

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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 4 (b) del Programa

CX/MMP 04/6/5-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 Zelandia, 26 - 30 de abril de 2004

### ANTEPROYECTOS REVISADOS DE NORMAS PARA VARIEDADES INDIVIDUALES DE QUESOS

#### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

Observaciones de: Argentina, Australia, Canadá, Alemania, Nueva Zelandia, México y los Estados Unidos

#### *Observaciones Generales*

---

##### **ARGENTINA**

##### 4.4.1. Colorantes

Se sugiere autorizar el uso de “Cúrcuma (INS N° 100)” para los quesos. En la revisión de algunos de los anteproyectos de estándares actuales ha sido retirada de la lista de colorantes autorizados. Nuestra legislación nacional permite su uso con el objeto de corregir la variación estacional natural del color de la materia prima utilizada para la elaboración del queso y obtener un producto con el mismo color durante todo el año o conferir un color específico a algunos quesos.

El “Dióxido de Titanio (INS N° 171)” está autorizado para el Queso Provolone con la función de “blanqueador” y para el Queso Crema con la función “colorante”. Se propone asignar la misma función: “colorante” en ambos casos.

##### **AUSTRALIA**

Australia sugiere tratar cuanto requisito sea posible para las variedades individuales de queso en la Norma General del Codex para Queso (Codex Stan A-6), en lugar de crear una proliferación de textos idénticos en todas las normas para variedades individuales de queso. Notamos que varias secciones de los proyectos de normas para variedades individuales de queso son idénticas. Por lo tanto, Australia recomienda que dichas secciones de normas individuales se acorten o supriman y que sólo se incluyan totalmente en la norma Codex Stan A-6.

Ello es especialmente válido para los aditivos/ coadyuvantes de elaboración. Australia favorece se incluyan listas generales en la NGAA y en el inventario de coadyuvantes de elaboración, con permisos especiales por excepción, en lugar de inclusión en muchas normas individuales.

SECCIÓN 3.2. INGREDIENTES PERMITIDOS - Australia desea indicar que también existen alergias al arroz, maíz y patata/papa.

Canadá desea presentar las siguientes observaciones con respecto a cada variedad individual de queso:

Sección 4 Aditivos Alimentarios:

Canadá apoya la adición del dióxido de carbono (SIN 290) en la leche para la producción de queso como regulador de la acidez a nivel BPF. Canadá recomienda que, cuando se permita el uso de conservantes, el sorbato de sodio se agregue a las listas individuales. Asimismo, cuando se permitan los estabilizantes/espesantes, que se permita el carragenano y sus sales. El carragenano de calcio debería agregarse a la lista individual. Dichos aditivos tienen un historial de uso inocuo, son tecnológicamente necesarios y, en la actualidad, están en proceso de ser evaluados por el Comité del Codex sobre los Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) para los usos que se indican.

Sección 7 Etiquetado:

Canadá desea señalar que la materia prima para los quesos incluye tanto leche de vaca como leche de búfala y recomienda agregar la siguiente declaración a la Sección 7.1, Denominación del Alimento: "Si su omisión confundiera al consumidor, se declarará la procedencia animal de la leche de manera aceptable en el país de venta al consumidor final".

7.2 País de Origen - Canadá apoya la supresión de los corchetes en la nota al pie, lo que retendría los ejemplos usados para aclarar la "transformación sustancial".

**ALEMANIA**

En base al ejemplo del Cheddar (C-1), Alemania desearía primeramente presentar observaciones que se aplican a todas las normas para variedades individuales de queso.

a) Ámbito

Por motivos de mayor claridad, la siguiente oración, que solía aparecer en documentos anteriores, debería colocarse nuevamente como primera oración de la Sección 1, "Ámbito": "El nombre del producto sólo puede utilizarse para quesos que cumplan con esta norma."

Descripción

En la última oración del primer párrafo de la Sección 2 "Descripción", al igual que en la Norma para Emmental (C-9), las palabras "elabora y" se deberían colocar después de "el queso se".

En lugar de las notas explicativas de la nota al pie nº 1, sólo se debería hacer referencia al Apéndice VI de ALINORM 03/11.

La Sección 2, "Descripción", de la Norma para Emmental (C-9) contiene los requisitos de sabor, mientras que en la actualidad ello no sucede con las otras normas. En vista de que el sabor es un factor importante de diferenciación entre variedades individuales de queso, el sabor típico también debería describirse para todas las otras variedades de queso. Por lo tanto, Alemania sugiere confiar a la Federación Internacional de Lecherías la formulación de los requisitos de "sabor típico".

Se deberían incluir períodos mínimos de maduración para algunas variedades de queso ya que, en principio, ellos influyen en las características típicas de ciertas variedades de queso.

