

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5(b)

CX/CAC 15/38/4-Add.2

June 2015

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

38th Session, CICG

Geneva, Switzerland, 6-11 July 2015

COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED TO THE COMMISSION FOR ADOPTION AT STEP 5

(Comments submitted by 25 June 2015)

Committee on Pesticide Residues
Comité sur les résidus de pesticides
Comité sobre Residuos de Plaguicidas

MRLs for pesticides (Proposed Draft) (para.118, Appendix IV).

Comments of European Union

The EU does not support the adoption of all the proposed draft MRLs in Appendix IV of REP 15/PR and requests that its reservations are included in the report of CAC 38.

The EU has a policy in place whereby EU MRLs will be aligned with Codex MRLs if three conditions are fulfilled: (1) that the EU sets MRLs for the commodity under consideration, (2) that the current EU MRL is lower than the CXL, and (3) that the CXL is acceptable to the EU with respect to areas such as consumer protection, supporting data, and extrapolations. Reservations address the cases where the EU considers the third criterion not to be met, with the aim of increasing transparency and predictability regarding the impact of the work of the Codex Alimentarius Commission on EU legislation.

FENPROPATHRIN (185): The EU does not support the adoption of proposed draft MRLs for cherries; peaches (including nectarine and apricots); and pome fruit due to the lack of data on the technical specifications of the active substance used to derive the reference values and the residue definition and due to acute intake concerns.

Committee on Milk and Milk Products
Comité sur le lait et les produits laitiers
Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos

General Standard for Processed Cheese (Proposed Draft) (CL 2015/15-MMP, Annex 1 and Annex 2, para.13)

Comments of Colombia, Costa Rica, Dominican Republic, India, Iran, Mexico, Peru, Philippines and Uruguay

COLOMBIA

I. En el Numeral 3.1, literal c

Solicitamos cambiar el término de “leche de mantequilla/manteca” por “suero de mantequilla/manteca” que es el correcto según la terminología usada en las demás normas del Codex.

Propuesta:

3.1 Materias primas

a. Queso*;

b. Productos lácteos ricos en grasa (por eje. mantequilla/manteca*, grasa de mantequilla/manteca *, ghee*, crema/nata*, crema/nata en polvo*)

c. Leche y productos lácteos distintos a los mencionados anteriormente (por eje: concentrados lácteos, ~~leche~~ **suero** de mantequilla/manteca, leches en polvo*, proteínas lácteas, sueros en polvo*, lactosa*).

II. En el Numeral 3.2 Ingredientes permitidos:

Consideramos se debería omitir el cloruro de potasio como único sucedáneo de la sal para permitir el uso de otros sucedáneos, tal y como se cita en el sistema de clasificación en el numeral 12.1.2 Sucédáneos de la sal de la norma del Codex Stan 192:2014 *Norma general para los aditivos de los alimentos* y no limitar el avance tecnológico.

Propuesta:

3.2 Ingredientes permitidos

- Cloruro de sodio y ~~cloruro de potasio como~~ sucedáneos de la sal;

III. En el Numeral 3.2 Ingredientes permitidos:

Solicitamos se incluyan ingredientes caracterizantes de sabor tales como: alimentos aromatizantes, especias, frutas, carnes, hierbas aromáticas y aromas debido a que los mismos son usados en la producción de los quesos fundidos a nivel mundial, existe demanda de este tipo de queso por parte de los consumidores, al incluir estos ingredientes en la norma se permite su uso. En la norma Codex Stan 192:2014 *Norma general para los aditivos de los alimentos* corresponde a la clasificación dada en el numeral 01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc y a la Sección 4.5. de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* CODEX STAN 206-1999.

Propuesta:

3.2 Ingredientes permitidos

Especias y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos aparte de azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.

