products to discontinue this work. The committee employed all means to develop a standard which could encompass the wide variety of processed cheese currently traded but failed due to the difficulties of reaching consensus on their composition. There continues to be differences in these compositional aspects at the national level as to what constitutes processed cheese and, because of this, we consider that consensus on this issue would still be difficult to achieve.

Australia does not support the development of an international standard for processed cheese at this time and given processed cheese is widely traded internationally; we do not support development of regional standards for processed cheese.

BRAZIL

Como esta dicho en la página web del Codex:

La finalidad del Codex Alimentarius es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El Codex Alimentarius contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimentarios que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones.

Aunque se trata de recomendaciones cuya aplicación por los miembros es facultativa, las normas del Codex sirven en muchas ocasiones de base para la legislación nacional.

El hecho de ser miembro activo del Codex ayuda a los países a competir en los complejos mercados mundiales y a mejorar la inocuidad alimentaria para su propia población. Paralelamente, los exportadores saben lo que demandan los importadores, los cuales, a su vez, están protegidos frente a las remesas que no cumplan las normas.

La existencia de Norma Codex ayuda a los consumidores, importadores, exportadores, comerciantes, autoridades gubernamentales, etc. Pues, proporcionar la referencia internacional en relación con la inocuidad y calidad de los alimentos. La ausencia de una norma Codex puede permitir el comercio de un determinado alimento sin estándares de calidad adecuados y, en consecuencia confundir al consumidor.

De acuerdo con la *Norma General del Codex para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), materia prima para queso debe ser leche y/o productos obtenidos de la leche. Luego se entiende que todo tipo de queso contenga como ingrediente principal productos lácteos.

Actualmente, el Codex cuenta con 19 normas sobre queso, pero no tiene norma para queso fundido.

En la 35ª sesión de la Comisión fue acordado seguir examinando en su siguiente período de sesiones las cuestiones relacionadas con posibles trabajos sobre una Norma para el queso fundido y solicitar a los miembros que identifiquen las lagunas existentes en las disposiciones sobre inocuidad y calidad de los textos del Codex que justificarían la conveniencia de emprender nuevos trabajos sobre el queso fundido y que describan el alcance de los nuevos trabajos que deberán considerarse para subsanar estas lagunas.

Brasil entiende que la ausencia de una norma Codex con la definición para queso fundido puede llevar al consumidor al engaño en relación a otros productos fundidos cuyo ingrediente principal no sean productos lácteos.

Así, Brasil apoya la propuesta planteada por Uruguay mediante CRD 11, presentado en la 18ª reunión del CCLAC, en la que menciona que es “*fundamental iniciar trabajos que establezcan lineamientos para este tipo de quesos y que defiendan la genuinidad del producto, que contenga como ingrediente principal el queso y productos lácteos. Estos productos deben estar claramente diferenciados de aquellos cuyo contenido lácteo es minoritario o ha sido sustituido por ingredientes no lácteos, que pueden confundir al consumidor*”.

Además proponemos que el desarrollo de la norma de queso fundido sea realizado por medios electrónicos a similitud de la norma para el azúcar de palma que Colombia esta coordinando. Así diversos países pueden participar y los costos serán mínimos.

CANADA

Canada notes again that over the years, many attempts and diligent efforts have been made to advance the development of the standard. To our knowledge, there is no evidence of any significant problem in the international trade of these products. Moreover, in our view, there are no gaps in the safety and quality provisions of processed cheese that would justify new work, either as a global or regional standard.

COLOMBIA

En relación con el queso fundido, se identifican varias preocupaciones relativas a la inocuidad y calidad, traduciéndose en limitaciones o prohibiciones, especialmente cuando el producto (Queso fundido) no tiene un respaldo normativo avalado por la comunidad internacional. En consecuencia, actualmente se encuentran las siguientes lagunas:

- Hay diversidad de criterios para establecer los requisitos mínimos de inocuidad y calidad que debe cumplir el queso fundido, independientemente de los tipos de productos.
- No hay uniformidad de los tipos de quesos en que pueden clasificarse, de acuerdo con las características de apariencia del producto.
- No hay un referente internacional para establecer los requisitos específicos para los quesos fundidos, de acuerdo con los criterios consensuados que permitan su ágil intercambio comercial.

