

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2015/34-MMP**  
**Diciembre de 2015**

- A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretaría  
Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italia
- TEMA:** **Solicitud de observaciones en el Trámite 6:  
Proyecto de Norma General para el Queso Fundido/Procesado**
- PLAZO:** **20 de febrero de 2016**
- OBSERVACIONES:** **A:** Punto de contacto del Codex para  
Nueva Zelandia  
Ministerio de Industrias Primarias  
Wellington  
Nueva Zelandia  
correo electrónico: [CodexNZ@mpi.govt.nz](mailto:CodexNZ@mpi.govt.nz)
- Con copia a:** Secretaría  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
FAO, 00153, Roma, Italia  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius en su 38.<sup>a</sup> reunión (CAC38), tras tener en cuenta la recomendación del Comité Ejecutivo en su 70.<sup>a</sup> reunión (CCEXEC70)<sup>1</sup> y tras reconocer los avances realizados, convino en adoptar el anteproyecto de norma para el queso fundido en el trámite 5 y tomó nota de las reservas de Egipto y de la Unión Europea (UE).
2. La Comisión pidió a Nueva Zelandia que convocara un grupo de trabajo presencial (GTP) y examinara la posibilidad de organizar una reunión presencial del CCMMP para estudiar las cuestiones pendientes señaladas en la circular CL 2015/15 MMP, distribuida en mayo de 2015. La Comisión confirmó el plazo para la finalización de los trabajos, esto es, en 2016, tal como se indicaba en el documento de proyecto presentado a la CAC37.<sup>2</sup>
3. El GTP se reunió en diciembre de 2015 y preparó un proyecto de norma para los comentarios. El informe del GTP se adjunta en el Anexo II.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. Se solicitan observaciones en el Trámite 6 sobre el Proyecto de Norma General para el Queso Fundido/Procesado (Anexo I).
5. Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico a las direcciones arriba indicadas antes del **20 de febrero de 2016**. Los comentarios deben ser de acuerdo con la orientación general para la prestación de los comentarios (véase el anexo a la presente Carta Circular).

<sup>1</sup> [REP15/EXEC](#) párr. 19

<sup>2</sup> [REP15/CAC](#) párr. 83-84 y Apéndice IV

## PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO/PROCESADO (en el Trámite 6)

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica al queso fundido/procesado, incluido el queso fundido/procesado con denominación de variedad, destinados al consumo directo o para ulterior elaboración, de conformidad con la descripción en la Sección 2 de la presente Norma.

La presente Norma se aplica únicamente a los productos denominados de conformidad con la misma. Los productos no conformes con una o más secciones de esta Norma, especialmente las disposiciones de composición de la Sección 3, tendrán denominaciones diferentes aunque fueran de naturaleza similar al queso fundido/procesado. Dichas denominaciones (por ej. "preparaciones a base de queso fundido/procesado", "pastas a base de queso fundido/procesado", "alimentos a base de queso fundido/procesado" o "producto lácteo a base de queso fundido/procesado", no deberán suscitar una impresión errónea y deberán ser aceptables en el país de venta.

### 2. DESCRIPCIÓN

**Los quesos fundidos/procesados** son los productos lácteos que se obtienen:

- (i) del queso, tal como se describe en CODEX STAN 283-1978, con o sin el agregado de otras materias primas e ingredientes permitidos,
- (ii) mediante la fusión y emulsificación de la mezcla,
- (iii) con tratamiento térmico y sales emulsionantes (o fundentes) en un medio bien mezclado<sup>3</sup>, para producir una emulsión homogénea, regular y estable de aceite en agua.

Al variar la tecnología de elaboración y composición se obtendrán diferentes texturas, de filante, untable, semisólida a rebanable/feteable.

**Los quesos fundidos/procesados con denominación de variedad o variedades** son los quesos fundidos/procesados, tal como se definen anteriormente, caracterizados por el uso de una o más variedades reconocidas de queso en su elaboración, y cuya designación hace referencia a los mismos.

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 Materias primas

- Categoría a. Queso\*;
- Categoría b. Productos lácteos ricos en grasa (por eje. mantequilla/manteca\*, butteroil/grasa anhidra\*, ghee\*, crema/nata\*, crema/nata en polvo\*);
- Categoría c. Leche y productos lácteos distintos a los mencionados anteriormente (por ej.: concentrados lácteos, suero de mantequilla/manteca, leches en polvo\*, proteínas lácteas, sueros en polvo\*, lactosa\*).

\* Para mayores datos, véase las Normas pertinentes de Codex.

Estas materias primas deberán utilizarse de conformidad con las disposiciones mencionadas a continuación.

#### 3.1.1 Queso fundido/procesado con un contenido mínimo de queso del 75%

El queso (categoría a) deberá constituir el único tipo de materia prima permitida, excepto el agregado de productos lácteos ricos en grasa (categoría b) para normalizar el contenido de grasa en el producto final.

#### 3.1.2 Queso fundido/procesado con un contenido mínimo de queso del 51%

El queso (categoría a) deberá constituir al menos el 51% del total de las materias primas utilizadas (categorías a, b y c) en base al extracto seco en el producto final.

<sup>3</sup> Se reconoce que las sales emulsionantes no funcionan directamente como emulsionantes.

### 3.1.3 Queso fundido/procesado designado con el calificador de “untable”

El queso (categoría a) deberá constituir la principal materia prima en las tres categorías a, b y c. No obstante, para los quesos fundidos/procesados untables, con materia grasa en extracto seco (MGES) de >45%, el queso deberá constituir al menos el 30% del total de las materias primas utilizadas (a, b y c) en base al extracto seco en el producto final.

### 3.1.4 Queso o quesos fundidos/procesados con denominación de variedad o variedades

- (i) La variedad o variedades de queso referidas en la denominación deberán constituir al menos el 51% del queso o quesos utilizados (categoría a) en base al extracto seco en el producto final.
- (ii) Para los quesos de sabor fuerte, tales como el queso madurado de pasta azul, queso madurado con moho de corteza florecida, o queso/quesos de cabra referidos en la denominación de queso fundido/procesado, no es necesario especificar un porcentaje mínimo del queso o quesos con denominación de variedad (categoría a) utilizados en base al extracto seco en el producto final.

