



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL 2015/2-MMP  
Febrero de 2015

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Solicitud de observaciones en al Trámite 3: Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido**

**PLAZO:** **31 Marzo 2015**

**OBSERVACIONES:** **A:** Punto de Contacto del Codex para  
Nueva Zelanda  
Ministry for Primary Industries  
Wellington  
Nueva Zelanda  
Correo electrónico:  
[CodexNZ@mpi.govt.nz](mailto:CodexNZ@mpi.govt.nz)

**Copia a:** Secretaría  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas  
Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italia  
Correo electrónico : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## ANTECEDENTES

1. El 37.º período de sesiones en el Comisión del Codex Alimentarius acordó reactivar el CCMMP para que trabajase, inicialmente, por correspondencia. La Comisión acordó crear un grupo de trabajo presencial dirigido por Nueva Zelanda y copresidido por Uruguay, cuyos idiomas de trabajo eran el español y el inglés, con el fin de preparar un anteproyecto de norma para distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3.<sup>1</sup>
2. El grupo de trabajo presencial se reunió en enero de 2015 y preparó un anteproyecto de norma con el fin de recabar observaciones. El informe de este grupo de trabajo presencial se adjunta en el Apéndice I.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se solicitan observaciones en al Trámite 3 sobre el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido (Anexo II).
4. Los gobiernos, miembros y los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones deberán hacerlo por escrito, **preferiblemente por correo electrónico**, a las direcciones arriba indicada antes del **31 marzo de 2015**. Según proceda, los comentarios deberán presentarse de acuerdo con las orientaciones generales para la presentación de observaciones (véase el Anexo a esta Carta Circular).

---

<sup>1</sup> REP14/CAC, párr. 112

**Informe del Grupo de Trabajo Presencial sobre Queso Fundido  
Bruselas, Bélgica, 20-22 de enero de 2015  
(para información)**

1. El Grupo de Trabajo Físico (GTF) se reunió en Bruselas (Bélgica) entre el 20 y el 22 de enero de 2015. Fue presidido por el Dr. Steve Hathaway (Nueva Zelanda) y por la Sra. Daniela Escobar (Uruguay) como copresidenta. 24 países miembros, una organización miembro y dos organizaciones observadoras participaron en el GTF. La lista de participantes se adjunta como Apéndice I de este informe.
2. El Presidente del GTF informó de los trabajos sobre el queso fundido que en los últimos años se han llevado a cabo en el Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos (CCMMP); de la decisión tomada en la 37.ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) de instruir al GTF a desarrollar una propuesta de borrador de norma internacional sobre el queso fundido; y de los trabajos preparatorios elaborados por un grupo de trabajo electrónico, así como del resumen de los comentarios efectuados por los países miembros. El Presidente señaló que, en atención a los comentarios recibidos, aspectos vinculados al uso de la gelatina y los almidones, a la composición y a los aditivos, todavía sigue siendo un tema controvertido, dado que los países miembros habían presentado puntos de vista divergentes. Por lo tanto, fue un desafío considerable para el GTF la redacción de una propuesta de norma para seguir al siguiente paso del proceso del Codex Alimentarius.
3. La copresidenta también aludió a los puntos de vista expresados por los miembros en sus comentarios escritos para advertir sobre la necesidad de recurrir al compromiso y a la flexibilidad para desarrollar el borrador de norma.
4. En primer lugar, el GTF mantuvo una discusión general sobre el borrador de trabajo que fuera circulado en septiembre de 2014.

#### **DISCUSIÓN GENERAL**

5. Se reconoció que una serie de temas, tales como el uso de gelatina y almidón, la composición del queso fundido y los aditivos alimentarios permitidos, demandarían un análisis pormenorizado.
6. Algunas delegaciones indicaron que el uso de gelatina, almidón y de algunos aditivos alimentarios estaba relacionado con su empleo en los quesos fundidos untables, pero no en el queso fundido tal como fuera definido en la propuesta de borrador de la norma. Se consideró que una definición más restringida sobre el alcance de la Norma podría brindar mayor claridad a la discusión sobre este asunto.
7. Asimismo, el GTF manifestó que un número importante de las secciones del borrador de trabajo aludían a las legislaciones nacionales, lo cual no era adecuado en la medida que la finalidad de una norma es proporcionar una armonización de la normativa internacional para así facilitar el comercio.
8. El GTF acordó que, en primer lugar, evaluaría el borrador de trabajo en su totalidad, encorchetando aquellos puntos que generasen diferencias. A continuación, el GTF volvió a tratar esas cuestiones sección por sección para finalizar el borrador.

