



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Trente-sixième session, Siège de la FAO**

**Rome (Italie) 1<sup>er</sup> - 5 juillet 2013**

**QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DES COMITÉS ET DES GROUPES DE TRAVAIL  
DU CODEX**

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION À SA TRENTE-CINQUIÈME SESSION**

**NOUVELLE ACTIVITÉ SUR LE FROMAGE FONDU**

**(Établi par le Secrétariat du Codex<sup>1</sup>)**

**Généralités**

1. À sa trente-cinquième session, la Commission est convenue d'interrompre les travaux visant à établir une norme pour le fromage fondu. Elle a par ailleurs demandé au Secrétariat du Codex d'établir une lettre circulaire invitant les Membres à recenser, dans les dispositions des textes du Codex en matière de sécurité sanitaire et de qualité, les lacunes qui justifieraient de nouveaux travaux sur le fromage fondu, et à décrire le champ d'application des nouveaux travaux à envisager pour combler ces lacunes. La Commission est convenue en outre de demander aux comités de coordination FAO/OMS de réinscrire à l'ordre du jour de leurs prochaines sessions la question de la nécessité d'une norme pour le fromage fondu et de décrire le champ d'application des travaux qui pourraient être nécessaires dans ce domaine.

2. Il reviendrait au Secrétariat du Codex d'analyser les informations reçues en réponse à la lettre circulaire; cette analyse ainsi que les avis des comités de coordination FAO/OMS seraient présentés à la prochaine session de la Commission, qui déciderait si de nouveaux travaux destinés à établir des spécifications de sécurité sanitaire et de qualité s'imposaient et, si tel était le cas, définirait le champ d'application et les mécanismes d'exécution de ces travaux (REP 12/CAC par. 163-165).

**Réponses à la lettre circulaire CL 2012/24-CAC**

3. L'Argentine, l'Australie, le Brésil, le Canada, la Colombie, Cuba, la République dominicaine, l'Uruguay et la Fédération internationale de laiterie (FIL) ont répondu à la lettre circulaire CL 2012/24-CAC (voir Appendice<sup>2</sup>).

4. En ce qui concerne les lacunes dans les dispositions des textes du Codex en matière de sécurité sanitaire et de qualité, il ressort de plusieurs des observations formulées (Argentine, Brésil, Colombie, Cuba, République dominicaine et Uruguay) que:

- Une norme sur le fromage fondu aiderait à distinguer parmi les produits faisant l'objet d'un commerce international ceux dont la teneur en produits laitiers est faible ou a été remplacée par des ingrédients non laitiers; une norme éviterait donc que les consommateurs soient induits en erreur.
- Une norme permettrait d'assurer que les produits soient sûrs et qu'ils aient la composition nutritionnelle voulue.

<sup>1</sup> En concertation avec la Nouvelle-Zélande, Présidente et pays hôte du CCMMP.

<sup>2</sup> En langue originale uniquement.

5. Dans leurs observations, ces pays indiquent aussi que l'absence de norme internationale pour le fromage fondu peut entraîner des restrictions ou des interdictions pour certains produits du fait de l'utilisation de critères de qualité et de sécurité sanitaire différents et de l'absence de classification uniforme de ces produits. Ils font aussi observer que l'absence de norme internationale peut entraîner la prolifération de normes (nationales et volontaires) et donc créer des inégalités dans le commerce international. Ils notent aussi que de nombreuses normes nationales continuent de s'appuyer sur les trois normes pour le fromage fondu qui ont été révoquées par la Commission à sa trente-troisième session<sup>3</sup>. Ces pays reconnaissent en général qu'il n'existe pas de lacunes dans les textes du Codex en vigueur concernant la sécurité sanitaire de ces produits.