## 3.2 Ingredientes permitidos<sup>4</sup>

- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua;
- Vinagre;
- Jugo de limón;
- Cultivos de bacterias y enzimas inocuas;
- Nutrientes, según se permita, con arreglo a los *Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos* (CAC/GL 9-1987).

## 3.3 Composición

| Materia grasa en extracto seco (MGES) | Mínimo de extracto seco |       |  |
|---------------------------------------|-------------------------|-------|--|
|                                       | Queso fundido/procesado |       | Queso fundido/procesado designado como “untable” |
|                                       | 3.1.1                   | 3.1.2 | 3.1.3  |
| Igual o superior al 50%               | 57%                     | 50%   | 40%  |
| Igual o superior al 30%               | 34%                     | 34%   | 30%  |
| Inferior al 30%                       | 29%                     | 29%   | 25%  |

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases funcionales de aditivos que se indican en la tabla siguiente pueden usarse para las categorías especificadas 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.

<sup>4</sup> Se reconoce que los productos lácteos, incluido el queso fundido/procesado, pueden mezclarse con ingredientes aromatizantes y/u otros ingredientes caracterizantes, y que la denominación del alimento resultante cumplirá con la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999) y la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

| Clase funcional                       | Queso fundido/procesado (51%) | Queso fundido/procesado (75%) | Queso fundido/procesado designado como "untable" 3.1.3 |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|
| Colorantes                            | X                             | X                             | X  |
| Sales emulsionantes                   | X                             | X                             | X  |
| Reguladores de la acidez              | X                             | X                             | X  |
| Conservantes                          | X                             | X                             | X  |
| Emulsionantes                         | X                             | X                             | X  |
| Estabilizantes <sup>1</sup>           | X <sup>3</sup>                | X <sup>3</sup>                | X  |
| Espesantes <sup>1</sup>               | [X]                           | -                             | X  |
| Agentes antiaglutinantes <sup>2</sup> | X                             | X                             | -  |

(1) Su utilización deberá cumplir la definición de producto lácteo (2.2 de la *Norma para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999)).

(2) Para el tratamiento de la corteza de productos rebanados o desmenuzados, únicamente.

(3) En el caso de quesos fundidos/procesados filantes, se permite el uso de estabilizantes.

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase tiene justificación tecnológica.

- El uso de aditivos pertenecientes a esta clase no tiene justificación tecnológica.

[La tabla siguiente no se deliberó en el GTP].

| SIN No.                                | Nombre del aditivo  | Dosis máxima          |  |
|--|---|-----------------------|--|
| <b>Colorantes</b>                      |   |                       |  |
| 101i,ii                                | Riboflavinas  | 300 mg/kg             |  |
| 140                                    | Clorofilas  | 15 mg/kg              | } uso individual o                                   |
| 141i, ii                               | Clorofilas y clorofilinas, Complejos cúpricos                               | 15 mg/kg              | } combinado  |
| 160a (i)                               | Carotenos, Beta (Sintético)   | 25 mg/kg              |  |
| 160a (ii)                              | Carotenos (Vegetales); Extractos naturales                                  | 600 mg/kg             |  |
| 160b                                   | Extractos de annato   | 15 mg/kg              | Calculado como bixina                                |
| 160c(ii) <sup>3</sup>                  | Extracto <sup>5</sup> de pimentón   | 40 mg/kg <sup>4</sup> | Calculado como carotenoides (Capsantina/Capsorubina) |
| 160e                                   | beta-Apo-8'-Carotenal   | 35 mg/kg              |  |
| 160f                                   | Ester metílico o etílico del ácido beta-Apo-8'-carotenoico                  | 35 mg/kg              |  |
| <b>Emulsionantes o Sales fundentes</b> |   |                       |  |
| 325                                    | Lactato de sodio  | BPF                   |  |
| 326                                    | Lactato de potasio  | BPF                   |  |
| 327                                    | Lactato de calcio   | BPF                   |  |
| 331i-iii                               | Citrato diácido de sodio; Citrato disódico <sup>6</sup> , Citrato trisódico | BPF                   |  |
| 332i,ii                                | Citratos de potasio   | BPF                   |  |
| 333                                    | Citratos de calcio  | BPF                   |  |

<sup>5</sup> SIN 160c (ii) El Extracto de pimentón se incluye en base a la decisión de CCFA en 2015 referente a una solicitud de observaciones / propuestas sobre uso y dosis para el extracto de pimentón para incluirlo en la Tabla 1 y 2 de la NGAA – la dosis justificada para el queso fundido/procesado aún no se ha confirmado –la muestra en la tabla anterior es una dosis indicativa solamente.

