

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 7 del Programa

CX/MMP 04/6/11
Febrero 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

DOCUMENTO DE TRABAJO REFERENTE A LA ELABORACIÓN DE UN APÉNDICE A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO

Preparado por la Federación Internacional de Lechería (FIL), en colaboración con Francia

1. ANTECEDENTES

El CCMMP consideró el documento CX/MMP 02/13 durante su 5ª Reunión y analizó la necesidad de formular una Norma para las “especialidades de queso” y la verdadera naturaleza del producto o productos que podrían ajustarse a dicha norma y examinó la posibilidad de incluir disposiciones específicas como revisión a la sección de etiquetado u otras secciones de las normas genéricas para quesos (párrafo 128 de ALINORM 03/11).

Debido a que no se llegó a una situación de consenso con respecto a los temas mencionados anteriormente, el Comité solicitó a la FIL que redactara, en colaboración con Francia, un documento de trabajo sobre la posible formulación de un Apéndice a la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6) que comprendiera los principios y disposiciones, según fueran necesario, para la denominación y etiquetado de las descripciones de quesos, para consideración en la próxima reunión. Se solicitó que el documento de trabajo abordara adecuadamente los Criterios del Codex para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo, así como el mandato del CCMMP (párrafo 129, ALINORM 3/11).

Con el fin de cumplir con dicha solicitud, también se consideró conveniente analizar la cuestión e identificar los objetivos principales de todo tipo de nuevos trabajos posibles para permitir que el Comité decida si se requiere una nueva labor.

Por consiguiente, el presente documento de trabajo tiene el propósito de detallar los antecedentes de dicha decisión y analizar la naturaleza de dichos productos y los reglamentos vigentes en la actualidad que sean pertinentes para determinar su designación. El documento analiza ampliamente los objetivos de un posible trabajo futuro.

La opción identificada en la 5ª Reunión del CCMMP se reseña en el apéndice adjunto al presente documento, además del formato de un posible Apéndice a la Norma General del Codex para el Queso (A-6), y el texto preliminar.

2. INTRODUCCIÓN AL TEMA

2.1 Denominación de los alimentos que no se ajustan al ámbito de las normas vigentes para productos lácteos

Según la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (rev. 1-1991 – abreviado en el presente documento como NGEAP), todo alimento debe designarse con su nombre oficial (denominación). Dicha denominación deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico (Sección 4.1.1).

Además, se escogerá el nombre adecuado según lo establecido. A saber:

1ª prioridad: la denominación establecida en una norma del Codex (4.1.1.1)

2ª prioridad: el nombre prescrito por la legislación nacional (4.1.1.2)

3ª prioridad: un nombre común o usual de uso corriente, o un término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor (4.1.1.3).

Por lo tanto, los productos que a nivel técnico estén fuera del ámbito de la norma o normas vigentes (del Codex o a nivel nacional), deberán designarse con nombres adecuados, identificados por el operador responsable de comercializar el producto, y que no induzcan a error o engaño. A menudo, la opción al alcance del productor es una designación descriptiva, ya que posiblemente aun no se hubiera establecido un nombre de uso común y corriente.

2.2 Naturaleza de los productos en cuestión

Se considera que algunos de los productos lácteos¹ comercializados actualmente, y obtenidos del queso o elaborados mediante técnicas similares a las del queso, se ajustan a las normas de identidad establecidas por el Codex, mientras que otros productos no se ajustan a las mismas.

Las normas vigentes de identidad del Codex (incluidas las que están en proceso de elaboración), y pertinentes al presente análisis son las siguientes:

- Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendada en 2001). La norma proporciona el fundamento para normas específicas, a saber:
 - Norma Colectiva para el Queso no Madurado incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001)
 - Norma Colectiva para el Queso en Salmuera (CODEX STAN 208-1999, Enmienda 1-2001)
 - Normas para Variedades Individuales de Queso (Serie C) [en revisión]
- Norma para el Queso de Suero (CODEX STAN A-7-1978, Rev. 1-1999) [en 2ª revisión]
- Norma/ Normas para el Queso Fundido (CODEX STAN A-8 (a), (b) y (c)-1978) [nueva norma de reemplazo en elaboración]

La naturaleza de los productos lácteos* que no se ajustan al ámbito de las normas mencionadas anteriormente, puede clasificarse en dos grupos. En ambos grupos se utiliza la palabra “queso” en su designación descriptiva.

*La referencia al término “producto lácteo” significa que ningún ingrediente sustituirá total o parcialmente a los constituyentes de la leche.