En el ámbito de nuestras observaciones con respecto a las normas para variedades individuales de queso en 2), se presentarán sugerencias concretas para períodos mínimos de maduración. Aparte de ello surge la cuestión de si se debe acompañar este trámite con una definición de parámetros adicionales de maduración, p.ej. temperaturas. Por lo tanto, Alemania sugiere confiar a la Federación Internacional de Lecherías la ulterior elaboración de dichos detalles.

Hasta que ello no se haya completado, los valores de temperatura actualmente indicados deberían suprimirse (temporalmente).

La segunda oración del segundo párrafo de la Sección 2, "Descripción", ("Pueden usarse condiciones de maduración...") debería retirarse de todas las normas.

### Variedades Individuales de Queso

Alemania rechaza el uso de enzimas para realzar la maduración, ya ellas desvirtúan el típico proceso de maduración para una variedad determinada de queso, lo que automáticamente hace que sean superfluas ciertas características esenciales y típicas (definidas en la norma). En forma consiguiente, se deberían eliminar de todas las normas los incisos de la Sección 3.2, "Ingredientes Permitidos", que hacen referencia a "enzimas inocuas y aptas para realzar el proceso de maduración".

Se rechaza la diferenciación entre productos cuyo destino es el consumo directo y los productos cuyo destino es su ulterior elaboración. El propósito de las normas para variedades individuales de queso es de crear requisitos uniformes para productos que tengan una denominación determinada. Reducir dichos requisitos para el queso cuyo destino sea su ulterior elaboración sería apartarse de dicho objetivo.

Por ese motivo, y para que no se induzca a engaño al consumidor, debería suprimirse la última oración del segundo párrafo de la Sección 2, "Descripción".

El peso también ejerce una influencia fundamental sobre las características típicas de ciertas variedades de queso. Por lo tanto, Alemania sugiere que se definan los requisitos de peso en ciertas normas para variedades individuales de queso, al igual de lo que sucede en la Norma para Emmental (C-9). En el ámbito de nuestras observaciones con respecto a las normas para variedades individuales de queso en 2), se presentarán sugerencias concretas para pesos típicos.

### c) Aditivos Alimentarios

Por principio, los aditivos alimentarios deberían usarse sólo en forma restringida para mantener la reputación y calidad de los productos. Cuando el consumidor piensa en productos lácteos, en realidad piensa en productos que están tan cercanos como sea posible a su estado natural.

Del Adjunto (p.117) se puede deducir que en general hay acuerdo en cuanto a que el uso de un cierto aditivo alimentario debe estar tecnológicamente justificado. En ese sentido, para cada aditivo alimentario se debe determinar si la necesidad tecnológica se incluye en la norma pertinente.

Por dicho motivo, Alemania se declara en contra de la introducción del así llamado "enfoque de la tabla". Los aditivos deberían detallarse en una lista, como ha sido el caso hasta el presente, y los que consideran que el uso de un aditivo alimentario determinado es necesario deberían explicar la necesidad tecnológica de dicho uso.

La Sección 3.2, "Ingredientes permitidos", autoriza el uso de "arroz, maíz y harinas y almidones de patata/papa". Entonces, el uso de "agentes antiaglutinantes" es innecesario. Por ende, Alemania sugiere se suprima la clase funcional de aditivo "agentes antiaglutinantes" de la tabla de aditivos alimentarios.

### Etiquetado

En la Sección 7, las palabras "Además de" deberían reemplazarse con "Con arreglo a".

Esta Sección hace referencia a la Norma General Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros. Con arreglo a la Sección 4.3.1 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros, "...un producto) podrá denominarse con el nombre especificado en la Norma del Codex". Sin embargo, ello contradice la disposición de la Sección 4.1.1.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que dice lo siguiente: "Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres." El Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos deberá resolver dicha contradicción

### Denominación del Alimento

En la Sección 7.1, la primera oración del primer párrafo, debería decir lo siguiente: "Con arreglo a la Sección 4.1.1.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, sólo los productos de conformidad con esta norma podrán ser designados XXX".

En las normas respectivas para variedades individuales de queso, XXX se debería reemplazar con la denominación apropiada.

El segundo párrafo de la Sección 7.1 debería suprimirse.

El tercer párrafo de la sección 7.1 debería hacer referencia a la Sección 7.2 en lugar de la Sección 7.3.