#### **DISCUSIÓN SECCIÓN POR SECCIÓN**

##### **1. Ámbito de aplicación**

9. Se admitió que, debido al amplio espectro de quesos fundidos y de productos o preparaciones similares al queso fundido que son comercializados internacionalmente y a las diferentes designaciones de dichos productos, sería difícil englobar dentro de una norma general del queso fundido todos esos productos. Adicionalmente, se dedujo de la decisión tomada en la 36.ª reunión de la CAC que el ámbito de aplicación debería limitarse a lo estipulado en la Sección 2.1. en vista de esto, para evitar confusiones en torno al ámbito de aplicación, el GTF acordó identificar más claramente aquellos productos que no estarían comprendidos en la norma. Se desarrolló un nuevo párrafo en el que se especifican ejemplos de aquellos productos que no están incluidos en la Norma.

##### **2. Descripción**

10. El GTF deliberó sobre si era necesario diferenciar y proporcionar descripciones de las distintas categorías de queso fundido (por ejemplo, queso fundido semi-sólido y unttable o queso fundido sólido y feteable con alto contenido en humedad) con el propósito de favorecer la claridad, y, en particular, si era necesario agregar nuevas disposiciones sobre los aditivos alimentarios y la composición.

11. Se manifestaron diversos puntos de vista sobre este punto. Algunos miembros del GTF sostuvieron que la descripción de estas categorías no era necesaria, dado que no se hacía referencia a ellas en otras secciones de la Norma. No obstante, se admitió que el queso fundido puede presentar diversas texturas.

12. Otros miembros opinaron que era necesario preservar las distintas categorías para facilitar la comprensión de la sección sobre los aditivos, pero que si las descripciones de esas categorías fueran preservadas, la alusión a “altos en humedad” y “materia seca” debería ser eliminada.

13. A modo de compromiso, e indicando que el asunto principal estaba relacionado con la textura del queso fundido, el GTF convino en incluir una nota a pie de página para señalar que las diferentes técnicas de procesamiento y de composición pueden resultar en la producción de queso fundido con diferentes texturas, que van desde la semi-sólida a la feteable. Esta nota a pie de página se mantuvo entre corchetes para su consideración futura.

14. El GTF también evaluó una propuesta de Francia de indicar que “*el queso fundido puede ser obtenido a través de técnicas de procesamiento que incluyen la fusión y la emulsificación con ayuda del calor de una combinación del queso y/o productos derivados de la leche que dan lugar a un producto final con características físicas, químicas y organolépticas similares a las del producto definido en a(i)*”. Francia sostuvo que esta propuesta permitiría la innovación y el desarrollo tecnológico, y que aseguraría que la norma se mantuviera vigente a largo plazo. A su vez, Francia expresó que esta propuesta era acorde con la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978). La delegación de Francia pidió que se anotará su reserva.

15. El GTF no apoyó esta propuesta, en tanto que entendió que implicaría que el queso fundido pueda ser elaborado a partir de ingredientes distintos del queso. El GTF también indicó que el CODEX STAN 283-1978 no rige la producción del queso fundido, sino del queso, que es un ingrediente del queso fundido.

16. El GTF acordó mantener la nota 3 a pie de página para aclarar que las sales emulsionantes a las que se hace referencia en la sección 2.1. (ii) no funcionan directamente como emulsionantes. La FIL hizo referencia a información publicada relativa a que las sales emulsionantes incrementan el potencial emulsionante de la caseína formando complejas sales solubles y paracaseinato alcalino soluble (Na, K) a partir de cationes de caseína que están disponibles en el queso como paracaseinato alcalino soluble; éste funciona como emulsionante y forma la emulsión (CL1997/32-MMP).

### **3. Composición esencial y factores de calidad**

#### **3.1 Materias primas**

17. El GTF acordó incluir una nota a pie de página referida al término *queso* en el punto 3.1a (nota al pie 3) para aclarar que el queso debe mantener sus características intrínsecas.

18. El GTF evaluó una propuesta de los Estados Unidos (EE.UU.) para eliminar la lista del punto 3.1c del borrador de trabajo o para mantener esta lista entre corchetes, puesto que la enumeración de los productos iba más allá de lo necesario para el queso fundido. El GTF no aceptó esta propuesta, por lo que se mantuvo la lista.

#### **3.2 Ingredientes permitidos**

19. El GTF consideró una propuesta de incluir, además del vinagre, el jugo de limón como ingrediente permitido, así como una propuesta de referirse a éstos como “agentes acidificantes”, dado que el vinagre y el jugo de limón no son los únicos agentes acidificantes que se utilizan.

