

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 2/7.2

CL 2011/20-CAC/MMP
Octubre de 2011

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)

ASUNTO: **Solicitud de información sobre la posible continuación de los trabajos de elaboración de una o más normas para el queso fundido**

PLAZO: **17 de febrero de 2012**

OBSERVACIONES:

Para:

Secretaría del CCMMP
Punto de Contacto del Codex
Ministerio de Agricultura y
Bosques
P O Box 2526
Wellington 6140, Nueva Zelandia
Fax: +64 4 894-2501
Correo electrónico:
CodexNZ@maf.govt.nz

Secretaría
de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)
Fax: +39 06 57054049
Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. En su 34.º período de sesiones, la Comisión decidió dejar sin efecto una decisión sobre la suspensión de los trabajos relativos a una norma para el queso fundido, hasta su siguiente período de sesiones, y solicitó a la Secretaría del Codex que preparase, en estrecha consulta con el Presidente del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMPP), una carta circular para explorar la posibilidad de proseguir los trabajos. En dicha carta se solicitaría información detallada acerca de los problemas comerciales asociados a estos productos, así como respuestas a las preguntas sobre el posible ámbito de aplicación contenido del texto y especificaciones técnicas que pudieran corresponder a estos productos con vistas a facilitar el debate sobre posibles nuevas normas para el queso fundido. A continuación se analizaría la información obtenida gracias a este proceso y se presentaría al Comité Ejecutivo y a la Comisión en 2012, para proceder a un debate más amplio sobre la viabilidad de un trabajo ulterior en este ámbito (ref. REP11/CAC, párrs. 154-159).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

2. Se invita a todos los miembros del Codex así como a los observadores, según se indica más arriba, a aportar información relativa a la posible continuación de los trabajos de elaboración de una o más normas para el queso fundido. La información debería presentarse rellenando el formulario que se adjunta en el Anexo 1 a la presente carta circular.

3. En el Anexo 2 podrá encontrarse información de referencia acerca de los trabajos anteriores de normalización del queso fundido en el Codex.

Anexo 1

FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE INFORMACIÓN RELATIVA A LOS POSIBLES TRABAJOS SOBRE EL QUESO FUNDIDO

El formulario se podrá escribir de nuevo si se necesitara más espacio debajo de algún encabezamiento, siempre que se mantenga su formato general.

1. Nombre del miembro u organización internacional que presenta los comentarios:

.....

Parte 1: Información detallada sobre los problemas comerciales asociados al comercio del queso fundido

2. Especifique con detalle los problemas comerciales surgidos respecto del queso fundido, incluido el nombre del país:

.....

.....

.....

3. Proporcione información concreta sobre las situaciones en las que la diversidad de la legislación vigente supone un problema para el comercio del queso fundido:

.....

.....

.....

4. Proporcione información concreta sobre las situaciones en las que la falta de legislación ha supuesto un problema para el comercio del queso fundido (mencione el nombre del país en que se han producido estas situaciones):

.....

.....

.....

Parte 2: Información detallada sobre el posible ámbito de aplicación, contenido del texto y especificaciones técnicas que pudieran corresponder al queso fundido

5. ¿Considera que el Codex debería emprender nuevos trabajos de elaboración de una norma (o más de una norma) para el queso fundido?

.....

.....

.....

Si la respuesta a la pregunta 5 es afirmativa, le rogamos responda a las preguntas 6 a 8:

6. Explique las líneas generales de cada norma que proponga y especifique, a tal efecto, lo siguiente

- Ámbito de aplicación del producto o productos objeto de la norma (es decir, nombre(s) del producto o productos con la correspondiente descripción, especificando si contienen queso, otros productos lácteos y productos no lácteos):

.....

.....

- Composición de cada uno de los productos (por ejemplo, porcentaje de grasa en el extracto seco (GES), porcentaje de extracto seco (ES)):

.....

.....
– Cantidad de queso en el producto o productos y forma de expresar el contenido de queso (es decir, en base al peso del producto o en base al extracto seco):
.....

– Productos lácteos permitidos:
.....
.....

– Productos no lácteos permitidos (por ejemplo, alimentos aromatizantes, aceites vegetales):
.....
.....

– Otros ingredientes permitidos (como la gelatina) y categorías funcionales de aditivos alimentarios:
.....
.....

– Especificaciones técnicas para cada uno de los productos:
.....
.....

– Disposiciones de etiquetado específicas para cada uno de los productos:
.....
.....

Asegúrese de que se establecen con claridad los límites entre los productos, así como entre estos y otros alimentos afines.

7. Sírvase aportar toda justificación adicional existente para cada norma que proponga, como se describe en los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y las *Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (Criterios aplicables a los productos)¹:
.....
.....
.....

8. Sírvase explicar sobre qué base la comunidad internacional podría, en su opinión, aceptar la norma o normas propuestas, teniendo en cuenta la naturaleza de los debates anteriores en el seno del CCMMP y la Comisión del Codex Alimentarius:
.....
.....
.....

¹ Manual de procedimiento del Codex, 20.^a edición, páginas 43-46 (versión en español).