IV. En el Numeral 3.3 Composición:

Solicitamos encorchetar el numeral para la revisión del mismo pues aunque estamos de acuerdo que el queso será el principal ingrediente consideramos esa expresión ambigua al no establecer un porcentaje mínimo; el porcentaje mínimo de queso es el que garantiza que se mantenga la verdadera esencia del producto de ser queso y el valor nutricional del queso fundido.

Propuesta:

3.3 Composición

[El queso debe ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco].

V. En el Numeral 3.3 Composición (nuevo):

Consideramos que para evitar el engaño al consumidor con respecto a la(s) variedad(es) de quesos usados y a declarar en la etiqueta deberá tener un contenido mínimo del 75% al queso(s) de una(s) variedad(es) para denominarlo por la(s) variedad(es) y se debe especificar el contenido mínimo de materia grasa y de extracto seco según la(s) variedad(es) de queso usados, por lo que se propone el texto señalado en la "propuesta", y que el mismo quede encorchetado para un mayor análisis técnico.

Propuesta:

[3.3 Composición

El contenido de queso de una variedad(es) referidas en la denominación del queso fundido con variedad(es) denominada(s) debería constituir al menos 75/80 % (w/w) de las materias primas.

Adicionalmente, el contenido mínimo de materia grasa de la leche en el extracto seco deberá ser, como mínimo, el prescrito en la norma internacional individual para el queso madurado natural de la variedad mencionada y, en el caso de que se mencionen dos o más variedades, deberá ser, como mínimo, la media aritmética del contenido de materia grasa en el extracto seco, que se prescribe en las normas en cuestión. El contenido de extracto seco no excederá en más del 4 % del contenido máximo de extracto seco prescrito en la norma internacional para la variedad mencionada y, en el caso de dos o más variedades, no será inferior en más del 4 % a la media aritmética. Cuando se trate de variedades para las que no existe ninguna

norma internacional, el contenido mínimo de extracto seco se determinará en relación con el contenido de materia grasa en el extracto seco, tal como se establece en el cuadro que sigue:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo %
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46
35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
menos de 10	34

[VI. En el Numeral 4. aditivos:

Solicitamos que el texto previo a la tabla del numeral debe especificar que los aditivos permitidos y su dosis son los incluidos en la norma Codex Stan 192:2014 *Norma general para los aditivos de los alimentos*, para evitar el uso de aditivos no permitidos y especificar las dosis máximas que corresponden para los permitidos protegiendo así la salud de los consumidores y garantizando la inocuidad de los queso fundidos en ese aspecto. E incluir que se tendrán en cuenta las dosis de los aditivos procedentes de los quesos usados como materia prima en la elaboración del queso fundido según los límites establecidos en las normas internacional(es) individual(es) para el (los) queso(s) para evitar exceder los límites de los aditivos en el queso fundido. Adicionalmente consideramos que se debe omitir en la lista los espesantes porque estos no son requeridos al tener el queso como ingrediente principal único ni están incluidos dentro de los posibles aditivos a usar en el queso fundido según la norma Codex Stan 192:2014 *Norma general para los aditivos de los alimentos*.

Propuesta:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos que se indican en la tabla siguiente pueden usarse para las categorías específicas de productos. Para cada clase de aditivo, y según se permita en la tabla, sólo se pueden usar los aditivos individuales listados y sólo dentro de los límites especificados en la norma **Codex Stan 192 Norma general para los aditivos de los alimentos; se tendrán en cuenta las dosis de los aditivos procedentes de los quesos usados como materia prima en la elaboración del queso fundido según los límites establecidos en las normas internacional(es) individual(es) para el (los) queso(s).** La lista de aditivos será elaborada posteriormente.

Clase funcional	Queso fundido	Queso fundido con ≤25% ES y <30% GES
Colorantes	X	X
Sales emulsionantes	X	X
Reguladores de la acidez	X	X
Conservantes	X	X
Emulsionantes	X	X
Estabilizadores	X1	X1
Espesantes	X	X
Agentes antiaglutinantes	X2	-

VII. En el Numeral 4. aditivos:

Se debería especificar a que corresponden las abreviaturas de la tabla de aditivos en el numeral 4 para mayor claridad del requisito.

