

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

Enero 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

(Al trámite 3)

Observaciones de Egipto, España y Francia en respuesta a la carta circular CL 2002/11-MMP, parte C

EGIPTO

EOS propone lo siguiente:

- 2.1 Se entiende por quesos de suero los productos sólidos, semisólidos o blandos obtenidos principalmente por la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado o por coagulación de suero mediante el calor, con o sin la adición de ácido.
- 2.2 El queso obtenido por concentración de suero se produce por evaporación del suero mediante el calor (o una mezcla de suero y leche, nata (crema), u otras materias primas de origen lácteo, a una concentración (~ 80% de materia seca) lo que permite que el queso acabado obtenga una forma estable. Estos quesos tienen un color típico que varía de amarillento a marrón debido al alto contenido de lactosa y tienen un sabor dulce, cocido o caramelizado.
- 2.3 El queso obtenido por coagulación de suero se produce por la precipitación del suero mediante el calor (o una mezcla de suero y leche o nata (crema) a 88-90° C durante 40-45 como mínimo, con o sin el agregado de ácido de manera de obtener cuajada mediante la separación de proteína y grasa. Este queso tiene un contenido relativamente bajo de lactosa y el color varía del blanco al amarillento.

En todos los casos, puede ser que el suero esté concentrado antes de una ulterior concentración del mismo o coagulación de la proteína de suero. El proceso también puede incluir el agregado de leche, nata (crema) u otras materias primas de origen lácteo antes o después del concentrado o coagulación. La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por coagulación del suero no deberá exceder la de la leche.

El producto obtenido por coagulación de suero podrá ser madurado o sin madurar.

EOS observa que está incompleta la "Sección 3 – Composición esencial y factores de calidad" ya que falta la parte de Composición en la Sección 3.3. Por lo tanto, sugerimos incluir la composición química del queso de suero de la siguiente forma:

Queso de suero	% de contenido graso/ ES	% de contenido total de proteína	% de lactosa	% de contenido total de sólidos	% de ceniza	% del valor total de acidez	PH	% de sal
<u>Obtenido por coagulación</u>								
Manouri	70,61	10,86	2,50	51,93	1,68	0,14	5,90	0,83
Myzithra	47,48	13,10	3,33	33,59	1,72	0,12	6,00	0,82
Myzithra seco	33,94	25,50	4,00	61,37	9,93	0,48	4,67	8,66
Ricotta	70,98	8,74	3,20	43,12	0,58	-	<6,0	-
Broccio	62,40	11,57	-	48,10	3,66	-	4,4	3,11
Ricotta de suero de vaca	39,90	23,10	4,00	49,10	2,12	0,30	<6,0	-
Ricotta de suero de oveja	67,50	6,37	4,28	33,12	0,51	-	<6,0	-
Ricotta	11 – 12,5	12,60	3,5	20,23	1,00	-	<6,0	-
Serae	12,00	14 – 20		20 – 25	2,00	-	<6,0	-
<u>Obtenido por concentración</u>								
Brunstot	20 - 35		36 - 46	78 - 82			>6	

En base a la tabla anterior podemos llegar a la conclusión de que la composición general del queso de suero obtenido por coagulación o concentración es la siguiente:

Queso de suero	Contenido graso / ES	Contenido total de sólidos
<u>Obtenido por coagulación</u>		
Queso de suero con nata (crema)	33% como mínimo	33% como mínimo
Queso de suero	10% como mínimo y menos del 33%	20% como mínimo y menos del 33%
Queso de suero desnatado (descremado)	Menos del 10%	Menos del 20%
<u>Obtenido por concentración</u>		
Queso de suero con nata (crema)	35% como mínimo	82% como mínimo
Queso de suero	Menos del 35%	78% como mínimo y menos del 82%

PH <6 para queso de suero obtenido por coagulación

>6 para queso de suero obtenido por coagulación

5. Contaminantes

Ver las observaciones de EOS referentes al Anteproyecto de Norma para [la Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) con Grasa Vegetal].

FRANCIA

Al responder al pedido de observaciones referentes al Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Suero, Francia informa al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos que apoya la ampliación del ámbito de aplicación con el fin de abarcar otros productos, tales como los quesos de proteína de suero.

Con referencia al punto 2 de la sección “Descripción” en el anteproyecto de norma, Francia sugiere además reemplazar la frase “*La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero, deberá exceder la de la leche*” con la frase siguiente: “*La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por coagulación, deberá tener un valor 1 como mínimo*”.

En efecto, al referirse a productos denominados “quesos de suero” el contenido de los mismos deberá cumplir con el nombre del producto.

Asimismo, con referencia a los puntos 2.2 y 2.3 del anteproyecto de norma, Francia desearía que se agregara el término “*de suero*” a la palabra “*queso*” con el fin de evitar ambigüedades con respecto a los quesos incluidos en la Norma A6.

ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones:

A la Sección 2. Descripción

En la sección 2.1. apartado (2), dice al final de la primera línea, “con o sin la adición de ácido”. En realidad se trata de productos obtenidos por coagulación del suero mediante el calor “en medio ácido” y esta acidez puede conseguirse bien mediante la adición de ácido o de “cultivos de bacterias lácteas productoras de ácido láctico” (sección 3.2.) o de ambos, por lo que se propone sustituir la expresión “con o sin la adición de ácido”, por: “**en medio ácido**”

La misma observación puede aplicarse a la segunda línea de la sección 2.3.

Precisamente una de las razones por las que los quesos de suero obtenidos por coagulación tienen un contenido bajo de lactosa se debe a la acción sobre ésta de las bacterias ácido-lácticas para transformarla en ácido láctico.

A la Sección 5. Contaminantes

Los textos de las secciones 5.1 y 5.2. deben unirse en uno solo, como en las normas aprobadas recientemente, que diga: “Los productos cubiertos por esta norma cumplirán con los límites máximos de contaminantes y los límites máximos de residuos de pesticidas y medicamentos veterinarios, establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius”.

A la Sección 7. Etiquetado

- En el primer párrafo de la sección 7.1. “Nombre del Alimento” se dice que si en el país de venta se considera necesario, se puede exigir además una descripción de la naturaleza del queso fabricado por coagulación del suero, tal como “queso de proteína de suero”.

Ahora bien, en varios países pasa lo contrario, es decir, estos últimos productos son más conocidos que los obtenidos por concentración del suero y, por tanto, se propone sustituir la primera frase del primer párrafo por la siguiente:

“Alternativamente, cuando se considere necesario para la información al consumidor en el país de venta, se podría solicitar una descripción posterior de la naturaleza del producto (“queso de suero concentrado” o “queso de proteína de suero”).

- En la última frase de la sección 7.1. “Nombre del Alimento” se dice que el queso de suero obtenido por coagulación del suero puede denominarse, alternativamente “queso de suero fresco”, con tal que esto no confunda al consumidor en el país de venta al detalle.

En relación con esta denominación alternativa, debemos subrayar que el calificativo “fresco” no se cita ni se define en toda la norma y, por el contrario, se hace mención de los calificativos “madurado” y “no madurado” en la última frase de la sección 2.1.

Como no está definido el término fresco, se propone que la denominación no se amplíe a este termino sino que se utilice exclusivamente los calificativos **“madurado” y “no madurado”**.