

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsímile: +36(06)570.4593

Tema 3 del programa

CX/MMP 00/5

diciembre 1999

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Cuarta reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 28 de febrero - 3 de marzo de 2000

PROYECTO DE NORMA PARA LOS QUESOS NO SOMETIDOS A MADURACION INCLUIDOS LOS QUESOS FRESCOS

REVISIÓN DE LAS OBSERVACIONES Y DEL PROYECTO REVISADO DE NORMA PARA LOS QUESOS NO SOMETIDOS A MADURACIÓN INCLUIDOS LOS QUESOS FRESCOS

(Preparado por la Federación Internacional de Lechería)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que hagan observaciones sobre el proyecto de norma para los quesos no sometidos a maduración en el Trámite 6. Las observaciones deberán enviarse a:

Sra. Debra Tuifao
Codex Committee on Milk and Milk Products,
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
P O Box 2526
Wellington, Nueva Zelanda
Fax: +64 4 4744206
e-mail: tuifaod@maf.govt.nz

Con copia al Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia a más tardar el **25 de enero de 2000**.

El proyecto de norma será examinado en el Trámite 7 por el Comité en su 4ª reunión.

INTRODUCCIÓN

El Comité decidió, durante la 3ª sesión del Comité Del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP, mayo 1998), devolver el Anteproyecto de Norma para Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco a la Etapa 6, con el fin de incorporar disposiciones para el Queso de Crema. El Comité estuvo de acuerdo en que la FIL debería volver a redactar el texto y que luego debería circular para que los gobiernos pudieran aportar sus comentarios antes de la próxima sesión del Comité (ALINORM 99/11, párr. 79).

La nueva redacción se ha llevado a cabo en base al Anteproyecto de Norma presentado durante la 3ª sesión del Comité (Anexo a CL 1997/31-MMP) vistos los comentarios escritos presentados. Se han aplicado los siguientes principios:

1. La revisión se ha realizado en base a los comentarios escritos presentados¹. Cada comentario escrito recibido se ha examinado de forma individual, así como en comparación de los demás comentarios hecho.
2. La revisión también incluye recomendaciones para rectificaciones, como corresponda, que se consideran consecuencia de las decisiones tomadas durante la Sesión, en acuerdo al tema 4 de la Orden del día (Anteproyecto de Código de Principios relativo a la Leche y los Productos Lácteos)², al tema 5 (Disposiciones Comunes de las Normas para el Etiquetado de los Productos Lácteos)³ y el tema 6 (Anteproyecto y Anteproyecto Revisado en la Etapa 7)⁴ y tema 9 (Métodos de Análisis y Toma de Muestras para los Productos Lácteos)⁵.
3. Se han incorporado las decisiones relevantes adoptadas por la Sesión 23 de la Comisión del Codex Alimentarius de acuerdo con las recomendaciones de la 27ª sesión del Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y la sesión 31 del Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC). Consecuentemente, los comentarios de los gobiernos relativos a estos temas, que se presentaron en una etapa anterior, no se han revisado.
4. El enfoque general utilizado ha sido que los comentarios de los Gobiernos se aceptan, a menos sea aconsejable no seguirlos o enmendarlos debido a la existencia de argumentos tecnológicos, científicos, editoriales o similares adecuados.
5. En el caso de que los gobiernos presentaran opiniones distintas, se ofrecen soluciones posibles con la finalidad de facilitar la toma de decisiones. Dichas soluciones tiene en cuenta la justificación técnica y/o las prácticas comerciales existentes.

Abreviaciones utilizadas en este documento:

GSUDT: Proyecto General de Norma para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999)

GSLPF: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados(CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)

1. ÁMBITO

1.1 TERCERA FRASE - NORMAS SUBORDINADAS

La 3ª sesión del CCMMP acordó un enunciado adicional a la última frase que se incluía en la norma A-6, calificando, sin embargo, las normas a las que remitía insertando la palabras “Codex”.

Recomendación n° 1:

Debería añadirse el enunciado adicional a la última frase, como acordara la 3ª sesión del CCMMP para la A-6, con la inclusión , sin embargo, de la palabra “Codex”.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 QUESOS NO MADURADOS INCLUIDO EL QUESO FRESCO

Comentarios presentados:

Nueva Zelanda se refirió al hecho de que algunos quesos de proteína del suero (como el Ricotta) se consideran queso no madurado, por lo tanto la definición debería ampliarse como corresponda.

Debate:

Al igual que el Queso del Suero, el Queso de la Proteína del Suero es un producto que cae fuera de la definición del queso de la Norma A6. Difiere, en primer lugar, del queso con respecto a la relación proteína del suero a caseína del producto final, debido al empleo parcial o exclusivo del suero, aunque se elabore mediante tecnologías similares.

¹ CX/MMP 98/7Add. 4, CX/MMP 98/7-Add. 6 (CRD 15), CRDs 18, 19, 20, 23 y 26

² ALINORM 99/11, párr. 7-20 y Apéndice II.

³ ALINORM 99/11, párr. 21-29 y Apéndice III.

⁴ ALINORM 99/11, párr. 30-79 y Apéndices IV-XI.

⁵ ALINORM 99/11, párr. 89-91 y Apéndice XII.

El queso no madurado se define en la norma A-6 como “queso”, es decir, tiene una relación de proteína del Suero a caseína que no supera la de la leche. Por consiguiente, la ampliación de la definición del queso no madurado de modo que incluya el queso de la proteína del suero tendría consecuencias para la norma A-6. Además, los quesos de proteína del suero pueden elaborarse también como producto madurado.

Recomendación n° 2:

La definición de queso no madurado debe conservarse, y deben considerarse las posibilidades para el reconocimiento legal de los quesos de proteína del suero. La FIL ha iniciado dicha consideración.

2.2 QUESO DE CREMA

Comentarios presentados:

España reiteró un comentario anterior según el cual, como el Queso de crema es una variedad de queso específico, debería continuar siendo regulado por una norma para queso específico, en particular debido a la inquietud que despierta la lista de ingredientes permitidos (sección 3.2) y la lista de aditivos (sección 4), que son más amplias que las listas de la norma anterior C-31 para Queso de crema.

Algunos países (la **India**, **Noruega** y el **Reino Unido**) y la **FIL** presentaron comentarios sobre la restricción del Queso de crema a productos elaborados de la leche de vaca. La restricción se cuestionaba o se solicitaba que fuera suprimida.

Debate:

Mantenimiento de una norma separada para el Queso de crema

La sesión 3ª del CCMMP decidió que el Anteproyecto de Norma para Queso no Madurado debería volver a redactarse para incorporar disposiciones destinadas al queso de crema (ALINORM 99/11, párr. 79). Si el Comité decidiera otra cosa durante su próxima sesión, se redactaría el restablecimiento de un norma aparte con el objetivo de utilizar el procedimiento acelerado.

Origen de la leche

El queso de crema es una variedad específica que, en realidad, contempla una amplia gama de productos. Una parte importante de los productos comercializados son productos aromatizados. Por consiguiente la restricción a la leche de vaca no se justifica en este caso. Como consecuencia, la frase “hecho solamente con leche de vaca” debe suprimirse. Se aplica el principio general del etiquetado, como se especifica en la GSUDT revisada (Sección 4.1.2).