Ello puede ilustrarse de la manera siguiente:

a) Productos lácteos obtenidos mediante técnicas de elaboración similares a las del queso:

Productos obtenidos directamente de la leche y/o otros productos lácteos usando principios tecnológicos similares a los utilizados en la elaboración del queso, por ejemplo, mediante la coagulación de la proteína de la leche, con o sin etapas adicionales de elaboración y/o el uso de aditivos e ingredientes, exceptuando los estipulados en la CODEX STAN A-6.

¹ Definidos en el CODEX STAN 206

Apéndice a la Norma General para el Queso

Algunos de los ejemplos de las denominaciones utilizadas actualmente para dichos productos incluyen “especialidad de queso” y “postre de queso”.

Nota: Aunque el “queso de suero” también se ajustaría a la definición anterior, la norma CODEX STAN A-7 estipula la denominación y el etiquetado de dichos productos específicos.

b) Productos lácteos a base de queso:

Productos elaborados a base de queso (CODEX STAN A-6) con o sin adición de otros constituyentes lácteos y/o productos lácteos y con o sin aditivos e ingredientes adicionales.

Algunos de los ejemplos de las denominaciones utilizadas actualmente para dichos productos incluyen “preparados a base de queso”, “composición a base de queso”, “queso en polvo”, “crema batida de queso” y “mezcla de queso”.

Nota: Aunque el “queso fundido” también se ajustaría a la definición anterior, se considera que la norma del Codex para el Queso Fundido [actualmente en elaboración] estipulará la denominación y el etiquetado de dichos productos específicos.

2.3 Producción y comercio

Estudios anteriores (ver CX/MMP 02/13) han proporcionado una apreciación aproximada de que los productos antes mencionados se elaboran en un número considerable de países en cantidades que exceden las 30.000 toneladas anuales y que más de 20 países participan en el comercio internacional, cuyo volumen total es de 7.5000 toneladas como mínimo.

Debe reconocerse no obstante, que dichas cantidades no son exactas y que pueden verse afectadas por la incertidumbre del registro estadístico y la naturaleza y la designación actual de los productos examinados. También se asume que los volúmenes están aumentando.

2.4 Legislación vigente a nivel nacional

Estudios anteriores (ver CX/MMP 02/13) muestran que algunos países tienen reglamentos específicos, códigos profesionales, requisitos nacionales o descripciones *ad hoc* que detallan las características de los productos en cuestión. Por otro lado, otros países aplican reglamentación general de etiquetado y composición para definir el carácter legal de dichos productos. Tales diferencias podrían plantear dificultades en el comercio internacional.

2.5 Descripción del queso

La descripción del queso no solo abarca el término “queso” sino que incluye una terminología específica del queso que se utiliza juntamente con este término, por ejemplo, descripciones que se refieren a las técnicas de elaboración del queso, tales como “madurado”, “no madurado”, “madurado con mohos”, “en salmuera”. Otras descripciones adicionales incluyen términos que se refieren a la textura del queso, tales como “duro”, “firme”, “blando”, o a la composición del queso, tales como “graso” y “desnatado/descremado”.

Los productos a base de queso y los productos obtenidos mediante técnicas de elaboración similares a las del queso, actualmente usan el término “queso” como la designación descriptiva, en la mayoría de los casos, con un adjetivo vinculado a otro sustantivo*.

*) por ejemplo, a base de queso, especialidad de queso, composición a base de queso, producto obtenido del queso, queso en polvo, crema batida de queso.

3. CONSIDERACIONES CON RESPECTO A LA NECESIDAD DE REGLAMENTACIÓN

3.1 Reglamentos vigentes en la actualidad

Los textos siguientes del Codex actualmente regulan la denominación de los productos en cuestión: la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NGEAP) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (NGUTL).

Las disposiciones de la NGEAP estipulan lo siguiente:

Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una

Apéndice a la Norma General para el Queso

forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto (Sección 3.1).

Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –o sugieran, directa o indirectamente– cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto (Sección 3.1).

Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor (Sección 4.1.1.3).

La NGUTL no proporciona reglamentación específica referente a los nombres establecidos que deban utilizarse juntamente con los términos descriptivos de otros productos lácteos (excepto los productos lácteos compuestos). No obstante, la norma estipula reglamentación en ese sentido para los productos no lácteos (Secciones 4.6.3 y 4.6.4 de la NGUTL), en las que se permite el uso de la denominación “producto lácteo” sólo si el producto lácteo en cuestión es un ingrediente del alimento no lácteo. No se permite hacer referencia a la denominación producto lácteo en las imitaciones del mismo producto (o sea, productos similares que se elaboran con la misma tecnología).

3.2 Consideración con respecto a la necesidad de textos adicionales del Codex

Todo producto lácteo debe designarse con una denominación oficial (designación), establecida en conformidad con lo establecido en la Sección 4.1 de la NGEAP (ver 2.1 más arriba) y la NGUTL.

