

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 Facsimile: +36(06)570.4593

Tema 4 del programa

CX/MMP 00/7
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

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS EN EL TRAMITE 4

RESÚMEN Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LOS QUESOS

(Preparado por Francia)

En su tercera reunión, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) convino en adelantar sus trabajos sobre normas individuales y quesos fundidos. El planteamiento de trabajo adoptado comprendía la creación de un Grupo de Trabajo encargado de estudiar las cuestiones específicas relacionadas con las normas consideradas.

El Comité designó a Francia para ejercer la presidencia del Grupo de Trabajo y a los Estados Unidos de América para desempeñar las funciones de relator. Las responsabilidades respectivas del Presidente y del Relator se especificaron detalladamente en el Informe Final de la Tercera Reunión del CCMMP.

El cometido del Grupo de Trabajo ha consistido en tratar de encontrar soluciones en el marco establecido por el Comité, así como en formular recomendaciones destinadas a ayudar a la FIL en la labor de preparación de proyectos de normas, que serán examinados en la próxima reunión del Comité sobre la Leche.

El Grupo de Trabajo debía examinar las cinco cuestiones siguientes:

NORMAS INDIVIDUALES RELATIVAS A LOS QUESOS

1. Definición de los valores mínimos absolutos de la materia grasa en el extracto seco.
2. Necesidad de contar con normas individuales diferenciadas y de no hacer figurar en anexos disposiciones que remitan a las disposiciones pertinentes establecidas en las normas correspondientes relativas a los quesos, comprendida la posible incorporación de criterios específicos o esenciales en las normas generales relativas a los quesos.
3. Examinar si se debían suprimir o transferir a anexos de las normas generales algunos criterios como el color, la costra, los ojos, la configuración y la forma.
4. Definición de los revestimientos.

QUESOS FUNDIDOS

5. Establecer si la utilización de un contenido mínimo de queso es suficiente para caracterizar los productos en cuestión; y en caso afirmativo, definir ese contenido mínimo. En caso contrario, proporcionar orientaciones sobre un planteamiento distinto.

Para cumplir con el mandato que se le encomendó, el Grupo de Trabajo remitió a los Gobiernos un primer cuestionario (del que se adjunta una copia en el Anexo I) con miras a saber sus pareceres.

A ese primer cuestionario contestaron veinticuatro países¹, que formularon comentarios, propuestas y consejos para que los trabajos del Grupo adelantaran.

Teniendo en cuenta esas respuestas al primer cuestionario, se decidió profundizar algunas cuestiones específicas y hacer que fuesen objeto de un segundo cuestionario. A este segundo cuestionario (del que se adjunta una copia en el Anexo II) contestaron veintitrés países.

El Grupo de Trabajo estima que del conjunto de las respuestas se pueden sacar algunas conclusiones y que se pueden formular algunas recomendaciones a la FIL, a fin de que ésta pueda examinar sus repercusiones técnicas y preparar los documentos pertinentes para la cuarta reunión del CCMMP.

I NORMAS INDIVIDUALES RELATIVAS A LOS QUESOS

1) DETERMINACIÓN DE LA PROPORCIÓN ENTRE MATERIA GRASA (MG) Y EXTRACTO SECO (ES)

Las preguntas 8, 9 y 10 del primer cuestionario y la 2 del segundo cuestionario tenían como objetivo obtener informaciones a este respecto.

Conclusiones:

- Quedó confirmado que la proporción MG/ES es efectivamente un criterio esencial para caracterizar e identificar cada queso.
- Esta proporción se considera un mínimo absoluto, por debajo del cual resulta imposible la referencia a la denominación de la norma individual.
- No obstante, algunos Estados indicaron que se podían utilizar otros criterios (contenido en agua del queso magro o desengrasado, contenido en proteínas y lactosa).
- También se ha podido comprobar que una amplia mayoría de Estados estima que el valor mínimo de esa proporción se debe establecer por separado para cada norma individual.
- No obstante, algunos Gobiernos desean versiones aligeradas en materia grasa con respecto a los valores mínimos actuales.

Recomendaciones:

- Para responder a las expectativas de los Gobiernos, la proporción MG/ES se debe estudiar y establecer norma por norma. Dentro de esta perspectiva, la FIL podría tomar como base los valores mencionados en el Documento CL 1997/36 MMP.

Queso aligerado de materia grasa

Habida cuenta que en sus respuestas al primer cuestionario algunos países manifestaron su interés por productos aligerados de MG, las preguntas 3, 4 y 5 del segundo cuestionario se orientaron a la obtención de datos sobre las prácticas vigentes en los distintos Estados.