Recomendación n° 3:

Teniendo en cuenta los comentarios y debate anteriores, se recomienda la siguiente descripción rectificada del Queso de crema:

“El Queso de crema es un queso blando, para extender, no madurado y sin corteza que tiene un color de blanco a crema claro, sin agujeros. La textura es suave o ligeramente laminar, y el queso se extiende y mezcla fácilmente con otros alimentos.”

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

3.2.1 Cultivos de levaduras

Comentarios presentados:

Francia señaló un error de traducción en la versión francesa del Anteproyecto de Norma.

Recomendación n° 4:

Comprobar la versión francesa.

3.2.2 Enzimas

Comentarios presentados:

El **Reino Unido** solicitó añadir el siguiente párrafo: “Enzimas seguras y adecuadas [para contribuir al desarrollo del sabor]”, indicando que preferían suprimir el texto entre corchetes.

Debate:

La 3ª sesión del CCMMP acordó un texto como el solicitado anteriormente para la norma A-6. Sin embargo, se observa que la utilización de enzimas para la maduración no está justificada en la elaboración del queso no madurado y tal práctica induciría a error al consumidor con respecto a la naturaleza (no madurez) del producto.

Recomendación n° 5:

Conservar el actual enunciado del segundo párrafo.

3.2.3 Gelatina y almidón

Comentarios presentados:

Francia solicitó la supresión de la gelatina y el almidón, porque (i) no están permitidos en los quesos (A-6) y (ii) su empleo produce diferentes productos que se acercan al queso y que pueden ser tomados por los consumidores como pertenecientes a esta familia de productos.

Alemania y España recomendaron suprimir la frase “y/o en combinación con estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4”, pues la frase no tiene sentido ya que los estabilizantes/espesantes de la sección 4 se permiten según GMP.

El **Reino Unido** solicitó que se elevara el límite máximo para los almidones en un 2% (igual a 20 g/kg).

Debate:

Debe observarse que las funciones tecnológicas de los almidones y la gelatina son similares a las funciones de los demás estabilizantes/espesantes permitidos por el Anteproyecto de Norma. Mientras los estabilizantes/espesantes se permitan no hay razones para prohibir la utilización de la gelatina y los almidones.

El empleo de dichas sustancias se restringe a la cantidad necesaria para su funcionalidad. Este principio queda regulado mediante la definición “productos lácteos” (sección 2.2 de la GSUDT).

La definición hace hincapié en que los productos lácteos pueden contener ingredientes funcionalmente necesarios para el procesado. La adición de almidones y gelatina en exceso de lo que es funcionalmente necesario debe contemplarse como un intento de sustituir los constituyentes lácteos. En la norma existen dos posibilidades de hacer hincapié en este hecho:

- Ya sea limitando el empleo a un cierto máximo, por ejemplo, un límite de 5 g/kg como ya se especifica con el entendimiento de que, en el caso del queso, la adición en exceso de este límite no puede justificarse en base a la funcionalidad,
- hacer hincapié en que estas sustancias sólo pueden emplearse hasta el extremo en que son funcionalmente necesarias con fines estabilizantes, teniendo en cuenta cualquier otra utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4.

Se considera que la segunda opción está más de acuerdo con el enfoque correspondiente a las disposiciones referentes a los aditivos y, de hecho, es más estricta que la primera opción porque, en ciertos casos, la adición de 5 g/kg es más que suficiente para cumplir las necesidades funcionales.

La solicitud de suprimir la frase “y/o en combinación con los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4” tiene cierto mérito.

Debería considerarse que la gelatina y el almidón no se permiten en la norma general para el queso (A-6). Consecuentemente, la inclusión de dichas sustancias en la A-19 supone una desviación, que debe ser tenida en cuenta en el texto.

Recomendación n° 6:

Rectificar el párrafo relativo a la gelatina y los almidones del siguiente modo:

“- *Gelatina y almidones: No obstante las disposiciones en la Norma para el Queso (A-6) estas sustancias pueden emplearse en la misma función como estabilizantes, siempre que únicamente se añadan en cantidades funcionalmente necesarias como rigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta cualquier otra utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4.*”

3.2.4 Vinagre

Comentarios presentados:

Canadá cuestionó la necesidad de citar el vinagre en la sección 3.2 cuando ya se cita en la lista de aditivos el ácido acético glacial (SIN 260).

Debate:

Los aditivos enumerados en la sección 4 deben cumplir las especificaciones para aditivos alimentarios con respecto a la identidad y pureza que preparara el JECFA. Según las especificaciones referentes al SIN 260 (Compendio de Especificaciones para los Aditivos alimentarios, Vol. 1, Documento de la FAO para la Alimentación y la Nutrición 52/1), el aditivo debe contener un mínimo del 99,0% de ácido acético puro y debe cumplir los requisitos de las pruebas de pureza. Es posible que el vinagre no cumpla tales requisitos y, en consecuencia, no fuera permitido, a menos que se mencione específicamente en la sección 3.2 de la Norma.

Recomendación n° 7:

Mantener el vinagre como ingrediente permitido.

3.2.5 Ingrediente con funciones antiaglomerantes

Comentarios presentados:

Estados Unidos solicitó la adición de las harinas de arroz, maíz y patata a la lista de ingredientes, ya que dichas sustancias se utilizan como agentes antiaglomerantes.

Debate:

La función es similar a la de los agentes antiaglomerantes. La harina de trigo también se usa en la actualidad y, por tanto, debería añadirse a la lista presentada por los **Estados Unidos**.

Recomendación n° 8:

Añadir el siguiente párrafo a la lista de ingredientes permitidos:

“- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el Queso (A-6), estas sustancias pueden utilizarse en las mismas funciones como agentes antiaglomerantes para el tratamiento únicamente de las superficies de los productos cortados, en lonchas y rallados, siempre que se añadan solamente en cantidades funcionalmente necesarias, como indican las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta cualquier otra utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.”

3.3 COMPOSICIÓN

Comentarios presentados:

Estados Unidos solicitó que se suprimiera toda la sección al completo.

España también solicitó su supresión, pues una norma específica debería regular la composición del queso de crema para el Queso de crema (C-31).

Argentina afirmó que los requisitos relativos a la composición deberían definirse para los quesos no madurados en general, como se ha hecho en el caso del Queso de crema. Estos quesos se caracterizan por su alto contenido en humedad y pueden tener contenidos de grasa variables.

Debate:

La adopción del nuevo enunciado referente a los productos lácteos cuya composición se ha modificado (sección 4.3.3 de la GSUDT), aporta un nuevo marco para las disposiciones presentes en las normas para productos lácteos específicos con respecto a los productos modificados (es decir, los productos cuya composición está fuera del nivel o niveles de referencia).

La nueva disposición afirma que los productos cuya composición se ha modificado pueden denominarse como se especifica en una norma para producto lácteo, si se cumplen las tres condiciones siguientes:

1. Se denomina con una clara descripción de la modificación llevada a cabo en asociación a la denominación del producto referencia
2. Se mantienen las características del producto esencial

3. Se detallan los límites de tales modificaciones en la composición en las normas correspondientes, según corresponda.

Si las limitaciones a las modificaciones referentes a la composición no se detallan en las normas, no se permiten dichas modificaciones. Con este objetivo, debe observarse lo siguiente:

- La norma necesita referirse a las modificaciones, según corresponda.
- Solamente puede utilizarse el término modificación, si existe un producto referencia que pueda identificar si se ha llevado a cabo una modificación. Para aquellos componentes, cuyos niveles de referencia se especifican, siempre será necesario un enunciado que se refiera a las modificaciones.
- En el caso de los componentes, para los que no se haya establecido criterio de composición alguno, se aplican las restricciones derivadas de la definición de queso.

