



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 5: Anteproyecto de Norma General para el Queso Fundido (CCMMP)**

PLAZO: **19 de junio de 2015**

OBSERVACIONES:

A: Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla FAO, 00153, Roma, Italia Correo electrónico: codex@fao.org	Con copia a: Punto de contacto del Codex para Nueva Zelanda Ministerio de Industrias Primarias Wellington Nueva Zelanda correo electrónico: CodexNZ@mpi.govt.nz
---	---

ANTECEDENTES

1. Durante el 37.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se acordó emprender un nuevo trabajo sobre una norma general para el queso fundido en base a las pautas del documento de proyecto¹ y, además, reactivar el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) para trabajar inicialmente por correspondencia. Asimismo, la Comisión convino en establecer un Grupo de trabajo presencial (GTP), presidido por Nueva Zelanda y copresidido por el Uruguay para preparar un anteproyecto de norma general para el queso fundido, y cuyas lenguas de trabajo serían español e inglés.
2. El anteproyecto de norma redactado por el GTP, incluido en CL 2015/2-MMP, fue distribuido en febrero de 2015 para recabar observaciones en el Trámite 3.
3. Nueva Zelanda, en calidad de presidente del CCMMP, preparó una versión revisada del Anteproyecto de norma (Anexo 1), en base a las observaciones recibidas en respuesta a CL 2015/2-MMP. El Anexo 2 contiene el informe preparado por Nueva Zelanda y un análisis de las observaciones recibidas y recomendaciones.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. Solicitud de observaciones en el Trámite 5: Anteproyecto de Norma General para el Queso Fundido (Anexo 1)
5. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesados en proporcionar observaciones que lo hagan **antes del 19 de junio de 2015**, según lo mencionado anteriormente. Las observaciones deberían ajustarse a las pautas generales para la formulación de observaciones (Anexo 3).

¹ CX/CAC 14/37/10 Add.1.

ANEXO I

**ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO
(EN EL TRÁMITE 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica al queso fundido, incluidas las denominaciones de una variedad o variedades de quesos fundidos, destinados al consumo directo o para ulterior elaboración, de conformidad con la descripción detallada en la sección 2 de la presente norma.

La presente norma no se aplica a los productos de naturaleza similar y denominados, por ejemplo, preparaciones a base de queso fundido, quesos fundidos para untar y alimentos a base de queso fundido.

2. DESCRIPCIÓN

Los quesos fundidos¹ 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 emulsión de la mezcla,
- (iii) con tratamiento térmico y sales emulsionantes (o de fusión) en un medio bien mezclado², para producir una emulsión homogénea, lisa y estable de aceite en agua.

Los quesos fundidos de variedad o variedades denominadas son los quesos fundidos, tal como se definen en el párrafo anterior, 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**

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

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

El uso de las materias primas mencionadas anteriormente deberá ajustarse a la Sección 3.3.

3.2 Ingredientes permitidos

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

¹ Al variar la tecnología de elaboración y composición se obtendrán diferentes texturas, es decir, de untable, semi sólida a rebanable.

² Se reconoce que las sales emulsionantes no funcionan directamente como emulsionantes.

3.3 Composición

El queso debería ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos que se indican en la tabla siguiente pueden usarse para las categorías específicas 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. La lista de aditivos será elaborada posteriormente.

<i>Clase funcional</i>	<i>Queso fundido</i>	<i>Queso fundido con ≤25% ES y <30% GES</i>
<i>Colorantes</i>	X	X
<i>Sales emulsionantes</i>	X	X
<i>Reguladores de la acidez</i>	X	X
<i>Conservantes</i>	X	X
<i>Emulsionantes</i>	X	X
<i>Estabilizadores</i>	X ¹	X ¹
<i>Espesantes</i>	X	X
<i>Agentes antiaglutinantes</i>	X ²	-

⁽¹⁾ Su utilización debe estar conforme a la definición de producto lácteo (2.2 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999)).

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

5. 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 General 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 General 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.

6. 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 ajustarse a 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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación:

7.1 Denominación del alimento

7.1.1 La denominación del alimento será “Queso Fundido”.

Asimismo, se podrían utilizar descriptivos adecuados para detallar el contenido de grasa de acuerdo con las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales* (CAC/GL 23-1997).

7.1.2 La denominación de una variedad o variedades de quesos fundidos será “Queso fundido _____” relleno el espacio en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad de queso, según corresponda en el país de venta.

7.1.3 El uso de declaraciones de nutrición, tales como de poco contenido de grasa, puede formar parte de la designación y se ajustará a las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales* (CAC/GL 23-1997)

7.2 Declaración del contenido de grasa láctea

El contenido de grasa de la leche deberá declararse de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, (ii) porcentaje de 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.

7.3 Declaración del contenido de queso

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el porcentaje de queso en la formulación (m/m) deberá declararse.

7.4 Declaración del contenido de proteína de la leche

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el contenido de proteína de la leche deberá declararse 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.

7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados* (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, pero 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. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la 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.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO (A ELABORARSE)

8.1 Métodos de análisis

8.2 Métodos de Muestreo

ANEXO II

**Informe y recomendaciones provenientes de CL 2015/2-MMP:
Anteproyecto de Norma General para el Queso Fundido**

1. Durante el 37.º período de sesiones la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se acordó el inicio de un nuevo trabajo referente a una norma para el queso fundido, en base a las pautas del documento de proyecto. Asimismo, la Comisión convino en reactivar el Comité del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) para trabajar, inicialmente, por correspondencia. Al mismo tiempo, la Comisión convino en establecer un Grupo de trabajo presencial (GTP), presidido por Nueva Zelandia y copresidido por Uruguay para preparar un anteproyecto de norma general para el queso fundido, y cuyas lenguas de trabajo serían español e inglés. El anteproyecto de norma, preparado por el GTP, se distribuyó como CL 2015/2-MMP, Petición de observaciones en el Trámite 3: Anteproyecto de norma para el queso fundido.

2. En el presente informe se resumen y evalúan las observaciones recibidas en respuesta a la Circular.

3. Se recibieron observaciones de Alemania, Argentina, Australia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dinamarca, Estados Unidos, Filipinas, Francia, Hungría, Italia, Japón, Kenya, México, Nueva Zelandia, Perú, la República Checa, la República Dominicana, la República Eslovaca, el Reino Unido, Suiza, la Unión Europea y el Uruguay (24 países miembros y 1 organización miembro).¹

Observaciones generales

4. La gran mayoría de los países agradeció el trabajo del GTP y el avance alcanzado en la elaboración de una norma revisada. Algunos países estuvieron de acuerdo con el enfoque del anteproyecto de norma mientras que otros sugirieron un cambio de orientación. Un país sugirió ampliar el ámbito de aplicación de la norma, otro sugirió hacer hincapié en una categoría de queso fundido. Un país presupuso que habría una nueva reunión del grupo de trabajo.

5. Otros países tomaron nota de la naturaleza polémica del trabajo y expresaron cierta preocupación con respecto al estancamiento en cuestiones contenciosas (particularmente el contenido de queso) y consideraron improbable llegar a un acuerdo. Se consideró además que dado que no se habían planteado problemas en el comercio, una norma podría crear restricciones u obstáculos al comercio. Algunos de estos países consideraron que el trabajo debería interrumpirse o suspenderse si no se llegaba a un acuerdo en un plazo prudencial. Por consiguiente, algunos países no proporcionaron observaciones específicas sobre el anteproyecto de norma.

6. El nivel de participación en el GTP y la cantidad de observaciones recibidas en respuesta a la circular demuestran el gran interés en esta labor. El aporte es continuo y positivo y hay una buena disposición para encontrar soluciones.

7. Se consideraron las opiniones de los países que cuestionan el valor relativo de continuar con este trabajo; no obstante, las deliberaciones sobre este tema se basan en la decisión del 37.º período de sesiones de la CAC durante el cual se solicitó al CCMMP que emprendiera como nuevo trabajo la elaboración de una Norma general para el queso fundido, siguiendo las pautas del documento de proyecto². Por consiguiente, se propone continuar con la elaboración de una norma internacional para el queso fundido.

Avance en la elaboración del anteproyecto de norma

8. El anteproyecto de norma se basa en las deliberaciones del GTP y el análisis de las respuestas a CL 2015/2-MMP y refleja un avance importante con respecto a esfuerzos anteriores. Cabe destacar particularmente el avance alcanzado en las siguientes áreas:

- Mayor claridad en el ámbito y la descripción del queso fundido y la exclusión de ciertos productos del ámbito, tales como los preparados de queso fundido, el queso fundido para untar y los alimentos a base de queso fundido.

¹ Copias de las observaciones recibidas están disponibles <ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/CCMMP/CCMMP10>

² CX/CAC 14/37/10 Add. 1

- Reconocimiento explícito de que *'Al variar la tecnología de elaboración y composición se obtendrán diferentes texturas, es decir, de untable, semi sólida a rebanable'* (véase nota al pie 1 del Anteproyecto de norma).
- Un amplio acuerdo de que no hay una justificación tecnológica para usar gelatina en los productos incluidos en la definición propuesta para el queso fundido.
- Se acordó considerar disposiciones para la utilización de almidones modificados en la sección de aditivos alimentarios.
- Permitir el uso de estabilizadores y espesantes para ambas categorías de queso fundido en la sección de aditivos del anteproyecto de norma.
- La norma abarca solamente el queso fundido natural. En la sección de etiquetado del anteproyecto de norma se hace referencia a la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* con lo cual se aborda adecuadamente el uso de sustancias aromatizantes, por ejemplo, especias.
- Una disposición simplificada con respecto al etiquetado de la denominación de variedad de queso fundido.
- La inclusión de una disposición especial en la sección de etiquetado que prevé la declaración del porcentaje de queso entrante en la formulación, si su omisión resultara engañosa para el consumidor.

Contenido mínimo de queso

9. No hay consenso con respecto al contenido mínimo de queso. El informe del GTP y las observaciones en respuesta a la circular demuestran que hay constantes diferencias de opinión entre los miembros, por lo tanto, no es posible ni adecuado incluir un contenido mínimo de queso en el anteproyecto de norma. No obstante, pareciera que hay acuerdo en mantener la afirmación de que *'El queso deberá ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco'*.

Lista de enmiendas

10. Tomando en cuenta el resultado de las deliberaciones del GTP y las observaciones referentes a CL 2015/2-MMP, se efectuaron las enmiendas siguientes al anteproyecto de norma:

- Se suprimieron los corchetes de las notas a pie de página 2 y 3 e incluir "para untar" en la nota a pie de página 2.
- Se corrigió la numeración de las notas a pie de página (la nota 2 es ahora nota 1).
- Se corrigió la sección 2, viñeta (i) para que diga "del queso, tal como se describe en CODEX STAN 283-1978, con o sin el agregado de otras materias primas e ingredientes permitidos".
- Se suprimió la nota a pie de página 4 "El queso debe mantener los componentes intrínsecos".
- Se agregó un asterisco a la nota posterior a 3.1 c para que diga: "Para mayores datos, véase las normas pertinentes de Codex."
- Se suprimió la nota a pie de página 5 "Se reconoce que los ingredientes saborizantes y/o ingredientes caracterizadores deberían ser adicionados ajustándose a la sección 4.5 de la *Norma General para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999)."
- Se enmendó la sección 3.3 Composición para que diga: "El queso debería ser el constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco", y se suprimió el resto de la oración en la sección 3.3.
- En la tercera columna de la tabla de clases funcionales permitidas en el queso fundido se suprimieron los corchetes del contenido máximo de extracto seco (ES) y de grasa en extracto seco (GES), los estabilizantes y espesantes en ambas categorías de queso fundido y se suprimió la nota 3 de la tabla.
- Se enmendó el segundo párrafo de 7.1.1 para que diga: "Asimismo, se podrían utilizar descriptivos adecuados para detallar el contenido de grasa de acuerdo con las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales* (CAC/GL 23-1997)."

- Se enmendó 7.1.2 para que diga: “La denominación de una variedad o variedades de quesos fundidos será “Queso fundido _____” relleno en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad o variedades de queso, según corresponda en el país de venta.”
- En 7.1.3 se suprimió la oración “A los efectos de las declaraciones comparativas de nutrientes, la referencia es el contenido mínimo de grasa del [40%] en extracto seco.”

Cuestiones para consideración ulterior

11. Las siguientes cuestiones necesitan considerarse nuevamente:

- Elaborar listas de aditivos adecuados en las clases funcionales permitidas y los niveles máximos, prestando particular atención a la justificación tecnológica para colorantes, emulsionantes, estabilizadores y espesantes. Se sugiere que dicha labor se lleve a cabo en colaboración con la Federación Internacional de Lecherías (FIL) y se remita al Comité sobre Aditivos Alimentarios para su aprobación.
- Elaborar los métodos de análisis y muestreo, tomando nota de las opiniones de los países. Se sugiere que dicha labor se lleve a cabo en colaboración con la Federación Internacional de Lecherías (FIL) y se remita al Comité sobre Métodos de Análisis y Muestreo para su aprobación.
- Considerar la denominación ‘Queso procesado’ como alternativa al ‘Queso fundido’ y sustituir ‘feteable’ con los términos ‘rebanarle’ o ‘tajable’, en base a las observaciones de los países de habla hispana.

Conclusiones generales y recomendaciones

12. A pesar de que aún se plantean algunas diferencias entre los miembros sobre varios elementos del anteproyecto de norma, especialmente la cuestión del contenido mínimo de queso, es posible concluir que se ha adelantado mucho en varias áreas y que el anteproyecto de norma proporciona una posible base para mayor consideración y avance.

13. Dado que el CCMMP trabaja por correspondencia, Nueva Zelandia, como presidente del Comité, destaca el adelanto del trabajo en enero de 2015 durante la reunión del Grupo de trabajo presencial. Asimismo, toma nota de las dos áreas que necesitan elaborarse con respecto a los aditivos alimentarios y los métodos de análisis y propone avanzar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido y recomienda que la Comisión:

- Apruebe el Anteproyecto de Norma General para el Queso Fundido en el Trámite 5; y
- Acuerde que el CCMMP continúe su labor, por medios electrónicos, sobre las secciones restantes y presente un proyecto revisado de norma para su aprobación final durante el 39º periodo de sesiones de la CAC.

ANEXO III

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.