De las respuestas a esas preguntas se desprende lo siguiente:

¹ Se trata de los veinticuatro países siguientes: Alemania, Argentina, Canadá, Croacia, Chipre, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Japón, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, Portugal, República Checa, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia y Uruguay.

- Aunque la línea divisoria no sea muy nítida, parece ser que en una leve mayoría de países no se autoriza la utilización de denominaciones de quesos de normas individuales para las variantes aligeradas.
- Las prácticas en materia de etiquetado de esos productos aligerados son bastante diferentes, especialmente en lo que se refiere a la utilización de las denominaciones previstas en las normas individuales.
- En los casos en que no se autoriza la utilización de la denominación de las normas individuales, se aplican las reglas generales en materia de etiquetado, lo cual conduce a la utilización de una denominación "queso" con un calificativo.
- Los países que autorizan la comercialización de variantes aligeradas de quesos de normas individuales no admiten, en cambio, la modificación de los demás ingredientes.
- Algunos Estados desean que en el CCMMP se debatan a fondo las condiciones de utilización de las denominaciones de quesos de normas individuales que son objeto de un aligeramiento de la MG, a fin de establecer una norma internacional.

Recomendaciones:

Para examinar las peticiones de los Estados que desean una armonización internacional de las variantes aligeradas de los quesos de normas individuales, sería conveniente:

- tratar de determinar el nivel de aligeramiento de la proporción MG/ES a partir del cual se puede decir que un queso está aligerado, y proponer una denominación.
- tratar de determinar el valor de la proporción MG/ES o la(s) característica(s) en función de la(s) cual(es) un queso aligerado podría referirse a una denominación prevista en las normas individuales.
- estudiar en el marco de un aligeramiento la lista de los demás ingredientes que se pueden modificar respetando los criterios de definición previstos en las normas individuales.

Este trabajo debe efectuarse norma por norma.

2) NECESIDAD DE MANTENER NORMAS INDIVIDUALES SEPARADAS DE LA NORMA GENERAL A6

Las preguntas 1, 2, 3 y 4 del primer cuestionario estaban destinadas a obtener información a este respecto.

Conclusiones:

De las respuestas obtenidas se deduce que las normas individuales separadas de la norma A6 cuentan con un respaldo considerable, y que la continuación de las discusiones sobre estas normas en su formato actual también es apoyada.

Recomendaciones:

Por consiguiente, el grupo recomienda a la FIL que prosiga y finalice su trabajo técnico basado en las normas individuales actuales, a fin de que el Comité tenga una visión clara del contenido de esas normas y, por consiguiente, de las características específicas de esos quesos. En la cuarta reunión del Comité los debates tendrán que efectuarse sobre esta base a fin de lograr un consenso sobre el contenido de cada norma individual.

También se han manifestado algunas opiniones con un planteamiento diferente, propugnando anexos de las normas generales. Este planteamiento puede resultarle poco familiar a muchos Gobiernos. Una de las causas de esto estriba en la actual incertidumbre o en la ambigüedad que pesa sobre la condición jurídica de esos anexos, y más concretamente sobre su obligatoriedad.

La FIL podría explorar este planteamiento alternativo de elaboración basándose en un ejemplo preciso a fin de evaluar su viabilidad, sin descuidar por ello la realización completa del mencionado trabajo técnico sobre el contenido de las normas individuales. No obstante, ese ejemplo no tendría que implicar una pérdida de contenido de las normas individuales, sino que debería demostrar cómo se puede elaborar una norma sobre queso con disposiciones individuales que figuren en los anexos.

Sin embargo, al CCMMP se le debe informar claramente de las conclusiones de la Secretaría del Codex y de la Secretaría del Acuerdo OTC sobre la condición jurídica de los anexos (véase el documento CX/GP-99/7).

3) CRITERIOS DE COLOR, FORMA, DIMENSIÓN, ETC.

Las preguntas 5, 6 y 7 del primer cuestionario y la pregunta 1 del segundo cuestionario estaban encaminadas a obtener información sobre los criterios.

Conclusiones:

En líneas generales, los países señalaron que los criterios propuestos en el cuestionario eran necesarios para caracterizar adecuadamente los quesos de norma individual y poderlos distinguir entre sí (tipo de queso, formato, descripción, ES, proporción MG/ES, análisis sensorial, etc.). Estos criterios se deben examinar norma por norma.

