

**Tema 9 del programa**

CX/CAC 12/35/10

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS****COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS****35.º período de sesiones****Roma (Italia), 2-7 de julio de 2012****CUESTIONES PLANTEADAS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS  
Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX****EXAMEN DE LA POSIBILIDAD DE CONTINUAR CON LOS TRABAJOS DE ELABORACIÓN  
DE UNA O MÁS NORMAS PARA EL QUESO FUNDIDO****(preparado por las Secretarías del CCMMP y del Codex)****ANTECEDENTES**

1. En su 34.º período de sesiones, la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius (CAC) decidió dejar sin efecto una decisión sobre la suspensión de los trabajos relativos a una norma para el queso fundido, hasta su siguiente período de sesiones, y solicitó a la Secretaría del Codex que preparase, en estrecha consulta con el Presidente del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), una carta circular para explorar la posibilidad de proseguir los trabajos. En consecuencia, se emitió el documento CL 2011/20-CAC/MMP para solicitar información detallada acerca de los problemas comerciales asociados a estos productos, así como respuestas a las preguntas sobre el posible ámbito de aplicación, contenido del texto y especificaciones técnicas que pudieran corresponder a estos productos con vistas a facilitar el debate sobre posibles nuevas normas para el queso fundido.

**EXAMEN DE LAS RESPUESTAS**

2. Se recibieron respuestas a la carta circular de 21 Estados miembros, una organización miembro y una organización observadora<sup>1</sup>. En el Anexo 1 se proporciona un resumen de las respuestas de los miembros a las diversas preguntas planteadas en la carta circular. En el presente documento se ofrece un análisis de las respuestas con vistas a facilitar un examen más pormenorizado de esta cuestión.

**Problemas comerciales**

3. La mayoría de las respuestas (14) indicaron que no existían problemas comerciales importantes, ya fueran debidos a la diversidad de legislaciones, ya fueran por ausencia de normas o requisitos legislativos. Algunos de las respuestas corresponden a exportadores de primera línea de queso fundido.

4. Los miembros (9) que reconocieron la existencia de problemas en el comercio internacional de estos productos indicaron los motivos siguientes:

- etiquetado insuficiente o incorrecto del queso fundido importado, por lo que los consumidores no pueden determinar la naturaleza del producto que están adquiriendo y los productos de imitación o con bajo contenido en queso podrían inducirles a error;
- diferencias en las normas de los países importadores, lo que aumenta los costos de producción necesarios para elaborar formulaciones diferentes, así como los costos de comercialización;

<sup>1</sup> Argelia, Australia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América (EE.UU.), Federación Internacional de Lechería (FIL), Filipinas, Francia, Irán, Japón, Kenya, Lituania, México, Nueva Zelandia, Polonia, República Eslovaca, Suiza, Unión Europea (UE), Uruguay. En el servidor FTP de la FAO está disponible una recopilación en formato electrónico de los comentarios enviados en respuesta a la CL 2011/20 CAC/MMP, en el idioma original únicamente, a través del enlace siguiente: [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/cac35/cac35\\_10\\_app2x.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/cac35/cac35_10_app2x.pdf).

- ausencia de normas en los países importadores, lo que dificulta la obtención de permisos para la comercialización de los productos;
- escasez de normas nacionales y ausencia de normas internacionales a las que los países pueden referirse para garantizar la inocuidad y la calidad y para proteger los intereses de los consumidores y productores, y que puedan ser utilizadas por los oficiales encargadas de aplicar la ley y de luchar contra el fraude;
- existencia de diferencias en los requisitos, incluso entre los países adheridos a las normas del Codex, que impiden la comercialización;
- diferencias en la composición de los productos; incumplimiento de los requisitos mínimos por algunos productos; sustitución, total o parcial, de la materia grasa de la leche por grasa vegetal; adición de cantidades pequeñas de almidón como ingrediente;
- inexistencia de documentación de referencia para los certificados sanitarios y los permisos de venta.

### **¿Debería el Codex emprender nuevos trabajos de elaboración de una norma (o más de una norma) para el queso fundido?**

5. De los 23 miembros y organizaciones observadoras que respondieron a la carta circular, 14 de ellos no apoyaron la realización de trabajos adicionales para la elaboración de una norma, mientras que nueve respuestas respaldaron la continuación del trabajo para la creación de una o varias normas del Codex relativas al queso fundido. De estas últimas, un encuestado sugirió que resultaría útil documentar las necesidades de cada región, y otro apoyó la elaboración de una norma regional para el Cercano Oriente.

### **Base para la(s) norma(s) (ámbito de aplicación, contenido y especificaciones técnicas para el queso fundido)**

6. Se solicitó a los encuestados que consideraban que el Codex debería continuar trabajando en la elaboración de normas que formularan comentarios o sugerencias específicos sobre el ámbito de aplicación, la composición de los productos, el contenido de queso, los productos lácteos permitidos, y no permitidos, otros ingredientes permitidos, las especificaciones técnicas y las disposiciones de etiquetado para cada uno de los productos para los que se creía necesario elaborar una norma internacional.