Contenido en grasa láctea

Es cuestionable si la denominación Queso de crema puede utilizarse para productos que no contienen ningún tipo de grasa láctea (por ejemplo, “queso de crema no graso”). Según la sección 4.3.3 de la GSUDT, es un requisito previo para la modificación del contenido en grasa más allá del nivel de referencia (60% de grasa en extracto seco) que se mantengan las características esenciales. La denominación Queso de crema indica que una de las características esenciales es que el queso se ha elaborado de “crema”. Consecuentemente, la GSUDT requiere de manera indirecta especificar un contenido mínimo absoluto de grasa para el Queso de crema.

Dicho mínimo absoluto podría especificarse en un 40 % FDM, que permitiera la utilización de la declaración relativa a los nutrientes “contenido graso reducido”/“ligero”, para este producto (una reducción del 25% del contenido graso de referencia resulta en un 45% de grasa en extracto seco). Sin embargo, se considera apropiado que quede en manos del CCMMP decidir que contenido en grasa mínimo absoluto es el adecuado para el Queso de crema.

Contenidos en proteína láctea y lactosa

La definición y criterios relativos a la composición para el “Queso” se abordarán en un documento aparte que la FIL presentará a finales de 1999. Dicho documento recomendará una definición revisada del queso que aportará un límite indirecto para los contenidos en proteína láctea y lactosa. Si el CCMMP lo adopta, la definición general revisada del queso aportará la dirección suficiente con respecto a los niveles de proteína y lactosa en los quesos no madurados.

Relación proteína del suero/caseína

La definición del “Queso” especifica un límite máximo para la relación proteína del suero a caseína (la de la leche utilizada). Por consiguiente, no es necesaria una descripción posterior del marco para la composición en proteína.

Conclusión

Para seguir el párrafo de la sección 4.3.3 de la GSUDT, deberían establecerse criterios para el queso de crema, referidos al marco de la composición con respecto a los contenidos de humedad en relación al contenido magro y extracto seco, dentro de los cuales pueden llevarse a cabo modificaciones referidas a la composición.

Recomendación n° 9:

Dependiendo del apoyo a una definición revisada del queso, como recomendara la FIL a finales de 1999, se recomienda que la siguiente disposición constituya la sección 3.3 de la norma:

“Criterios específicos para el *Queso de crema*:

	<u>Mínimo:</u>	<u>Máximo:</u>	<u>Nivel de referencia:</u>
Grasa láctea:	[40]% m/m en extracto seco	-	60% m/m en extracto seco
Humedad en relación a contenido magro:	Por encima del 67% m/m	-	No especificado
Extracto seco:	[35]% m/m	Restringido por el MMFB	No especificado

Las modificaciones relativas a la composición del Queso de crema más allá de los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, humedad en relación al contenido magro y extracto seco se considera que no están de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de los Términos Lácteos”.

Nota: El CCMMP debería decidir si mantener o rectificar el contenido graso mínimo absoluto (en extracto seco) entre corchetes. Si se rectifica, debería cambiarse consecuentemente el contenido de extracto seco mínimo.

(3.4) OTRAS CARACTERÍSTICAS

Comentarios presentados:

El **Reino Unido** se mostró de acuerdo con la primera mitad de la Recomendación n° 17 en CL 1997/31-MMP (recomendando que no se mantuvieran las disposiciones referentes al tratamiento térmico de la leche, tratamiento térmico del coágulo y almacenaje), y consideró inaceptable mantener cualquier disposición que implicara una pasteurización obligatoria, pues ello sería contradictorio con la opinión del Comité del Codex sobre higiene de los Alimentos (CCFH).

Francia se mostró de acuerdo en suprimir las disposiciones referentes al tratamiento térmico, pero solicitó se traslade al Anexo (que se creará) el párrafo relativo al almacenamiento a temperatura refrigerada, a menos que el producto haya sido tratado térmicamente tras la fermentación, así como envasado asépticamente.

Debate:

Debería adoptarse la opinión del **Reino Unido**. La solicitud francesa referente a los requisitos de almacenamiento están también contempladas en el Código de Práctica Higiénica para la Leche y los Productos Lácteos que está siendo desarrollado por el CCFH.

Recomendación n° 10:

No es necesario incluir ninguna disposición bajo “otras características”. Además, no es necesario incluir consejo alguno sobre las condiciones de almacenamiento en el Anexo. (Consultar también la **Recomendación n° 29**)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ENFOQUE GENERAL A LOS ADITIVOS

De acuerdo con lo dispuesto en la Norma General para Aditivos Alimentarios, los aditivos con un IDA numérica no especificada se permitirán en todos los alimentos, en general, según las Buenas práctica en la fabricación (GMP). Sin embargo, unas listas más estrictas aplicadas a productos específicos pueden reemplazar este enfoque general. De modo particular, las restricciones se justifican cuando no se dispone de justificación tecnológica para su empleo.

Recomendación n° 11:

Se aplican, considerando los objetivos de esta revisión, los siguientes principios:

- Deberían incluirse todas las solicitudes referidas a aditivos con una ADI "no limitada" o "no especificada", siempre que su clase funcional ya haya sido insertada en el Anteproyecto de Norma.
- La adición de clases funcionales se justificara tecnológicamente (clase por clase).
- Los aditivos con IDA numéricas se justificarán individualmente, si deben ser permitidos y, en ese caso, en qué nivel máximo.

4.2 ELEMENTOS FAVORECEDORES DEL PROCESO

Comentarios presentados:

España, Dinamarca y el Reino Unido presentaron comentarios referentes a los elementos favorecedores del proceso.

Canadá sugirió añadir el SIN 941 Nitrógeno a la lista de elementos favorecedores del proceso, a nivel GMP.

Debate:

La 3ª sesión del CCMMP decidió no referirse a los elementos favorecedores del proceso en las normas y recomendó que debería existir una directriz más diáfana por parte de los Comités del Codex en relación a la necesidad de incluir disposiciones para los elementos favorecedores del proceso en las normas (ALINORM 99/11, párr. 46).

Por el momento, y supeditado a otras directrices con respecto a la manipulación de los elementos favorecedores del proceso, no debería incluirse ninguna referencia a estas sustancias en las normas.

El nitrógeno debería conservarse en la lista referida a los agentes espumantes para productos montados. El nitrógeno, cuando se emplea para hacer espuma, no es un elemento para favorecer el proceso. Cuando se emplea como gas envasador, sí.

Recomendación n° 12:

Retirar de la sección 4 los favorecedores del proceso, como consecuencia de la decisión de la 3ª sesión del CCMMP.

Recomendación n° 13:

Conservar el SIN 941 Nitrógeno como agente espumante para los productos montados.

4.3 ÁCIDOS

Comentarios presentados:

Polonia informó que la legislación nacional polaca no permite los ácidos.

Canadá solicitó añadir una cantidad de aditivos adicionales que se enumeran a continuación:

170(i)	Carbonato de calcio	GMP
296	Ácido málico	GMP
334	Ácido tartárico	GMP únicamente para el ácido, no más del 4,0% del total de sales tartáricas
500	Bicarbonato sódico	GMP
500(i)	Carbonatos de sodio	GMP
501(ii)	Bicarbonato de potasio	GMP
501	Carbonato de potasio	GMP

Canadá informó, además, que el SIN 507 no se permite en Canadá para queso no madurados.