## Variedades Individuales de Queso

f) Declaración del contenido de grasa láctea

Con respecto a la Sección 7.3 "Declaración del contenido de grasa láctea", Alemania sugiere establecer niveles de tolerancia para los diversos contenidos de grasa.

g) Apéndice

El Apéndice sólo debe contener información que los interlocutores comerciales pertinentes apliquen en forma voluntaria. La segunda oración del Apéndice no concuerda con este objetivo y contradice la primera oración que trata de la aplicación voluntaria. Por lo tanto, la segunda oración debería suprimirse.

**NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda felicita a la FIL por la labor realizada para elaborar estos proyectos y halla que, en general, son satisfactorios.

**SUIZA**

Suiza agradece la oportunidad de presentar observaciones sobre el Tema del Programa arriba mencionado.

Desearíamos agradecer a la FIL por revisar los anteproyectos de Normas para variedades individuales de queso y reconocer que ha sido una tarea de gran magnitud. No obstante, Suiza desearía expresar sus dudas con respecto al resultado de la revisión. En nuestras observaciones generales desearíamos poder contribuir a un debate más amplio con respecto a algunos de los temas que han sido de difícil resolución en el pasado.

Observaciones Generales

Nos asombró ver cuán diferentes eran las Normas para Queso cuando se comparaban la una con la otra.

Hemos listado algunas recomendaciones que, creemos, llevan a una nivelación de las Normas para Queso. Ellas son las siguientes:

- Según la Recomendación n° 5, hay condiciones/ elementos específicos en la producción de los quesos que fueron considerados "detalle adicional innecesario". Como lo entendemos nosotros, ello no es correcto, porque esos detalles son necesarios para comprender por qué ciertas características se desarrollan en un queso y no en otros. Por lo tanto, no estamos de acuerdo con esa recomendación y proponemos que los datos tecnológicos pertinentes se incluyan en las Normas individuales.
- Según la Recomendación n° 6, las terminologías referentes a la textura se han hecho coincidir. El resultado es que, por ejemplo, el Cheddar y el Tilsiter tienen la misma textura, aunque uno de ellos es un queso duro y el otro es un queso semiduro. Hemos tomado nota del hecho que la FIL ha iniciado su labor "...con el propósito de identificar descriptores de textura aún mejores y presentará su informe al CCMMP cuando se pueda llegar a conclusiones".

Por lo tanto proponemos que los descriptores de queso permanezcan entre corchetes hasta que la FIL elabore mejores descriptores de textura.

- No estamos de acuerdo con la Recomendación n° 20, porque creemos que no se debe distinguir entre quesos con una denominación de variedad, ya sea que se usen para ulterior elaboración o para consumo directo. Si el queso para ulterior elaboración no se produjera de la misma manera que el destinado al consumo directo, se podría inducir a error al consumidor con respecto a la verdadera naturaleza de la variedad de queso.
- Asimismo, proponemos se suprima la Recomendación n° 24, ya que la justificación para el agregado de enzimas para realzar la maduración en la lista de ingredientes permitidos es de carácter exclusivamente económico.

## Variedades Individuales de Queso

- Con respecto a la Recomendación n° 36, estamos de acuerdo en que todos los aditivos deberían considerarse Norma por Norma e incluirse sólo si se descubre que son tecnológicamente necesarios. Desearíamos indicar que, en la Sección sobre Aditivos Alimentarios del Formato de las Normas del Codex para Productos (Manual de Procedimiento, 13ª Edición), se establece que “Esta sección deberá contener los nombres de los aditivos permitidos y, cuando sea pertinente, la dosis máxima de uso permitida en el alimento.” Asimismo, se indica que la Norma debe incluir un cuadro con el “Nombre del Aditivo, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg)”. Por lo tanto, las tablas que simplemente indican las clases funcionales de aditivos que están tecnológicamente justificados sólo pueden considerarse como información adicional.

Asimismo, no estamos de acuerdo con el agregado de SIN 508, Cloruro de Potasio, en todas las Normas para Quesos, con la excepción de C-16 y C-31.

- Con respecto a la Recomendación n° 52, creemos que el país de origen (país en el que se produjo el queso) debería indicarse en todos los casos, ya que esa indicación es de gran importancia en el comercio internacional. Desearíamos hacer notar que, con arreglo a las Directrices para Formatos de Certificado Oficial Genérico y para la Producción y Emisión de Certificados del CCFICS (CX/GL 38-2001), se requiere la inclusión del país de despacho (considerado como el País de Origen).