Anexo 2**INFORMACIÓN SOBRE LOS TRABAJOS ANTERIORES DE NORMALIZACIÓN DEL QUESO FUNDIDO EN EL CODEX****Trabajos de revisión emprendidos por el CCMMP**

El CCMMP inició en su primera reunión la elaboración de una norma revisada para el queso fundido; emprendió esta labor como resultado de la decisión del comité que le había precedido, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos (a veces también llamado “Comité sobre la Leche” [MC]), de que considerase en su futuro programa de trabajo la revisión de normas existentes, y de la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius en su 19.º período de sesiones de someter a examen todas las normas del Codex.

El CCMMP se reunió en nueve ocasiones entre 1994 y 2010. A lo largo de este período, los trabajos del Comité sobre la elaboración de una norma para el queso fundido dieron lugar a:

- Seis anteproyectos de normas, que se distribuyeron con el fin de recabar comentarios y se presentaron al Comité;
- Cinco grupos de trabajo o grupos de redacción, que celebraron cinco reuniones presenciales;
- Una encuesta dirigida a los miembros del Codex, así como a los observadores, en la que se solicitaba proporcionasen información sobre el nombre o la designación del producto, cantidad elaborada, etiquetado del contenido de queso, uso de gelatina, almidones y estabilizadores, contenido de grasa y de extracto seco y legislación nacional con relación a lo mencionado anteriormente;
- Dos exámenes de anteproyectos de normas llevados a cabo por el conjunto del Comité, sección por sección.

En la bibliografía que aparece más abajo podrán encontrarse detalles de los trabajos realizados.

Cuestiones que intervienen en la normalización del queso fundido

El CCMMP examinó diversas cuestiones consideradas centrales en la tarea de elaborar una o más normas para el queso fundido. Entre ellas se cuentan las siguientes:

Enfoque

El CCMMP se planteó si revisar las normas anteriores o adoptar un nuevo enfoque. Acordó que el enfoque utilizado en las normas anteriores no era satisfactorio y que era necesario un nuevo planteamiento. Por consiguiente, el Comité procedió a analizar algunos borradores que pretendían abarcar los productos pertinentes en una única norma que, por lo menos inicialmente, era sencilla y en la que no constaban requisitos detallados; se ajustaba al modelo de otras normas para productos lácteos; especificaba los requisitos mínimos; se proponía garantizar un comercio internacional justo; pretendía proteger los nombres de los productos lácteos más importantes en el comercio internacional y, en consecuencia, asegurar suficientemente la protección de los consumidores.

Los borradores siguientes se fueron haciendo más detallados, pero en su orientación al último grupo de trabajo el CCMMP solicitó que, al revisar la norma, el grupo prestase la máxima atención a la simplificación.

Las normas anteriores han sido revocadas (véanse más detalles a continuación).

Composición del producto

El CCMMP reconoció que la composición del queso fundido, en especial el contenido de queso, era una cuestión importante e intentó abordarla en diversas ocasiones. Los primeros grupos de trabajo indicaron que el contenido mínimo de queso (en forma cuantificada) no parecía ser un criterio que permitiera alcanzar un acuerdo, y recordaron que en general en las legislaciones nacionales no se especificaba el contenido mínimo de queso. Se analizaron dos propuestas alternativas, pero ninguna logró el apoyo necesario. En cambio, el CCMMP pidió a un grupo de trabajo posterior que incluyese disposiciones para el etiquetado del contenido de queso, a fin de informar al consumidor, y solicitó al último grupo de trabajo que abordara la cuestión del contenido de queso.

En la reunión celebrada en 2009 por el último grupo sobre el queso fundido se debatieron ampliamente las cuestiones de la composición y el contenido de queso, pero el grupo de trabajo no estuvo en condiciones de

elaborar un texto que satisficiera las necesidades de todas las delegaciones y fuera, al mismo tiempo, coherente con su mandato de simplificar y mejorar el texto. Tras un amplio debate, se llegó a la conclusión de que no era posible alcanzar un acuerdo sobre esta cuestión.

Ámbito de aplicación

El CCMMP limitó el ámbito de aplicación de su trabajo, centrandose en el producto “queso fundido” y excluyendo los productos a base de queso fundido y los preparados a base de queso fundido. Se pidió al último grupo de trabajo que tuviese en cuenta el enfoque del etiquetado para distinguir entre sí los productos. En el documento preparado para el grupo de trabajo se incluían opciones para el etiquetado, según el contenido de humedad, y la declaración del contenido de queso, pero estas opciones no tuvieron continuidad porque guardaban relación con la cuestión de la composición del producto, sobre la que no se había alcanzado un acuerdo.

Ingredientes autorizados

El CCMMP estudió la aceptabilidad de usar gelatina, almidones y estabilizadores en la elaboración del queso fundido, por ejemplo, haciendo referencia a la legislación nacional. Sin embargo, una vez más, no se abordaron las posibles opciones porque esta cuestión estaba relacionada con la de la composición del producto, sobre la que no se había alcanzado un acuerdo.

Debate sobre la suspensión de los trabajos

En su novena reunión (2010), en vista de que no era posible avanzar en la redacción del anteproyecto de norma para el queso fundido, el CCMMP acordó suspender los trabajos en este ámbito.

En su 33.º período de sesiones la Comisión examinó la recomendación del CCMMP pero aplazó cualquier decisión sobre la suspensión de los trabajos, a la luz de los renovados pedidos de que estos prosiguieran, y solicitó a los comités coordinadores interesados que examinasen la necesidad y el alcance de las normas regionales y que notificasen a la Comisión, en su 34.º período de sesiones, sus conclusiones al respecto. En su 34.º período de sesiones, la Comisión examinó los informes de los comités coordinadores y una recomendación del Comité Ejecutivo, así como los comentarios de las delegaciones y del Presidente del CCMMP, antes de alcanzar la decisión que se cita en el apartado de antecedentes de esta carta circular.

Normas anteriores

Hasta 2010, el Codex disponía de tres normas para el queso fundido y las preparaciones a base de queso fundido:

- *Norma General del Codex para el queso fundido y queso fundido para untar de una variedad denominada* (CODEX STAN 285-1978);
- *Norma General del Codex para el queso fundido y el queso fundido para untar* (CODEX STAN 286-1978);
- *Norma General del Codex para preparados a base de queso fundido (“process(ed) cheese food” y “process(ed) cheese spread”)* (CODEX STAN 287-1978).

Estas normas fueron elaboradas por el MC.

Diversos gobiernos notificaron al MC su aceptación de las normas para productos lácteos. En la última reunión del MC, celebrada en 1990, seis países dejaron constancia de su aceptación de la norma CODEX STAN 285-1978 y cinco países, de las normas CODEX STAN 286-1978 y CODEX STAN 287-1978. Tres de estos países las aceptaron con reservas de distinto tipo.

En el informe de 1996 de la Federación Internacional de Lechería (FIL) remitido al CCMMP se apuntaban las dificultades inherentes al trabajo de revisión de las normas. En el documento se señalaba la existencia de cierta superposición entre las definiciones y la falta de transparencia de las normas. Las normas CODEX STAN 286-1978 y CODEX STAN 287-1978 fueron elaboradas sin relación entre sí y se superponían en lo referente a la cantidad de queso que debía utilizarse. En muchos casos, las legislaciones nacionales no han seguido estas normas.

Estas normas quedaron sin efecto en el 33.º período de sesiones de la Comisión, siguiendo la recomendación del CCMMP, que había manifestado que eran obsoletas y no se utilizaban en la industria.

Normas horizontales y normas para productos aplicables al queso fundido

Al abordar la normalización del queso fundido conviene tener presentes algunas normas horizontales y normas para productos, pues se aplican al caso y proporcionan una información valiosa sobre aspectos esenciales en relación con el queso fundido. Entre estas, cabe citar las siguientes:

Aspecto	Normas aplicables
Ingredientes	Normas para el queso, otros productos lácteos y otros alimentos
Aditivos alimentarios	<i>Norma General del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995)
Contaminantes	<i>Norma General del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CODEX STAN 193-1995) Límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios en los alimentos Límites máximos de residuos para plaguicidas en los alimentos
Higiene	<i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CAC/RCP 1-1969) <i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos</i> (CAC/RCP 57-2004)
Etiquetado	<i>Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CODEX STAN 1-1985) <i>Norma General para el uso de términos lecheros</i> (CODEX STAN 206-1999)
Métodos de muestreo y análisis	<i>Directrices generales sobre muestreo</i> (CAC/GL 50-2004) <i>Métodos de análisis y muestreo recomendados</i> (CODEX STAN 234-1999)

Bibliografía

En la bibliografía que se presenta a continuación podrán encontrarse detalles de los trabajos del CCMMP sobre el queso fundido.

Reuniones del CMMP	Bibliografía
Primera reunión (1994)	CX/MMP 94/5 (Parte 2) ALINORM 95/11, párrs. 33, 52 y 123
Segunda reunión (1996)	CX/MMP 96/4, Part (a) ALINORM 97/11, párr. 73
Tercera reunión (1998)	CL 1997/33-MMP ALINORM 99/11, párrs. 84-88
Cuarta reunión (2000)	CX/MMP 00/7 ALINORM 01/11, párrs. 76, 77 y 122
Quinta reunión (2002)	CL 2001/20-MMP CX/MMP 02/9, CX/MMP 02/9-Add.1 y CRD 13 ALINORM 03/11, párrs. 100-103
Sexta reunión (2004)	CX/MMP 04/6/7 ALINORM 04/27/11, párrs. 84-90
Séptima reunión (2006)	CX/MMP 06/7/8, CX/MMP 06/7/8-Add.2 ALINORM 06/29/11, párrs. 107-120
Octava ^a reunión (2008)	CX/MMP 08/8/5 ALINORM 08/31/11, párrs. 50-77
Novena reunión (2010)	CX/MMP 10/9/4 ALINORM 10/33/11, párrs. 40-42