Debate:

El SIN 170(i) funciona como un agente antiaglomerante mientras que el SIN 170 es un regulador de la acidez. También el SIN 500 y el 501 son reguladores de la acidez y deberían enumerarse como tales a nivel GMP. Los carbonatos de magnesio (SIN 504) también se permiten en el queso en general.

Se han establecido IDA numéricas para el SIN 334, por lo que es necesaria una justificación tecnológica específica. Se considera suficiente un máximo de 2 g/kg con el objetivo de regular la acidez; el ácido tartárico, si se añade en exceso, por encima de este límite, funciona como retenedor (sal fundente) cuya clase funcional no está tecnológicamente justificada.

Recomendación n° 14:

Añadir a la lista los siguientes ácidos:

296	Ácido málico	Limitado por GMP
-----	--------------	------------------

Añadir a la lista los siguientes reguladores de la acidez:

170	Carbonato de calcio	Limitados por GMP
[334	Ácido tartárico (L(+)-)	máx. 2 g/kg, sólo o combinado con sales del ácido tartárico permitidas]*
500	Bicarbonato sódico	Limitado por GMP
500(i)	Carbonatos de sodio	Limitado por GMP
501(ii)	Bicarbonato de potasio	Limitado por GMP
501	Carbonato de potasio	Limitado por GMP

*) Inclusión recomendada de un máximo de 2g/kg, a la espera de la justificación tecnológica de la delegación del CCMMP del Canadá.

Añadir los siguientes agentes antiaglomerantes a la lista de productos cortados, en lonchas, rallados o granulados:

170(i) Carbonato de calcio Limitado por GMP

4.4 REGULADORES DE LA ACIDEZ (VÉASE TAMBIÉN SECCIÓN 4.3 SUPRA)

Comentarios presentados:

Canadá informó que el SIN 575 no se permite en Canadá en los queso no madurados.

Recomendación n° 15:

Conservar la GDL como regulador de la acidez. Se utiliza ampliamente y está permitido en muchos países.

4.5 ESTABILIZANTES/ESPESANTES

Comentarios presentados:

Alemania y el Reino Unido solicitaron la adición del SIN 417 Goma de tara. Tiene un función entre la de la Goma de semillas de guar y la de semillas de algarroba.

Francia solicitó que los estabilizantes y espesantes se circunscribieran a los productos compuestos.

El **Reino Unido** informó que SIN 405 y 416 no están permitidos en la UE, y **Polonia** informó que en la legislación nacional polaca sólo se permiten SIN 406, 407, 410, 412 y 415 como estabilizantes/espesantes y, únicamente, en productos tratados térmicamente.

Argentina solicitó que se especificara un límite máximo para el grupo de los estabilizantes/espesantes, a pesar del hecho de que no se han especificado numéricas IDA para la mayoría de estas sustancias. Argentina expone que el objetivo de tal restricción es evitar su utilización para sustituir los ingredientes lácteos y garantizar el carácter genuino del producto. Se sugirió un máximo de 5 g/kg por separado o en combinación.

Canadá sugirió añadir a la lista la siguiente cantidad de estabilizantes/espesantes:

333	Citrato de calcio	4,0%
332	Citrato de potasio	3,5%
331	Citrato de sodio	3,5%
335	Tartrato de sodio	GMP únicamente para el ácido, no más del 4,0% total de sales del fosfato, gluconato y tartrato
337	Tartrato potásico de sodio	GMP únicamente para el ácido, no más del 4,0% total de sales del fosfato, gluconato y tartrato
339	Fosfato sódico, dibásico	3,5% del total de sales del fosfato
340	Fosfato potásico, dibásico	3,5% del total de sales del fosfato
341(i)	Fosfato cálcico, dibásico	3,5% del total de sales del fosfato
450i	Pirofosfato ácido sódico	3,5% del total de sales del fosfato
450ii	Pirofosfato sódico tetrabásico	3,5% del total de sales del fosfato
	Hexametáfosfato sódico	3,5% del total de sales del fosfato
541	Fosfato sódico de aluminio	3,5% del total de sales del fosfato
576	Gluconato de sodio	4,0% del total de sales del fosfato, citrato, gluconato y tartrato

Canadá informó además que SIN 400-404, 416, 440, y 460 no se permiten en Canadá en el queso no madurado.

Debate:

Los citratos, tartratos y fosfatos pueden actuar el queso, ya sea como estabilizantes/espesantes o como retenedores (sales fundentes) según la cantidad añadida al queso. Como Canadá ha solicitado que estos

aditivos se enumeren bajo la clase funcional de estabilizantes/espesantes, las cantidades necesarias son considerablemente inferiores a las indicadas por Canadá.

Se ha asignado IDA “no limitada” para los citratos, por lo tanto el aditivo puede añadirse según GMP como estabilizante.

Se ha asignado una IDA numérica a los tartratos, sin embargo se carece de la justificación tecnológica específica. Un máximo de 2 g/kg de tartratos es suficiente para su actuación como estabilizante.

Se ha asignado una IDA numérica a los fosfatos, sin embargo existe justificación tecnológica específica disponible. Un máximo de 3,5 g/kg de fosfatos es suficiente para su actuación como estabilizante.

No se ha asignado una IDA numérica para el gluconato de sodio, por ello debería permitirse a nivel GMP como estabilizante. Cantidades de 40 g/kg como las que solicita Canadá harían que el gluconato actuara como un retenedor.

Con respecto a las preocupaciones expresadas sobre el riesgo de inducir a error a los consumidores y garantizar el cumplimiento de la definición de “producto lácteo”, se ha recomendado un enfoque similar al aconsejado para el almidón y la gelatina (**Recomendación n° 6**) pues podría servir para alcanzar plena transparencia con respecto al empleo a niveles GMP de estos aditivos.

Recomendación n° 16:

Añadir el siguiente texto introductorio:

“Los estabilizantes y los espesantes incluidos los almidones modificados pueden utilizarse de acuerdo con lo dispuesto en la definición de los productos lácteos y sólo hasta el extremo en que son funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de la gelatina y el almidón como se dispone en la sección 3.2.”

Recomendación n° 17:

Añadir los siguientes aditivos a la lista de estabilizantes/espesantes

331	Citrato de sodios	Limitado por GMP
332	Citrato de potasio	
333	Citrato de calcio	
[335	Tartrato de sodios	Máx 2 g/kg de tartratos, por separado, combinados o combinado con ácido tartárico]*
337	Tartrato potásico de sodio	
339	Fosfatos de sodio	Máx. 3,5 g/kg, por separado o combinado, expresado como P ₂ O ₅
340	Fosfato de potasio	
341	Fosfato de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
541	Fosfato de sodio aluminio	
576	Gluconato de sodio	Limitado por GMP
417	Goma de tara	Limitado por GMP

*) Inclusión recomendada a un máx. de 2g/kg, a la espera de la justificación tecnológica de la delegación del CCMMP en Canadá.

4.6 ALMIDONES MODIFICADOS

Comentarios presentados:

Francia solicitó que los almidones modificados se circunscribieran a los productos compuestos.