- No hay uniformidad en los estándares de tolerancia en cuanto a calidad que se pueden admitir en los quesos fundidos.
- No hay referente internacional para establecer las disposiciones relacionadas con contaminantes, higiene, y demás aspectos que deben tenerse en cuenta en la producción y comercialización inocua del queso fundido.
- No hay uniformidad en las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y del envase empleado.
- No se cuenta con un referente internacional para definir la información que debe llevar el marcado y etiquetado del empaque, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.
- De otra parte, existen consideraciones que afectan o pueden afectar el comercio internacional del queso fundido y son los aspectos relacionados con la definición de requisitos y tolerancias asociadas con la calidad del producto. Al no existir una norma internacional queda a libre elección de los países compradores, el establecimiento de criterios de calidad y de tolerancias del queso fundido, lo cual puede conducir a la aplicación de prácticas comerciales inequitativas.

Debido a que no se dispone de una norma internacional para el queso fundido que defina requisitos, tolerancias en el contenido del envase, entre otros aspectos; infortunadamente no es posible para los países fijar parámetros que eviten la proliferación de regulaciones y se constituyan en criterios básicos de referencia para establecer acuerdos comerciales en favor de un intercambio apropiado entre los países.

Desde este punto de vista, la inexistencia de una norma internacional para el queso fundido dificulta poder armonizar las legislaciones, dado que no se cuenta con un referente que brinde orientación sobre la presencia de contaminantes y la aplicación de prácticas higiénicas para asegurar la inocuidad del producto, con el propósito de eliminar cualquier obstáculo al comercio internacional y como medio para proteger la salud de los consumidores y evitar prácticas fraudulentas.

A nivel regional, se han identificado problemas comerciales asociados al queso fundido, al tratar de comercializar el producto en el Ecuador y otros países de la región andina, debido a que no se cuenta con un referente normativo, legislación o marco de referencia internacional, ya que el Codex revocó las normas sobre quesos fundidos.

Para el caso de Ecuador y Perú se dificulta el comercio del queso fundido colombiano por las mismas razones manifestadas. Es preciso, indicar que Colombia se destaca por su amplia producción y comercialización de quesos fundidos, los cuales tienen una alta demanda.

Adicionalmente, existen pocas normas voluntarias asociadas al producto en la región, solamente se encuentran en Colombia, Venezuela y Argentina, aunque son parecidas hay diferencias en los requisitos, lo cual impide la comercialización, la gran mayoría de países se regían por normas de quesos revocadas por el Codex:

- *Norma General del Codex para el queso fundido y queso fundido para untar de una variedad denominada* (CODEX STAN 285-1978);
- *Norma General del Codex para el queso fundido y el queso fundido para untar* (CODEX STAN 286-1978);
- *Norma General del Codex para preparados a base de queso fundido ("process(ed) cheese food" y "process(ed) cheese spread")* (CODEX STAN 287-1978).

De otra parte, la falta de legislación ha supuesto un problema para el comercio del queso fundido, dado que se han identificado algunos problemas en la importación de quesos de otros países hacia Colombia, debido a que no hay una norma que cobije a los quesos fundidos y facilite su comercialización e ingreso al país. Si bien, Colombia cuenta con una norma voluntaria nacional, esta difiere con otras normas voluntarias de países de la región con los cuales el sector productivo intenta abrir mercados, toda vez que no hay uniformidad en los requisitos que se deben cumplir.

Consideramos que en países donde no se tiene una norma se corre el riesgo de acabar la producción y comercialización del queso fundido, privando al consumidor de un producto que tiene diferentes modos de consumo, como producto para sándwich, para raclette, para untar y gran variedad de recetas caseras o tipo gourmet. Igualmente, se restringe las transacciones comerciales entre países.

Teniendo en cuenta la preocupación de Colombia para establecer medidas para prevenir el ingreso de enfermedades, así como de materiales contaminantes, es necesario definir unos parámetros para el queso fundido acordes con el Codex Alimentarius.

CUBA

Cuba apoya lo planteado por República Dominicana en cuanto a la necesidad de que el Codex Alimentarius desarrolle una normativa internacional sobre los quesos fundidos, debido a la gran cantidad de productos que se están comercializando como "quesos fundidos", sin siquiera contar con requisitos mínimos de composición de quesos y/o lácteos, que le permitan a los consumidores que al momento de adquirir esos productos puedan estar protegidos por legislaciones que aseguren sean alimentos inocuos y nutritivos.

Cuba reitera su posición en apoyar lo planteado en la 18 Reunión del CCLAC, por una delegación, "que mencionó que era de suma importancia disponer de una norma internacional para el queso fundido que defienda la genuinidad del producto y contenga como ingrediente principal el queso y los productos lácteos. Estos productos deberían estar claramente diferenciados de aquéllos cuyo contenido lácteo era minoritario o había sido sustituido por ingredientes no lácteos que podían confundir al consumidor. Y otra delegación señaló que para abordar los parámetros pertinentes a fin de garantizar la autenticidad del producto, podrían elaborarse dos normas: una para el "queso fundido" hecho a partir de queso (con o sin la adición de otros productos lácteos); y una para los "productos similares al queso fundido" hechos con un contenido bajo o reducido de queso y/o productos lácteos o en los que estos ingredientes básicos han sido parcialmente reemplazados con productos no lácteos".