20. El GTF no aceptó la propuesta de emplear el término “agentes acidificantes”, dado que se podía tratar más adecuadamente esos agentes en la Sección 4 (Aditivos alimentarios). Se acordó mantener el vinagre como un ingrediente permitido y agregar el jugo de limón a la lista.

21. Asimismo, el GTF adoptó la eliminación de los corchetes alrededor de la frase “cultivos de bacterias y enzimas inocuas”.

22. El GTF estudió la propuesta de incluir las especias y otros aderezos en la lista de los ingredientes permitidos. Se manifestaron diversos puntos de vista a este respecto. Algunos miembros del GTF indicaron que, de acuerdo con la Sección 4.5. de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), el uso de esos ingredientes no estaba excluido, y propusieron una nota a pie de página para solucionar este problema. Otras delegaciones quisieron saber por qué las especias debían ser incluidas en una nota a pie de página y no en la lista de ingredientes permitidos. También se formularon preguntas sobre si la inclusión de los saborizantes, tales como las especias, estaba en línea con el ámbito de aplicación acordado en el borrador de la Norma. Las delegaciones de Dinamarca y de Austria señalaron que su inclusión podía acarrear consecuencias en otras secciones de la Norma.

23. El GTF acordó mantener la nota a pie de página entre corchetes, indicando que el asunto del queso fundido saborizado podía ser analizado de otra manera, esto es, a través de la extensión de la Norma para abordar específicamente el queso procesado saborizado, de modo similar a lo estipulado en la *Norma para la Leche Fermentada* (CODEX STAN 243-2003).

24. El GTF simplificó los requisitos relativos a los nutrientes, dado que la redacción propuesta parecía conllevar la definición de niveles mínimos y máximos, lo cual no es de la competencia del CCMMP.

25. El GTF resolvió que el uso de gelatina en los quesos fundidos no está justificado tecnológicamente y que los almidones modificados serían descrito en la sección referida a los aditivos.

### 3.3 Composición

26. El GTF se embarcó en una extensa discusión sobre la composición. Si bien hubo consenso en el GTF que el ingrediente principal debe ser el queso y que el porcentaje de queso que el producto final debe ser calculado en relación a la materia seca, el GTF no pudo ponerse de acuerdo con respecto a la redacción definitiva de este punto ni tampoco en el porcentaje de queso, por lo que la propuesta se mantuvo encorchetada. Francia no apoyó esta posición.

27. El GTF acordó que existía una necesidad de incorporar disposiciones sobre el uso de quesos fundidos con variedad de queso denominada o designada y de llegar a una definición sobre los valores cuantitativos de las variedades de queso respecto del total de los ingredientes permitidos. Fue señalado que el abordaje de esta cuestión en esta sección evitaría la inserción de información detallada acerca de la composición en los requisitos de etiquetado de los quesos fundidos con variedad de queso con denominación. El grupo de trabajo acordó enmendar esta sección a través de la inclusión de un texto que aclarase que “el contenido de queso de las variedades referidas en la denominación de los quesos fundidos con variedad de queso denominada o designada debía constituir determinado porcentaje de los ingredientes permitidos”, pero que esta disposición no se aplica para las variedades de quesos de sabor fuerte. Sin embargo, no se alcanzó un acuerdo sobre la redacción definitiva ni tampoco sobre los valores cuantitativos (51% y 75%) sugeridos por el GTF. Adicionalmente, se discutió sobre la referencia al total del queso utilizado y al total de los ingredientes permitidos en la producción del queso fundido. Por lo tanto, el texto se mantuvo encorchetado y sujeto a posterior consideración.

## 4. Aditivos alimentarios

28. El GTF acordó que los aditivos alimentarios debían ser presentados de manera tabular, tal como en otras normas de productos lácteos. El GTF observó que en esta etapa no era posible identificar cada uno de los aditivos alimentarios que son usados en el queso fundido, pero que en una primera instancia se debía identificar aquellas clases funcionales cuyo empleo en el queso fundido estaba justificado tecnológicamente. El GTF también resolvió que la tabla podría distinguir entre el uso de determinadas clases funcionales atendiendo al contenido de humedad y de grasa, por ejemplo, menor o igual al 25% materia seca (MS) y menor al 30% de grasa en extracto seco (MGES) y estos ejemplos se mantuvieron entre corchetes.

29. En vista de esta decisión, el GTF decidió eliminar la redacción general en el borrador de trabajo, así como la Sección 4.1 sobre estabilizantes.

30. La Delegación de Dinamarca proporcionó un borrador en el que se indican las distintas clases funcionales empleadas en el queso fundido.