Se reconoce que hay productos que no se ajustan al ámbito de las normas existentes (del Codex o a nivel nacional). En dicho caso, el productor tiene la obligación de usar el nombre establecido por uso común y corriente o, más probablemente, establecer una designación descriptiva adecuada (ya que dichos productos son generalmente nuevos) y que no induzca a error o engaño.

Actualmente no hay pautas internacionales detalladas para el establecimiento de términos descriptivos que se refieran a cómo y cuándo deben aplicarse las designaciones descriptivas y lo que puede tener o no tener aceptación.

Actualmente se utilizan una serie de designaciones para los productos que no se ajustan al ámbito de las normas establecidas. Muchos de ellos incluyen el término “queso”. No obstante, se sigue cuestionando si es que la existencia de dichas descripciones constituye un posible problema para el comercio internacional.

Al tomar en cuenta esta situación actual, el CCMMP deberá decidir si es necesario (o se desea) que haya reglamentación más detallada con respecto al establecimiento de designaciones descriptivas.

3.3 Objetivos en caso de iniciar nuevos trabajos

Si el CCMMP considera que hay necesidad de dicha reglamentación, el objetivo general del nuevo trabajo será de contribuir a garantizar prácticas leales de comercio y determinar los términos descriptivos a utilizarse en la denominación y el etiquetado de los productos en cuestión (ver 2.2 arriba) para información del consumidor.

Dicha reglamentación deberá aplicarse exclusivamente a los productos lácteos descritos anteriormente en 2.2 y que tienen en común el uso del término “queso” en la designación descriptiva. La reglamentación no deberá aplicarse a los siguientes productos:

- productos lácteos estipulados en las normas existentes del Codex para productos;
- otros productos (no lácteos) cuyos componentes lácteos se reemplazan en forma total o parcial y que usan el queso como ingrediente.

Apéndice a la Norma General para el Queso

La reglamentación deberá proporcionar principios y disposiciones adecuadas para el uso del término “queso” en la designación descriptiva de los productos lácteos y, según corresponda, vincularla a factores adecuados de composición y/u otros factores técnicos para su uso*.

La reglamentación también podrá proporcionar pautas generales para el uso de otros términos descriptivos para el queso, tales como los relacionados con la terminología del queso (por ejemplo, madurado, no madurado, fresco), la textura del queso (por ejemplo, duro, blando), y la composición del queso (por ejemplo, graso), tal como se describe en las Secciones 7.1.1 y 7.2 de CODEX STAN A-6, siempre que cumplan con los requisitos especificados para su uso.

Los principios y disposiciones no deben contradecir lo dispuesto en la NGEAP (CODEX STAN 1) o la NGUTL (CODEX STAN 206)

4. TEMAS REFERENTES AL PROCEDIMIENTO

4.1 Cumplimiento de los Criterios del Codex para el Establecimiento de las Prioridades de Trabajo

El Comité puede considerar que los criterios siguientes* justifican la elaboración de un texto del Codex para tratar los temas descriptos anteriormente en este documento.

a) <i>Protección del consumidor del punto de vista de las prácticas fraudulentas:</i>	Se aplica (ver 3.2 del presente documento)
b) <i>Volumen de producción en países determinados:</i>	Se aplica (ver 2.3 del presente documento)
c) <i>Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional:</i>	Se aplica (ver 2.4 y 3.2. del presente documento)
d) <i>Posibilidades en el mercado internacional o regional:</i>	Se aplica (ver 2.3 del presente documento)
e) <i>Posibilidades de normalización del producto:</i>	No se aplica (pertinente sólo en el caso de una norma para producto)
f) <i>Número de productos que necesitarían (de corresponder) normas independientes:</i>	No se aplica (pertinente sólo en el caso de una norma para producto)
g) <i>Trabajos ya iniciados por organismos internacionales en este campo:</i>	No se aplica.
h) <i>Tipo de organismo subsidiario previsto para realizar el trabajo:</i>	CCMMP. Ver 4.2 del presente documento.

* Manual de Procedimiento del Codex, 12ª edición, páginas 70 y 71 de la versión en español.

4.2 Cumplimiento del mandato del CCMMP

Con el fin de garantizar un cumplimiento total del mandato del CCMMP, el ámbito de todo texto del Codex que abordara este tema deberá aplicarse solamente a los productos lácteos, tal como se define en la NGUTL.

Dicha restricción supone que el texto del Codex no considerará el uso de términos descriptivos del queso para productos no lácteos (tales como “torta/pastel de queso”, “galletitas/bizcochos de queso” y productos estipulados en la sección 4.6 de la NGUTL).