Propuesta:**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

<i>Clase funcional</i>	<i>Queso fundido</i>	<i>Queso fundido con ≤25% ES³ y <30% GES³</i>
------------------------	----------------------	--

³ ES corresponde a contenido máximo de extracto seco y GES contenido máximo de grasa en extracto seco.

VIII. En el Numeral 4. aditivos:

Se debe cambiar el término “estabilizadores” por “estabilizantes” que es término técnico en español para este tipo de aditivos en la tabla de aditivos en el numeral 4 para armonizar la terminología usada en la norma con la usada en el Codex.

Propuesta:**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

<i>Clase funcional</i>	<i>Queso fundido</i>	<i>Queso fundido con ≤25% ES y <30% GES</i>
<i>Colorantes</i>	X	X
<i>Sales emulsionantes</i>	X	X
<i>Reguladores de la acidez</i>	X	X
<i>Conservantes</i>	X	X
<i>Emulsionantes</i>	X	X
<i>Estabilizadores</i>	X ¹	X ¹
<u>Estabilizantes</u>		
<i>Espesantes</i>	X	X
<i>Agentes antiaglutinantes</i>	X ²	-

IX. En el Numeral 5. Contaminantes:

Se debe corregir la redacción acerca de los niveles máximos de contaminantes para no inducir al error e informar apropiadamente a los productores de los quesos fundidos, entes reguladores y de control, cambiando “deberán cumplir con” por “no deberán exceder”.

Propuesta:**5. CONTAMINANTES**

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con **no deberán exceder** 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 elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma ~~deberán cumplir con~~ **no deberán exceder** 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 los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, para la leche.

COSTA RICA

Costa Rica desea ratificar su apoyo a la propuesta de Norma General para el Queso Fundido en el trámite 5 y que el CCMMP continúe su labor, por medios electrónicos, sobre las secciones restantes en aras de su aprobación final durante el 39º periodo de sesiones de la CAC.

Comentarios específicos:

Referente al párrafo 11, apartado “cuestiones para consideración ulterior”, Costa Rica considera muy importante que se incluya en el mandato del grupo de trabajo, la continuación del debate de manera que se incluya la denominación “queso fundido/Queso procesado” ya que en varios países se conoce con dicha denominación.

DOMINICAN REPUBLIC

A) En el segundo párrafo del 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN, sugerimos:

“La presente norma no se aplica a los productos de naturaleza similar y denominados, por ejemplo, preparaciones a base de queso fundido, quesos fundidos para untar y alimentos a base de queso fundido”.

- Fundamento:

La norma debe abarcar a los quesos fundidos para untar, puesto que son “quesos fundidos”.

B) En el artículo 3.3 Composición, sugerimos:

El queso debería ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco.

- Fundamento:

Se debe insistir en que el constituyente principal sea el queso, elaborado a partir de leche.

C) En el artículo 7.3 Declaración del contenido de queso, sugerimos:

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el porcentaje de queso en la formulación (m/m) deberá declararse.

- Fundamento:

Al indicar de forma obligatoria el porcentaje de queso, el consumidor tendrá la oportunidad de elegir entre marcas similares, sesgando de acuerdo al contenido de queso.

D) En el artículo 7.4 Declaración del contenido de proteína de la leche, sugerimos:

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el contenido de proteína de la leche deberá declararse de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, o (ii) en gramos por porción según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

- Fundamento:

Al indicar de forma obligatoria el contenido de proteína de la leche, se asegura que se utilicen proteínas lácteas y con esa información, el consumidor tendrá la oportunidad de decidir cuál es el alimento que desea.

INDIA

General Comments:

While the draft standard has come up well, India would like to comment on Section 3.2 ‘Permitted ingredients’ of the same.

