

comisión del codex alimentarius



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 4

S

Tema 4 (d) del Programa

CX/MMP 04/6/7-Add 1
Marzo 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

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

Observaciones de: Australia, Canadá, Colombia, Francia, Alemania, Nueva Zelandia, Suecia, el Reino Unido, los Estados Unidos, y Uruguay

Observaciones Generales

AUSTRALIA

Australia agradece la labor del Grupo Redactor, encabezado por la Federación Internacional de Lecherías, referente a la elaboración del anteproyecto de norma para el queso fundido. Australia considera que esta norma debe ser flexible. En principio, somos partidarios de una norma desregulada para que el consumidor tenga la oportunidad de beneficiarse con el avance de la tecnología.

En líneas generales, nos complace el progreso de la Norma. Desearíamos hacer las siguientes observaciones sobre ciertos puntos específicos.

CANADÁ

Canadá agradece la labor de la Federación Internacional de Lecherías a cargo de la formulación del anteproyecto de norma y de recopilar el informe del Grupo Redactor. Canadá reconoce los imperativos que plantea la tramitación de esta norma y el hecho de que se requiera un acuerdo con respecto a su enfoque general.

El punto clave que el Comité debe resolver se refiere a determinar los productos a los que se les deberá aplicar la Norma, si es que son los comercializados como "Queso Fundido" (A-8(a) y (b)), o los comercializados como "Preparados a base de Queso Fundido" (A-8(c)), considerando la dificultad de establecer una clara diferencia técnica entre los mismos. Canadá considera que ambos tipos de producto deberían ajustarse a la norma con el fin de proporcionar información más significativa al consumidor integrando los nombres de uso corriente en un nombre único, y definiendo en forma más específica la naturaleza del producto por medio de los requisitos referentes a la composición y a los aditivos.

Canadá considera que una norma de gran amplitud sería la más conveniente para reflejar la realidad del mercado, a la vez manteniendo la integridad de la norma. No obstante, las observaciones siguientes se basan en la decisión del Comité tomada en el 2002 (A-8(a) y (b) solamente).

Queso fundido**FRANCIA**

Francia respalda el anteproyecto de norma adjunto al documento CX/MMP 04/6/7, fruto del consenso logrado durante las deliberaciones del Grupo de Trabajo del Codex.

ALEMANIA

El presente documento sobre queso fundido CX/MMP 04/06/9 demuestra que no fue posible alcanzar una situación de consenso con respecto a los elementos principales de la norma y que aún es necesario llegar a un acuerdo sobre el enfoque general de la norma para lograr un mayor progreso.

Estamos de acuerdo con que la norma debe ajustarse solamente al queso fundido, excluyendo los productos y preparados a base de queso fundido (ALINORM 03/11, párrafo 102). El término "queso fundido" constituye el elemento en común, aunque se reconoce que la percepción de la naturaleza de dicho producto varía de un país a otro. Si se toma la terminología corriente como base, el queso fundido debería ser elaborado a base de queso solamente, el cual es objeto de un proceso ulterior específico de conformidad con el Codex Stan. A-6.

No obstante, con respecto a las consideraciones del Comité, parecería imposible lograr una situación de consenso con respecto a dicho planteo. Por otro lado, se debe evitar que se induzca a engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y calidad del producto, es decir un producto elaborado en base a queso. Por lo tanto, en caso de que se continúe la labor sobre la norma, Alemania considera que el queso debe constituir el ingrediente lácteo de mayor importancia. Dicho enfoque apenas se ajusta a la terminología, y por lo tanto se limita a cumplir con las expectativas del consumidor. Ello significa que el queso se colocará como primer elemento en la lista de ingredientes en el contexto de la información que se le provee al consumidor.

De no ser así, y si no se establece dicho requisito con respecto a la relación entre el queso y otros ingredientes de la leche, el término "queso fundido" podría ocasionar un gran desconcierto al consumidor. Por ejemplo, si el producto se denomina "Emmental fundido" sin que tenga una cantidad importante de "Emmental". Dicha denominación no cumpliría con las disposiciones de etiquetado de la Norma General del Codex para los Alimentos Preenvasados, según la cual la denominación debe indicar la verdadera naturaleza del alimento.

