

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Item 12

CAC/39 CRD/36

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

39th Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 27 June – 1 July 2016

MATTERS REFERRED TO THE COMMISSION BY CODEX COMMITTEES AND TASK FORCES

(COMMENTS OF ECUADOR)

ASUNTOS PARA CONSIDERACIÓN

Comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos (CCMMP)

Informe y análisis de las respuestas a CL 2016/6-MMP: Proyecto de Norma general para el queso fundido/procesado.

Cuestiones fundamentales para la Comisión

I. Se considera que el “queso fundido/procesado” se presta a la normalización?

Consideramos que sí se presta a la normalización, ya que actualmente existieron normas que sustentaban la elaboración de este producto, mismas que fueron revocadas por la CAC en el 2012. Actualmente existen productos con diversos porcentajes de queso fundido, y productos con ingredientes no lácteos que utilizan la denominación, los cuales compiten con el producto, y no cumplen con las definiciones establecidas en la norma sobre Uso de Términos Lecheros.

Esta situación podría inducir a error a los consumidores por desconocimiento frente al contenido de queso, pudiendo crear además una competencia desleal entre los fabricantes y desventajas competitivas en aquellos fabricantes que sí emplean queso en la elaboración de estos productos.

Asimismo; el avance alcanzado a la fecha demuestra que es un producto que se presta a la normalización.

II. ¿Cuál sería el fundamento y justificación para continuar el trabajo teniendo en cuenta?

- Dificultades en conseguir un consenso sobre cuestiones fundamentales;

Si bien es cierto que se mantienen algunas diferencias, éstas disminuyeron considerablemente al limitar el alcance de la norma, lo que da más oportunidades a un acuerdo futuro.

El punto de debate fuerte de la discusión con respecto a la composición, se produjo sólo para una de las 4 categorías que se definieron en la última reunión del grupo físico, en la que se propuso incluir queso fundido untado de alta humedad (la categoría 3.1.3 de la sección 3 de la carta circular CI2015/34-MMP). Hay que destacar que sí se llegó a un acuerdo en las restantes tres categorías (3.1.1, 3.1.2 y 3.1.4), lo que demuestra el avance logrado.

- La falta de pruebas con respecto a problemas en el comercio

Las razones de problemas al comercio fueron ya expuestas en su momento. Si comparamos las expresiones realizadas en el debate de la oportunidad sobre esta norma y expresiones utilizadas en documentos que justificaron la elaboración de otras normas, son similares. Ej: la necesidad de una definición y denominación (etiquetado) clara con el fin de evitar prácticas comerciales desleales y la confusión de los consumidores - CX/CAC 14/37/9 – anexo 2

Productos bajo una misma denominación pueden incluir, según el país, productos con ingredientes no lácteos, preparaciones alimenticias, productos untados de queso, etc. Esta inclusión, perjudica los productos con alto contenido de queso, con respecto a aquellos que no lo son, pero al consumidor se le ofrece bajo el mismo rotulado y sin mayor información, no permitiendo una clara distinción entre ellos. Esto puede representar una competencia desleal en el comercio.

Similar planteo se realizó en el documento mencionado en el párrafo 1, en el que la justificación busca diferenciar un producto nuevo de uno existente que se comercializaba anteriormente. En este caso, los productos nuevos compiten deslealmente con un producto lácteo tradicional de mejores características nutritivas.

- **Ausencia de problemas de inocuidad con este producto**

Se ha manifestado desde el inicio del planteo de la necesidad de la norma que no es un problema de inocuidad. Entendemos que las normas de calidad e identidad no solo buscan solucionar problemas de inocuidad de los productos si no que permiten definir la identidad y calidad de los productos con los que se trabaja, y en este sentido, se siguen aprobando nuevos trabajos y revisiones en el ámbito de los Comités de productos del Codex. Si analizamos los trabajos que se vienen realizando en la actualidad, existen trabajos que han sido aprobados con el único fin de revisar parámetros que conducen a distinguir entre dos calidades de productos inocuo. La identidad de los productos es tan relevante en el ámbito de las normas Codex que en alguna de ellas se incluyen parámetros sensoriales para definir dos calidades de un producto inocuo.

- **El compromiso de la Comisión a priorizar temas de inocuidad**

La CAC tiene en su objetivo dos prioridades fundamentales que están al mismo nivel: garantizar la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio; en este caso, la justificación de la necesidad de esta norma se relaciona con las prácticas equitativas en el comercio.

En esa línea, de trabajar tanto en la inocuidad como en la identidad y calidad de productos, para facilitar el comercio es que se ha aprobado recientemente la creación del Comité de Productos "Comité de Especies y Hierbas Culinarias" y distintos trabajos en normas de calidad e identidad de productos, en varios comités de productos e incluso en CCMMP.

- **Reconocimiento de la Comisión de la necesidad de hacer un "último esfuerzo" para determinar si el desarrollo de la norma internacional (s) para el queso fundido sería factible.**

Con base en los argumentos planteados en las preguntas anteriores, se considera que se justifica la necesidad de contar con esta norma. Observando los comentarios en el informe, solo dos Miembros expresaron la opinión de discontinuar la norma.

- **Recursos necesarios para las reuniones adicionales del grupo de trabajo o comité físicas**

El Comité de CCMMP está trabajando en forma electrónica en esta norma y en otra norma que se presenta en trámite 5 en la presente reunión. En el plan de trabajo se indicaba que los dos trabajos finalizarían en el año 2016, ambas normas tienen algunos puntos en disenso que ameritan seguir trabajando.

Es importante tomar en consideración que la participación en forma electrónica es accesible para un mayor número de países, por lo tanto debe instar a los países en el uso de esta herramienta. El trabajo presencial limita la participación a los países de mayores ingresos, y o menores costo de participación por habitantes. Si consideramos la economía de los países interesados en la norma, son en su mayoría países en desarrollo, donde la posibilidad de estar presente en reuniones del Codex se hace más difícil.

El trabajo en forma electrónica podría ser más lento al requerirse un mayor tiempo para el intercambio.

III. Si no se produjera ninguna norma internacional, ¿cuáles son las opciones alternativas abiertas a los miembros para hacer frente a las diversas preferencias nacionales con respecto a la composición del producto y el uso de estabilizantes y espesantes, teniendo en cuenta la amplia gama de productos en el comercio?

Definiendo claramente el porcentaje mínimo de queso que debe tener el queso fundido para denominarse de esta manera, no se requeriría regulación adicional para el resto de productos, dado que éstos no podrían denominarse de esta manera. Esto resolvería el problema de prácticas no equitativas en el comercio y se dejaría de confundir o inducir a engaño a los consumidores.

El uso de estabilizantes y espesantes se rige por la norma Codex Stan 192-1995. Para definir los estabilizantes y espesantes a utilizar en el queso fundido, aprovechando la valiosa experiencia de la FIL en la temática, se podría consultar a este organismo para que haga una propuesta con los estabilizantes y espesantes a emplear en este tipo de productos.

La propuesta de norma no restringiría el desarrollo de productos, solamente pretende clarificar los casos en que se pueden denominar según lo dicta la norma de uso de términos lecheros.