7. Las respuestas a esta parte del cuestionario fueron variadas, desde sugerencias generales para la elaboración de normas para el queso fundido hasta sugerencias más detalladas relativas al ámbito de aplicación, la descripción y la composición de productos. Se recibieron propuestas de normas específicas, relativas entre otras al queso fundido, el queso fundido pasteurizado, el queso fundido ultrapasteurizado (UHT), el queso fundido para untar, los preparados a base de queso fundido, las especialidades de queso y los tipos de queso fundido análogos con ingredientes no lácteos. En una respuesta se propuso una norma general que abarcara todos los tipos posibles de queso fundido. En otra respuesta se sugirieron normas para diferentes tratamientos térmicos.

8. Un total de cuatro encuestados (Colombia, Costa Rica, Ecuador y Uruguay) presentaron propuestas de redacción detalladas para a) el queso fundido o el queso fundido para untar de una o más variedades; b) los preparados a base de queso fundido. La propuesta de Costa Rica recibió el apoyo de Cuba. Tres de estas cuatro propuestas se basaron en las normas derogadas siguientes: CODEX/STAN 285/1978, CODEX/STAN 286/1978 y CODEX/STAN 287/1978 con variaciones.

### **Justificación adicional para las normas propuestas**

9. Varios países justificaron de forma detallada la conveniencia de proseguir el trabajo. Se basaron en que la producción y el comercio de queso fundido son considerables y están en aumento, en la existencia de legislaciones diversas, y en la necesidad de establecer normas que permitan proteger la salud de los consumidores, impedir las prácticas fraudulentas y fomentar el comercio justo. También se indicó que los productos son fuente de proteínas lácteas y que el establecimiento de una norma ayudaría a responder a las expectativas del consumidor.

### **Base para la aceptabilidad de las normas propuestas**

10. Se solicitó a los encuestados que propusieron normas que explicaran con más detalle sobre qué base la comunidad internacional podría, en su opinión, aceptar la norma o normas propuestas, teniendo en cuenta la

naturaleza de los debates anteriores en el seno del CCMMP y la CAC. Algunas de las explicaciones ofrecidas fueron las siguientes:

- falta de recursos en los países para elaborar normas con base científica y técnica;
- la existencia de directrices fomentaría la innovación y las nuevas tecnologías de producción, e impulsaría el comercio y el intercambio de tecnología;
- las normas establecerían las propiedades funcionales necesarias, a saber, la estabilidad térmica.

## ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

11. La mayoría de los miembros que respondieron a la carta circular no deseaba que se continuara trabajando en el queso fundido. Se trataba mayormente de grandes productores y exportadores de queso fundido y no señalaron problemas comerciales importantes relacionados con estos productos.

12. Los nueve países partidarios de que se continuara trabajando argumentaron que se necesitan normas internacionales para normalizar la composición, las descripciones y el etiquetado de estos productos, e ayudar en la elaboración de normas nacionales y facilitar la reglamentación fronteriza. Aunque es fácil entender el interés de estos países por que se creen normas internacionales, resulta importante examinar estas propuestas teniendo en cuenta los interrogantes fundamentales siguientes:

- si los problemas detectados ofrecen una base suficiente para la continuación del trabajo y si estas propuestas de trabajo nuevo son coherentes con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* de la CAC, con especial referencia a criterios aplicables a los productos;
- si la existencia de una o varias normas internacionales es la forma más adecuada de solucionar los problemas detectados;
- si los borradores propuestos ofrecen un enfoque sólido y suficientemente novedoso para continuar con el trabajo de establecimiento de normas internacionales para el queso fundido, teniendo en cuenta la labor previamente realizada por el CCMMP durante un largo período de tiempo.

### **Criterio para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y criterios aplicables a los productos**

La información presentada por los países que reclamaban que se continuara trabajando en el queso fundido se examinó en relación con las *Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (Criterios aplicables a los productos)* de la CAC. El análisis de las respuestas puso de relieve lo siguiente:

#### ***Volumen de producción y consumo y comercio***

14. Pese a que algunos países han mostrado preocupación por los obstáculos reales o potenciales al comercio del queso fundido, el volumen de producción y comercio de estos productos ha aumentado de forma constante en todas las partes del mundo, y los principales productores y exportadores de estos productos no han referido ningún problema comercial importante. El volumen de producción y comercio es importante, pero este hecho por sí solo no implica que sea necesario disponer de una norma para dicho producto. Se comercia con muchos otros productos elaborados que no cuentan con normas específicas y los principales importadores y exportadores de queso fundido (Australia, Canadá, Japón, Nueva Zelandia, Suiza y la Unión Europea [UE]) no detectaron obstáculos al comercio específicos y no consideraron necesario crear normas internacionales.

#### ***Diversidad de legislaciones nacionales y obstáculos aparentes al comercio internacional resultantes o potenciales***

15. Las razones principales para la conveniencia de trabajar por la creación de una norma internacional para el queso fundido era la diversidad de las legislaciones nacionales existentes o la ausencia de normas nacionales. Colombia refirió problemas en la exportación a Ecuador y el Perú debido a la inexistencia de normas voluntarias u obligatorias. Uruguay indicó que, aunque se podía comerciar libremente con el queso fundido dentro del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) sobre la base de sus reglamentaciones técnicas regionales sobre identidad y calidad del queso fundido pasteurizado o ultrapasteurizado, la existencia de requisitos nacionales diferentes dificultaba el comercio fuera de esta región.