*) Ejemplos de posibles principios (a modo de ilustrar) :

El término “queso” podrá usarse en la designación descriptiva de los productos lácteos, siempre que dicho producto lácteo se elabore, en forma total o parcial, en base a queso, o a partir del queso, o utilizando principios técnicos que se aplican en la elaboración del queso.

El término o términos deberán estar acompañados de un calificativo o calificativos o descripción/descripciones adecuadas que sean aceptables en el país de venta al por menor.

Para no inducir a error o engaño al consumidor, el término o términos deberán describir la verdadera naturaleza del producto (tal como), la diferencia con el “queso”, la modificación/modificaciones efectuadas al queso y/o el uso al que se le destina.

**Formato (y texto preliminar) de un posible Apéndice a la Norma General del Codex para el Queso
(CODEX STAN A-6)**

Las disposiciones del presente Apéndice están en conformidad con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) y se aplican conjuntamente con las mismas.

1. Ámbito

El presente Apéndice se aplica a los productos lácteos que no se ajustan a ninguna norma del Codex para el queso y cuya designación incluye el término “queso”. También se aplica al producto lácteo que forma parte de los productos lácteos compuestos.

Las disposiciones del presente Apéndice estipulan los requisitos que se aplican a dichos productos con respecto al uso del término “queso” en la designación descriptiva, las circunstancias en las que se aplican las disposiciones (ver sección 4.1.1. del CODEX STAN 1), como así también las disposiciones de etiquetado correspondientes.

2. Requisitos aplicables a los productos lácteos que incluyan el término “queso” en la designación descriptiva

Todo producto lácteo que se ajuste a las disposiciones del presente Apéndice podrá utilizar el término “queso” en su designación descriptiva, de conformidad con la sección 3 mencionada abajo, siempre que el producto lácteo cumpla con todos los requisitos estipulados en 2.1.1. – 2.1.4 mencionadas abajo.

2.1.1 Naturaleza del producto

El producto se obtiene directamente de la leche y/u otros productos lácteos utilizando principios técnicos similares a los de la elaboración del queso, por ejemplo, mediante la coagulación de la proteína de la leche, con o sin etapas posteriores de elaboración y/o el uso de ingredientes y/o aditivos, exceptuando los permitidos en el CODEX STAN A-6 (un producto lácteo elaborado usando tecnología del queso;

y/o

El producto elaborado a base de queso (CODEX STAN A-6), con o sin la adición de otros constituyentes de la leche y/o productos lácteos y con o sin aditivos e ingredientes adicionales (un producto lácteo a base de queso).

2.1.2 Composición del producto

La proporción entre la proteína de suero y la caseína podrá o no exceder la de la leche.

2.1.3 Ingredientes utilizados

Los ingredientes funcionales utilizados, exceptuando los permitidos para el queso (sección 3.2 del CODEX STAN A-6) son:

- los ingredientes justificados a nivel técnico según la naturaleza del producto, y
- los ingredientes agregados sólo en cantidades necesarias a nivel funcional.

2.1.4 Aditivos utilizados

Los aditivos utilizados, exceptuando los permitidos para el queso (sección 4 del CODEX STAN A-6) son:

- los aditivos permitidos en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios [en elaboración],
- los aditivos justificados a nivel técnico según la naturaleza del producto, y
- los aditivos agregados sólo en cantidades necesarias a nivel funcional.

Apéndice a la Norma General para el Queso

3. Disposiciones referentes a la denominación

Los productos lácteos que cumplan con las disposiciones de la sección 2 mencionada anteriormente, pueden utilizar el término “queso” solamente como un adjetivo, y dicho término debe complementarse con texto adicional que:

- indique claramente al consumidor, en forma aceptable en el país de venta al por menor, la verdadera naturaleza del producto, por ejemplo, de que forma se diferencia del queso; o
- describa, en forma puntual y que no induzca a error o engaño al consumidor, la naturaleza de las modificaciones a las que se ha sometido al queso y/o el uso al que se destina.

Ejemplos de dichas designaciones descriptivas comprenden los siguientes, aunque no se limitan a los mismos: “*especialidad de queso*”, “*preparado a base de queso*”, “*postre de queso*”, “*queso en polvo*”, “*crema batida de queso*” y “*mezcla de queso*”.

4. Otras disposiciones referentes al etiquetado

Con respecto a los productos lácteos que satisfagan los requisitos de la sección 2 del presente Apéndice, se aplican las disposiciones siguientes:

- secciones 7.2, 7.3 y 7.4 de CODEX STAN A-6;
- se podrán utilizar términos calificativos referentes al método de maduración, textura y contenido de grasa, tal como se especifican en las secciones 7.1.1 y 7.2 de CODEX STAN A-6, siempre que cumplan con los requisitos de uso, especificados en CODEX STAN A-6.