<sup>6</sup> Sujeto a la aprobación del JECFA para el queso fundido/procesado

| SIN No.                         | Nombre del aditivo  | Dosis máxima    |  |
|---------------------------------|---|-----------------|--|
| 334                             | Ácido Tartárico (L(+)-)   | 34.900<br>mg/kg | } individual o<br>} combinado<br>}<br>}  |
| 335i,ii                         | Tartrato Monosódico<br>Tartrato Disódico  |                 |  |
| 336i,ii                         | Tartrato Monopotásico;<br>Tartrato Dipotásico   |                 |  |
| 337                             | Tartrato de Potasio y Sodio   |                 |  |
| 338                             | Ácido ortofosfórico   | 9.000<br>mg/kg  | }<br>}<br>}<br>}<br>}<br>}<br>}<br>} individual<br>}o combinado<br>}expresado como P<br>}<br>}<br>}<br>} |
| 339i-iii                        | Fosfato diácido de sodio;<br>Hidrógenofosfato Disódico;<br>Fosfato Trisódico  |                 |  |
| 340i-iii                        | Dihidrógenofosfato Potásico;<br>Hidrógenofosfato Dipotásico;<br>Fosfato Tripotásico   |                 |  |
| 341i-iii                        | Fosfato diácido de calcio;<br>Hidrógenofosfato de calcio;<br>Fosfato Tricálcico   |                 |  |
| 343i,ii                         | Fosfato diácido de magnesio;<br>Hidrogenofosfato de magnesio  |                 |  |
| 450i-vii                        | Difosfato Disódico;<br>Difosfato Trisódico;<br>Difosfato Tetrasódico;<br>Difosfato Dipotásico <sup>5</sup> ;<br>Difosfato Tetrapotásico;<br>Difosfato Dicálcico;<br>Difosfato Dihidrogenado de Calcio |                 |  |
| 451i,ii                         | Trifosfato Pentasódico;<br>Trifosfato Pentapotásico   |                 |  |
| 452i,ii,iv,v                    | Polifosfatos de sodio, vidriosos;<br>Polifosfato de potasio;<br>Polifosfato de calcio;<br>Polifosfato de amonio   |                 |  |
| 380                             | Citrato de triamonio  |                 |  |
| <b>Reguladores de la acidez</b> |   |                 |  |
| 170i                            | Carbonato de calcio   | BPF             |  |
| 260                             | Ácido acético, Glacial  | BPF             |  |
| 261                             | Acetato de potasio  | BPF             |  |
| 262i                            | Acetato de sodio  | BPF             |  |
| 263                             | Acetato de calcio   | BPF             |  |
| 270                             | Ácido láctico   | BPF             |  |
| 296                             | Ácido (DL-) málico  | BPF             |  |
| 297                             | Ácido fumárico  | BPF             |  |
| 330                             | Ácido cítrico   | BPF             |  |
| 338                             | Ácido ortofosfórico   | 2.200<br>mg/kg  | Expresado como P   |
| 500                             | Carbonato de sodio  | BPF             |  |
| 575                             | Glucono-delta-lactona   | BPF             |  |
| <b>Conservantes</b>             |   |                 |  |
| 200                             | Ácido sórbico   | 2.000<br>mg/kg  | } individual o<br>} combinado<br>}expresado como<br>}ácido sórbico                                       |
| 201                             | Sorbato de sodio  |                 |  |
| 202                             | Sorbato de potasio  |                 |  |
| 203                             | Sorbato de calcio   |                 |  |
| 280                             | Ácido propiónico  | BPF             |  |
| 281                             | Propionato de sodio   | BPF             |  |
| 282                             | Propionato de calcio  | BPF             |  |
| 283                             | Propionato de potasio   | BPF             |  |
| 234                             | Nisina  | 12,5 mg/kg      |  |

<sup>5</sup> Sujeto a aprobación de JECFA para el queso fundido/procesado

| SIN No.                         | Nombre del aditivo   | Dosis máxima |  |
|---------------------------------|--|--------------|--|
| 301                             | Ascorbato de sodio   | BPF          |  |
| 302                             | Ascorbato de calcio  | BPF          |  |
| 1105                            | Hidrocloruro de lisozima   | BPF          |  |
| <b>Agentes antiaglutinantes</b> |  |              |  |
| 460i                            | Celulosa microcristalina   | BPF          |  |
| 460ii                           | Celulosa en polvo  | BPF          |  |
| 500i                            | Carbonato de sodio   | BPF          |  |
| 551                             | Dióxido de silicio, (amorfo)   | BPF          |  |
| 552                             | Silicato de calcio   |              | } uso individual<br>} o combinado<br>} expresado como SiO <sub>2</sub> |
| 553i                            | Silicato de magnesio (Sintético)                                     |              |  |
| 553iii                          | Talco  |              |  |
| <b>Emulsionantes</b>            |  |              |  |
| 322                             | Lecitinas  | BPF          |  |
| 471                             | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos                       | BPF          |  |
| 472a                            | Ésteres Acéticos y de ácidos grasos de Glicerol                      | BPF          |  |
| 472b                            | Ésteres Lácticos y de ácidos grasos de Glicerol                      | BPF          |  |
| 472c                            | Ésteres Cítricos y de ácidos grasos de Glicerol                      | BPF          |  |
| 472e                            | Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol            | 10.000 mg/kg |  |
| 472f                            | Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla) | BPF          |  |
| 473                             | Sucroésteres de ácidos grasos  | 10.000 mg/kg |  |
| 476                             | Ésteres poliglicerólicos de ácido ricinoleico interesterificado      | 5.000 mg/kg  |  |
| <b>Estabilizantes</b>           |  |              |  |
| 401                             | Alginato de sodio  | BPF          |  |
| 402                             | Alginato de potasio  | BPF          |  |
| 403                             | Alginato de amonio   | BPF          |  |
| 404                             | Alginato de calcio   | BPF          |  |
| 406                             | Agar   | BPF          |  |
| 407                             | Carragaenina   | BPF          |  |
| 410                             | Goma de semillas de algarrobo  | BPF          |  |
| 412                             | Goma Guar  | BPF          |  |
| 413                             | Goma de Tragacanto   | BPF          |  |
| 414                             | Goma arábica   | BPF          |  |
| 415                             | Goma Xantán  | BPF          |  |
| 416                             | Goma Karaya  | BPF          |  |
| 417                             | Goma Tara  | BPF          |  |
| 424                             | Curdlan  | BPF          |  |
| 418                             | Goma gellan  | BPF          |  |
| 440                             | Pectinas (Amidadas y no amidadas)                                    | BPF          |  |
| 461                             | Metilcelulosa  | BPF          |  |
| 466                             | Carboximetilcelulosa sódica  | BPF          |  |
| 1400                            | Dextrinas, Almidón tostado blanco y amarillo                         | BPF          |  |
| 1401                            | Almidón tratado con ácido  | BPF          |  |
| 1402                            | Almidón tratado con álcalis  | BPF          |  |
| 1403                            | Almidón blanqueado   | BPF          |  |
| 1404                            | Almidón oxidado  | BPF          |  |
| 1405                            | Almidones tratados con enzimas                                       | BPF          |  |
| 1410                            | Fosfato de monoalmidón   | BPF          |  |
| 1412                            | Fosfato de dialmidón   | BPF          |  |

| SIN No. | Nombre del aditivo                                    | Dosis máxima |  |
|---------|---|--------------|--|
| 1413    | Fosfato de dialmidón fosfatado                        | BPF          |  |
| 1414    | Fosfato de dialmidón acetilado                        | BPF          |  |
| 1420    | Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético | BPF          |  |
| 1421    | Acetato de almidón esterificado con acetado de vinilo | BPF          |  |
| 1422    | Adipato de dialmidón acetilado                        | BPF          |  |
| 1440    | Almidón hidroxipropílico                              | BPF          |  |
| 1442    | Fosfato de hidroxipropil dialmidón                    | BPF          |  |
| 1450    | Octenilsuccinato sódico de almidón                    | BPF          |  |

## 5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos a los que se aplica la presente norma, deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

## 6. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para los productos en la *Norma 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 deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma 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.