Teniendo en cuenta las enormes dificultades que se encuentran para identificar las características específicas de las variedades de queso con denominación y en el deseo de obtener un lenguaje intermedio, y también considerando la nivelación propuesta para las Normas C, nos preguntamos si se deberían mantener las diversas Normas C. Las diferencias que queden entre las normas para variedades individuales de queso son insignificantes y podrían confundir al consumidor. Por lo tanto, proponemos que las Normas se agrupen de la manera siguiente:

<b>Nueva Norma (o Anexo a A6)</b>	<b>Reemplazar las Normas C existentes</b>
Queso blando madurado con superficie con moho	Brie, Camembert, Coulommiers
Queso firme /semiduro	Edam, Gouda, Tilsiter, Saint-Paulin, Danbo, Havarti, Provolone.
Queso duro	Cheddar, Samsø
Queso duro con ojos	Emmental
Queso fresco, blando para untar	Queso Crema*
Queso blando sin madurar, sin corteza con gránulos blandos de cuajada	Queso Cottage
Queso sin madurar, sin corteza, con estructura proteínica fibrosa orientada en forma paralela.	Mozzarella

\*Creemos que esta propuesta podría ayudar a resolver el debate sobre el término "queso crema" en idiomas diferentes del inglés. En la sección de etiquetado, se podrían incorporar disposiciones para el uso de la denominación de la variedad "queso crema".

Algunas observaciones específicas:

Nos oponemos a la Recomendación n° 38 que permite el uso de la Natamicina en la Mozzarella. El uso de Natamicina en la Mozzarella contradice la recomendación que prevé que la Natamicina no debe estar presente a una profundidad mayor de 5mm de la corteza del queso porque ingerir Natamicina no es deseable. En el caso de la Mozzarella, la superficie del queso se consume, por lo tanto la Natamicina no debe usarse para tratar la superficie de la Mozzarella.

Apoyamos firmemente la Recomendación n° 47, ya que esa Recomendación deja claro que la Natamicina no debe usarse en la superficie de queso en lonchas, cortado, picado o rallado.

Los Estados Unidos apoyan el enfoque horizontal en la elaboración de normas para la leche y los productos lácteos, en la medida de lo posible. El Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius reconoce dicho enfoque y sólo tiene en cuenta las desviaciones de las normas horizontales cuando dichas desviaciones están totalmente justificadas y respaldadas por la evidencia científica disponible y por otra información pertinente. Ello incluye las disposiciones elaboradas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos con respecto a aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, las disposiciones referentes a la higiene elaboradas por el Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos y las disposiciones de etiquetado establecidas por el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos. Los EE.UU. recomiendan que las normas referentes a la leche y los productos lácteos hagan referencia a la labor de dichos grupos identificando disposiciones referentes a los aditivos, contaminantes, higiene y etiquetado en las normas, cuando ello sea posible, en lugar de duplicar su labor en el contexto de la leche y los productos lácteos.

Los EE.UU. apoyan la identificación de clases de aditivos alimentarios en las normas y recomiendan que las normas no listen aditivos en forma individual, sino que defieran al CCFAC la identificación de disposiciones referentes a aditivos específicos incluidos en las clases provistas en las normas.

#### Asuntos Comunes Relacionados con las Normas para las Variedades Individuales de Queso

##### 4. Aditivos Alimentarios

Los EE.UU. recomiendan que el CCMMP refiera el uso de la pimarcina al CCFAC, para que se ponga en la lista de prioridad de JECFA, a efectos de realizar una evaluación del contacto, para ser usada en molidos y cortados en las normas C1, C4, C5, C9, C15 y en la norma para la Mozzarella. Asimismo, recomendamos que dicha evaluación del contacto considere el uso de la pimarcina cuando se agrega a la Mozzarella durante el proceso de amasado y estirado.

Los EE.UU. recomiendan se suprima el nitrato de sodio y el nitrato de potasio de la lista de conservantes en las normas C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13, y C15.

Creemos que las inquietudes referentes a la salud pública relacionadas con los nitratos, tales como la formación de nitrosaminas en dichos productos, son más importantes que cualquier justificación tecnológica para el uso de nitratos en la fabricación de queso.

Los EE.UU. hacen notar que el Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), la Clorofila (SIN 140), los Complejos cúpricos de Clorofila (SIN 141i), y los Complejos cúpricos, y Sales Na y K de Clorofilinas (SIN 141ii) no están aprobados para su uso en alimentos que se vendan en los EE.UU. Cuando se venden en los EE.UU., los alimentos que contienen dichos colorantes se consideran adulterados.

#### Anteproyecto de Norma Revisada para Cheddar (C-1)

---

##### **CANADÁ**

##### 4. Aditivos Alimentarios

Canadá apoya la adición de SIN n° 140, Clorofila, SIN n° 101, Riboflavina y SIN n° 100(ii), Curcumina, como colorantes. La Clorofila aparece listada en la Tabla 3 de la NGAA, para uso general; CCFAC está considerando la Riboflavina en el Trámite 6; y JECFA reconoce a la Curcumina como colorante.