16. Pese a los comentarios anteriores, las estadísticas comerciales suministradas por los países de la región de América Latina sugerían que el comercio del queso fundido ha crecido de forma constante en los últimos años. Aunque no cabe duda de que existen diferencias en las normas y los requisitos de los productos de queso fundido en distintas partes del mundo, las estadísticas comerciales indican que estas divergencias no parecen haber creado obstáculos importantes al comercio internacional de estos productos. Es poco probable que la creación de normas internacionales termine con los problemas asociados a la diversidad de las legislaciones nacionales o la ausencia de las mismas. Dichas normas tendrían que tener un carácter muy amplio para poder abarcar la gran gama de productos con los que se comercia actualmente y para permitir el desarrollo de productos y la innovación, y los productores y comercializadores tendrían que continuar formulando sus productos conforme a las necesidades específicas de sus mercados. Sin duda, este enfoque fue una de las opciones evaluadas por los sucesivos grupos de trabajo del CCMMP, pero no se pudo aplicar debido a las sólidas posiciones que mostraban los países con respecto a las disposiciones que estaban estrechamente vinculadas con sus normas nacionales respectivas.

#### ***Viabilidad de la normalización del producto***

17. Pese a los grandes esfuerzos realizados durante mucho tiempo por el CCMMP para alcanzar un acuerdo, el Comité no ha logrado llegar a un consenso sobre los componentes principales del queso fundido. Las propuestas de redacción específicas sobre normas que se enviaron en respuesta a la carta circular CL 2011/20-CAC/MMP no ofrecen ninguna base nueva o viable para continuar con el trabajo. Tres de ellas se basan en las normas derogadas. Estas normas se derogaron porque el análisis del CCMMP había determinado que estaban desfasadas y que no eran sólidas desde el punto de vista técnico. Por ejemplo, no establecen una distinción clara entre el queso fundido y los preparados a base de queso fundido, dado que el contenido de queso de cada producto se determina de formas distintas que no son compatibles.

18. También merece la pena destacar que las cuatro propuestas que han presentado recomendaciones específicas sobre los componentes principales del queso fundido (contenido de queso, uso de sustancias específicas y descripción de productos) se referían a los mismos componentes que estudiaron con exhaustividad los grupos de trabajo del CCMMP en nueve reuniones distintas, que abarcaron un periodo de 14 años. Entre las sugerencias se incluían disposiciones relativas al contenido de queso y al uso de sustancias diversas (como almidón y gelatina) en la producción de queso fundido. Se trata sin duda de los mismos componentes/ámbitos sobre los que el CCMMP no pudo alcanzar un acuerdo internacional. Las propuestas ilustran asimismo la diversidad de opiniones sobre estos productos. Las propuestas más recientes no ofrecen ninguna base nueva o viable para la continuación del trabajo.

19. Es probable que las propuestas de elaboración de normas regionales se enfrentaran a los mismos problemas que la creación de normas internacionales y que provocaran inquietudes sobre los obstáculos potenciales al comercio internacional en los productos con los que se comercia a escala mundial. Esto se pone de manifiesto en los comentarios de Uruguay, que informó de la existencia de normas/requisitos diferentes dentro de la región de América Latina. En cualquier caso, dada la naturaleza global del comercio del queso fundido, cabe preguntarse si la creación de una norma regional para el queso fundido tendrá una importancia o valor especial. Las opiniones de los miembros de la Comisión sobre el valor de las normas regionales son muy divergentes, como demuestran los comentarios de diversos comités coordinadores regionales.

20. En el contexto actual, es poco probable que la creación de normas internacionales para el queso fundido pueda solucionar los problemas señalados por los encuestados. La existencia de normas específicas para el queso fundido mejoraría muy poco la protección que ya ofrecen las normas del Codex en vigor. Hasta donde se sabe, solo un pequeño número de países adoptó las normas derogadas, que apenas se estaban utilizando en el sector.

#### ***Cobertura de los principales problemas comerciales y de protección del consumidor en las normas generales vigentes o propuestas***

21. Varias normas del Codex en vigor son de aplicación al queso fundido. La *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) y la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) se aplican a la denominación y el etiquetado de los productos y la *Norma general del Codex para el queso* (CODEX STAN 283-1978) y otras normas para variedades de queso específicas se aplican a las materias primas. Hay otras normas generales relativas a la higiene, los aditivos alimentarios, los contaminantes, y los métodos de análisis y muestreo que ofrecen orientación sobre

componentes específicos del queso fundido. De hecho, estas normas se aplican tanto al queso fundido como a una gran variedad de otros alimentos elaborados.