31. Diversos puntos como sigue fueron discutidos y consensuados:

- Lista positiva y lista negativa: el GTF acordó mantener la clase funcional de los espesantes, a pesar de que no existe una justificación tecnológica para el empleo de dicha clase. Se consideró que la opción de la lista negativa era consistente con otras normas sobre productos lácteos; este abordaje brindaría una mayor claridad en el caso de los aditivos alimentarios con más de una función. En atención a que persistían algunas preocupaciones en torno al uso de espesantes en algunos países, se dejó entre corchetes toda esa fila.
- Sales emulsionantes y emulsificantes: después de recordar que las sales emulsionantes no funcionan directamente como emulsificantes, el GTF acordó mantener las sales emulsionantes y emulsificantes como clases independientes de aditivos.
- Colorantes: se expresaron algunas preocupaciones respecto del uso de colorantes. De todos modos, se aclaró que los colorantes son empleados y están justificados tecnológicamente no sólo en el caso del queso fundido, sino que también en otras clases de quesos. El GTF decidió mantener los colorantes entre los elementos que componen la tabla.
- Estabilizantes: dado que en los quesos fundidos de algunos países los almidones modificados pueden ser utilizados como estabilizantes, el GTF acordó insertar el signo “–” entre corchetes debajo de la fila de la tabla correspondiente al queso fundido. A su vez, el GTF elaboró una nota a pie de página por medio de la cual se permite el uso de estabilizantes en aquellos quesos fundidos con una textura fibrosa y feteable, pero, en vista de que no se alcanzó unanimidad a este respecto, esta adición fue incorporada entre corchetes.

32. Los EE.UU. se manifestó contrario a permitir el uso de emulsionantes en los quesos fundidos (tal como figura en la primera columna de la tabla) y manifestó su deseo de que se tomara nota de su reserva.

## **7. Etiquetado**

### **7.1.2**

33. En conjunción con la sección sobre composición, el GTF discutió extensamente la cuestión de la denominación de los quesos fundidos con variedad de queso denominada o designada A fin de contribuir a alcanzar el consenso, la Delegación de Dinamarca suministró un borrador para que sustituyese el texto del borrador de trabajo. La propuesta incluía tres opciones para la designación de los quesos fundidos con variedad de queso denominada o designada para así permitir una mayor flexibilidad que tuviera en cuenta las diferentes formas de denominación de esos quesos en los distintos países. Se constató la existencia de numerosas preocupaciones relativas a dichas opciones. Alemania señaló que los elementos “composición” y “etiquetado” debían permanecer separados. Puesto que no se había logrado unanimidad sobre el contenido mínimo de queso (Sección 3.3), Alemania consideró que no era posible que en la Sección 7.1.2 (i) se propusiera una cifra del 100%, por lo que Alemania solicitó que se tomara nota de su reserva. No obstante, puesto que ningún texto alternativo fue remitido al GTF, la propuesta danesa se mantuvo entre corchetes para ser sometida a una discusión posterior.

### **7.1.3**

34. El GTF acordó colocar entre corchetes la cifra 40% (el contenido mínimo de grasa en extracto seco), ya que la idoneidad de esta cifra requiere mayor discusión.

## **7.3 Declaración del contenido de queso**

35. El GTF acordó agregar una frase condicional al comienzo, con el objetivo de afinar los requisitos de la declaración obligatoria del contenido de queso; a su vez se decidió eliminar las referencias a la consistencia. El GTF determinó que esta disposición fuese incluida entre corchetes, pues es necesaria una discusión más prolongada sobre este punto.

## **8. Métodos de análisis y de muestreo**

36. El GTF acordó suprimir el texto de los puntos 8.1 y 8.2, en atención a que el mismo se encontraba más allá de las capacidades con las que el GTF cuenta en esta etapa, para desarrollar el nivel de detalle técnico requerido para la propuesta de la Norma. El GTF decidió que Nueva Zelandia y la IDF desarrollarían una propuesta para esta sección.

## **CONCLUSIÓN**

37. El GTF acordó recomendar que la propuesta de borrador de Norma que se adjunta en el Apéndice II sea circulada para comentarios en el Trámite 3.

38. El GTF expresó su agradecimiento a la IDF por su apoyo continuo, al tiempo que reconoció la ayuda brindada durante todos los años que este tema ha permanecido en la agenda del Codex.

## ANTEPROYECTO NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO (EN AL TRÁMITE 3)

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al queso fundido, incluyendo el queso fundido con denominación de variedad, destinados al consumo directo o para posterior procesamiento que se ajustan a la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

Esta Norma no aplica a productos similares en naturaleza y denominados, por ejemplo, preparaciones de queso fundido, untables de queso fundido y alimentos con queso fundido.