El Reino Unido resaltó que la UE clasifica los SIN 1400, 1401, 1402, 1403, 1405, 1421 y 1423 como ingredientes alimentarios permitidos (no aditivos), mientras que **Canadá** informó, que ninguno de los almidones modificados enumerados (SIN 1400-1405, 1410, 1412-1414, 1420-1423, 1440, 1442 y 1450) están permitidos en Canadá para su empleo en los quesos no madurados.

Debate:

Los almidones modificados se clasifican como espesantes y la lista debería corregirse para conformar un subgrupo de los estabilizantes/espesantes.

Todas estas sustancias, excepto SIN 1423, tienen la IDA “non especificada”. Sin embargo, no se ha asignado ADI para SIN 1423. El anteproyecto de norma permite otros espesantes.

La frase introductoria sugerida anteriormente (Recomendación nº 16) puede resolver las preocupaciones de Francia.

Recomendación nº 18:

Rectificar la lista de almidones modificados como subgrupo bajo los estabilizantes/espesantes.

4.7 EMULSIONANTES

Comentarios presentados:

Francia solicitó que los emulsionantes se circunscribieran a los productos compuestos.

Canadá informó que los emulsionantes enumerados (SIN 322 y 471) no se permiten en Canadá para los quesos no madurados.

Recomendación nº 19:

Retirar la lista de emulsionantes.

4.8 COLORANTES

Comentarios presentados:

Francia solicitó que los colorantes se circunscriban a los productos compuestos y **España** expresó su inquietud ante la amplia lista de colorantes.

El Reino Unido informó que SIN 100, 101, 160a, c y e, y 162 no se permiten en los quesos no madurados en la UE. La lista de colorantes debería circunscribirse a los colorantes que se añaden para obtener un color uniforme (debido a patrones de alimentación y al cambio estacional). **Canadá** informó que SIN 100, 120, 141 y 162 no están permitidos en Canadá para su utilización en los quesos no madurados.

Alemania solicitó suprimir el SIN 160b.

Canadá solicitó añadir el SIN 100 (ii) (Cúrcuma) a nivel GMP y el SIN 160f (Éster etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico) a un máximo de 35 ppm, y **Nueva Zelanda** y los **Estados Unidos** solicitaron añadir el SIN 171 (Bióxido de titanio) a nivel GMP y un máximo de 10 g/kg, respectivamente.

Nueva Zelanda solicitó además añadir el SIN 928 (Peróxido de benzoilo) a un máximo de 1 g/kg de leche como agente blanqueador.

India solicitó que se suprimiera el SIN 140 y 141 porque (i) la justificación aportada (enmarronamiento debido a la reacción Maillard) no es relevante para el queso no madurado debido a su almacenamiento a bajas temperaturas y (ii) la utilización se considera que induce a error con respecto a la verdadera naturaleza de los productos.

Debate:

Como el anteproyecto de Norma no regula los productos compuestos, sólo pueden incluirse aquellos colorantes justificados para productos sencillos. Esto circunscribe la lista de colorantes a los que tienen como objetivo conseguir la uniformidad natural del color a lo largo de todo el año, independientemente de las prácticas de alimentación del ganado.

La reacción Maillard no tiene relación con las temperaturas de almacenamiento sino al continuado tratamiento térmico de la leche, coágulo, etc.

Es aconsejable ajustar las solicitudes de aditivos adicionales a la lista adoptada por la Norma A-6 (queso), y debe observarse que la sesión 31 del CCFAC no adoptó el SIN 928, pues observó que esta sustancia había sido evaluada únicamente como agente de tratamiento de las harinas y acordó que la utilización de la misma como agente blanqueador en el queso debería ser evaluada por el JEFCA.

Recomendación n° 20:

Mantener el permiso para utilizar los colorantes SIN 100, 101, 141, 160a,b,c,e y 162, ajustados, sin embargo a la lista de la Norma A-6

Mantener el colorante SIN 140 como está en la lista. Suprimir SIN 120 (carmín). Añadir SIN 160f y 171 con las mismas limitaciones que aparecen en la lista de la A-6 (queso).

4.9 CONSERVANTES

Comentarios presentados:

Alemania y España solicitaron que se suprimieran los conservantes SIN 280-283. El **Reino Unido** informó que dichos conservantes no están permitidos en la UE. **Canadá** informó que el SIN 283 no está permitido en Canadá para los quesos no madurados.

Canadá solicitó la adición de SIN 251-252 (Nitrato de sodio y de potasio) con un nivel residual de un máximo de 50 ppm. **El Reino Unido** observó que SIN 251 y 252 solamente se permiten a un máximo de 50 mg/kg en los quesos duros. Semiduros y semiblandos (es decir, no en los quesos extraduros y blandos).

Canadá solicitó además la inclusión del SIN 201 (sorbato de sodio). **España** solicitó la supresión del SIN 201 de la lista de conservantes para productos cortados, en lonchas y rallados, ya que este aditivo no está permitido en el queso en general (norma A-6). **Polonia** informó que el único conservante permitido en la legislación nacional polaca era el SIN 202.

Canadá también solicitó la inclusión de SIN 235 (Pimaricina) para tratamiento superficial del queso con el límite máximo de 20 ppm, calculado según el peso del queso.

Debate:

Los nitratos no están justificados en el caso de los quesos no madurados, en su lugar se utiliza la nisina. Los propionatos son alternativas atractivas a los sorbatos, aunque debe observarse que los propionatos tiene la IDA “no especificada”, lo cual no sucede con los sorbatos. Es por ello en interés de la protección de la salud pública promover estas alternativas a los sorbatos.

Con respecto a la pimaricina, es aconsejable utilizar la misma especificación que en A-6 (es decir, únicamente para el tratamiento de la superficie y la corteza). Debe observarse que el queso no madurado se elabora, en algunos países, con una corteza en formación.

Recomendación n° 21:

Mantener las disposiciones relativas a los propionatos y sorbatos. Insertar SIN 234 (nisina) a un nivel máximo de 12,5 mg/kg. Añadir la pimaricina únicamente para tratamiento de superficie con un límite máximo como para el queso en general (máx. 2 mg/dm² de superficie; no presente en una profundidad de 5 mm).

4.10 AGENTES ESPUMANTES

Recomendación n° 22:

Del mismo modo que se utilizan otros gases como agentes espumantes (por ejemplo, el anhídrido carbónico) debe añadirse el SIN 290 como agente espumante para productos montados.

4.11 AGENTES ANTIAGLOMERANTES ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS CORTADOS, EN LONCHAS, RALLADOS Y GRANULADOS

Comentarios presentados:

Estados Unidos solicitó el aumento del límite máximo de 10 g/kg a 20 g/kg por separado o en combinación.

El Reino Unido observó que el SIN 460 se permite limitado a nivel GMP en la UE y que el SIN 551-553, 555, 556 y 559 sólo se permiten en la UE para queso duro cortado en lonchas.

Debate:

La 3ª sesión del CCMMP adoptó una lista de agentes antiaglomerantes permitidos para el tratamiento en superficie del queso cortado, en lonchas, rallado o granulado en general. Los quesos no madurados no

difieren sustancialmente del queso madurado al respecto, por ello es suficiente un límite máximo de 10 g/kg como se especifica para los quesos en general en esta norma.

Recomendación n° 23:

Ajustar la lista de agentes antiaglomerantes a la lista adoptada para los quesos en general (A-6).