### Conclusiones

22. Las propuestas presentadas en respuesta a la carta circular ponen de relieve las mismas dificultades a las que se enfrentó el CCMMP durante 14 años de deliberaciones sobre este tema. Tal y como se observa en el párrafo 11 del Informe de la última reunión del Grupo de trabajo basado en la presencia física sobre queso fundido<sup>2</sup>, "*la elaboración de la norma presenta una dificultad fundamental ya que la misma debe abarcar una gran variedad de productos comercializados como queso fundido y, al mismo tiempo, proporcionar flexibilidad para la innovación*". La realidad es que el queso fundido, tal y como lo conocemos, es una descripción genérica de una amplia gama de productos con características funcionales y con composiciones distintas. Los productos desarrollados actualmente y en venta en los mercados de todo el mundo son fruto de una combinación de prácticas tradicionales, gustos y preferencias del consumidor, avances tecnológicos y características funcionales. La gran variedad de productos a base de queso fundido que se venden en todo el mundo ilustra la influencia de la innovación de productos y el crecimiento impulsado por el mercado. En muchos sentidos, el queso fundido y los productos relacionados no son muy distintos de la amplia gama de alimentos elaborados que llenan los estantes de los supermercados de diferentes partes del mundo. La ausencia de normas del Codex no parece haber impedido la producción y el comercio de estos productos. Las normas horizontales en vigor ya cubren de forma adecuada los intereses de los consumidores y en materia de salud e inocuidad relacionados con estos productos, y apenas ha hecho falta, o no ha sido en absoluto necesario, establecer normas específicas de productos. De igual forma, las normas generales sobre etiquetado, descripción de productos y declaración nutricional abarcan todas las cuestiones básicas que respaldan la reglamentación y la información del consumidor en el ámbito nacional.

23. En conclusión, las propuestas enviadas en respuesta a la carta circular no ofrecen ninguna base nueva o pragmática para continuar trabajando en la elaboración de una o varias normas del Codex para el queso fundido. A la vista de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* de la CAC y de los *Criterios aplicables a los productos*, resultaría difícil justificar la continuación del trabajo en el ámbito del queso fundido. No se ha logrado un consenso internacional en algunos de los componentes principales, como la cantidad de queso, el uso de varios ingredientes —como la gelatina y el almidón—, el etiquetado y la descripción de productos. Aunque no cabe duda de que la ausencia de una norma para el queso fundido podría plantear dificultades para algunos países importadores y exportadores, los países disponen de orientación suficiente, a través de las diversas normas horizontales sobre higiene de los alimentos, etiquetado de los alimentos, aditivos alimentarios y contaminantes, para atender los intereses básicos sobre descripción de productos e información del consumidor. La ausencia de normas específicas para el queso fundido no suscita preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos. Una manera posible de atender los intereses legítimos de los países interesados en garantizar que el queso fundido que se vende en sus mercados cumple unos requisitos concretos (por ejemplo, contenido mínimo en proteínas y declaración de ingredientes lácteos y no lácteos) sería mediante la creación de reglamentaciones específicas en el ámbito nacional.

### RECOMENDACIONES

24. Se recomienda a la Comisión que tenga en cuenta en su 35.º período de sesiones las conclusiones siguientes del análisis más reciente:

- i. La mayoría de los países que respondieron a la carta circular no notificó obstáculos ni problemas importantes relacionados con el comercio internacional de los productos a base de queso fundido;
- ii. El queso fundido y los productos relacionados, tal y como se producen y comercian internacionalmente en la actualidad, abarcan una gran variedad de productos con características funcionales y de composición distintas y su normalización no resulta sencilla;
- iii. La evaluación de las cuatro propuestas específicas para la elaboración de una norma del Codex relativa al queso fundido no proporcionó ninguna base nueva o viable para la continuación del trabajo, ya que incluían diversas sugerencias relativas a los componentes principales del queso fundido (contenido de

---

<sup>2</sup> Informe del Grupo de trabajo especial basado en la presencia física sobre queso fundido relativo al anteproyecto de Norma para queso fundido, CX/MMP 10/9/4, agosto de 2009.

queso y uso de aditivos y estabilizantes) sobre las cuales el CCMMP trató de llegar a un consenso, sin lograrlo, durante un período de tiempo prolongado;

- iv. Las normas del Codex en vigor (referentes tanto a productos genéricos como generales) ofrecen una orientación adecuada sobre aspectos esenciales de la salud y la inocuidad de estos productos así como sobre etiquetado para información del consumidor;
- v. A fin de atender objetivos nutricionales específicos, los países pueden optar por especificar estos requisitos de composición (por ejemplo el contenido mínimo en proteínas) en sus reglamentaciones nacionales;
- vi. Las respuestas y las propuestas concretas no proporcionan una base nueva o pragmática que justifique la continuación del trabajo de elaboración de normas para el queso fundido.

### Resumen de las respuestas a la carta circular CL 2011/20-CAC/MMP - Queso fundido

1. Nombre del miembro u organización internacional que presenta los comentarios:

Se recibieron respuestas de 21 Estados miembros, una organización miembro y una organización observadora.