### 2. DESCRIPCIÓN

**Quesos fundidos**<sup>2</sup> son los productos obtenidos

- (i) de queso (CODEX STAN 283-1978), con o sin la adición de otras materias primas e ingredientes permitidos,
- (ii) por fusión y emulsificación de la mezcla,
- (iii) con la ayuda de calor y sales emulsificantes (o fundentes) en un medio bien mezclado<sup>3</sup>, para producir una emulsión homogénea, suave y estable de grasa en agua.

Queso fundido con denominación de variedad (es) son los quesos fundidos como se define anteriormente, caracterizado por el uso en su fabricación de uno o más variedades reconocidas de queso, y se hace referencia a estos en su designación.

### 3. COMPOSICIÓN Y FACTORES DE CALIDAD ESENCIALES

#### 3.1. Las materias primas

- a. Queso \*<sup>4</sup>;
- b. Productos lácteos ricos en grasa (por ejemplo, manteca\*, butteroil \*, ghee\*, crema\*, crema en polvo \*);
- c. Leche y productos lácteos distintos de los anteriores (por ejemplo, concentrados de leche, suero de manteca, leche en polvo \*, proteínas de leche, suero en polvo \*, lactosa \*).

Para más detalles, consulte las normas pertinentes del Codex.

El uso de estas materias primas se hará de conformidad con la Sección 3.3.

#### 3.2. Ingredientes permitidos<sup>5</sup>

- Cloruro de sodio, y cloruro de potasio como un sustituto de la sal;
- Agua;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos y adecuados.
- Vinagre;
- Jugo de limón
- Cultivos de bacterias inocuas y enzimas;
- Nutrientes son permitidos en cumplimiento con los *Principios Generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 09-1987).

#### 3.3 Composición

[El Queso será el ingrediente principal de las materias primas descritas en 3.1 y al menos 51 % de la materia seca en el producto final provendrá del queso].

<sup>2</sup> [Dependiendo del proceso tecnológico y la composición se obtendrán diferentes texturas desde semi-sólido a feteable].

<sup>3</sup> [Se reconoce que las sales emulsionantes no funcionan directamente como emulsionantes].

<sup>4</sup> El queso debe mantener los componentes intrínsecos.

<sup>5</sup> [Se reconoce que los ingredientes saborizantes y/o ingredientes caracterizadores deberían ser adicionados ajustándose a la sección 4.5 de la *Norma General para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999)].

[El contenido de queso de una variedad(es) referidas en la denominación del queso fundido con variedad(es) denominada(s) debería constituir al menos [51/75\*] % (w/w) de las materias primas.

Esto no aplica a quesos de variedades con sabores fuertes (por ejemplo queso azul madurado o quesos madurados de leche de cabra).]

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente las clases funcionales descritas en la siguiente Tabla podrán ser usadas para las categorías de producto especificadas. Dentro de cada clase, y siendo permitidas según la tabla, solo estos aditivos específicos podrán ser usados y sólo dentro de los límites especificados. La lista de aditivos será desarrollada.

<b>Clases funcionales</b>	<b>Queso fundido</b>	<b>Queso fundido con <math>\leq</math>[25%] ES y <math>&lt;</math>[30%] MGES</b>
Colorantes	X	X
Sales emulsionantes	X	X
Reguladores de acidez	X	X
Conservantes	X	X
Emulsionantes	X	X
Estabilizantes <sup>3</sup>	[-]	X <sup>1</sup>
Espesantes	-	-
Agentes antiaglutinantes	X <sup>2</sup>	-

1) Su uso debe ajustarse a la definición de producto lácteo (2.2 de la *Norma General para el uso de términos lecheros* (CODEX STN 206-1999).

2) Para tratamiento de superficie en productos feteables y rallados, solamente.

3) [En caso de quesos procesados de textura fibrosa y feteable, podrán usarse estabilizantes].

#### 5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para los productos en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la fabricación de los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995), y con el límite máximo para residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *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 otros textos pertinentes del Codex, como los *Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas*. Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

#### 7. ETIQUETADO

Se aplican, además de las disposiciones de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y la *Norma General para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), las siguientes disposiciones específicas:

## **7.1. Denominación del alimento**

### **7.1.1. El nombre del alimento será "Queso Fundido"**

Además, se podrán utilizar los calificativos apropiados que describen el contenido de grasa.

### **7.1.2. [El nombre del Queso fundido con denominación de variedad (es) será como sigue:**

(i) Donde el nombre de la(s) variedad(es) de queso referidas cumplan con los requisitos de composición para el contenido de la variedad de esta Norma, la denominación será "Queso \_\_\_\_\_ fundido" o "Queso fundido con \_\_\_\_\_", el espacio en blanco con el nombre (s) de una variedad de queso (es), como sea adecuado en el país de venta.