6. En ce qui concerne les nouveaux travaux sur le fromage fondu, ces pays notent aussi que plusieurs textes Codex ont été ou sont en train d'être élaborés pour des produits pour lesquels il n'y a pas de problème au niveau du commerce international, par exemple les normes pour le durion, la panela, la sauce de poisson, les pommes, etc. et que les normes Codex servent de base aux réglementations nationales. Ils suggèrent d'envisager des travaux sur deux normes afin de différencier: i) les produits préparés à partir de fromage fondu, avec ou sans ajout d'autres produits laitiers; et ii) ceux dont la teneur en fromage et/ou produits laitiers est faible ou réduite ou dans lesquels ces ingrédients de base ont été remplacés en partie par des produits non laitiers.

7. D'autres observations (Australie, Canada et FIL) rappellent que le Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) n'était pas parvenu à dégager un consensus sur les aspects relatifs à la composition du fromage fondu. Elles soulignent que ces produits sont commercialisés sans problèmes sur le plan international; que d'autres normes Codex (par exemple, la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, la *Norme sur l'utilisation de termes de laiterie*, les *Directives générales concernant les allégations*, etc.) donnaient les indications voulues pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité de ces produits, éviter que les consommateurs soient induits en erreur et aider les pays à élaborer leur propre législation.

#### **Examen au sein des comités de coordination FAO/OMS**

8. À la demande de la Commission, à sa trente-cinquième session, les six comités de coordination FAO/OMS, qui se sont réunis entre septembre 2012 et février 2013, ont débattu de la nécessité d'établir une norme pour le fromage fondu. Les conclusions de leurs discussions sont présentées ci-après:

##### **Douzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP)<sup>4</sup>**

Est convenu qu'il n'était pas nécessaire d'établir une norme internationale ou régionale pour le fromage fondu.

##### **Vingt-huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO)<sup>5</sup>**

A conclu que le Codex n'avait pas à entreprendre de nouveaux travaux visant à élaborer une norme pour le fromage fondu.

##### **Dix-huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)<sup>6</sup>**

Est convenu qu'il était impossible dans la pratique d'établir une norme pour le fromage fondu étant donné que les produits entrant dans cette catégorie étaient d'une grande diversité et qu'ils ne se prêtaient pas à la normalisation. Il a aussi été noté que l'élaboration de normes régionales sur le fromage fondu créerait des obstacles au commerce international.

##### **Dix-huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC)<sup>7</sup>**

A soutenu l'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu définissant l'identité, la composition et l'étiquetage du produit afin d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce de ce produit (une note a été prise de la réserve de la délégation mexicaine).

<sup>3</sup> *Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété* (CODEX STAN 285-1978); *Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine* (CODEX STAN 286-1978); *Norme générale Codex pour les préparations à base de fromage fondu* (CODEX STAN 287-1978).

<sup>4</sup> REP13/NASWP, par. 9-11.

<sup>5</sup> REP13/EURO, par. 10-11.

<sup>6</sup> REP13/ASIA, par. 9-10.

<sup>7</sup> REP13/LAC, par. 11-22.

### **Vingtième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CAFRICA)<sup>8</sup>**

Est convenu d'examiner la nécessité d'élaborer une norme régionale et d'encourager les Membres à répondre à la lettre circulaire afin de fournir à la Commission des informations suffisantes pour qu'elle puisse se prononcer.

### **Septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA)<sup>9</sup>**

A soutenu la poursuite des travaux sur le fromage fondu et noté qu'en l'absence d'une norme Codex la multiplicité des nouvelles normes nationales pour ce produit pouvait créer des obstacles au commerce international et a formulé des propositions concernant la portée des nouveaux travaux susceptibles d'être entrepris.

## **Conclusion**

9. Compte tenu des observations formulées en réponse à la lettre circulaire, des débats et des conclusions des comités de coordination FAO/OMS, il apparaît qu'un certain nombre de pays, en particulier des régions de l'Amérique latine et Caraïbes et du Proche-Orient, estiment toujours qu'il est possible et nécessaire d'élaborer une norme (ou deux) qui leur permette de garantir que les produits de fromage fondu commercialisés au plan international sont conformes à certains critères de composition, et qui serve de base à leur propre législation. Le champ d'application peut se limiter à certaines caractéristiques (par exemple, la composition, la teneur minimale en fromage, l'étiquetage) et doit permettre de différencier ces produits de ceux dont la teneur en fromage est inférieure ou qui sont des produits d'imitation où les produits laitiers sont remplacés par d'autres ingrédients. Cependant, il n'y a pas d'indication concernant les aspects relatifs à la composition et il n'est pas précisé non plus si ces pays sont d'accord sur ces caractéristiques.