#### Parte 1: Información detallada sobre los problemas comerciales asociados al comercio del queso fundido.

1. Especifique con detalle los problemas comerciales surgidos respecto del queso fundido, incluido el nombre del país:

	País encuestado	Comentarios
1.	Argelia	Etiquetado de quesos fundidos importados
2.	Australia	Se comercia libremente con productos a base de queso fundido en el ámbito internacional. No se conocen problemas ni obstáculos al comercio internacional.
3.	Canadá	No tiene conocimiento de problemas significativos.
4.	Colombia	Problemas de comercialización en Ecuador y el Perú por la ausencia de normas voluntarias, legislación o un marco de referencia internacional. Sin problemas en Colombia con la fabricación y la comercialización.
5.	Costa Rica	Ausencia de criterios homogéneos para la denominación, composición y etiquetado al comerciar con América Central, el Caribe y América del Norte, lo que genera costos de reformulación en los productos importados y exportados. Este hecho resulta cada vez más importante dado el aumento de los volúmenes de operaciones de los últimos años. En estos mercados se comercia con productos a base de queso fundido de imitación.
6.	Cuba	Una vez eliminadas las normas del Codex, no quedan normas de referencia en el ámbito internacional en el Codex.
7.	Ecuador	Ecuador está terminando de elaborar una norma nacional basada en la Norma Codex Stan 286. Se necesitan normas del Codex para el queso fundido y productos similares. Estas normas favorecerían a los fabricantes de queso, los consumidores y las autoridades nacionales. A fin de crear condiciones de comercio justo y de suministrar información de etiquetado que no induzca a error al consumidor, conviene diferenciar entre productos basados en la leche y productos que contienen proporciones de ingredientes no lácteos.
8.	Egipto	No se han detectado indicios de problemas significativos.
9.	UE	En la UE no se han notificado problemas comerciales importantes en las exportaciones o importaciones.
10.	Francia	En Francia no se han observado problemas comerciales importantes en las exportaciones o importaciones.
11.	Irán	A – Irán utiliza el queso feta como base, el precio es mayor, resulta difícil hacer frente a la competencia; B – El queso de imitación no tiene el etiquetado correcto, los clientes comparan los precios.
12.	Japón	No se han confirmado problemas comerciales.
13.	Kenya	Ninguno, pero la falta de normas supone un problema para el queso fundido importado y local.
14.	Lituania	- - -
15.	México	No tiene conocimiento de problemas.

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
16.	Nueva Zelandia	No hay problemas aparentes. La protección del consumidor y el comercio justo se incluyen en otras normas del Codex pertinentes.
17.	Filipinas	No procede.
18.	Polonia	Las autoridades competentes no han informado de problemas comerciales en la importación o la exportación.
19.	República Eslovaca	Sin problemas comerciales
20.	Suiza	No hay problemas comerciales derivados de la ausencia de una norma. El mercado de EE.UU. requiere una notificación de inocuidad de los alimentos, pero esto no constituye una restricción comercial.
21.	Uruguay	Fuera de la región del MERCOSUR, los fabricantes deben adaptar las formulaciones y el etiquetado para cada país.
22.	EE.UU.	No tiene conocimiento de problemas.
23.	FIL	No se han detectado indicios de problemas significativos.

Proporcione información concreta sobre las situaciones en las que la diversidad de la legislación vigente supone un problema para el comercio del queso fundido:

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
1.	Argelia	No existe legislación nacional para el queso fundido. Las autoridades encargadas del seguimiento y la prevención del fraude se remiten a las normas del Codex.
2.	Australia	- - -
3.	Canadá	- - -
4.	Colombia	Pocas normas nacionales en la región; las diferencias en los requisitos impiden la comercialización en la mayoría de los países que se adhieren a las normas del Codex.
5.	Costa Rica	1. Los productos presentan composiciones diferentes (contenido de grasas, proteínas o humedad); 2. Algunos productos no cumplen los requisitos mínimos, por ejemplo, las materias primas no lácteas que sustituyen a las de carácter lácteo; 3. No existen disposiciones del Codex a las que puedan remitirse los países para cuestiones relativas a la protección de la salud y los intereses de los consumidores y los productores.
6.	Cuba	Cuba no dispone actualmente de una norma internacional que pueda utilizar como referencia para garantizar la inocuidad y la calidad o para proteger los intereses comerciales.
7.	Ecuador	No procede.
8.	Egipto	No se han detectado indicios de problemas significativos.
9.	UE	No tiene conocimiento de situaciones en las que la diversidad de la legislación cree problemas para el comercio.
10.	Francia	No tiene conocimiento de casos en los que la diversidad de la legislación cree problemas para el comercio.
11.	Irán	Las variaciones en la formulación y la tecnología influyen en el precio de los productos. El etiquetado insuficiente provoca que los consumidores no puedan reconocer el queso de imitación, lo que induce a confusión en los precios.