(ii) Donde el nombre de la (s) variedad(es) de queso referida constituya(n) la totalidad de los quesos utilizados, la denominación será "Queso \_\_\_\_\_ fundido", el espacio en blanco con el nombre de la(s) variedad(es).

(iii) En otros casos, la cantidad añadida (m/m) de la(s) variedad(es) de queso será declarado en la lista de ingredientes.]

7.1.3. El uso de declaraciones nutricionales tales como grasa reducida puede ser parte de la designación y deberá estar en consonancia con las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 23-1997). A los efectos de las declaraciones comparativas de nutrientes, la referencia es el contenido mínimo de grasa del [40%] en extracto seco.

## **7.2. Declaración del contenido de grasa de la leche**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje en masa; (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) en gramos por porción cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

## **7.3. Declaración del contenido de queso**

[Si el consumidor puede ser inducido a engaño por la omisión, el porcentaje de queso como insumo en la formulación (m/m) será declarado.]

## **7.4. Declaración del contenido de proteína de la leche**

Si el consumidor puede ser inducido a error por omisión, el contenido de proteína láctea debería ser declarado de forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje en masa, o (ii) en gramos por porción indicada en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

## **7.5. Etiquetado de envases no destinados a la venta**

Información requerida en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase, y en ausencia de un envase, en los propios quesos fundidos. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (a ser desarrollado)**

### **8.1. Métodos de análisis**

### **8.2. Métodos de muestreo**

## LISTA DE PARTICIPANTES

## PRESIDENTE

**Steve Hathaway**

Director  
Science & Risk Assessment  
Ministry for Primary Industries  
New Zealand  
[steve.hathaway@mpi.govt.nz](mailto:steve.hathaway@mpi.govt.nz)

## VICEPRESIDENTA

**Daniela Escobar**

Senior Researcher  
Laboratorio Tecnológico Del Uruguay  
AV. Italia 6201  
Montevideo 11500  
Uruguay  
[descobar@latu.org.uy](mailto:descobar@latu.org.uy)

## ESTADOS MIEMBROS

## ALEMANIA

**Christian Busse**

Assistant Head of Division  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstrabe 1  
Bonn  
Germany  
[432@bmel.bund.de](mailto:432@bmel.bund.de)

**Mr Konrad Hauber**

Manager  
Hochland SE  
Kemptener Strasse 17  
Heimenkirch 88178  
Germany  
[Konrad.hauber@hochland.com](mailto:Konrad.hauber@hochland.com)

**Dr Joerg Rieke**

Executive Director  
Assn of the German Dairy Industry  
Jaegerstr. 51  
Berlin 10117  
Germany  
[rieke@milchindustrie.de](mailto:rieke@milchindustrie.de)

## ARGENTINA

**Mr Gaston Funes**

Counsellor of Agricultural Affairs  
Ministry of Agriculture  
Avenue Louise 225  
Brussels  
Argentina  
[funes@agricola-ue.org](mailto:funes@agricola-ue.org)

## AUSTRIA

**Mr Karl Schober**

Senior Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and  
Water Management  
Stubenring 12  
Vienna, Austria  
[Karl.schober@bmlfuw.gv.at](mailto:Karl.schober@bmlfuw.gv.at)

## CANADÁ

**Wassim Khoury**

National Manager  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road Tower 1  
Floor 6, Room 321  
Ottawa  
[Wassim.khoury@inspection.gc.ca](mailto:Wassim.khoury@inspection.gc.ca)

## COSTA RICA

**Viviana Tinoco**

Consellor  
Embassy of Costa Rica  
489 Avenue Louise 1050  
Brussels  
[vtinoco@rree.go.cr](mailto:vtinoco@rree.go.cr)

**Mr Alejandro Patino**

Commercial Attache  
Embassy of Costa Rica  
489 Avenue Louise 1050  
Brussels  
[alejandro.patino@comex.go.cr](mailto:alejandro.patino@comex.go.cr)

## CUBA

**Jose Fu Wong**

Senior Specialist  
Ministry of Food Industry  
Avenida 41 No 4455 entre 48 y 50. Playa  
Cuba  
[Jose.fu@minal.cu](mailto:Jose.fu@minal.cu)

## DINAMARCA

**Mr Claus Heggum**

Chief Consultant  
Danish Agriculture and Food Council  
Agro Food Park 13  
Aarhus N  
Denmark  
[chg@lf.dk](mailto:chg@lf.dk)

**Mrs Jytte Kjaergaard**

Head of Section  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
[jk@fvst.dk](mailto:jk@fvst.dk)