También apoya la propuesta que se realizó en la 18 Reunión del CCLAC "que si no fuera factible por el momento elaborar una norma internacional, la elaboración de una norma regional en el contexto del Comité podría ser una solución intermedia a este asunto", y la conclusión a que se llegó por el CCLAC, "tras señalar la reserva de la delegación de México, apoyar la elaboración de una norma internacional para el queso fundido que **abarcará la identidad, composición y etiquetado** con vistas a garantizar las prácticas equitativas en el comercio de este producto".

Por último apoyamos el documento CRD 11 que presentó Uruguay en la 18 Reunión del CCLAC en Costa Rica "**Anteproyecto de Norma Para el Queso Fundido**".

DOMINICAN REPUBLIC

La República Dominicana agradece la oportunidad de realizar estos comentarios sobre la necesidad de que el Codex Alimentarius desarrolle una normativa internacional sobre los quesos fundidos, debido a la gran cantidad de productos que se están comercializando como "quesos fundidos", sin siquiera contar con requisitos mínimos de composición de quesos y/o lácteos, que le permitan a los consumidores que al momento de adquirir esos productos puedan estar protegidos por legislaciones que aseguren sean alimentos inocuos y nutritivos.

En la actualidad, el consumidor recibe una gran cantidad de alimentos denominados como quesos fundidos, pero que son elaborados sin cumplir con la condición de ser un alimento que posea como ingrediente principal al queso producido a partir de leche.

Es necesario que el Codex enfrente las prácticas desleales de productores en cuanto a la elaboración de alimentos denominados falsamente como quesos fundidos, pero que en la realidad en ocasiones no poseen ingredientes lácteos mínimos, siendo sustituidos estos, por productos vegetales acompañados de aditivos que simulan condiciones organolépticas similares a los quesos.

La República Dominicana apoya la sugerencia planteada por una delegación en la pasada 18ª.-CCLAC : "que para abordar los parámetros pertinentes a fin de garantizar la autenticidad del producto, podrían elaborarse dos normas:

- **Una para el "queso fundido"; y**
- **Una para los productos de imitación de quesos fundidos.**

URUGUAY

Uruguay reitera la necesidad de contar con una norma internacional que tipifique el Queso Fundido. Los motivos fueron manifestados en el cuestionario CL 2011/20-CAC/MMP que se respondió previo a la 35 reunión de la Comisión, se manifestó en la 35 reunión de la Comisión, se reiteró en la 18 reunión del CCLAC, donde se presentó un documento con la justificación. Esta posición es coincidente en varios aspectos con la manifestada por los Comités del Codex de tres regiones según consta en los informes de las reuniones respectivas. (18ª reunión de CCLAC, 20ª reunión de CCAFRICA, 7ª reunión de CCNEA).

Los aspectos que se considera necesario hacen a la identidad del producto, aspectos no cubiertos por las normas horizontales.

Consideramos que los motivos son similares a los que justificaron o justifican trabajar en normas regionales o internacionales de tipificación de productos tales como las que se mencionan a continuación:

- Anteproyecto de Norma regional para el culantro coyote
- Anteproyecto de Norma regional para la lúcuma
- Anteproyecto de Norma regional para la salsa de ají
- *Norma (regional) para el Durión*
- Norma para la Panela
- Anteproyecto de Norma para la salsa de pescado
- Proyecto de Norma para las manzanas

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

The IDF assumes that the term 'Codex texts' refers to any documents adopted by CAC and relevant to processed cheese such as the *Codex Commodity Standards*, the *Codex Procedural Manual*, the *General Standards for Food Additives, for Contaminants and Toxins in Food and Feeds, for Use of Dairy Terms and for the Labelling of Prepackaged Foods*, the *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* and the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods*.

That being the case the IDF sees **no obvious gaps in the safety and quality provisions of these texts that would justify new work on processed cheese.**

In support of this position the IDF would like to highlight the role these texts have had in the development of workable national legislation covering the safety and quality requirements of both standardised and particularly non-standardised foods.

IDF would also like to point out that the long and painstaking CCMMP process of redrafting the dairy standards, specifically the discussions around developing a new standard for Processed Cheese, highlighted that to avoid consumer deception, the GSLPF, the GSUDT, the standard for cheese and the Guideline on Claims can be used and are adequate to ensure that a food labelled as "processed cheese" is actually a milk product or composite milk product, that the ingredients are listed appropriately and that the label descriptions are not misleading

The IDF hopes that the above comments are helpful.