4.12 CONSERVANTES ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS CORTADOS, EN LONCHAS, RALLADOS Y GRANULADOS

Comentarios presentados:

Estados Unidos y Canadá solicitaron la inserción del SIN 235 (Pimaricina). **Canadá** solicitó se circunscriba al tratamiento superficial del queso rallado o granulado con un límite máximo de 10 ppm, calculado sobre el peso del queso, Mientras que **Estados Unidos** solicitó un límite superior de 300 ppm que pueda añadirse durante el proceso de amasado y estirado.

España solicitó que se suprimieran los conservantes para los productos cortados, en lonchas, rallados y granulados.

Debate:

La 3ª sesión del CCMMP debatió en detalle una solicitud similar de permitir la pimaricina en los productos cortados, en lonchas, rallados y granulados.

El tema se remitió al CCFAC, aunque el Comité pensó que la sustancia no debería estar presente en los alimentos como son consumidos. La sesión 31ª del CCFAC no adoptó dicha utilización, a la espera de la justificación tecnológica del Canadá.

Recomendación n° 24:

Se debería suprimir SIN 201 (sorbato de sodio).

7. ETIQUETADO

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Comentarios presentados:

Dinamarca y la FIL expresaron su inquietud respecto al uso del denominado “enunciado estándar” en todos los casos pues haría obligatorio utilizar las designaciones reguladas por el Codex. La IDF propuso un nuevo texto.

Los Países Bajos afirmaron que, en los Países Bajos, el “queso de crema (en holandés: “Roomkaas”) es un queso madurado. En su opinión, el término “crema” se refiere, en primer lugar, al elevado contenido en grasa láctea. Se sugiere que se incluya una disposición en la Norma que diga que el queso de crema también puede ser un queso madurado.

Francia comentó que el término “queso fresco” no es adecuado para los quesos duros y extraduros y debería quedar circunscrito a aquellos productos, suficientemente ricos en agua (un MFFB% de al menos 57%). La frase “o queso fresco” debería suprimirse del apartado 7.1.2 y se debería sustituir por lo siguiente: “La designación “queso fresco” puede otorgarse a un producto cuyo MFFB sea igual, o supere, el 57%”.

La República Checa afirmó que el término “queso fresco” sólo debería permitirse para productos sin tratamiento térmico del coágulo o del requesón.

Canadá estuvo de acuerdo con el texto de la sección 7.1, tal como se redactó.

Debate:

Rectificaciones subsiguientes

El texto de la primera frase debería equipararse con el texto adoptado para el queso (A-6), Queso del Suero (A-7) y Quesos en Salmuera (A-17) por la 3ª sesión del CCMMP (ALINORM 99/11, párr. 27, último párrafo). Esta rectificación satisface las inquietudes expresadas por Dinamarca y la FIL.

El problema holandés

Aparentemente, el problema expuesto está en relación con un tipo de queso que solamente se vende localmente (mercado doméstico de los Países Bajos). La situación común mundial es que el queso de crema es una variedad de queso no madurado. La situación holandesa presenta dos dificultades. Primera, la continuación de la situación actual de modo que la variedad holandesa “Roomkaas” pueda continuar vendiéndose bajo dicha denominación y segunda, la denominación que deba utilizar el mercado holandés para el producto “queso de crema”, tal como se define en la Norma A-19.

Con respecto a la primera dificultad, conservar la situación actual en los Países Bajos estaría de acuerdo con el Acuerdo TBT, mientras la, largamente establecida práctica, fuera suficiente como objetivo legítimo para desviarse de la norma del Codex al respecto. Sin embargo, debe observarse que si el “Roomkaas” se comercializara internacionalmente con una designación que se tradujera directamente a los demás idiomas, el hecho de que se trate de un queso madurado debería citarse cerca de la denominación. Consultar también la discusión sobre la reserva de la denominación “queso de crema”, más abajo.

Con respecto a la segunda dificultad, existe la necesidad de encontrar otra designación holandesa para el queso de crema definido en la Norma A-19, para no confundir al consumidor holandés con respecto a la verdadera naturaleza del producto y para garantizar la información adecuada al consumidor.

Además, el problema holandés puede que no sea el único. La traducción directa del inglés, francés o español a otras lenguas de las designaciones especificadas en la Norma (como pudiera exigir la Sección 8.2.2 de la GSLPF), puede resultar en consumidores inducidos a error o malinformados, también con respecto a otras denominaciones y términos regulados por la Norma A-19. En la mayoría de los casos, la denominación de una variedad específica no puede ni debe ser sometida a traducción. Por ejemplo, la denominación Cheddar es única y debería utilizarse en todo el mundo. En unas pocas excepciones, las prácticas nacionales han consistido en traducir la denominación definida internacionalmente (queso de crema y cottage cheese –queso fresco–).

La sección 8.1.2 de la GSLPF especifica que las declaraciones del etiquetado deben ser claras. Esto se entiende que incluye que la denominación del alimento también debe ser comprensible para el consumidor a la que está destinado el alimento, sin inducir a error. Una traducción directa palabra por palabra de los idiomas oficiales del Codex (inglés, francés y español) a otros idiomas en ciertas situaciones resultará en términos y frases que no están claras para el consumidor y pueden inducir a error directamente y, en consecuencia, caer en conflicto con los principios generales de la GSLPF (Sección 3).

Por consiguiente se recomienda que el enunciado permita la utilización de denominaciones locales para sustituir la denominación especificada en la norma.

Un nuevo enunciado debería permitir la utilización de denominaciones alternativas definidas en el país donde los quesos se elaboran y/o venden; sin embargo, debería respetarse el principio general de no crear una impresión errónea con respecto a la naturaleza del producto. Obviamente, este principio se refiere a la presentación al consumidor final, es decir, en el país de venta al detalle. Especificando este principio, se evitan las disputas comerciales potenciales. Por ejemplo, en el caso en que la percepción del consumidor de una denominación en particular difiera entre el país de elaboración y el de venta al detalle, sería la situación del país de venta al detalle la que gobernaría la elección correcta de la designación. Allí donde no se presenten tales problemas, puede aplicarse la designación utilizada en el país de origen.

El término “queso fresco”

En tres párrafos, en 7.1 (1º y 2º párr., así como también en 7.1.2), se hace referencia al término “queso fresco”. Si se adoptan las propuestas francesa y checa sería necesario compilar la regulación de la utilización del término en un párrafo separado.

La propuesta checa pretende restringir la utilización del término a los productos que contienen cultivos de levaduras de microorganismos abundantes y vivos, y se basa aparentemente en la suposición de que esos productos se elaboran únicamente mediante el empleo de fermentación micobiológica. Sin

embargo, los quesos acidificados (por ejemplo, Cottage Cheese) se consideran queso fresco en muchos países.

La propuesta francesa limita el empleo del término a los quesos con un cierto contenido en humedad en relación al contenido magro. La selección de una cifra en particular a duras penas puede justificarse. Por consiguiente, sería más adecuado simplemente citar el principio general de que el término puede ser utilizado siempre que no resulte equívoco para el consumidor.

Recomendación n° 25:

Apoyar el siguiente texto para que sustituya el actual de la sección 7.1:

“La denominación del alimento será queso no madurado o queso de crema, según corresponda. Sin embargo, estas denominaciones pueden ser sustituidas por otras denominaciones de variedad, siempre que el producto satisfaga las disposiciones de esta Norma. Tales designaciones incluyen denominaciones que se especifican en la legislación nacional del país donde se elabora y/o vende el producto, o denominaciones existentes de uso corriente, siempre que tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al detalle respecto al carácter e identidad del alimento.