ESPAÑA

**Maria Teresa Iglesias Cristobal**

Technical Head  
Spanish Agency for Consumer Affairs, Food  
Safety and Nutrition  
Avenida de Cantabria, 52  
Madrid 28042, Spain  
[mteresa.iglesias@consumo-inc.es](mailto:mteresa.iglesias@consumo-inc.es)

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

**Diane Lewis**

Director  
Grading and Standards Division  
Dairy Programs  
US Dept of Agriculture  
1400 Independence Ave, SW  
Washington DC 20250  
United States  
[Diane.lewis@ams.usda.gov](mailto:Diane.lewis@ams.usda.gov)

**John Sheehan**

Director  
Division of Plant and Dairy Food Safety  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
United States  
[john.sheehan@fda.hhs.gov](mailto:john.sheehan@fda.hhs.gov)

**Kenneth Lowery**

International Issues Analyst  
US Codex Office  
1400 Independence Ave, SW  
Washington DC 20250  
United States  
[Kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

FRANCIA

**Julien Petitnicolas**

National Expert  
Ministry of Economy  
59, Boulevard Vincent Auriol  
Paris Cedex 13  
Paris 75703  
France  
[Julien.PETITNICOLAS@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:Julien.PETITNICOLAS@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Jennifer Huet**

Project Manager  
French Dairy Interbranch Organisation  
42, rue de Chateaudun  
Paris Cedex 9  
France  
[jhuet@cniel.com](mailto:jhuet@cniel.com)

HUNGRÍA

**Gabor Kelemen**

Senior Councillor  
Dept of Food Processing  
Ministry of Agriculture  
Hungary  
[gabor.kelemen@fm.gov.hu](mailto:gabor.kelemen@fm.gov.hu)

INDIA

**Sunil Kumar Bakshi**

Deputy General Manager  
National Dairy Development Board  
NDDDB Campus  
Anand 388001  
India  
[sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

IRÁN

**Bahram Hosseinzadeh**

Quality Control Manager  
Kalleh Dairy Company  
Amol 4616818961  
Iran  
[bahram-hosseinzadeh@kalleh.com](mailto:bahram-hosseinzadeh@kalleh.com)

**Khosrow Barazandegan**

Deputy Officer of Standard Development  
Standard Research Institute  
PO Box 31745-139  
Karaj, Iran  
[khosrowbarazandegan@yahoo.com](mailto:khosrowbarazandegan@yahoo.com)

**Seyed Amir Mohammad Mortazavian Farsani**

University Professor  
Shahid Beheshti University of Medical Services  
PO Box 19395-4741  
Tehran  
Iran  
[mortazvn@sbmu.ac.ir](mailto:mortazvn@sbmu.ac.ir)

ITALIA

**Ciro Impagnatiello**

Ministry of Agriculture, Food & Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
Rome  
Italy  
[c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

## JAPÓN

**Osamu Suganuma**

Japanese National Committee of IDF  
Japan  
[idfjapan@rapid.ocn.ne.jp](mailto:idfjapan@rapid.ocn.ne.jp)

**Goro Hanagata**

Japanese National Committee of IDF  
Japan  
[idfjapan@rapid.ocn.ne.jp](mailto:idfjapan@rapid.ocn.ne.jp)

## NICARAGUA

**Patricia Campbell**

Conseillere Ambassade  
Nicaragua Embassy  
Nicaragua  
[embanic.patricia.campbell@skynet.be](mailto:embanic.patricia.campbell@skynet.be)

## PARAGUAY

**Luis Molinas**

Paraguay Embassy  
[empar.molinas@skynet.be](mailto:empar.molinas@skynet.be)

## POLONIA

**Magdalena Kowalska**

Codex Contact Point  
Agricultural & Food Quality Inspection  
International Cooperation Department  
30, Wspolna Str.  
Warsaw 00-930  
Poland  
[kodeks@ijhars.gov.pl](mailto:kodeks@ijhars.gov.pl)

## REINO UNIDO

**Miss Bobby Warwick**

Food Policy Adviser  
Dept of Environment, Food & Rural Affairs  
Area 3A, Nobel House,  
17 Smith Square  
London  
England  
[bobbie.warwick@defra.gsi.gov.uk](mailto:bobbie.warwick@defra.gsi.gov.uk)

## REPÚBLICA CHECA

**Dr Dana Triskova**

Head of Animal Origin Food Unit  
Ministry of Agriculture  
Tesnov 17  
Prague  
Czech Republic  
[dana.triskova@mze.cz](mailto:dana.triskova@mze.cz)