## 7. HIGIENE

Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y demás textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas Higiénicas y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

## 8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), la *Norma para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), y las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997), se aplican las disposiciones específicas que se enumeran a continuación:

### 8.1 Denominación del alimento

8.1.1 La denominación del alimento será "Queso Fundido o Queso procesado".

La denominación del alimento se designará con el término "unable" cuando se aplican las disposiciones pertinentes de la sección 3.1.3.

En el caso de los quesos fundidos/procesados con denominación de variedad o variedades referidas en la sección 3.1.1 o 3.1.2, la denominación del alimento será "\_\_\_\_\_ fundido/procesado" o "Queso fundido/procesado de \_\_\_\_\_", rellenando el espacio en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad, según corresponda, de conformidad con las Secciones 2 y 3.1.4 de la presente norma.

La denominación se designará con el término "filante" cuando se agregan estabilizantes a fin de obtener una textura que exhiba una característica fibrosa y blanda cuando el producto se somete al calor.

### 8.2 Declaración del contenido de grasa láctea

El contenido de grasa láctea deberá declararse de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, (ii) porcentaje de materia grasa en extracto seco, o (iii) en gramos por porción según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

### 8.3 Declaración del contenido de queso

En el caso de los productos incluidos en la sección 3.1.2 o 3.1.3, se deberá declarar el porcentaje de queso utilizado en la formulación (m/m).

En el caso de los productos incluidos en la sección 3.1.4, se deberá declarar el porcentaje de queso o quesos con denominación de variedad o variedades utilizadas referidas en la formulación (m/m).

### 8.4 Declaración del contenido de proteína láctea

Si la omisión puede inducir a engaño al consumidor, se deberá declarar el contenido de proteína láctea 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.

### 8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la sección 8 de la presente norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y, de ser necesario, las instrucciones para el almacenamiento, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, excepto que la denominación del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase, y de no haber envase, en el queso fundido/procesado. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

*[Las tablas de las secciones siguientes no se deliberaron en el GTP.]*

### 9.1 Métodos de análisis

| Producto                               | Método   | Principio  | Nota   | Tipo | Observaciones  |
|--|--|--|--|------|--|
| [leche] materia grasa                  | Dependiendo del contenido de lactosa, almidón y dextrina:<br>ISO 1735 FIL 5<br>o<br>ISO 8262-3 FIL 124-3<br>(mayor contenido de carbohidratos >5% m/m y/o extrema inhomogeneidad). | Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)<br><br>Gravimetría (Weibull-Berntrop) | Usar ISO 1735 FIL 5 a menos que el producto no esté comprendido en el ámbito de aplicación del método. En ese caso, usar ISO 8262-3 FIL 124-3.                             | I    | El queso fundido/procesado se encuentra dentro del ámbito de aplicación de ISO 1735 FIL 5. Los resultados de estudios colaborativos incluyen datos para el queso fundido/procesado.<br><br>El queso fundido/procesado se encuentra dentro del ámbito de aplicación de ISO 8262-3   FIL 124-3. Sin embargo, los resultados de estudios colaborativos no incluyen datos para el queso fundido/procesado. |
| [leche] Proteína                       | ISO 8968-1 FIL 20-1  | Volumetría (Kjeldahl)  | Este método mide la proteína total y no mide específicamente la proteína láctea si hay presencia de nitrógeno de otro origen.  | I    | El queso fundido/procesado se encuentra dentro del ámbito del método. Los resultados de estudios colaborativos incluyen datos de validación para el queso, pero no para el queso fundido/procesado.  |
| Extracto seco                          | ISO 5534 FIL 4 + Corr 1:2013   | Gravimetría, secado a 102°C  |  | I    | Método validado para el queso fundido/procesado.   |
| [leche] materia grasa en extracto seco |  |  | Cuando la materia grasa se determina con ISO 1735 FIL 5 o con ISO 8262-3 FIL 124-3 y el extracto seco se determina con ISO 5534 FIL 4, la MGES puede obtenerse por cálculo | I    |  |



| Producto  | Método   | Principio  | Nota   | Tipo | Observaciones   |
|---|--|--|--|------|---|
| <i>Métodos adicionales</i>  |  |  |  |      |   |
| Cloruro de sodio  | ISO 5943 FIL 88  | Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)         |  | II   | El método se aplica al queso fundido/procesado con un contenido superior a 0,2 % (fracción masa) de ión cloruro.  |
| Fosfato añadido   | ISO/TS 18083 FIL RM 51   | Cálculo a partir del contenido de fósforo y nitrógeno                              | Expresado como fósforo<br><br>Aplicable al queso fundido/procesado derivado de variedades de queso con una proporción F/N de 0,12 ± 0,02.  | IV   |   |
|   | Las variedades de queso Cheddar, Cheshire, Edam, Emmental, Gouda, Greyerzer (Gruyère), Hergards, Tilsiter, Samsø y Svecia generalmente tienen una proporción F/N dentro de los límites establecidos en el ámbito de aplicación. Una serie de variedades de queso, por ejemplo, quesos de moho blanco, quesos de tipo Munster, la mayoría de los quesos de cabra y diferentes quesos crema madurados y no madurados, pueden tener una proporción inferior de F/N. Cantidades limitadas de leche o suero de leche en polvo y jamón pueden estar presentes como ingredientes opcionales sin modificar significativamente la proporción de F/N. En otros casos, la aplicabilidad del enfoque debe ser evaluada críticamente antes de utilizarse. |  |  |      |   |
|   | ISO 2962 FIL 33  | Fósforo total - Espectrofotometría   |  | II   | El queso fundido/procesado se encuentra dentro del ámbito de aplicación del método. Los valores de r y R se indican con el método. No se proporcionan resultados de estudios colaborativos o referencias. |
| Citrato agentes emulsionantes de citrato y agentes controladores del pH | ISO 12082 FIL 52   | Cálculo basado en el contenido de ácido cítrico y lactosa                          | Expresado como ácido cítrico<br><br>Aplicable al queso fundido/procesado y productos a base de queso fundido/ procesado que no contienen ningún ingrediente principal con un contenido apreciable de ácido cítrico, que no sean de la leche en polvo o suero en polvo. | IV   |   |
|   | ISO/TS 2963 FIL/RM 34  | Ácido cítrico-Determinación enzimática   |  | IV   | El queso fundido/procesado se encuentra dentro del ámbito del método. Los datos de validación disponibles no cumplen con ISO 5725-2, por lo tanto, TS / RM.   |
| Lactosa   | ISO 5765-1/2 IDF 79-1/2  | Lactosa-Método enzimático:<br>Parte 1-Mitad Glucosa<br>o Parte 2 – Mitad Galactosa |  | II   |   |