Specific Comments:

It is observed that the footnote 5 appearing in the previous CL 2015/2- MMP, saying that flavouring ingredients and/or other characterizing ingredients may be added in accordance with section 4.5 of the *General Standard for Use of Dairy Terms* (GSUDT) (CODEX STAN 206-1999), has been removed. It is indicated in Paragraph 8 of the Circular Letter (CL 2015/15- MMP) that the standard covers only plain processed cheese and that reference to the *General Standard for the Use of Dairy Terms* in the labelling section of the proposed draft standard adequately addresses the use of flavouring substances such as spices. India has following observations on this:

1. Section 3.2 of CL 2015/15- MMP, Annex I, includes vinegar and lemon juice as permitted ingredients. These non-dairy ingredients are required only to impart particular flavor to the processed cheese though the same may not be explicitly claimed on the product label. Nevertheless, a product containing these non-dairy ingredients will not qualify as plain product and will be a composite product. Hence, the standard does not appear to be restricted to cover only plain products and appears to include composite products in its scope.

2. Reference to GSUDT in labelling section will only invoke Section 4.5 of the GSUDT in this context and this Section only provides for labelling requirements if flavouring or characterizing ingredient(s) (e.g. spices, herbs etc.) are present in the product. It needs to be noted that GSUDT does not indicate whether these ingredients can be used in a particular product. Appropriately, this is to be addressed by the relevant commodity standard which, in the present case, is the draft standard under discussion.

3. Addressing use of flavouring or characterizing ingredient(s) through a reference to GSUDT will not impart a commodity identity to the flavoured variants of the product through the standard being developed.

Such flavoured products, therefore, will not qualify as being compliant with the standard on processed cheese. This will not be appropriate.

It is, therefore, proposed to explicitly provide for use of flavouring ingredients and/or other characterizing ingredients in processed cheeses. If need be, the scope of the draft standard (though it does not indicate that it covers only plain products) may be enlarged to include flavoured variants of the product as well. This will comprehensively address entire product (plain and flavoured) as has been done by the CCMMP in the case of the fermented milk (Standard for Fermented Milks-Codex/Stan 243).

The standard need not cover products similar in nature and named as, for example, processed cheese preparations, processed cheese spreads and processed cheese food as has been clearly indicated in the scope of the draft standard.

IRAN

1- Regarding the Report and Recommendations Arising from CL 2015/2- MMP: Proposed Draft General Standard for Processed Cheese sub- article 8, and according to the Report of physical working group on processed cheese, Belgium, 20-22 January 2015, **the PWG agreed to retain emulsifying salts and emulsifiers as a two separate functional classes**, so we suggest to insert a method can be enable to distinguish the two classes in processed cheeses.

2- Other suggestion regarding the editorial correction of the proposed draft general standard for processed cheese are as follows :

3.1 Raw material

b. Milk products rich in fat (e.g. butter, butter oil, ghee, cream [and] cream powder)

c. Milk and milk products other than the above (e.g. milk concentrates, butter milk, milk powders, milk proteins, whey powders [and] lactose)

The use of these raw materials shall be in conformance [conformity] with section 3.3

4. FOOD ADDITIVES

Only those functional classes indicated in table [Table] below may be used for the product categories specified. Within each class, and where permitted according to the table [Table], only those individual additives listed may be used and only within the limits specified.