SUECIA*Queso fundido de bajo contenido graso*

Suecia considera importante que la norma no prevenga o excluya la elaboración del queso fundido de bajo contenido graso. La política de nutrición en Suecia se basa en las recomendaciones suecas de nutrición. Según dichas recomendaciones, el consumo de energía proveniente de la grasa no debe exceder el 30%. Para la mayoría de los consumidores, ello significa una disminución del contenido de grasa en los alimentos. Se cree que el alto contenido de grasa en la comida escandinava está relacionado con una serie de enfermedades graves, tales como las enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, obesidad y cálculos biliares. El tipo de grasa es mucho más importante que la cantidad de grasa que se consume. La labor que se realiza en el campo de la nutrición se dedica especialmente a disminuir el nivel de grasas saturadas, tales como las grasas de tipo animal.

En la actualidad, el consumidor tiene más conciencia del contenido de grasa de los alimentos. En muchos casos, se prefieren los productos que tienen un contenido mínimo de grasa. La política nacional de nutrición ha contribuido a aumentar el conocimiento respecto a este tema en el contexto de la salud pública.

Las reglamentaciones y las normas no deben oponerse a la labor referente a la nutrición. Por este motivo, los productos de bajo contenido graso deben considerarse como productos de alta calidad, porque en realidad lo son.

Suecia considera que el proyecto de norma no es lo suficientemente claro en ese sentido. La norma no debe incluir ningún porcentaje mínimo de grasa para el queso fundido.

Calidad del queso fundido

El grupo redactor ha examinado varias opciones con respecto al enfoque general de la norma. La norma debería abarcar la mayoría de los quesos fundidos existentes. Por otro lado, no se debería engañar al consumidor con respecto a la naturaleza y la calidad del producto, es decir un producto elaborado a partir del queso, que se obtiene por medio de mezcla, fusión y emulsión. Si se continúa el análisis de las opciones,

Queso fundido

Suecia prefiere la opción 4 de las opciones propuestas en el informe del Grupo Redactor, en la cual el queso es el primer elemento en la lista de materias primas para el queso fundido.

REINO UNIDO

Agradecemos la oportunidad de considerar este proyecto. El Reino Unido, a pesar de haber formado parte del Grupo Redactor, considera que todavía hay una serie de puntos que deben plantearse.

El Reino Unido desea recalcar que se necesita una definición específica para el queso fundido, a efectos de garantizar coherencia en la aplicación de la Norma en todos los países. Es innecesariamente prescriptivo y confuso que haya dos definiciones muy similares. Sugerimos que 2(b) no es necesaria y además que se debería suprimir la lista de ingredientes aprobados en 3.1(a). En ese caso, 2(a) sería la definición única de queso fundido y 3(b) los ingredientes aprobados en forma definitiva.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos agradecen la labor del Grupo Redactor con respecto al queso fundido. Su informe refleja las dificultades constantes que se plantean para normalizar este producto a nivel internacional, mediante una norma del Codex. Durante la 5ª Reunión del CCMMP, los Estados Unidos plantearon las dificultades que enfrentaba el CCMMP para revisar las normas referentes al queso fundido y sugerimos que debido a dichas dificultades, el queso fundido no se prestaba a la normalización a nivel internacional. Sugerimos que el Comité cesara la labor con respecto a dicha norma y rescindiera la norma existente, ya que no refleja en forma adecuada los productos comercializados a nivel internacional.

El Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido, adjunto como anexo a este informe, tiene un gran número de párrafos entre corchetes que indica divergencias importantes de opinión en el Grupo Redactor. Recomendamos que el CCMMP cese su labor con respecto a dicha norma y rescinda la norma existente, ya que no refleja en forma adecuada los productos comercializados a nivel internacional.

Enfoque general a la Norma

Si el CCMMP decide continuar su labor con respecto a dicha Norma, los Estados Unidos recomiendan que se use como base el enfoque general identificado en la Opción I.

Sección 2

AUSTRALIA

Apoyamos la descripción del producto detallada en la Opción II. No obstante, consideramos que la Opción III también proporciona suficiente flexibilidad.

CANADÁ

La actual propuesta, con respecto a las materias primas permitidas en 3.1, puede no permitir que los productos existentes se denominen Queso Fundido, ya que no tendrían las mismas características físicas, químicas y/o sensoriales.

Canadá respalda la descripción del producto detallada en la Opción II, ya que brinda una descripción general que abarca la diversidad de los productos elaborados a base de Queso Fundido. Ella refleja el formato de la Norma para las Leches Fermentadas, la cual reseña la descripción general de la categoría del producto, y luego permite o proporciona descripciones o denominaciones del producto en forma más específica. Por ejemplo, podría describirse en forma más restrictiva la Denominación para la Variedad del Queso Fundido.

COLOMBIA

La mejor descripción es la que aparece en la Opción IV.

Incluir clasificación de acuerdo al contenido de grasa y a la textura.

FRANCIA

Con el objeto de lograr una situación de consenso, Francia está de acuerdo con el texto propuesto.

Queso fundido**NUEVA ZELANDIA**

La descripción que aparece en el anteproyecto es muy restrictiva, ya que sólo permite el queso y algunos productos lácteos sin queso a los efectos de su normalización (grasa). Excluiría algunos quesos fundidos que Nueva Zelanda comercializa en la actualidad. Por lo tanto no respaldamos esta opción.

La descripción que preferimos se refleja en el texto de la Opción III del documento de trabajo, aunque aceptaríamos la Opción II.

SUECIA

Suecia desea que se retenga el texto entre corchetes, en el punto 2, con respecto a la "descripción" del anteproyecto de Norma. Ello garantizará la naturaleza del producto, o sea un queso fundido elaborado predominantemente en base al queso, y no suscitará engaño al consumidor, con respecto a la naturaleza del mismo.

REINO UNIDO

Sección 2(a) - El Reino Unido considera que el uso sales emulsionantes debería ser optativo, ya que sólo una pequeña proporción del queso fundido se elabora sin sales emulsionantes. Sugerimos modificar el texto a "...con la ayuda de tratamiento térmico y con o sin sales emulsionantes." Estimamos que este tipo de producto todavía se ajustaría a la descripción del "Queso Fundido".

URUGUAY

No parece haber justificación suficiente para dividir en dos las opciones de técnica de elaboración. La descripción de la Opción III reúne a nuestro criterio las técnicas de elaboración y consecuentemente, recomendamos modificar el ítem 2 y el 3:

Queso Fundido es un producto elaborado a partir de queso y productos obtenidos de la leche, que se mezclan, se someten a tratamiento térmico, se fusionan y se emulsionan con o sin la adición de sales emulsionantes, para formar una masa homogénea.

Sección 3.1

CANADÁ

En vista de las observaciones de más arriba, las materias primas podrían simplificarse de la manera siguiente:

Queso, con o sin leche y/u otros productos obtenidos de la leche.

No obstante, las materias primas para la Denominación de la Variedad de Queso fundido estarían más restringidas:

Queso, con sin la adición de productos con grasa láctea, a los efectos de la normalización de la grasa. Asimismo, los datos que actualmente se hallan en 7.1.2 podrían pasar a las subsecciones de la Sección 3 (Composición Esencial y Factores de Calidad).

COLOMBIA

Consideraríamos otros ingredientes de la leche, tales como suero edulcorado, caseína, y leche en polvo desnatada (descremada)

FRANCIA

Con respecto al punto 3.1 a), se propone lo siguiente:

- examinar nuevamente la utilidad y aplicación de los términos "Por ajuste del contenido de grasa", ya que estas disposiciones limitan la posibilidad de usar dichas materias primas.
- suprimir los corchetes y retener la lista propuesta, actualmente entre corchetes, es decir, productos lácteos para untar, nata/crema en polvo, leche y leche en polvo.
- corregir la traducción al francés de la expresión "*Dairy Spread*", traducido al francés como "Fromages Fondus pour tartines". Debería decir "pâtes à tartiner à base de produits laitiers".

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda no respalda la restricción de materias primas en base a la normalización de los componentes.

SUECIA

Suecia desea retener la posibilidad de ajustes crecientes y decrecientes del contenido de grasa, tal como se propone en el texto entre corchetes del punto 3.1. No es necesario especificar los productos lácteos a los que puede efectuarse un ajuste del contenido graso. Ello significa que el ajuste no es esencial, siempre que el queso sea la principal materia prima.

REINO UNIDO

El Reino Unido desea destacar que ciertos productos comercializados actualmente contienen grandes cantidades de mantequilla (manteca)/ polvo, por lo tanto consideramos que el texto entre los primeros corchetes supone que se permitiría solamente un pequeño ajuste del contenido de grasa, a los efectos de la normalización. También respaldamos que se retengan todas las materias primas entre corchetes, agregando además suero en polvo y lactosa.

URUGUAY

Queso* con o sin la adición de lo siguiente:

Leche y/u otros productos obtenidos de la leche.

*) Para la especificación, ver la Norma Codex pertinente.

Sección 3.2

AUSTRALIA

Ingredientes Permitidos; el cloruro de potasio debería colocarse en la lista como una alternativa al cloruro de sodio

COLOMBIA

Otros ingredientes podrían incluir: especias, condimentos, carnes conservadas, y aromatizantes, como el glutamato de sodio.

No es justo usar gelatinas y almidones, ya que dichas materias primas podrían suscitar confusión al consumidor.

FRANCIA

Francia considera que no hay necesidad de que la norma incluya la gelatina y el almidón.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia apoya que se agreguen la gelatina y el almidón como ingredientes permitidos.

REINO UNIDO

El Reino Unido respalda que se agreguen los almidones a la lista de ingredientes permitidos.

URUGUAY

Se recomienda quitar los corchetes siempre que se mantenga el texto de 4. Aditivos alimentarios "Estabilizadores y espesantes (para un Queso Fundido con mayor contenido de humedad y/o bajo en contenido en grasa)".

Sección 3.3

AUSTRALIA

Composición: el contenido mínimo de extracto seco debería ser 30% y no debería haber ningún requisito para el contenido de grasa en el extracto seco con respecto al queso fundido

COLOMBIA

Contenido mínimo de extracto seco (m/m) 55-60%

FRANCIA

Francia apoya que se establezca un nivel mínimo para el contenido de extracto seco.

Queso fundido**NUEVA ZELANDIA**

Nueva Zelanda apoya un contenido mínimo de extracto seco, con un valor a determinarse.

SUECIA

Suecia no desea que se especifique un contenido mínimo de grasa como se propone en 3.3. Se debe retener la posibilidad de elaborar queso fundido de bajo contenido graso por motivos relacionados con la salud pública y la nutrición.

URUGUAY

Se recomienda un Contenido mínimo de extracto seco (m/m) 30 %, basados en lo establecido en Norma MERCOSUR 96/134.

En base a lo recomendado en 2. Descripción modificar la redacción de la Nota, como sigue:

Nota: Los criterios suplementarios para la proporción de contenido de grasa en el extracto seco para Queso Fundido que se describe en la Sección 2 deberán recibir ulterior consideración.

Sección 4

AUSTRALIA

Australia está de acuerdo con la lista y apoya que se supriman tres pares de corchetes (es decir, dichos aditivos deberían incluirse).

CANADÁ

Canadá está de acuerdo en que las clases de aditivos se coloquen en una tabla.

COLOMBIA

Especificar las sales emulsionantes: Sales Na, K, y Ca, de ácido cítrico, fosfórico y tartárico.

Colorantes: Colorantes naturales:

Conservantes: Incluir Nicina y Natamicina, lo que es mejor que arriesgarse con las aflatoxinas.

Reemplazar los agentes antiaglutinantes con agentes antiaglomerantes.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda apoya utilizar una tabla, de ser necesario, para restringir ciertas clases de aditivos a las subcategorías de queso fundido.

Nueva Zelanda también apoya la inclusión de emulsionantes, estabilizadores, espesantes y agentes antiaglutinantes como clases de aditivos adicionales en la norma para el queso fundido.

SUECIA

La lista de aditivos todavía está incompleta y se deberían tomar en cuenta los aditivos necesarios para los quesos fundidos para untar y de bajo contenido graso, o sea que se necesitan los emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

REINO UNIDO

El Reino Unido solicita que se agregue "sucedáneo de la sal" a la lista de los aditivos permitidos, para hacer posible una disminución en el contenido de sodio. Consideramos, además, que se debe incluir la categoría "aromas" o "aromatizantes" para tomar en cuenta el uso de queso de enzimas modificadas a efectos de proporcionar aroma y sabor. Asimismo, apoyamos se retengan los emulsionantes, estabilizadores y espesantes, y agentes aglutinantes, que son de uso común para los fabricantes del reino Unido.

URUGUAY

Recomendamos quitar todos los corchetes de este ítem.

Queso fundido**Sección 7.1.2**

AUSTRALIA

Reemplazar las palabras "...mínimo del (75) %..." con "...que exceda (como mínimo) el 50%..".

No debería incluirse la oración: "otros ingredientes lácteos no excedan un x%".

La cláusula referente a la grasa en el extracto seco no debe incluirse, ya que no es pertinente a los quesos fundidos.

COLOMBIA

7.1.2 75% de queso está bien.

Que otros ingredientes lácteos no excedan el 8%

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia considera que el tema de las variedades que tienen denominación se trata adecuadamente en la reglamentación general para el etiquetado (tales como *la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, las *Directrices Generales sobre Reclamaciones* y la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros*) y por lo tanto no necesita plantearse en la norma para el queso fundido. Ello simplificaría la Norma de manera significativa.

Si se incluye un valor para el contenido mínimo de queso, debería hacerse en base a los productos comercializados en la actualidad.

SUECIA

Suecia sugiere suprimir el texto entre corchetes en 7.1.2, que dice que el contenido de grasa en extracto seco no debe ser inferior que el contenido mínimo de grasa de una variedad de queso con denominación. Nuevamente, el motivo es nuestra preferencia por el queso fundido de bajo contenido graso.

Suecia considera esencial que el porcentaje de grasa del producto se coloque claramente en la etiqueta del envase para que el consumidor tenga la información correcta.

REINO UNIDO

Sugerimos suprimir la "a" en "2a", en el primer inciso, para que los productos cumplan con la descripción de la Sección 2a. Se deberán tomar en cuenta los productos con aromas fuertes de ciertos quesos. Por lo tanto, proponemos que el 75% se disminuya al 50%. Ello abarcará una gama más amplia de productos, eliminando la necesidad de un cuarto inciso. El Reino Unido cree firmemente que la inclusión de la oración entre corchetes después del cuarto inciso restringiría el queso Cheddar fundido a un contenido máximo de agua del 40%, lo cual supone un alto contenido de grasa en el producto. El consumidor en el Reino Unido está cada vez más consciente del nivel de grasa en los alimentos y no quiere productos con alto contenido graso.

URUGUAY

Se recomienda la siguiente modificación en el texto:

Donde dice: "la mezcla de queso, a partir de la cual se hace el producto, contenga un mínimo de [75] % de la variedad o variedades de queso que se declaran"

Texto sugerido: "la mezcla de queso, a partir de la cual se hace el producto, contenga un mínimo de 75 % de la variedad de queso que se declaran".

Fundamento para la simplificación del texto:

El contenido de grasa en el extracto seco del producto no debería ser inferior al contenido de grasa en el extracto seco requerido para el queso así denominado (o el promedio aritmético, si se nombran dos o más variedades de queso) y el contenido de extracto seco no debería ser inferior a un 1 % menos del mínimo requerido para el queso así denominado (o no inferior a un 1% menos del promedio aritmético, si se nombran dos o más variedades):

Sección 7.1.3

AUSTRALIA

Esta cláusula no es necesaria y debería suprimirse, ya que no tiene utilidad alguna.

URUGUAY

Se recomienda quitar los corchetes del texto. También puede declararse la denominación o denominaciones de variedades de queso designando el producto como "Queso fundido con _____". El espacio en blanco deberá llenarse con el nombre o nombres de la variedad siempre y cuando un mínimo de un 5 % del contenido de extracto seco del producto final haya sido derivado de la variedad o variedades de queso que se declaran.

Sección 7.3

AUSTRALIA

No debería haber ningún requisito de declarar el porcentaje de contenido de queso, ya que no proporciona ninguna ventaja. De todas maneras ello queda en manos de la legislación nacional.

COLOMBIA

Preferimos retener la siguiente oración entre corchetes [de así requerirse en el país de venta al por menor]

FRANCIA

Francia considera que deben suprimirse los corchetes y respalda plenamente que se retenga la frase "de así requerirse en el país de venta al por menor".

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda está de acuerdo que si se declara el contenido de queso, dicha declaración debe hacerse en base al porcentaje de queso utilizado. La necesidad de dicha declaración depende de la opción que se elija para la descripción del producto.

REINO UNIDO

El Reino Unido está en total acuerdo con el requisito de colocar el contenido de queso en la etiqueta.

URUGUAY

Se recomienda quitar los corchetes del texto.

Sección 7.4

AUSTRALIA

No se debería exigir que se declare el contenido de proteína. No obstante, si la 6ª Reunión del CCMMP decide que algo debe declararse para los quesos fundidos, sería más pertinente declarar el contenido de proteína que el contenido de queso.

REINO UNIDO

El Reino Unido considera que al omitir el contenido de proteína de la leche no se engaña al consumidor. El hecho de que esta decisión dependa del país de venta plantea la posibilidad de que se produzcan obstáculos al comercio. Sugerimos suprimir este requisito.