

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 4 (d) del programa

CX/MMP 04/6/7 – Add 2
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

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

Observaciones presentadas por: Malasia, México, Japón y Tailandia

General

MALASIA

Malasia propone que se agreguen los términos “leche reconstituida en polvo” y “aceite vegetal” al anteproyecto de norma tal como se indica en el texto en negrita a continuación:

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL

3.1 Materias Primas

a) Para el Queso Fundido descrito en el apartado 2(a):

[Por ajuste, [tanto] creciente [como decreciente] del contenido de grasa del producto final]: Productos Lácteos Grasos*, Mantequilla/Manteca*, Nata/Crema*, [Productos Lácteos para Untar*], [Nata/Crema en Polvo*], [**Leche Reconstituida en Polvo***] [leche] y [Leche en Polvo*]

3.2 Ingredientes Permitidos

- aceite vegetal.

MEXICO

3.2 Ingredientes Permitidos:

No considerar el almidón para ser incluido en esta sección, ya que no es permitido para el producto de queso procesado por la regulación Mexicana (se permite únicamente para el producto de queso-llamado estilo).

7.1.2 El queso procesado puede designarse Queso Procesado, seguido de la variedad de queso, México toma una posición indistinta hasta no definir claramente la composición del porcentaje, punto 7.1.3 (60% en vez de 75%).

JAPAN

Japón proporciona las observaciones siguientes referentes al Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido.

2.DESCRIPCIÓN

El nombre de un producto debe proporcionar información pertinente para no suscitar una impresión errónea al consumidor y, por lo tanto, si el producto se denomina ‘Queso Fundido’, el queso debe ser el ingrediente más importante.

Queso fundido

Por lo tanto, proponemos agregar la oración siguiente después de la palabra ‘producto’ en la primera parte de la descripción formulada tentativamente por el Grupo Redactor:

“*en los que el queso constituye el principal ingrediente lácteo utilizado como materia prima en el producto base*”.

La Sección 2 diría lo siguiente:

2. Descripción

~~Los~~ El queso fundido ~~son los~~ es el producto lácteo en el que el queso constituye el principal ingrediente lácteo utilizado como materia prima en el producto base, que se obtienen por medio de:

- a) mezcla, fusión y emulsión de queso con las materias primas que se especifican en el apartado 3.1(a) de la presente norma, con la ayuda de tratamiento térmico y sales emulsionantes,

y/o

- b) técnicas de elaboración que incluyan la fusión de queso con las materias primas que se especifican en el apartado 3.1(b) de la presente norma para lograr un producto final emulsificado que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales que el producto definido en (a).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1a)

Japón considera que la adición de productos lácteos debe limitarse solamente a los ajustes en el contenido de grasa y que además la cantidad de dichos productos también debe limitarse.

Proponemos enmendar el apartado 3.1 de la siguiente manera ya que los apartados 2.1 y 2.2 de la norma vigente dan a entender la misma idea (Norma General del Codex para el Queso Fundido y el Queso Fundido para Untar, CODEX STAN A-8(b)-1978).

- a) Para el queso fundido descrito en el apartado 2(a):

Por ajuste, tanto creciente como decreciente del contenido de grasa del producto final: Productos Lácteos Grasos*, Mantequilla/Manteca*, Nata/Crema*, Productos Lácteos para Untar*, Nata/Crema en Polvo*, Leche y Leche en Polvo*. Estos productos, exceptuando la crema/nata, mantequilla/manteca y grasa oleosa de mantequilla, no exceden un contenido de lactosa del 5% en el producto final.

3.3 Composición

En base a la situación actual en el Japón, proponemos un contenido mínimo del 40% de extracto seco (m/m).

En caso de que la norma incluya el queso fundido para untar, proponemos un contenido mínimo del 30% de extracto seco para el queso fundido para untar.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Debería considerarse nuevamente la necesidad de utilizar una tabla ya que los agentes emulsionantes no siempre se especifican en el apartado 2(b), y además debería limitarse el uso de ciertos aditivos para ciertas subcategorías de quesos fundidos.

Japón autoriza el uso de emulsionantes, estabilizadores/espesantes y agentes antiaglutinantes y los considera inocuos desde hace mucho tiempo. Además dichos aditivos son esenciales para elaborar ciertas variedades de queso fundido. Asimismo, el uso de estos aditivos alimentarios fomenta el desarrollo y elaboración de una cantidad de quesos fundidos y aumenta el consumo de productos lácteos. Por lo tanto, proponemos suprimir los corchetes de Emulsionantes, Estabilizadores/Espesantes (para el queso fundido con mayor contenido de humedad y/o bajo contenido de grasa) y agentes antiaglutinantes (sólo para los productos rebanados, desmenuzados, rallados y en polvo).

La norma actual permite ingredientes optativos para aromatizar los productos. Dichos ingredientes son esenciales para una elaboración estable de quesos fundidos, ya que el sabor de ciertos quesos es inestable. Por lo tanto proponemos agregar las dos categorías siguientes de aditivos a la Sección 4:

- Intensificadores del sabor

- Agentes aromatizantes

7.1 Denominación del alimento

Punto 4 del apartado 7.1.2

Debido a que el nombre de la variedad de queso se estipula de acuerdo con el apartado 2(a), otros ingredientes lácteos, excepto el queso, deberán usarse solamente para el ajuste del contenido de grasa. Del punto de vista de la confianza del consumidor en el producto, el uso de otros ingredientes lácteos debe limitarse al contenido mínimo. Por lo tanto proponemos que el contenido de otros ingredientes lácteos no exceda el 10%.

7.1.3

Debido a que el valor de la mezcla varía de acuerdo a las características del producto final y las variedades de quesos utilizados como materias primas, no es práctico establecer un valor mínimo (%) del contenido del extracto seco para el producto final. Por lo tanto proponemos suprimir esta sección.

7.3 Declaración de contenido de queso

El hecho de que el producto final tenga un alto contenido de queso no garantiza necesariamente que el producto sea de mejor calidad. No obstante, es posible que la declaración de contenido de queso suscite una impresión errónea al consumidor ya que se insinúa que un producto es de mejor calidad porque tiene un contenido más elevado de queso. Ello provocaría una competencia excesiva en la comercialización del queso con el fin de lograr un contenido más elevado de queso que en verdad no está relacionado a la calidad del producto. Por lo tanto proponemos suprimir esta sección.

Para garantizar la confianza del consumidor con respecto al queso fundido y evitar engañarlo, proponemos establecer una diferencia entre la denominación de 2(a) y 2(b), y sugerimos agregar la siguiente oración a la Sección 2, como se menciona anteriormente:

“El queso constituye el principal ingrediente lácteo utilizado como material prima en el producto base”.

TAILANDIA

Apoyamos el contexto del Código con referencia a la elaboración y la declaración cuantitativa del contenido de queso para información del consumidor. Todo país requiere una formulación diferente.