## SUECIA

**Carmina Ionescu**

Codex Coordinator  
National Food Agency  
Box 622  
Uppsala 75126  
Sweden  
[Carmina.ionescu@slv.se](mailto:Carmina.ionescu@slv.se)

## SUIZA

**Christina Blumer**

Scientific Officer  
Federal Food Safety and Veterinary Office  
Schwarzenburgstrasse 155  
3003 Bern  
Switzerland  
[christina.blumer@blv.admin.ch](mailto:christina.blumer@blv.admin.ch)

## TAILANDIA

**Pravee Vijchulata**

Associate Professor  
Kasetsart University  
50 Ngam Wong Wan Rd  
Ladyao Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
[agrpvv@ku.ac.th](mailto:agrpvv@ku.ac.th)

**Yupa Laojindapun**

Senior Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
50 Ngam Wong Wan Rd  
Ladyao Chatuchak  
Bangkok 10900  
Thailand  
[yupa@acfs.go.th](mailto:yupa@acfs.go.th)

## UNIÓN EUROPEA

**Mr Jose Paixao**

European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1079  
Belgium  
[Manuel.DEL-POZO-RAMOS@ec.europa.eu](mailto:Manuel.DEL-POZO-RAMOS@ec.europa.eu)

**Bernadette Klink-Kachan**

EU Codex Contact Point  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1079  
[Bernadette.Klink-Kachan@ec.europa.eu](mailto:Bernadette.Klink-Kachan@ec.europa.eu)

**Eva Maria Zamora Escribano**

Deputy Head of Unit  
Directorate General for Health & Consumers  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1079  
[eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu](mailto:eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu)

**Barbara Moretti**

Codex Administrator  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1079  
[Barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:Barbara.moretti@ec.europa.eu)

**Risto Holma**

Codex Administrator  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels 1079  
[risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**Manuel DEL POZO**

European Commission  
[Manuel.DEL-POZO-RAMOS@ec.europa.eu](mailto:Manuel.DEL-POZO-RAMOS@ec.europa.eu)

URUGUAY

**Monica Larrechart**

Jefe de Departamento Control Sanitario de Lácteos  
Ministerio de Agricultura y Pesca  
Constituyente 1476  
Montevideo 11100  
Uruguay  
[mlarrechart@mgap.gub.uy](mailto:mlarrechart@mgap.gub.uy)

**Valeria Csukasi**

Minitier  
Mission of Uruguay to the European Union  
Av F. D Roosvelt, 22  
1050 Brussels  
Belgium

**Federico Lage**

Third Secretary  
Ministry of Foreign Affairs  
Colonia 1206  
Montevideo 11100  
Uruguay  
[federico.lage@mrree.gub.uy](mailto:federico.lage@mrree.gub.uy)

SECRETARÍA DEL CODEX

**Ms Verna Carolissen**

Codex Secretariat  
Food Standards Officer  
FAO  
[Verna.Carolissen@fao.org](mailto:Verna.Carolissen@fao.org)

**Ms LingPing Zhang**

Codex Secretariat  
Food Standards Officer  
FAO  
[Lingping.Zhang@fao.org](mailto:Lingping.Zhang@fao.org)

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

**Mr Marc Vermeulen**

Director  
CEFIC  
4 Avenue E. Van Nieuwenhuyse  
Brussels 1160  
Belgium  
[mve@cefic.be](mailto:mve@cefic.be)

**Keith Johnston**

Principal Research Technologist  
Fonterra  
Private Bag 11029  
Palmerston North  
New Zealand  
[Keith.johnston@fonterra.com](mailto:Keith.johnston@fonterra.com)

**Rycken Laurence**

Nutrition Officer  
IDF  
Boulevard Auguste Reyers 70B  
Brussels  
Belgium  
[lrycken@fil-idf.org](mailto:lrycken@fil-idf.org)

## ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

Para facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento de observaciones de mayor utilidad, se solicita que los miembros y observadores, que aún no lo estén haciendo, envíen sus observaciones agrupados en los siguientes epígrafes:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento sobre el que se hace la observación.

Cuando se propongan cambios en párrafos específicos, se solicita que los miembros y observadores ofrezcan la justificación correspondiente para la modificación propuesta. Los añadidos deberían señalarse con **subrayado/en negrita** y el texto eliminado debería figurar ~~tachado~~.

Para facilitar el trabajo de las Secretarías en la compilación de las observaciones, se solicita a los miembros y observadores que no utilicen texto de colores o sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro, ni la herramienta de control de cambios, ya que estos últimos podrían perderse al copiarse y pegarse las observaciones en el documento consolidado.

Para reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita que los miembros y observadores no reproduzcan el documento completo, sino solo las partes para las que se proponen cambios y/o modificaciones.