## 9.2 Métodos de muestreo

| PRODUCTO | MÉTODO         | NOTA   |
|----------|----------------|--|
| Muestreo | ISO 707 FIL 50 | Instrucciones generales para obtener una muestra a granel. |

**Apéndice II****GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL DEL CCMMP REFERENTE A LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO/PROCESADO**

1. La reunión del grupo de trabajo presencial (GTp), celebrada en Montevideo, Uruguay, del 8 al 10 de diciembre de 2015, estuvo presidida por el Dr. Steve Hathaway de Nueva Zelandia. Participaron del GTp 19 países miembros, 1 organización miembro y 2 organizaciones en calidad de observadores. Se adjunta la lista de participantes en el Apéndice.
2. La reunión fue inaugurada por el Sr. Martín Alvez, consejero, Ministerio de Relaciones Exteriores de Uruguay y contó también con la presentación del Sr. Enzo Benech, vice ministro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Uruguay.
3. Las deliberaciones del GTp se basaron en la decisión de CAC 38 y en las observaciones presentadas en respuesta a CL2015/22-MMP.
4. El GTp consideró el proyecto contenido en CL 2015/22 MMP y las propuestas preparadas por la Secretaría de Nueva Zelandia (documento de trabajo sobre el proyecto de norma general para el queso fundido/ procesado), y tomó en cuenta todas las observaciones presentadas por escrito.
5. En el informe se destacan únicamente las secciones enmendadas del proyecto de norma.

**Ámbito de aplicación**

6. El grupo de trabajo enmendó el ámbito de aplicación a fin de aclarar cuáles son los productos a los que se aplica la norma y los que se excluyen de la misma.

**Ingredientes permitidos**

7. El grupo de trabajo:
  - no vio la necesidad de colocar sustancias aromatizantes, tales como las especias, en la lista de ingredientes debido a que el proyecto de Norma se refiere, en principio, al queso fundido/procesado natural y, en todo caso, las sustancias aromatizantes y las especias se pueden utilizar conforme a las disposiciones de la *Norma General para el uso de términos lecheros*. En vista de lo cual se acordó incluir una nota al pie al respecto. Ello está de acuerdo con un enfoque similar adoptado en otras normas para productos lácteos.
  - suprimió la referencia a los coadyuvantes inocuos e idóneos debido a que la utilización de dichas sustancias se encuentra en las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010), e hizo referencia a esta cuestión en la sección titulada "coadyuvantes de elaboración".

**Cuestiones de composición con respecto al queso fundido/procesado**

8. El grupo de trabajo debatió dos cuestiones específicas:
  - si es que el queso constituye el único ingrediente principal en las categorías de materias primas descritas en la sección 3.1 y lo que significaría en términos del contenido de queso en el producto final;
  - el contenido mínimo de queso.
9. El GTp también consideró la inclusión de una tabla a fin de diferenciar y especificar el contenido de extracto seco en relación con el contenido de grasa en extracto seco para el queso fundido/procesado y el queso fundido/procesado untable.
10. Hubo acuerdo con respecto a que el queso deberá constituir el único ingrediente principal en las tres categorías de materias primas (es decir: >33%), aunque hubo opiniones divergentes sobre un nivel numérico del contenido mínimo de queso. Se propusieron contenidos de 75% y 51%.
11. A fin de tomar en cuenta dichas propuestas (75% y 51%), el GTp acordó categorizar el queso fundido/procesado de acuerdo con las materias primas utilizadas y colocar dichas categorías en la sección de materias primas (sección 3.1) a fin de captar la relación entre las materias primas y la composición del producto. Se convino, además, en incorporar a la sección otras categorías que comprenden los quesos fundidos/procesados designados como untables y los quesos con denominación de variedad.

12. El GTp elaboró una codependencia entre las materias primas y las disposiciones de composición y la sección de etiquetado (declaración del contenido de queso y la denominación del producto).

#### **Queso fundido/procesado designado con el calificador de “untable”**

13. Se deliberó sobre un adecuado contenido mínimo de queso para esta categoría de queso fundido/procesado.

14. Las opiniones divergentes expresadas reflejan las inquietudes subyacentes sobre el contenido de queso en estos productos con un contenido de grasa en extracto seco superior al 45%; y las opiniones abarcaron desde los que estuvieron a favor del 25% a los que respaldaron el 33%. El Presidente recordó al GTp que tuvieran en cuenta el mandato del Codex de facilitar el comercio internacional de alimentos y, al mismo tiempo, garantizar la protección al consumidor.

15. Francia, siendo uno de los miembros a favor de un contenido mínimo de queso del 25% señaló que el ámbito de aplicación del proyecto de Norma incluye muchos de los productos que ya se comercializan en el mercado internacional y que es necesario reconocer dichos productos en la Norma. No obstante, las deliberaciones sobre esta categoría reflejan las inquietudes con respecto al bajo contenido de queso en dichos productos y si se considera apropiado etiquetarlos como queso. Los productos con un contenido tan bajo de queso podrían inducir a engaño a los consumidores que esperan un contenido más elevado de queso. De todas maneras, se reconoció que era necesario allanar las inquietudes del consumidor mediante disposiciones específicas de etiquetado.

16. En base a las deliberaciones, el GTp aceptó un nivel de compromiso del 30%.

17. La delegación de Francia no respaldó la decisión.

#### **Composición**

18. En vista de las deliberaciones sobre las cuestiones relativas a las materias primas, el GTp acordó mantener una tabla en las especificaciones de composición, de conformidad con disposiciones similares en otras normas para productos lácteos.