	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
12.	Japón	No se han confirmado problemas comerciales.
13.	Kenya	Ninguno
14.	Lituania	Los productos con la misma composición tienen requisitos de etiquetado distintos en diferentes países importadores, por ejemplo, denominación, etiquetado nutricional.
15.	México	México no cuenta con ninguna norma oficial. Se aplican las normas generales; no hay problemas comerciales.
16.	Nueva Zelandia	No hay problemas aparentes. La protección del consumidor y el comercio justo quedan cubiertas en otras normas del Codex pertinentes.
17.	Filipinas	No procede.
18.	Polonia	Sin problemas comerciales.
19.	República Eslovaca	No tiene conocimiento de problemas comerciales.
20.	Suiza	- - -
21.	Uruguay	Uruguay aplica la norma del MERCOSUR para el queso fundido. La diversidad de reglamentaciones de los países importadores dificulta el comercio ya que los productos de exportación deben ser conformes con la norma del MERCOSUR y con la del país importador. Las compañías deben realizar una reformulación conforme a las reglamentaciones de los países importadores.
22.	EE.UU.	No tiene conocimiento de problemas en el comercio internacional.
23.	FIL	No se han detectado indicios de problemas significativos.

Proporcione información concreta sobre las situaciones en las que la falta de legislación ha supuesto un problema para el comercio del queso fundido (mencione el nombre del país en que se han producido estas situaciones):

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
1.	Argelia	La falta de reglamentaciones nacionales y de normas del Codex conlleva problemas de comercialización y comercio en lo que respecta a las especificaciones técnicas, especialmente en la sustitución, total o parcial, de la materia grasa de la leche por grasa vegetal y la adición de cantidades pequeñas de almidón como ingrediente.
2.	Australia	- - -
3.	Canadá	- - -
4.	Colombia	Problemas de comercialización en Ecuador y el Perú por la ausencia de normas voluntarias, legislación o un marco de referencia internacional. Sin problemas en Colombia con la fabricación y la comercialización.
5.	Costa Rica	Los productos están en el mercado nacional sin cumplir los requisitos mínimos de composición (por ejemplo, uso de materias primas no lácteas, contenido de grasas, proteínas y humedad), lo que puede inducir a error al consumidor y dar lugar a competencia desleal.
6.	Cuba	El permiso previo para la comercialización depende en gran medida de las normas del Codex. Al no existir una norma del Codex, se podrían comercializar productos que no cumplen los requisitos.
7.	Ecuador	Con frecuencia la ausencia de legislación ha creado problemas para la fabricación, la importación y la comercialización de los productos a base de queso, y para la obtención de los certificados sanitarios y los permisos de venta, ya que no existe documentación de referencia sobre la inocuidad e identidad de los productos.
8.	Egipto	No se han detectado indicios de problemas significativos.

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
9.	UE	No tiene conocimiento de situaciones en las que la ausencia de legislación cree problemas importantes.
10.	Francia	No tiene conocimiento de casos en los que la ausencia de legislación puede crear problemas.
11.	Irán	La existencia de distintas formulaciones y tecnologías, el etiquetado incorrecto y el etiquetado común para todos los tipos de queso fundido podrían afectar al comercio.
12.	Japón	No se han confirmado problemas comerciales.
13.	Kenya	Ninguno, ya que no existen normas o directrices.
14.	Lituania	- - -
15.	México	No se han detectado problemas.
16.	Nueva Zelandia	No hay problemas aparentes. La protección del consumidor y el comercio justo quedan cubiertos por otras normas del Codex pertinentes.
17.	Filipinas	No procede.
18.	Polonia	No se han notificado problemas comerciales.
19.	República Eslovaca	No tiene conocimiento de problemas.
20.	Suiza	- - -
21.	Uruguay	- - -
22.	EE.UU.	No tiene conocimiento de problemas en el comercio internacional.
23.	FIL	No se han detectado indicios de problemas significativos en el comercio internacional.

**Parte 2: Información detallada sobre el posible ámbito de aplicación, contenido del texto y especificaciones técnicas que pudieran corresponder al queso fundido**

¿Considera que el Codex debería emprender nuevos trabajos de elaboración de una norma (o más de una norma) para el queso fundido?

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
1.	Argelia	La creación de normas y especificaciones resulta esencial para proteger frente a prácticas fraudulentas y fortalecer las medidas de seguimiento.
2.	Australia	No apoya la creación de una norma internacional en este momento o de normas regionales. El CCMP ha utilizado todos los medios a su alcance para elaborar una norma, pero no ha podido llegar a un acuerdo sobre la composición.
3.	Canadá	No apoya la continuación del trabajo: falta de consenso y ausencia de problemas comerciales significativos. El CCMMP no logró resolver cuestiones fundamentales. Gran variedad de productos comercializados como queso fundido.
4.	Colombia	Sí, desea reanudar el trabajo de revisión de las normas para el queso fundido y para los preparados a base de queso fundido.
5.	Costa Rica	Propone dos normas.
6.	Cuba	El Codex debería emprender nuevos trabajos.
7.	Ecuador	Sí. El Codex debería trabajar en al menos dos normas técnicas para el queso fundido.