10. Conformément aux décisions antérieures, le Comité de coordination pour l'Europe, le Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest et le Comité de coordination pour l'Asie ne voient pas la nécessité d'élaborer une norme en raison de l'absence d'obstacles au commerce notables, de l'impossibilité pour le CCMMP de normaliser ces produits (c'est-à-dire, aptitude du produit à la normalisation) et de l'absence de lacunes évidentes dans les dispositions des textes du Codex en matière de sécurité sanitaire et de qualité.

11. Les positions des pays et des régions favorables et de ceux et celles qui sont contraires à de nouveaux travaux sur le fromage fondu n'ont guère évolué au cours des années.

12. Il est par ailleurs noté que la principale raison pour laquelle les travaux ont été interrompus est l'impossibilité de trouver un accord sur les aspects relatifs à la composition du fromage fondu et non sur ses aspects de sécurité sanitaire. En particulier, le CCMMP n'est pas parvenu à trouver un accord sur les points suivants: la teneur minimale en fromage; l'utilisation tolérée de gélatine, d'amidons et de stabilisants dans la fabrication du fromage fondu; et la distinction entre le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu<sup>10</sup>.

13. En conséquence, et compte tenu de l'intérêt clair que plusieurs pays et régions continuent de porter à une norme internationale pour le fromage fondu, il conviendrait peut-être d'essayer à nouveau de déterminer s'il est possible de l'élaborer en définissant le champ d'application et les aspects relatifs à la composition. Si la Commission estime que cette démarche est acceptable, et sans préjuger de toute décision relative à une nouvelle activité sur une norme internationale pour le fromage fondu et au mécanisme à adopter pour la mettre en œuvre, la Commission, à sa trente-septième session, pourrait examiner une proposition de nouveaux travaux sur la base de l'examen critique du Comité exécutif, à sa soixante-neuvième session.

## **Recommandations**

14. Il est proposé que la Commission examine les options suivantes:

### **OPTION 1**

Établir un groupe de travail électronique qui élaborera un document de projet en vue de nouveaux travaux sur une norme pour le fromage fondu qui définisse clairement: i) le champ d'application de la norme et les produits visés; ii) les aspects relatifs à la composition de ces produits, c'est-à-dire la teneur minimale en fromage; et iii) l'utilisation tolérée de gélatine, d'amidons et de stabilisants dans la fabrication du fromage fondu.

<sup>8</sup> REP13/AFRICA, par. 7-11.

<sup>9</sup> REP13/NEA, par. 12-20.

<sup>10</sup> Voir le document CX/MMP 10/9/4 «Rapport du groupe de travail physique sur l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu».

Le Groupe de travail électronique pourrait aussi envisager la possibilité d'élaborer une norme portant sur des produits analogues au fromage fondu mais où le fromage et les produits laitiers ont été substitués par des ingrédients non laitiers

Le rapport du groupe électronique et le document de projet seront examinés par la Commission (trente-septième session) par l'entremise du Comité exécutif (soixante-neuvième session).

La participation active de tous les pays favorables à l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu sera nécessaire pour que le groupe de travail puisse remplir la tâche qui lui a été confiée.

**OPTION 2**

Interrompre l'examen de la question, étant entendu que, comme prévu par le Manuel de procédure, tout membre peut soumettre des propositions de nouvelle activité à la Commission.

## ANNEX

(Original language only)

## COMMENTS SUBMITTED IN REPLY TO CL 2012/24-CAC

(Argentina, Australia, Brazil, Canada, Colombia, Cuba, Dominican Republic, 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.