

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(e) del programa

CX/MMP 04/6/8 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

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL QUESO DE SUERO

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

Observaciones de Australia y Colombia

General

AUSTRALIA

Australia apoya las recomendaciones de la FIL, basadas en las observaciones de los gobiernos referentes a CL 2002/11-MMP. Las recomendaciones de la FIL se refieren a las secciones siguientes: *Sección 2 Descripción*, *Sección 4 Aditivos Alimentarios*, *Sección 5 Contaminantes* y *Sección 7 Denominación del Alimento*. Se incluyen las partes pertinentes del documento de la FIL ya que el CCMMP no ha distribuido el documento oficialmente.

COLOMBIA

Con respecto a las observaciones presentadas por Egipto, el apartado 2.3 define un período mínimo de 40-45 minutos para obtener la cuajada. Consideramos que este parámetro no es determinante ya que la floculación depende de la temperatura de ebullición y la misma varía en distintos países de acuerdo a la altitud respecto al nivel del mar.

2 Descripción

AUSTRALIA

Apartado 2.1

La proporción para los quesos de proteína podría retenerse para que excediera "la de la leche". (La FIL desea destacar que una proporción superior a 1 excluiría productos que actualmente se consideran como quesos de suero (proteína) en algunos países).

Apartados 2.2. y 2.3.

El queso de suero obtenido por medio de la concentración del suero se produce por evaporación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche, nata/crema, u otras materias primas de origen lácteo, a una concentración que permita que el queso acabado de suero obtenga una forma estable. Debido al contenido relativamente alto de lactosa, el color de estos quesos va del amarillento al marrón y los quesos poseen un sabor dulce, cocido o acaramelado.

El queso de suero obtenido por medio de la coagulación del suero se produce por precipitación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche o nata/crema, con o sin la adición de ácido. Estos quesos de suero tienen un contenido relativamente bajo de lactosa y un color que va del blanco al amarillento.

4 *Aditivos Alimentarios*

AUSTRALIA

El SIN del ácido láctico figura como 332. La denominación correcta es 270.

5 *Contaminantes*

AUSTRALIA

La leche utilizada en la elaboración de productos a los que se aplica la presente norma se ajustará a los límites máximos para contaminantes y a los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.1 *Denominación del Alimento*

AUSTRALIA

El texto revisado de los párrafos 1 y 2 del apartado 7.1 dirá lo siguiente:

La denominación del alimento deberá ser **queso de suero**. ~~De manera alternativa,~~ **Cuando** se considere necesario para la información del consumidor en el país de venta, es posible que se requiera una descripción ~~ulterior~~ de la naturaleza del queso producido a partir del suero coagulado **del producto**, tal como “~~queso de proteína de suero~~”. La expresión “queso de suero” podrá omitirse de la denominación de las variedades de quesos individuales de suero reservadas por las normas del Codex para quesos individuales, y, en su ausencia, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país donde se vende el producto, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea respecto al carácter del alimento.

En caso de que el ~~producto~~ **queso de suero obtenido mediante la coagulación del suero** no tenga una ~~denominación alternativa~~ o denominación de variedad, pero tenga la denominación “queso de suero”, dicha designación podrá acompañarse de un término descriptivo tal como se prevé en la Sección 7.1.1 de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

El texto revisado del párrafo 4 del apartado 7.1 dirá lo siguiente:

El queso de suero obtenido por medio de la coagulación puede designarse “queso fresco de suero” o “**queso no madurado de suero**”, siempre que no suscite una impresión errónea al consumidor en el país de venta al por menor.