Las palabras “queso no madurado” pueden ser omitidas en al designación de una variedad de queso específica reservada por una norma del Codex para quesos no madurados específicos.

En el caso de que el producto no sea designado con una denominación alternativa o de variedad, sino con la designación singular “queso no madurado”, la designación puede ir acompañada de un término descriptivo tal como se dispone en la Sección 7.1.1 de la Norma A-6.

El queso no madurado puede designarse alternativamente “queso fresco” siempre que no resulte equívoco para el consumidor en el país de venta al detalle.

7.3 LISTADO DE INGREDIENTES

Comentarios presentados:

Estados Unidos sugirió insertar el siguiente texto: “El cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o de origen microbiano pueden declararse como enzimas en la lista de ingredientes”.

Debate:

La propuesta de los Estados Unidos no cumple con lo dispuesto en la GSLPF (sección 4.2). Si se acuerda la inserción, debe ser respaldada por el CCFL. Sin embargo, se recomienda que el texto se refiera a las “enzimas coagulantes” en lugar de simplemente a “enzimas”. La propuesta puede tener consecuencias horizontales para otros alimentos también y, por consiguiente, el CCMMP debería considerar recomendar un nombre de clase para las enzimas coagulantes que se añadiera a la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

Recomendación n° 26:

Considerar a inserción del texto sugerido por los Estados Unidos, aunque modificado en los siguientes términos:

“El cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse como enzimas coagulantes en la lista de ingredientes”.

Alternativamente, considerar la recomendación al CCFL de que se añada un nombre de clase a la sección 4.2.2.1 de la GSLPF en los siguientes términos:

“Los siguientes nombres de clase pueden utilizarse para aquellos ingredientes comprendidos en los siguientes grupos:

Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano”.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Los métodos de toma de muestras y análisis se analizarán bajo el punto 6 de la orden del día (CX/MMP 00/16)

APÉNDICE

Comentarios presentados:

Francia presentó una propuesta sobre información referente a los diagramas de elaboración usuales del queso fresco, en los siguientes términos:

1. Características de aspecto
 - 1.1 *Tamaño y peso: Vendido en envases de capacidad variable*
 - 1.2 *Corteza: ninguna*
 - 1.3 *Sabor: suave, cremoso o ácido con el típico sabor de los productos lácteos cultivados con ácido láctico y bacterias productoras de sabor.*
2. Método de producción
 - 2.1 *Coagulación: Mediante la acción de las bacterias lácticas, cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas o combinaciones de ambos.*
 - 2.2 *Proceso de fermentación: en caso de que haya fermentación de los ingredientes lácteos, las bacterias productoras de ácido láctico se encargan de conseguirlo.*
 - 2.3 *Almacenamiento: el queso no madurado, incluido el queso fresco, se almacenará en refrigerador a menos se haya tratado térmicamente después de la fermentación y haya sido envasado de modo aséptico”.*

Debate:

El término “fresco” tiene diferentes significados en diferentes países. La propuesta francesa pretende ofrecer una norma consultiva para un tipo particular de “queso fresco” como se conoce en algunos países.

El tema del “fromage frais” (la traducción francesa de “queso fresco”) se consideró anteriormente (CL 1997/31-MMP, recomendaciones n° 2 y 8). También se consideró anteriormente un anexo a la norma A-19 (CL 1997/31-MMP, recomendación n° 39).

Debe hacerse hincapié en que, en muchos países, el término “queso fresco” se utiliza para el queso blando acidificado no madurado, como el Cottage Cheese, y el queso coagulado térmicamente y el queso no madurado, como el Mascarpone.

Se hace también referencia a la **Recomendación n° 10**, que dice que no es necesario incluir ninguna disposición bajo “otras características”.

Con respecto a los párrafos específicos sugeridos, debe observarse lo siguiente:

- Para. 1.1: La disposición no añade valor al comercio y es, por lo tanto, redundante.
- Para. 1.3: La disposición no tiene en cuenta que algunos de los productos se elaboran con el uso de acidificadores (aditivos)
- Para. 2.1: La disposición no tiene en cuenta que algunos de los productos se elaboran mediante el empleo de acidificadores (aditivos). También contradice el texto en 2.2, que indica que la fermentación no siempre se produce.
- Para. 2.3: No hay necesidad de incluir consejos sobre las condiciones de almacenamiento en el Anexo, pues las temperaturas de almacenamiento están contempladas en el Código de Práctica Higiénica para la Leche y los Productos Lácteos que está siendo desarrollado por el CCFH.

Recomendación n° 29:

Teniendo en cuenta las recomendaciones con respecto al empleo del término “queso fresco” en la sección 7.1 de la norma (**Recomendación n° 26**), el valor del Anexo es limitado y no debe ser adoptado.

Si el CCMMP decide lo contrario, se recomienda que el texto se rectifique sustancialmente, como sigue:

APÉNDICE: Información sobre patrones usuales de elaboración del queso fresco

Este texto está destinado a su aplicación voluntaria por parte de los socios comerciales y no por los gobiernos.

1. Características del aspecto

1.1 *Corteza: ninguna*

1.3 *Sabor: suave, cremoso o ácido*

2. Método de elaboración

2.1 *Coagulación: Por medio de la acción de bacterias lácticas, cuajo y/u otras enzimas coagulantes adecuadas, mediante acidificación, por medio de otros métodos de coagulación, o sus combinaciones.*

2.2 *Proceso de fermentación: si debe haber fermentación, se conseguirá por medio de las bacterias del ácido láctico.*

2.3 *Almacenamiento: a temperaturas refrigeradas a menos que el producto haya sido sometido a tratamiento térmico en relación con el envase y haya sido envasado asépticamente”*

Si se adopta lo anterior, el texto de la norma que remite al Apéndice se insertará como texto introductorio a la Norma, en los siguientes términos:

“El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no están destinadas en el mismo sentido de las disposiciones aprobadas de la Sección 4.A (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius”

(**Nota:** Consultar también el debate y recomendaciones con respecto a los Apéndices en los Anteproyectos Revisados de Normas para Quesos específicos (series C) y el Anteproyecto de Norma para Mozzarella.)

PROYECTO DE NORMA DE GRUPO PARA QUESO NO MADURADO INCLUIDO EL QUESO FRESCO⁶

[El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no tienen como finalidad su aplicación en el sentido de las disposiciones aceptadas de la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.]

1. ÁMBITO

Esta norma se aplica al queso no madurado incluido el queso fresco, destinado al consumo directo o posterior procesado, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma. Estando sometido a las disposiciones de esta Norma, a las Normas del Codex para variedades de queso no madurado específico, puede contener disposiciones, que sean más específicas que las de esta Norma y en estos casos, aquellas disposiciones específicas deberán aplicarse.

2. DESCRIPCIÓN

Los Quesos no madurados incluidos los quesos frescos son productos de conformidad con la Norma A6, que están listos para su consumo inmediatamente después de su elaboración.