Recomendaciones:

Basándose en el marco general representado por la lista de criterios aprobados en el cuestionario, recomendamos que la FIL examine cada norma individual para comprobar la pertinencia de los criterios que cada norma comprende.

Este estudio debería permitir que los criterios esenciales para caracterizar un queso se pudieran distinguir de los criterios que eventualmente podrían transferirse a anexos² o suprimirse.

4) DEFINICIÓN DE LOS REVESTIMIENTOS

La pregunta 11 del primer cuestionario estaba destinada a obtener información sobre esta cuestión.

Conclusión:

No hay mayoría para cambiar la definición del revestimiento tal y como se propuso en la tercera reunión del CCMMP, que algunos consideran como una cuestión importante.

Además, con respecto a la definición del revestimiento, se debe determinar precisamente la cuestión del uso de película de plástico para madurar algunos quesos, a fin de que el Comité pueda adoptar una decisión clara al respecto.

Recomendaciones:

Habida cuenta que el Grupo de Trabajo no ha llegado a ponerse de acuerdo sobre el contenido de una revisión, propone que se conserve la definición de revestimiento tal y como se propuso en la tercera reunión del Comité.

En lo que atañe a la utilización de películas plásticas para la maduración, el grupo propone que la FIL prepare un documento técnico en el que se explique detalladamente esta cuestión, a fin de que sea examinado en la cuarta reunión del Comité.

² Véanse los comentarios que figuran en el punto 2 del presente documento.

II QUESOS FUNDIDOS

Las preguntas 12, 13, 14 y 15 del primer cuestionario y las preguntas 6, 7 y 8 del segundo cuestionario estaban destinadas a obtener información sobre este tema.

Conclusiones:

1. Se reconoce la existencia de una gran diversidad (en lo referente a la tecnología, usos y características de los productos vendidos); una leve mayoría desea que esa diversidad se tome en cuenta en la redacción de la norma.
2. El criterio de un contenido mínimo (cifrado) de queso no parece ser la solución adecuada que permita llegar a un consenso, salvo en el caso de los quesos fundidos que llevan el nombre de una variedad. En efecto, se ha podido comprobar que una mayoría de países no ha incorporado en sus legislaciones nacionales este criterio en forma de valor mínimo cifrado. No obstante, se reconoce que es esencial la utilización de queso en la elaboración de esos productos.
3. Una gran mayoría de los países con reglamentaciones que establecen un mínimo de queso se muestra favorable al estudio de un planteamiento alternativo.
4. Se ha podido comprobar que hasta la fecha no existe un método de análisis que permita comprobar la cantidad de queso utilizado en el producto final.
5. Una mayoría de países se inclina por simplificar el capítulo 2 de la norma (descripción) y por transferir al capítulo 3 (factores esenciales de composición y calidad) los elementos de composición y diferenciación entre quesos fundidos y preparaciones a base de queso fundidas. El carácter esencial del ingrediente queso lo pone de manifiesto la descripción, al hacer obligatoria su utilización.
6. El cuadro de composición presentado en la pregunta 7, que se limitaba a los criterios del ES y de la proporción MG/ES, suscitó pareceres contrarios, especialmente en lo que se refiere al carácter necesario o innecesario de establecer un valor cifrado sobre un mínimo de queso. Esto concuerda con las respuestas al primer cuestionario (véase el punto 2 del presente documento) y demuestra que es necesario examinar otras soluciones.
7. En este sentido, el Presidente del grupo propuso una primera solución alternativa consistente en establecer que la proporción proteínas de suero/caseína fuese idéntica a la prevista en la norma A 6 (queso). Esta propuesta no fue aceptada.
8. Otras propuestas alternativas, como las presentadas por Dinamarca y el Reino Unido, pueden obtener más fácilmente un consenso.
 - *Propuesta de Dinamarca: “el producto se califica por un contenido en queso, en términos de cantidad o de caracterización”.*
 - *Propuesta del Reino Unido: “el queso es un ingrediente significativo: i) del queso fundido y ii) de las preparaciones a base de queso”.*

Recomendaciones:

Habida cuenta de la diversidad de pareceres existente en esta etapa, la determinación de una cantidad mínima de queso (en forma de valor cifrado) no parece que sea un planteamiento susceptible de obtener el acuerdo de los Gobiernos. Sería preferible buscar soluciones alternativas, especialmente a partir de las propuestas mencionadas de Dinamarca y del Reino Unido.