Canadá recomienda que los SIN N° 200, 202, 203, 280, 281, 282 pasen de la categoría "Sólo para Tratamiento de Superficie/ Corteza" a la categoría de "Conservantes", ya que se requieren tecnológicamente como conservantes en el queso entero y tienen un historial de uso inocuo. Canadá recomienda que el nivel máximo de conservantes de ácido sórbico, sorbato de potasio, sorbato de calcio y sorbato de sodio sea de 3.000 mg/kg de queso, sólo o en combinación, calculados como ácido sórbico, ya que es tecnológicamente justificable y está a nivel de las buenas prácticas de fabricación.

Canadá recomienda se agregue una oración después de la palabra "cheddariza" en 1.2, Método de Elaboración. Esta explicación ya existe en la norma de 1966 para Cheddar y proporciona una referencia tradicional para el proceso de "cheddarización". Por ejemplo, "... la cuajada se corta en bloques que se dan vuelta y apilan progresivamente, manteniendo la cuajada tibia, por lo que la cuajada se comprime y resulta blanda y elástica."

#### **ALEMANIA**

En la Sección 2 "Descripción", la primera oración del segundo párrafo debería decir lo siguiente:

En el caso del Cheddar listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo tarda normalmente más de 3 meses."

En la Sección 3.3, "Composición", el nivel de referencia debe ser de "45% a 55%".

#### **NUEVA ZELANDIA**

##### Sección 3.3, Composición

El nivel de referencia propuesto para la grasa láctea en extracto seco (48-55%) ya no es apropiado para producto etiquetado como Cheddar, sin que se lo califique. La variación debería extenderse para que incluya el queso cheddar que se halla en el mercado, ya que parte del mismo no cae dentro de la variación propuesta

#### **ESTADOS UNIDOS**

##### 2. Descripción

Los EE.UU. recomiendan se suprima "Por lo general carece de orificios mecánicos aunque se aceptan unos pocos ojos y grietas" de la tercera oración y que la oración diga: "Es aceptable que tenga unas pocas aberturas". Los orificios mecánicos se consideran un defecto más que una característica del queso.

#### ***Anteproyecto de Norma Revisada para Edam (C-4)***

---

#### **ARGENTINA**

##### 2. Descripción

Se opina que no hay justificación para restringir el uso del film de maduración en la elaboración del queso sin corteza para la presentación esférica del Queso Edam.

Se sugiere corregir la última oración del primer párrafo de la siguiente manera: "Todas las presentaciones también pueden venderse sin<sup>1</sup> corteza".

#### **ALEMANIA**

En la Sección 2 "Descripción", se debería insertar un peso que varía de 0,3 a 20 kg, como así también un período de maduración de cinco semanas. Por lo tanto, se debe suprimir el punto 1 del Apéndice.

#### ***Anteproyecto de Norma Revisada para Gouda (C-5)***

---

#### **ARGENTINA**

##### 2. Descripción

Se opina que no hay justificación para restringir el uso del film de maduración en la elaboración del queso sin corteza para la presentación cilíndrica del Queso Gouda.

Se sugiere corregir la última oración del primer párrafo de la siguiente manera: "Todas las presentaciones también pueden venderse sin<sup>1</sup> corteza".

#### **ALEMANIA**

En la Sección 2, "Descripción", se debería establecer un período de maduración mínimo de cinco semanas, como así también un peso que varíe de 0,3 a 30 kg. En el segundo párrafo de la Sección 2, "Descripción", se debería suprimir la cláusula siguiente: "y el Gouda de poco peso (<2,5 kg)".

**Variedades Individuales de Queso**

En la Sección 3.2 "Ingredientes Permitidos", debería haber un inciso adicional para pimienta y alcaravea, por el uso tradicional de dichas especias.

En la Sección 3.3, "Composición", se debería establecer el nivel de referencia para la grasa láctea en 45% a 55%. La nota al pie n° 2, en la página 22, debe cambiarse en forma consiguiente.

Debería retirarse la penúltima oración ("El Gouda... el término "Baby") de la Sección 3.3, "Composición" y, por consiguiente, hacer lo propio con el punto 1 del Apéndice.

***Anteproyecto de Norma Revisada para Havarti (C-6)***

---

**ALEMANIA**

En la Sección 2, "Descripción", se debería establecer un período mínimo de maduración de tres semanas.

El cuarto párrafo de la Sección 7.1, "Denominación del Alimento" introduce un trato especial para el "Havarti Cremoso". Ese párrafo debería suprimirse

***Anteproyecto de Norma Revisada para Emmental (C-9)***

---

**ALEMANIA**

Alemania entiende que se podría llegar a un término medio. Para evitar que se trate nuevamente este documento individual, Alemania se abstiene de comentar sobre aspectos específicos de este acuerdo.

El contenido de grasa láctea, en la Sección 3.3, "Composición", no está incluido en este documento individual. Con respecto a esta sección, Alemania sugiere suprimir el nivel de contenido de grasa "igual o superior a 60% / 67% de contenido en extracto seco"

Por razones de mayor claridad, se debería insertar la abreviatura "mín." antes de los valores del contenido de ácido propiónico y del contenido de calcio. Con respecto al ácido propiónico, el texto debe decir lo siguiente: "ácido propiónico\* en queso listo para la venta:".

En el punto 1 del Apéndice, se debería insertar la abreviatura "mín." antes de los dos valores de la línea "Peso".

**ESTADOS UNIDOS****2. Descripción**

Los EE.UU. recomiendan suprimir "aunque los países pueden permitir en su territorio pesos por encima de los 9 kg si la identidad del Emmental no suscita una impresión errónea al consumidor" de la tercera oración y revisar la oración para que diga lo siguiente:

"El Emmental se fabrica tradicionalmente en ruedas y bloques por encima de los 40 kg de peso, pero se puede producir en otros pesos, siempre que el queso exhiba similares propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales."

El CCMMP ha hecho referencia a la legislación nacional en varias normas, principalmente para tratar cuestiones de etiquetado. El uso de este tipo de lenguaje en la descripción de una norma Codex para queso es inapropiado.

***Anteproyecto de Norma Revisada para Tilsiter (C-11)***

---

**ALEMANIA**

En la Sección 2, "Descripción", el período mínimo de maduración debería establecerse en cinco semanas y se debería indicar un peso que variara de 1,5 a 20 kg.

En la Sección 3.2 "Ingredientes Permitidos", debería haber un inciso adicional para pimienta y alcaravea, por el uso tradicional de dichas especias.



**ALEMANIA**

Hasta el momento, no se ha establecido un período mínimo de maduración para este tipo de queso. Por lo tanto, el período de maduración de una semana que se menciona en la Sección 2 de este proyecto debería suprimirse.

También deberían suprimirse las disposiciones del punto 1 y el punto 3 del Apéndice.

***Anteproyecto de Norma Revisada para Provolone (C-15)***

---

**ALEMANIA**

En la Sección 2, "Descripción", el período mínimo de maduración debería establecerse en quince días y se debería indicar un peso que variara de 0,3 a 50 kg. En la última oración del segundo párrafo de la Sección 2, "Descripción, debería suprimirse la cláusula "y el Provolone de poco peso (< 2 kg)".

En la Sección 3.3, "Composición", se debería establecer un nivel de referencia para la grasa láctea de 40% a 50%".

La Sección 3.4 debería suprimirse.

También debería suprimirse el Apéndice.

**ESTADOS UNIDOS**

Los EE.UU. recomiendan suprimir "Generalmente, carece de ojos" de la tercera oración y revisar la oración para que diga lo siguiente: "Es aceptable que tenga unas pocas aberturas y grietas". Los agujeros mecánicos en el queso Provolone se consideran un defecto, más que una característica del queso.

***Anteproyecto de Norma Revisada para Queso Cottage (C-16)***

---

**CANADÁ****4. Aditivos Alimentarios**

Como el ámbito de la norma cubre un queso cottage de cuajada seca y un queso cottage con una mezcla cremosa, Canadá sugiere que la tabla de aditivos alimentarios incluya otra columna para cubrir los aditivos alimentarios permitidos en la "mezcla cremosa". Recomendamos que las clases funcionales de aditivos permitidos sea: estabilizantes y emulsionantes. En estabilizantes, Canadá recomienda agregar ácido algínico (SIN 400), carragenano de calcio (subcategoría de SIN n° 407) y glicolato de celulosa sódica. En emulsionantes, Canadá recomienda agregar mono y diglicéridos (SIN n° 471), sulfato de calcio (SIN n° 516) y monooleato de sorbitano polioxietileno (20); Polisorbato 80 (SIN n° 433) Dichos aditivos tienen un historial de uso inocuo y son tecnológicamente necesarios.

**7.1 Denominación del Alimento**

Canadá cree que las denominaciones propuestas para este alimento son confusas, especialmente cuando se las combina con calificadores. Canadá recomienda que la denominación del alimento sea "Queso Cottage" o "Queso Cottage de Cuajada Seca" o, cuando se agrega una mezcla cremosa, "Queso Cottage Cremoso". Para evitar confusión, el único calificativo debería ser "extragrasso" para los productos con alto contenido de grasa, o declaraciones nutricionales con arreglo a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales.

**ALEMANIA**

La Sección 2, "Descripción", hace referencia a la Norma Codex A-6 y a la Norma Codex 221-2001. Pero como los requisitos de dichas normas no son absolutamente idénticos, la cuestión es cómo esas diferencias afectan las normas C individuales y cómo las dos normas se relacionan entre sí. Esa cuestión debe ser resuelta primeramente por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

En la Sección 7.1 "Denominación del Alimento", la última oración ("Los calificadores adecuados son ... Volumen 1A)" debería suprimirse.

#### 4. Aditivos Alimentarios

##### Observación n° 1

Los EE.UU. notan que existe un conflicto entre la tabla de aditivos alimentarios y la lista de aditivos alimentarios. La tabla no incluye conservantes, pero la lista de aditivos alimentarios incluye 7 conservantes. Los EE.UU. recomiendan incluir los conservantes en la tabla, ya que están tecnológicamente justificados para su uso en el Queso Cottage, a efectos de mejorar la calidad e inocuidad del mismo durante su permanencia en almacenamiento.

##### Observación n° 2

Los EE.UU. notan que podrían agregarse algunos aditivos tales como estabilizantes y almidones a la mezcla cremosa y no a la masa del queso. Los EE.UU. recomiendan incorporar una nota al pie en el encabezamiento de la tabla de aditivos "Masa del Queso\*." La nota al pie diría lo siguiente: "\*\*incluye mezcla cremosa."

##### Observación n° 3

Los EE.UU recomiendan incluir colorantes para usar en el Queso Cottage, ya están técnicamente justificados para su uso en Queso Cottage para el blanqueamiento de las versiones con bajo contenido de grasa. Los EE.UU. recomiendan agregar el siguiente colorante a la lista de aditivos:

171	Dióxido de Titanio	BPF
-----	--------------------	-----

#### *Anteproyecto de Norma Revisada para Queso Coulommiers (C-18)*

---

##### **ALEMANIA**

Hasta el momento, no se ha establecido un período mínimo de maduración para este tipo de queso. Por lo tanto, el período de maduración de diez días que se menciona en la Sección 2, "Descripción", de este proyecto debería suprimirse.

En la Sección 3.4 "Formas y Tamaños Esenciales", la línea "peso" debería enmendarse de la manera siguiente: "forma/peso: cilindro chato: 300 g – 500 g".

#### *Anteproyecto de Norma Revisada para Queso Crema (C-31)*

---

##### **ARGENTINA**

##### 3.3. Composición

Se propone establecer el contenido mínimo de grasa de leche sobre materia seca en 40%.

##### **CANADÁ**

#### 4. Aditivos Alimentarios

Canadá recomienda la adición de carragenano de calcio (subcategoría de SIN n° 407) tartrato de sodio (SIN n° 335) y tartrato doble de sodio y potasio (SIN n° 337) en la categoría de los estabilizantes y espesantes y sorbato de sodio en la categoría de los conservantes. Ellos se hallan en proceso de evaluación por el CCFAC, están tecnológicamente justificados, y tienen un historial de uso inocuo.

##### **ALEMANIA**

Se debería suprimir el segundo párrafo de la Sección 1, "Ámbito".

La Sección 2, "Descripción", hace referencia a la Norma Codex A-6 y a la Norma Codex 221-2001. Pero como los requisitos de dichas normas no son absolutamente idénticos, la cuestión es cómo esas diferencias afectan las normas C individuales y cómo las dos normas se relacionan entre sí. Esa cuestión debe ser resuelta primeramente por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

En la Sección 3.3, "Composición", se establece un contenido mínimo de grasa en extracto seco del 25%.

En vista de la denominación "Crema", no puede aceptarse dicho valor. El contenido mínimo de grasa en extracto seco debería establecerse en un 50%.

## Variedades Individuales de Queso

En la Unión Europea el uso de la nisina no se permite para el queso no sujeto a maduración, y por lo tanto se rechaza.

En la Sección 7.1, "Denominación del Alimento", el penúltimo párrafo debería suprimirse.

***Anteproyecto de Norma Revisada para Queso Camembert (C-33)***

---

**ALEMANIA**

Hasta el momento, no se ha establecido un período mínimo de maduración para este tipo de queso. Por lo tanto, el período de maduración de diez días que se menciona en la Sección 2, "Descripción", de este proyecto debería suprimirse.

Debería insertarse un nivel adicional de contenido de grasa en la Sección 3.3. La última línea debería reemplazarse con "igual o superior al 55% pero inferior al 60%" y se debería agregar una nueva línea que dijese "igual o superior al 60% pero inferior al 85%". Se debería agregar un valor del 50% a esta nueva línea en "Contenido de extracto seco mínimo correspondiente".