El Queso de crema es un queso blando, extensible, no madurado y sin corteza que presenta un color variable del blanco al crema claro sin agujeros. La textura es suave o ligeramente laminar, y el queso se extiende y mezcla con facilidad con otros alimentos.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de fermento láctico inofensivos y/o bacteria productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inoocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Gelatina y almidones: No obstante las disposiciones de la Norma para el Queso (A-6), estas sustancias pueden ser utilizadas con la misma función que los estabilizantes, siempre que únicamente se añadan en cantidades necesarias funcionalmente como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta cualquier otro empleo de los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4;
- Vinagre;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades necesarias, como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

Criterios específicos para el Queso de crema:

⁶ Se piden observaciones en el Trámite 6. El proyecto de norma será examinado en el Trámite 7 por el Comité en su 4ª reunión.

	<u>Mínimo:</u>	<u>Máximo:</u>	<u>Nivel de referencia:</u>
Grasa láctea:	[40]% m/m en extracto seco	-	60% m/m en extracto seco
Humedad en base al contenido magro:	Por encima de 67% m/m	-	No especificado
Extracto seco:	[35]% m/m	Restringido por el MMFB	No especificado

Las modificaciones referentes a la composición del Queso de crema más allá de los mínimos y máximos especificados para la grasa láctea, humedad en base al contenido magro y extracto seco no se consideran de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de los Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS⁷

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados. Los aditivos que no aparecen en la siguiente relación pero que han sido propuestos para normas del Codex específicas de variedades de Quesos no madurados pueden también emplearse en tipos similares de quesos dentro de los límites especificados en dichas normas.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Ácidos		
260	ácido acético glacial	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P ₂ O ₅
507	Ácido hidrolórico	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
[334	Ácido tartárico (L(+)-)	máx. 2 g/kg, por separado o combinado con sales del ácido tartárico permitidas] ⁸
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(ii)	Bicarbonato de potasio	Limitada por las BPF
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona (GDL)	Limitada por las BPF
Estabilizantes/espesantes		
Los estabilizantes y espesantes incluidos los almidones modificados pueden emplearse de acuerdo con lo dispuesto en la definición de productos lácteos y únicamente en la cantidad en que sean funcionalmente necesarios teniendo en cuenta cualquier empleo de gelatina y almidón como se dispone en la sección 3.2.		
331	Citratos de sodios	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasios	
333	Citratos de calcio	
[335	Tartratos de sodios	Máx. 4 g/kg de tartratos, por separado,] combinado o combinado con ácido tartárico] ⁹
[337	Tartrato de potásico y sodio	

⁷ Las disposiciones referentes a los aditivos están sometidas a aprobación por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes y a su incorporación en la Norma General para Aditivos Alimentarios.

⁸ Pendiente de justificación tecnológica por parte de la delegación del CCMMP en Canadá.

⁹ Pendiente de justificación tecnológica por parte de la delegación del CCMMP en Canadá.

339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfato de potasio	
341	Fosfatos de calcio	Máx. 3,5 g/kg, por separado o combinado,
450(i)	Difosfato disódico	expresado como P ₂ O ₅
450(ii)	Difosfato trisódico	
541	Fosfato de alumínico y sodio	
400	Ácido algínico	
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg
406	Agar	
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluye Furcelleran)	
410	Goma de semilla de algarroba	
412	Goma de guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xantan	Limitada por las BPF
416	Goma de karaya	
417	Goma de tara	
440	Pectinas	
460	Celulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
576	Gluconato de sodio	
	<u>Almidones modificados siguientes:</u>	
1400	Dextrinas, almidón tostado blanco o amarillo	
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fosforo	Limitada por las BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
[1423	Glicerolado de dialmidón acetilado] ¹⁰	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
	Color	
100	Curcuminas (para corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF

¹⁰ No se ha asignado ninguna IDA. Se ha retirado su especificación.

101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas del cobre	15 mg/kg, por separado o combinado
160a (i)	β-Caroteno (sintético)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	
	- color normal	10 mg/kg (en base bixina/norbixina)
	- Color naranja	25 mg/kg (en base bixina/norbixina)
	- Color naranja oscuro	50 mg/kg (en base bixina/norbixina)
160c	Oleoresinas de la pimentón	Limitado por GMP
160e	β-apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster metílico o etílico del ácido β-apo-8'-Caroténico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 g/kg de queso, por separado o combinado, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<u>Únicamente para tratamiento de superficie o corteza:</u>		
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de superficie. No presente en una profundidad 5 mm

Espumantes (únicamente para productos montados)

290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

Únicamente productos en lonchas, cortados, rallados o granulados (tratamiento de la superficie)

Antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de manganeso	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	

Conservantes

200	Ácido sórbico	1g/kg de queso expresado, como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	

283 Propionato de potasio |

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

6.2 Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deben someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deben demostrarse para lograr el nivel de protección de la salud pública adecuado.

6.3 Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento será queso no madurado o queso de crema, según corresponda. Sin embargo, estas denominaciones pueden reemplazarse por otras denominaciones de variedad, siempre que el producto esté de acuerdo con lo dispuesto en las disposiciones específicas de esta Norma. Tales designaciones incluyen nombres que son específicos de la legislación nacional del país donde se elaboran o venden los productos, o denominaciones ya existentes de uso común, siempre que tales designaciones no creen ninguna impresión errónea en el país de venta al detalle con respecto al carácter e identidad del alimento.

Las palabras “queso no madurado” pueden omitirse en la designación de una variedad de queso específico reservada por una norma del Codex para quesos no madurados específicos.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, pero con la designación singular “queso no madurado”, la designación irá acompañada de un término descriptivo tal como se dispone en la Sección 7.1.1 de la A-6.

El queso no madurado puede designarse alternativamente “queso fresco” siempre que dicho término no sea equívoco para el consumidor en el país de venta al detalle.

7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA

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

Adicionalmente se pueden utilizar los siguientes términos:

<i>Extragraso</i>	(si el contenido de FDM es superior o igual al 60%)
<i>Graso</i>	(si el contenido de FDM es superior o igual al 45% e inferior al 60%)
<i>Semigraso</i>	(si el contenido de FDM es superior o igual al 25% e inferior al 45%)
<i>Parcialmente descremado</i>	(si el contenido de FDM es superior o igual al 10% e inferior al 25%)
<i>Descremado</i>	(si el contenido de FDM es inferior al 10%)

7.3 LISTADO DE INGREDIENTES

El cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o de origen microbiano pueden declararse como enzimas coagulantes e la lista de ingredientes.¹¹

7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados(CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Véase el *Codex Alimentarius*, Volumen 13.

[

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE PATRONES USUALES EN LA ELABORACIÓN DEL QUESO FRESCO

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria de los socios comerciales, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

1. Características del aspecto

- 1.1 Corteza: no tiene
- 1.3 Sabor: suave, cremoso o ácido

2. Método de elaboración

- 2.1 Coagulación: Mediante la acción de las bacterias lácticas, cuajo y/u otras enzimas coagulantes disponibles, mediante acidificación, por algún otro método de coagulación, o combinaciones de éstos.
- 2.2 Proceso de fermentación: en caso de tener que producirse fermentación de los ingredientes lácteos, se consigue generalmente por medio de las bacterias del ácido láctico.

Almacenamiento: a temperaturas refrigeradas a menos que el producto haya sido sometido a tratamiento térmico en relación con el embalaje y embalado asépticamente.]

¹¹ Alternativamente el CCMMP puede decidir recomendar que se añada el siguiente nombre de clase a la sección 4.2.2.1 de la GSLPF: "Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano."