

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3(a) del Programa

CX/MMP 04/6/3 Add 1

Abril de 2004

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

### Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelanda, 26 - 30 de abril de 2004

### PROYECTO DE ENMIENDA A LA SECCIÓN 3.3 "COMPOSICIÓN" DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO

### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

Observaciones presentadas por Australia, México y Uruguay

#### Sección 3.3

#### AUSTRALIA

Australia apoya la propuesta de la FIL, ya que trata las inquietudes expresadas por Nueva Zelanda y la Comisión Europea en el documento CX/MMP 04/6/3. Apoyamos que se modifique el apartado 2.1 de la Norma para el queso de la siguiente manera: (texto en negrita y subrayado en (a)):

"Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la elche, obtenido mediante:

(a) *coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche desnatada/descremada, leche parcialmente desnatada/descremada, nata/crema, nata/crema de suero o leche de mantequilla/manteca, o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, **respetando el principio de que la elaboración del queso tiene como resultado una concentración de proteína de la leche (especialmente la porción de caseína) y que, por consiguiente, el contenido de proteína del queso será claramente superior al nivel de proteína de la mezcla de las materias primas mencionadas con las cuales se elaboró el queso, v/o***

(b) *técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a)."*

Australia considera que estas modificaciones al texto permitirían avanzar al Trámite 8 el Proyecto de Enmienda a la Sección 3.3 "Composición" de la Norma General del Codex para el Queso.

#### MEXICO

Se apoya la propuesta de establecer un valor de proteína para el queso solo en el producto final y no en la materia prima, ya que existen casos en donde el queso se obtiene de productos lácteos como materia prima.

#### URUGUAY

Enmienda a la Sección 3.3 (Composición) de la Norma General del Codex para el Queso:

Proponemos establecer un contenido mínimo de proteína para el queso del 6 % (m/m).