MEXICO

Capítulo No. Subcapítulo No.	Dice	Comentario (justificación para el cambio)	Cambio propuesto
Numeral 3.1; Materias primas	3.1 Materias primas: a. Queso*; b. Productos lácteos ricos en grasa (por eje. mantequilla/manteca*, grasa de mantequilla/manteca *, ghee*, crema/nata*, crema/nata en polvo*) c. Leche y productos lácteos distintos a los mencionados anteriormente (por eje: concentrados lácteos, leche de mantequilla/manteca, leches en polvo*, proteínas lácteas, sueros en polvo*, lactosa*). * Para mayores datos, véase las Normas pertinentes de Codex.	Se solicita cambiar la redacción para que se más clara.	3.1 Materias primas: a. Queso*; b. Productos lácteos ricos en grasa (por eje. mantequilla/manteca*, grasa de mantequilla/manteca *, grasa butírica anhidra/ghee*, crema/nata*, crema/nata en polvo*) c. Leche y productos lácteos distintos a los mencionados anteriormente (por eje: concentrados lácteos, leche de mantequilla/manteca, leches en polvo*/sólidos de mantequilla en polvo, proteínas lácteas, sueros en polvo*/suero de mantequilla en polvo, lactosa*). * Para mayores datos, véase las Normas pertinentes de Codex.
Numeral 3.3; Composición	3.3 El queso debería ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco.	Se solicita cambiar la redacción para que se más clara.	3.3 La materia prima láctea principalmente usada de las descritas en el numeral 3.1, deberá ser queso.

Capítulo No. Subcapítulo No.	Dice	Comentario (justificación para el cambio)	Cambio propuesto
Numeral 7.1; Denominación del alimento	7.1 La denominación del alimento será "Queso Fundido."	Se solicita cambiar la denominación ya que esta describe de mejor manera al producto.	7.1 La denominación del alimento será "Queso Procesado."
Numeral 7; Etiquetado 7.1.2	7.1.2 La denominación de una variedad o variedades de quesos fundidos será "Queso fundido _____" rellenando el espacio en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad de queso, según corresponda en el país de venta.	Para no inducir a un engaño en el consumidor, deberá declararse en el etiquetado la variedad de queso.	7.1.2. Este punto debería ser opcional siempre y cuando se exalte una o más variedades de queso.

PERU

La opinión de la Comisión Técnica Nacional en el marco del Codex Alimentarius al documento CL 2015/15-MMP es estar de acuerdo con la última versión del Proyecto de Norma de Queso Fundido.

PHILIPPINES

I. General Comment

The Philippines would like to express the need to further develop the portion of the draft standard on Methods of Analysis and Sampling before advancing towards final adoption.

II. Specific Comments

7. LABELLING

7.2 Declaration of milk fat content

The milk fat content shall be declared in a manner found acceptable in the country of sale to the final consumer, either (i) as a percentage by mass, (ii) as a percentage of fat in dry matter, or (iii) in grams per serving as quantified in the label provided that the number of servings is stated.

The milk fat content may be declared if required at the country of sale.

Rationale:

The draft requires mandatory declaration of milk fat content on the label, and only the manner of declaring it is optional. But there are countries that do not require this. In the Philippines, the amount of total fat is the one required to be declared on the label under Nutrition Facts per Administrative Order No. 2014-0030 (*Revised Rules and Regulations Governing the Labelling of Prepackaged Food Products*). And since the list of raw materials (Part 3.1b) of this draft implies that there could be no other source of fat but milk products rich in fat, then the declaration of milk fat content on the label is no longer significant. Thus, we still would like to propose that the declaration of milk fat on the label be made optional and the prevailing labelling regulation of the country of sale be considered.

7.3 Declaration of cheese content

[If the consumer would be misled by the omission, the ingoing percentage of cheese in the formulation (m/m) shall be declared.]

The percentage of cheese in the formulation may be declared on the label if required at the country of sale.

Rationale:

The declaration of the percentage of cheese in the formulation is not required by the Philippine regulation. Instead, cheese, along with other ingredients, is required to be declared in the List of Ingredients in a manner compliant with the Administrative Order No. 2014-0030 (*Revised Rules and Regulations Governing the Labelling of Prepackaged Food Products*). It was already agreed under Part 3.2 (on Composition) that cheese should be the largest ingredient of the raw materials on dry matter basis. This is the one that needs to be complied by the manufacturers or processors. Requiring the percentage of cheese in the formulation to be declared on the label will just result to discrimination of other processed cheese products with less percentage of cheese in the formulation. Thus, we are still proposing that declaring on the label the percentage of cheese in the formulation be made optional and the prevailing labelling regulation of the country of sale be considered.