#### **Aditivos alimentarios**

19. Gran parte de las deliberaciones se centraron en la justificación tecnológica para el uso de los estabilizantes y espesantes en las dos categorías de queso fundido/procesado (51% y 75%). Hubo divergencias de opinión sobre la necesidad de estas clases funcionales.

#### **Estabilizantes**

20. Se respaldó el uso de estabilizantes en las tres categorías de queso fundido/procesado, reconociendo su utilización, particularmente, en el queso fundido/procesado filante, los quesos fundidos/procesados UHT, y los fundidos/procesados untables. La justificación tecnológica para esta decisión se basó en el efecto aglutinante de los estabilizantes para el queso y otros ingredientes lácteos para evitar la exudación del agua. La delegación de Estados Unidos de América expresó que no se debería utilizar estabilizantes sin una justificación tecnológica.

#### **Espesantes**

21. También hubo divergencias de opinión entre los miembros con respecto al uso de espesantes para el queso fundido/procesado 51% y se mantuvo entre corchetes. Se acordó excluir esta clase funcional para el queso fundido/procesado 75%; y con respecto al queso fundido/procesado designado como untable, se colocó una nota al pie para reconocer que la utilización de espesantes deberá cumplir con la definición de producto lácteo (2.2 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros*). Esta última decisión se basó en la inquietud expresada de que el uso de espesantes potencialmente podría desplazar a los ingredientes lácteos en el producto final.

22. La delegación de la Unión Europea opinó que los espesantes deberían permitirse en todas las categorías de queso fundido/procesado, incluyendo el queso fundido/procesado 75% y no respaldó la decisión del GTp.

23. El GTp acordó que cuando se solicitaran observaciones sobre el proyecto de Norma, se debería proporcionar la justificación tecnológica para el uso de estabilizantes y espesantes.

24. El GTp no deliberó la lista de aditivos alimentarios que aún debe elaborarse y convino en que una propuesta preparada por la FIL se incluiría en el proyecto de Norma y se distribuiría para recabar observaciones.

**Etiquetado**

25. Durante la reunión se acordó colocar en el párrafo introductorio de la sección 7 la referencia a las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 23-1997).

26. En vista de la elaboración de las diferentes categorías de quesos fundidos/procesados, descritos en la sección 3.1, el GTp tomó las siguientes decisiones:

27. Sección 7.1 – proporcionó claridad en la denominación de los productos en las categorías de quesos fundidos/procesados descritos en las secciones 3.1.2, 3.1.3 y 3.1.4 (productos designados como untable, filante o quesos con denominación de variedad). El GTp reconoció que era necesaria una nueva redacción para esclarecer la denominación de los quesos fundidos/procesados untables a fin de reflejar los tres desencadenantes para el etiquetado obligatorio de los quesos fundidos/procesados untables (secciones 3.1.3, 3.3 y 4).

28. El GTp acordó respaldar una disposición para la declaración obligatoria cuantitativa de la variedad caracterizante de queso referido en la designación.

29. Con respecto a los quesos madurados de sabor fuerte, el GTp no vio la necesidad de especificar un porcentaje mínimo de la variedad utilizada, pero respaldó una declaración obligatoria del porcentaje de queso con denominación de variedad.

30. El GTp estuvo de acuerdo con la declaración obligatoria del contenido de queso (sección 7.3) para los productos incluidos en las categorías indicadas en las secciones 3.1.2, 3.1.3 y 3.1.4.

**Métodos de análisis y muestreo**

31. El GTp no deliberó esta sección y acordó que una propuesta preparada por la FIL se incluiría en la Norma y se distribuiría para recabar observaciones.

**Conclusión**

32. El GTp agradeció a la FIL por el apoyo técnico y contribución a la reunión.

33. El Presidente de la reunión también agradeció la contribución de los participantes en las deliberaciones.

34. Asimismo, el Presidente expresó su agradecimiento al Gobierno de Uruguay por el apoyo y la colaboración en hospedar la reunión.

**Próximos pasos**

35. Se informó al GTp que el informe de la reunión y el proyecto revisado de Norma general para el queso fundido/procesado (véase el Apéndice 2) serán distribuidos a todos los miembros y observadores de la Comisión antes del final de 2015, para recabar observaciones.

36. En base a las observaciones recibidas, Nueva Zelandia, en calidad de país hospedante del CCMMP, preparará un informe ulterior y recomendaciones para consideración de los miembros y observadores que será distribuido a fines de marzo de 2016 para recabar observaciones.

37. Nueva Zelandia elaborará el informe final, tomando en consideración los puntos de vista sobre las observaciones recibidas, y lo remitirá al 39º período de sesiones de la Comisión (julio de 2016) mediante la Secretaría del Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

**Steve Hathaway**

Director  
Food Science & Risk Assessment  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
[Steve.hathaway@mpi.govt.nz](mailto:Steve.hathaway@mpi.govt.nz)

**MEMBERS – MEMBRES – MIEMBROS**

**AUSTRIA – AUTRICHE**

**Mr Karl Schober**

Senior Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water  
Management  
Stubenring 12  
Vienna  
Austria  
[Karl.schober@bmlfuw.gv.at](mailto:Karl.schober@bmlfuw.gv.at)

**BRAZIL – BRÉSIL – BRASIL**

**Mrs Milene Cé**

Official Veterinarian  
Ministry of Agriculture  
AV Loureiro Da Silva  
515/706 – Centro  
Porto Alegre/RS 90010-420  
Brazil  
[Milene.ce@agricultura.gov.br](mailto:Milene.ce@agricultura.gov.br)

**Mr Sergio Bajaluk**

Official Veterinarian  
Ministry of Agriculture  
Rua Dos Atiradores, 71  
Pomerode-SC 89107-000  
Brazil  
[Sergio.bajaluk@agricultura.gov.br](mailto:Sergio.bajaluk@agricultura.gov.br)

**Mrs Cristina Mosquim**

Technical of Regulatory Affairs  
Viva Lacteos  
Setor hoteleiro Sul  
Qd.6, Conj.A,BI.C.Salas 224/225  
Complexo empresarial Brasil 21  
Brasilia DF-CEP 70.316-109  
Brazil  
[cristina@vivalacteos.org.br](mailto:cristina@vivalacteos.org.br)