En la Sección 3.4, la línea "peso" debería enmendarse de la manera siguiente: "forma/peso: cilindro chato (Camembert) o cuadrado (Carré du Camembert) aprox. 80 g a 500 g."

En la Sección 3.5, "Procedimiento Esencial de Maduración", debería incluirse *Penicillium Candidum*.

**ESTADOS UNIDOS**Observación n° 1

Los EE.UU. recomiendan se suprima "Por lo general carece de ojos" de la tercera oración y enmendar la oración para que diga lo siguiente: "Es aceptable que tenga unas pocas aberturas y grietas". Los agujeros mecánicos en el queso Camembert se consideran un defecto, más que una característica del queso.

Observación n° 2

Los EE.UU. recomiendan se supriman o se pasen al Apéndice los requisitos de forma específica de esta Sección.

***Anteproyecto de Norma Revisada para Queso Brie (C-34)***

---

**ALEMANIA**

Hasta el momento, no se ha planeado un período de maduración para la Sección 2, "Descripción". Por lo tanto, el período de maduración de diez días que se menciona en la Sección 2, "Descripción", de este proyecto debería suprimirse.

En el primer inciso de la Sección 3.2, "Ingredientes Permitidos", se deberían suprimir las palabras "y la levadura".

En la Sección 3.3, "Composición", la última línea referente al contenido de grasa debería decir lo siguiente: "igual o superior al 60% pero inferior al 85%: 52%".

En la Sección 3.4, "Formas y tamaños esenciales", se deberían suprimir las palabras "queso entero de".

**ESTADOS UNIDOS**Observación n° 1

Los EE.UU. recomiendan se suprima "Por lo general carece de ojos" de la tercera oración y enmendar la oración para que diga lo siguiente: "Es aceptable que tenga unas pocas aberturas y grietas". Los agujeros mecánicos en el queso Brie se consideran un defecto, más que una característica del queso.

Observación n° 2

Los EE.UU. recomiendan se supriman o se pasen al Apéndice los requisitos de forma específica de esta Sección.

**ARGENTINA****8. Métodos de muestreo y análisis**

Se sugiere retirar la referencia al método para la identificación de la estructura típica de “pasta filata” por “Confocal laser Scanning Microscopy” hasta que exista una metodología internacionalmente reconocida para llevar a cabo el análisis.

**ALEMANIA**

En la Sección 3.3, “Composición”, los valores para el contenido mínimo de extracto seco en “Mozzarella con bajo contenido de humedad” deberían reemplazarse con 36, 38, 40, 42, 44, 46 (de arriba hacia abajo).

En el tercer párrafo de la Sección 7.1 "Denominación del alimento", debería suprimirse la cláusula "que describa la verdadera naturaleza del producto".

**ESTADOS UNIDOS****4. Aditivos Alimentarios****Observación n° 1**

Los EE.UU. notan que los niveles máximos de humedad en la norma propuesta para la Mozzarella son mucho más elevados que los de nuestro mercado nacional y que podrían resultar engañosos para el consumidor.

**Observación n° 2**

Los EE.UU. notan que hay un error en los encabezamientos de la tabla. Ambas columnas están rotuladas "Mozzarella con alto contenido de humedad". La tercera y cuarta columnas deberían estar rotuladas "Mozzarella con bajo contenido de humedad" (Nota del Traductor: Esta observación se aplica sólo a la versión en idioma inglés).

**Observación n° 3**

La nota al pie 2 para los estabilizantes y espesantes ha sido tomada de la nota al pie utilizada para la norma para cremas y no es coherente con el uso técnico referente a la Mozzarella.

**Observación n° 4**

Los EE.UU. notan que los conservantes están tecnológicamente justificados en el tratamiento de superficie tanto para la Mozzarella con alto contenido de humedad como para la que tiene bajo contenido de humedad. La Columna 2 de la tabla debería enmendarse para que refleje este punto.

***Análisis de la FIL***

---

**ALEMANIA**

Las recomendaciones n° 1 a la n° 70 ya han sido incorporadas a los proyectos de norma. Por lo tanto, las observaciones que aparecen en 1) y 2) también son aplicables a las recomendaciones pertinentes y no deberían repetirse aquí.

Con respecto a la recomendación n° 13 (p. 98), Alemania desearía, sin embargo, presentar una observación adicional sobre la referencia a la Sección 9.3. Esa referencia debería suprimirse ya que no existe dicha Sección en la Norma.

Con respecto a la recomendación n° 70 (p. 139), Alemania desearía observar que no es necesario ocuparse del "procedimiento de salado" en los Apéndices a dichas dos normas.