7.4 Declaration of milk protein content

If the consumer would be misled by the omission, the milk protein content shall be declared in a manner acceptable in the country of sale to the final consumer, either as (i) a percentage by mass, or (ii) grams per serving as quantified in the label provided the number of servings is stated.

The milk protein content may be declared if required at the country of sale.

Rationale:

The draft requires mandatory declaration of milk protein content on the label, and only the manner of declaring it is optional. But there are countries that do not require this. In the Philippines, the amount of total protein is the one that is required to be declared on the label under Nutrition Facts in a manner compliant with the Administrative Order No. 2014-0030 (*Revised Rules and Regulations Governing the Labelling of Prepackaged Food Products*). What is important is to comply with Part 3.1 (Raw Materials) of this draft. The declaration of milk protein on the label will just be additional information. The fact that the raw materials are already restricted to only those that are listed under Part 3.1 (i.e. cheese, milk, and milk products), there can be no other source of protein except those on the list. Thus, the declaration of milk protein on the label is still being proposed to be made optional and the prevailing labelling regulation of the country of sale be considered.

URUGUAY

(i) Observaciones Generales

Uruguay agradece el trabajo realizado en estas etapas por Nueva Zelanda y el trabajo de los países para disminuir las diferencias existentes.

Se sigue manteniendo firmemente la posición a favor de la elaboración de una Norma Internacional para queso fundido, que mantenga la identidad del queso fundido y que otorgue mayor transparencia al comercio, permitiendo una clara distinción especialmente con los productos similares con componentes mayoritariamente no lácteos.

(ii) Observaciones particulares.

2. Descripción.

(iii) con tratamiento térmico y sales emulsionantes (o de fusión) en un medio bien mezclado para producir una emulsión homogénea, lisa y estable de aceite en agua.

Nota: Si bien el tratamiento térmico en la elaboración de queso fundido es superior a la utilizada a la pasteurización, se estima oportuno precisar en el proyecto de norma que **la combinación de temperatura y tiempo deberá ser superior a la de pasteurización, en toda la masa del queso, para asegurar la inocuidad del producto.**

3. Composición.

3.1 Materias primas

En la versión en español del documento CL 2015/15, en el párrafo 3.1 corregir:

b. Productos lácteos ricos en grasa (por Ej. Manteca/mantequilla*, grasa de mantequilla/manteca* **butteroil/grasa anhidra***, ghee*, crema/nata*, crema/nata en polvo*).

c. Leche y productos lácteos distintos a los mencionados anteriormente (por ej: concentrados lácteos, leche de mantequilla/manteca*, **siero de manteca/ mantequilla**, leche en polvo*, proteínas lácteas*, suero en polvo*, lactosa*).

3.3 Composición

El queso debería ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base a extracto seco, **entendiéndose como constituyente principal el que esté presente en un porcentaje de al menos un 51% (m/m) del total de las materias primas.**

El contenido de queso de la variedad a mencionar en la denominación del queso fundido con variedad denominada, debería constituir al menos el 75% de los quesos utilizados como materia prima.

Justificación: Las materias primas del queso fundido pueden ser de distintos componentes de productos lácteos. Si son muchos estos ingredientes, puede ser el queso el componente principal, siendo su contenido menor al 50 % en masa, lo que haría perder la esencia del producto. (que el componente mayoritario sea queso de una o más variedades).

Para los quesos fundidos con una variedad denominada, Uruguay insiste en establecer un límite mínimo de dicha variedad de queso dentro de los utilizados para que pueda ser denominado como “queso fundido (nombre de la variedad)”.

4.0 Aditivos.

Uruguay si bien está de acuerdo con la lista de aditivos presentada, quiere que se tenga en cuenta en el comité de aditivos que en los estabilizantes estén permitidos el almidón y gelatinas, con la siguiente restricción: la suma de ambos sea como máximo 3%.