**CANADA – CANADÁ**

**Mrs Kathy Twardek**

National Manager  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road Tower 1  
Floor 6, Room 321  
Ottawa  
[kathy.twardek@inspection.gc.ca](mailto:kathy.twardek@inspection.gc.ca)

**Miss Jennifer Miner**

A/National Manager  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road Tower 1  
Floor 6, Room 321  
Ottawa  
[Jennifer.miner@inspection.gc.ca](mailto:Jennifer.miner@inspection.gc.ca)

**CHILE – CHILI**

**Mr Diego Varela**

Codex Focal Point  
ACHIPIA  
Nueva York 17 piso 4  
Santiago  
Chile  
[Diego.varela@achipia.gob.cl](mailto:Diego.varela@achipia.gob.cl)

**Mr Víctor Esnaola**

Sectorialista lechero  
ODEPA  
Teatinos 40 piso 8  
Santiago  
Chile  
[vesnaola@odepa.gob.cl](mailto:vesnaola@odepa.gob.cl)

**COLOMBIA – COLOMBIE**

**Mr Álvaro Alejandro Gómez**

Consejero  
Embajada de Colombia  
Dr. José Scoseria 2815  
Montevideo  
Uruguay  
[alvaro.gomez@cancilleria.gov.co](mailto:alvaro.gomez@cancilleria.gov.co)

**COSTA RICA**

**Arnoldo Herrera**

Embajador  
Embajador de Costa Rica Uruguay  
Roque Graseras 740  
Montevideo 11300  
Uruguay  
[embarica@adinet.com.uy](mailto:embarica@adinet.com.uy)

**DENMARK – DANEMARK – DINAMARCA**

**Mr Claus Heggum**

Technical Adviser  
Danish Veterinary and Food Administration  
Agro Food Park 13  
Aarhus N  
Denmark  
[chg@lf.dk](mailto:chg@lf.dk)

**DOMINICAN REPUBLIC  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE  
REPÚBLICA DOMINICANA**

**Mrs Yuderky Perez**  
CONALECHE  
Autopista 30 de mayo  
Ciudad Ganadera  
Santo Domingo 10116  
Dominican Republic  
[conaleche@conaleche.gov.do](mailto:conaleche@conaleche.gov.do)

**Félix Aquino**  
Encargado de la Unidad de Riesgos en Lácteos y  
Derivados  
Ministerio de Salud Pública  
Ave. Dr. Hector Romero Hernández Esq. Tiradentes,  
Ensanche La Fe  
Santo Domingo 10514  
Dominican Republic  
[indocal@indocal.com](mailto:indocal@indocal.com)

**EUROPEAN UNION –  
UNION EUROPÉENNE –  
UNIÓN EUROPEA**

**Marco Castellina**  
Policy Officer  
European Commission  
Rue Froissart 101 02/054  
Brussels 1049  
Belgium  
[Marco.castellina@ec.europa.eu](mailto:Marco.castellina@ec.europa.eu)

**FRANCE - FRANCIA**

**Ms Jennifer Huet**  
Project Manager  
French Dairy Interbranch Organisation  
42, rue de Chateaudun  
Paris Cedex 9  
France  
[jhuet@cniel.com](mailto:jhuet@cniel.com)

**Mr René Quirin**  
Deputy Agricultural Regional Advisor  
French Embassy in Brazil  
SES – Avenida das Nações  
Lote 04,  
Quadra 801  
Brasilia, DF 70404-900  
Brasil  
[Rene.quirin@dgtresor.gov.br](mailto:Rene.quirin@dgtresor.gov.br)

**Mr Alain Galaup**  
First Counsellor  
French Embassy in Uruguay  
Av. Uruguay 853  
Montevideo 11100  
Uruguay  
[Alain.galaup@diplomatie.gouv.fr](mailto:Alain.galaup@diplomatie.gouv.fr)

**Mr Benoit Delaplace**  
Commercial Attaché  
French Embassy Uruguay  
Av. Uruguay 853  
Montevideo 11100  
Uruguay  
[Benoit.delaplace@diplomatie.gouv.fr](mailto:Benoit.delaplace@diplomatie.gouv.fr)

**GERMANY – ALLEMAGNE – ALEMANIA**

**Dr Christian Busse**  
Assistant Head of Division  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstrabe 1  
Bonn  
Germany  
[432@bmel.bund.de](mailto:432@bmel.bund.de)

**Mr Konrad Hauber**  
Manager  
Hochland SE  
Kemptener Strasse 17  
Heimenkirch 88178  
Germany  
[Konrad.hauber@hochland.com](mailto:Konrad.hauber@hochland.com)

**Dr Joerg Rieke**  
Executive Director  
Assn of the German Dairy Industry  
Jaegerstr. 51  
Berlin 10117  
Germany  
[rieke@milchindustrie.de](mailto:rieke@milchindustrie.de)

**GUATEMALA**

**Gustavo Abadia**  
First Secretary and Primer and Consul  
Guatemala Embassy Uruguay  
Costa Rica 1538  
Montevideo - Uruguay  
[balam2754@yahoo.com.mx](mailto:balam2754@yahoo.com.mx)

**IRELAND – IRLANDE – IRLANDA**

**Michael Keane**  
Dairy Produce Inspector  
Department of Agriculture  
40 Liscarrig Drive, Caherslee  
Tralee, Co. Kerry  
Ireland  
[MichaelJ.Keane@agriculture.gov.ie](mailto:MichaelJ.Keane@agriculture.gov.ie)

**JAPAN – JAPON – JAPÓN**

**Mr Osamu Suganuma**  
Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan  
1-14-19 Kudan-kita  
Chjyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
[idfjapan@rapid.ocn.ne.jp](mailto:idfjapan@rapid.ocn.ne.jp)

**Mr Hiroshi Kondo**  
Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan  
1-14-19 Kudan-kita, Chjyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
[idfjapan@rapid.ocn.ne.jp](mailto:idfjapan@rapid.ocn.ne.jp)

**MEXICO – MEXIQUE – MÉXICO**

**Mrs Martha Albarran**  
Subdirectora de Producción de Lácteos  
SAGARPA  
Mexico City  
Mexico  
[dic.dgg@sagarpa.gob.mx](mailto:dic.dgg@sagarpa.gob.mx)