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
8.	Egipto	No. Los trabajos adicionales probablemente no resultarían concluyentes. Los problemas de inocuidad de los alimentos son objeto de las normas horizontales del Codex. Apoya la opinión del CCMMP.
9.	UE	No se deberían emprender trabajos adicionales de elaboración de normas. No se pudo llegar a un acuerdo en el CCMMP, no hay problemas en el comercio internacional, y no se deberían malgastar los escasos recursos del Codex.
10.	Francia	No se deberían emprender trabajos adicionales. No se pudo llegar a un acuerdo en el grupo de trabajo, y es poco probable que se consiga en el futuro; no hay problemas en el comercio internacional.
11.	Irán	Sí, una norma regional resultaría útil para el comercio, y se necesita una norma para el queso fundido de imitación.
12.	Japón	Apoya la decisión del CCMMP de suspender el trabajo. Hay muchas variedades de queso fundido en el mercado internacional, resulta muy difícil crear una norma integral.
13.	Kenya	Sí, se necesita una norma integral que abarque todos los tipos de queso fundido.
14.	Lituania	Sí.
15.	México	No es necesario, pero puede documentar necesidades de zonas geográficas.
16.	NZ	No. El CCMMP no pudo ponerse de acuerdo sobre aspectos importantes de una norma potencial, probablemente el trabajo adicional no resultaría productivo.
17.	Filipinas	No apoya la realización de trabajos adicionales. Diversidad de legislaciones según el país; el CCMMP no pudo llegar a un acuerdo.
18.	Polonia	No apoya la realización de trabajos adicionales. El CCMMP no pudo llegar a un acuerdo; no hay problemas comerciales. Las normas regionales difieren de los procedimientos del Codex y podrían suponer obstáculos al comercio.
19.	República Eslovaca	No. No se pudo llegar a un acuerdo.
20.	Suiza	No. El CCMMP no pudo llegar a un acuerdo. No se necesitan normas regionales porque se produce y comercializa en todo el mundo.
21.	Uruguay	Sí, una norma con diferentes categorías según la funcionalidad, los sabores y el tratamiento térmico. Estudiar la conveniencia de establecer otra norma para los productos con bajo contenido lácteo que utilizan ingredientes no lácteos.
22.	EE.UU.	No. Apoya la decisión del CCMMP de suspender el trabajo y derogar las normas existentes. Los productos con los que se comercia no reflejaban las normas vigentes, aunque no se conocen obstáculos al comercio reales ni potenciales.
23.	FIL	No. El CCMMP no pudo llegar a un acuerdo, la FIL ha participado activamente; es poco probable que los trabajos adicionales resulten concluyentes; apoya la opinión del CCMMP.

Si la respuesta a la pregunta 5 es afirmativa, le rogamos responda a las preguntas 6 a 8:

Explique las líneas generales de cada norma que proponga y especifique, a tal efecto, lo siguiente:

1. Ámbito de aplicación del producto o productos objeto de la norma (es decir, nombre(s) del producto o productos con la correspondiente descripción, especificando si contienen queso, otros productos lácteos y productos no lácteos):
2. Composición de cada uno de los productos (por ejemplo, porcentaje de grasa en el extracto seco (GES), porcentaje de extracto seco (ES)):

3. Cantidad de queso en el producto o productos y forma de expresar el contenido de queso (es decir, en base al peso del producto o en base al extracto seco):
4. Productos lácteos permitidos:
5. Productos no lácteos permitidos (por ejemplo, alimentos aromatizantes, aceites vegetales):
6. Otros ingredientes permitidos (como la gelatina) y categorías funcionales de aditivos alimentarios:
7. Especificaciones técnicas para cada uno de los productos:
8. Disposiciones de etiquetado específicas para cada uno de los productos:

Asegúrese de que se establecen con claridad los límites entre los productos, así como entre estos y otros alimentos afines.

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
1.	Argelia	Queso fundido, queso para untar, preparados a base de queso fundido, especialidades de queso. Se enviará más información tras consultar con la industria lechera nacional.
2.	Australia	---
3.	Canadá	---
4.	Colombia	<i>Propuestas de redacción presentadas para: Queso fundido o queso fundido para untar de una o más variedades Preparados a base de queso fundido</i>
5.	Costa Rica	<i>Propuestas de redacción presentadas para: Queso fundido o queso fundido para untar de una o más variedades Preparados a base de queso fundido</i>
6.	Cuba	Apoya la propuesta de Costa Rica. Es importante establecer una demarcación clara entre los productos, y entre los mismos y otros alimentos similares.
7.	Ecuador	<i>Propuestas de redacción presentadas para: Queso fundido o queso fundido para untar de una o más variedades Preparados a base de queso fundido Basadas en las normas Codex Stan 286 y 287</i>
8.	Egipto	---
9.	UE	---
10.	Francia	---
11.	Irán	Queso fundido (para untar, rebanable, en bloque) con al menos un 51 % de queso natural Queso fundido análogo con ingredientes lácteos y no lácteos Composición propuesta
12.	Japón	---
13.	Kenya	Norma general con composiciones y contenidos de queso variados que abarca todos los tipos posibles de queso fundido. Contenido de queso en extracto seco...
14.	Lituania	---
15.	México	No procede
16.	NZ	---
17.	Filipinas	---
18.	Polonia	---
19.	República Eslovaca	---

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
20.	Suiza	---
21.	Uruguay	<i>Propuesta de redacción presentada para el queso fundido, el queso fundido pasteurizado y el queso fundido ultrapasteurizado.</i>
22.	EE.UU.	---
23.	FIL	---