**NETHERLANDS – PAYS-BAS – PAÍSES BAJOS**

**Mr Bart Vrolijk**  
Agricultural Counselor  
Netherlands Embassy  
Olga Colsetini 831  
Buenos Aires C1107CDC  
Argentina  
[BUE-LNV@MINBUZA.NL](mailto:BUE-LNV@MINBUZA.NL)

**PARAGUAY**

**Mr Raul Cano Ricciardi**  
Minister  
Paraguay Embassy in Uruguay  
Bulevar Artigas 434 esq. Luis de la Torre  
[uruguayembaparsc@mre.gov.py](mailto:uruguayembaparsc@mre.gov.py)  
Montevideo  
Uruguay

**SWITZERLAND – SUISSE – SUIZA**

**Mr Mark Stauber**  
Head Food Hygiene  
Federal Food Safety and Veterinary Office  
Schwarzenburgstrasse 155  
3003 Bern  
Switzerland  
[Mark.stauber@blv.admin.ch](mailto:Mark.stauber@blv.admin.ch)

**UNITED KINGDOM – ROYAUME-UNI – REINO UNIDO**

**Mrs Bobbie Warwick**  
Food Policy Advisor  
DEFRA  
Area 1A, DEFRA  
Nobel House, 17 Smith Square  
London SW15 2BN  
England  
[Bobbie.warwick@defra.gsi.gov.uk](mailto:Bobbie.warwick@defra.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

**Mr Chris Thompson**  
Acting Branch Chief  
Dairy Standardization Branch  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Ave, SW  
Washington DC 20250  
[Christopher.d.Thompson@ams.usda.gov](mailto:Christopher.d.Thompson@ams.usda.gov)

**Mr John Allan**  
Vice President  
Regulatory Affairs & International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H St. NW, Suite 900  
Washington DC 20005  
[jallen@idfa.org](mailto:jallen@idfa.org)

**Mr Kenneth Lowery**  
International Issues Analyst  
US Codex Office  
1400 Independence Ave, SW  
Washington DC 20250  
[Kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**Mr Robert Byrne**  
Director  
Industry & Regulatory Affairs  
Schreiber Foods Inc  
400 N Washington Street  
Green Bay WI 54301  
[Rob.byrne@schreiberfoods.com](mailto:Rob.byrne@schreiberfoods.com)

**URUGUAY**

**Mr Federico Lage**  
Third Secretary  
Ministry of Foreign Affairs  
Colonia 1206  
Montevideo 11100  
Uruguay  
[federico.lage@mrree.gub.uy](mailto:federico.lage@mrree.gub.uy)

**Mrs Maria Cecilia Da Silva**  
Veterinary Advisory  
Dairy Products Health Control Department  
Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries  
Route 8 KM 17  
Montevideo  
Uruguay  
[mdasilva@mgap.gub.uy](mailto:mdasilva@mgap.gub.uy)

**Mrs Daniela Escobar Gianni**  
Senior Researcher  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Av. Italia 6201  
Montevideo 11500  
Uruguay  
[descobar@latu.org.uy](mailto:descobar@latu.org.uy)

**Mrs Karina Salvo**  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Av. Italia 6201  
Montevideo 11500  
Uruguay  
[ksalvo@latu.org.uy](mailto:ksalvo@latu.org.uy)

**Mr Aldo Ibarra**  
Asesor Privado Cámara de Industria Láctea  
Sta Mónica 2261  
Montevideo 11500  
Uruguay  
[alibarra04@gmail.com](mailto:alibarra04@gmail.com)

**Dr Oscar Gonzalez**  
Asesor Privado Cámara de Industria  
Láctea  
Magallanes 1871  
Montevideo 11500  
Uruguay  
[ogonzalez@conaprole.com.uy](mailto:ogonzalez@conaprole.com.uy)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES  
INTERNACIONALES****INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

**Keith Johnston**  
Principal Research Technologist  
Fonterra  
Private Bag 11029  
Palmerston North  
New Zealand  
[Keith.johnston@fonterra.com](mailto:Keith.johnston@fonterra.com)

**Aurélie Dubois-Lozier**  
Technical Manager  
International Dairy Federation  
Boulevard Auguste Reyers 70B  
Brussels 1030  
Belgium  
[adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

**INTER AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION  
IN AGRICULTURE**

Mrs Maria Alejandra Bentancur Pena  
Project Management Specialist  
Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture  
Luis P. Piera 1992  
Edificio MERCOSUR  
Montevideo 11200  
Uruguay  
[Alejandra.bentancur@iica.int](mailto:Alejandra.bentancur@iica.int)

**CODEX SECRETARIAT  
SECRÉTARIAT DU CODEX  
SECRETARÍA DEL CODEX**

**Ms Verna Carolissen**  
Codex Secretariat  
Food Standards Officer  
FAO  
[Verna.Carolissen@fao.org](mailto:Verna.Carolissen@fao.org)

**CCMMP SECRETARIAT  
SECRÉTARIAT DU CCMMP  
SECRETARÍA DEL CCMMP**

**Raj Rajasekar**  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington 6140  
New Zealand  
[raj.rajasekar@mpi.govt.nz](mailto:raj.rajasekar@mpi.govt.nz)



### PAUTAS GENERALES PARA LA FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES

Con el objeto de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento útil, se ruega a los miembros y observadores, que aún no estén procediendo de este modo, que presenten sus observaciones bajo los siguientes epígrafes:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

En las observaciones específicas se debería incluir una referencia a la sección/párrafo del documento en cuestión.

Se ruega a los miembros y observadores que, cuando propongan modificaciones para párrafos concretos, acompañen su propuesta de enmienda con el fundamento correspondiente. Los textos adicionales deberán ir **subrayados y en negrita** y las supresiones ~~tachadas~~.

A fin de facilitar la labor de las Secretarías, se les ruega a los miembros y observadores no colocar textos con colores o sombreados, ni utilizar el control de cambios, puesto que los documentos se imprimen en blanco y negro, y las marcas suelen desaparecer al copiar o pegar las observaciones en el documento recopilado.

A fin de disminuir el volumen de las traducciones y ahorrar papel, se ruega a los miembros y observadores no reproducir el documento completo, sino únicamente las partes del texto en las que se proponen cambios y/o enmiendas.