Sírvase aportar toda justificación adicional existente para cada norma que proponga, como se describe en los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y las *Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (Criterios aplicables a los productos)<sup>3</sup>:

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
1.	Argelia	---
2.	Australia	---
3.	Canadá	---
4.	Colombia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Protección del consumidor en cuanto a salud y prevención de prácticas fraudulentas. Los productos son fuente de proteínas lácteas; una norma garantiza este aporte, impide que se induzca a error a los consumidores con productos de imitación que carecen del contenido en proteínas, y permite diferenciar los productos. El queso fundido se usa con frecuencia en emparedados y su consumo está aumentando en todo el mundo;</li> <li>2. Diversidad de legislaciones nacionales (véanse las respuestas anteriores);</li> <li>3. Se comercializa en todo el mundo, dentro de las regiones y entre ellas y en el seno de los países. Se suministran estadísticas comerciales;</li> <li>4. Se necesitan normas sobre productos completas para el queso fundido y los preparados a base de queso fundido, a fin de normalizar el comercio y la comercialización y así facilitar el comercio.</li> </ol>
5.	Costa Rica	<p>El Codex Alimentarius constituye la base de la legislación alimentaria en América Latina y el Caribe. Así se garantiza que las normas no creen obstáculos al comercio, que estén justificadas desde el punto de vista técnico y que se utilicen como punto de referencia en los casos de contenciones comerciales. Al negociar acuerdos comerciales con países ajenos a la región, cabe que no existe un marco internacional para proteger la salud y los intereses del consumidor.</p> <p>En cuanto a los criterios para el trabajo futuro:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) La producción de queso tiene un volumen considerable que está en aumento;</li> <li>b) No existe coherencia internacional en la legislación nacional sobre queso fundido ni se han establecido acuerdos entre los productores principales;</li> <li>c) Los volúmenes de comercio del queso fundido en la región son grandes y están en aumento;</li> <li>d) El volumen de producción y comercio justifica la normalización en lo que respecta a la calidad y el etiquetado;</li> <li>e) Se han derogado las normas del Codex en vigor; se necesita una norma para los consumidores y el comercio justo;</li> <li>f) No se conocen otros trabajos internacionales al respecto.</li> </ol> <p>Una norma sería acorde con los objetivos estratégicos del Codex.</p>
6.	Cuba	Apoya a Costa Rica.
7.	Ecuador	No procede.

<sup>3</sup> Manual de procedimiento del Codex, 20.<sup>a</sup> edición, páginas 43-46 (versión en español).

	<b>País encuestado</b>	<b>Comentarios</b>
8.	Egipto	---
9.	UE	Nunca se ha confirmado la existencia de obstáculos potenciales al comercio.
10.	Francia	---
11.	Irán	---
12.	Japón	---
13.	Kenya	Ya se comercia internacionalmente con el producto.
14.	Lituania	---
15.	México	No procede
16.	NZ	---
17.	Filipinas	---
18.	Polonia	---
19.	República Eslovaca	---
20.	Suiza	---
21.	Uruguay	<p>Resulta importante disponer de una norma para defender la autenticidad de un producto cuyos ingredientes principales son el queso y los productos lácteos, y para distinguirlo de los productos con bajo contenido en leche o de los productos cuyo contenido lácteo se ha sustituido por ingredientes no lácteos.</p> <p>Conviene evaluar la conveniencia de redactar otra norma para los productos con bajo contenido lácteo que permita los ingredientes no lácteos; es fundamental establecer una diferenciación para no inducir a error a los consumidores.</p>
22.	EE.UU.	---
23.	FIL	---

Sírvase explicar sobre qué base la comunidad internacional podría, en su opinión, aceptar la norma o normas propuestas, teniendo en cuenta la naturaleza de los debates anteriores en el seno del CCMMP y la Comisión del Codex Alimentarius:

4	Colombia	En los países que carecen de normas, la fabricación y el comercio del queso fundido podrían decaer, y el comercio dentro de las regiones y entre ellas se deterioraría.
5	Costa Rica	La derogación de las normas del Codex genera un vacío científico y legal en los países que se basan en las normas del Codex. Estos países no disponen de los recursos necesarios para elaborar normas con base científica y técnica; la salud del consumidor podría peligrar o se podría inducir a error a los consumidores; podrían existir obstáculos técnicos al comercio. Por lo tanto, se deberían establecer directrices para este tipo de queso que fomenten la innovación y las nuevas tecnologías de producción e impulsen el comercio y el intercambio de tecnología.
6	Cuba	Apoya a Costa Rica.
7	Ecuador	Las dos normas propuestas evitan el solapamiento de las definiciones de productos. El contenido mínimo de queso propuesto define la identidad del producto, sin excluir los requisitos de composición en relación con la funcionalidad, esto es, la estabilidad de las fases sólido-líquido durante la exposición térmica, y diferencia el queso fundido de un preparado a base de queso.
21	Uruguay	Una referencia del Codex permitiría superar la disparidad de criterios existente entre los países. Establecería una diferenciación clara entre los quesos fundidos con alto contenido lácteo y los que carecen del mismo. Esto facilitaría la transparencia en el comercio.