

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 4593

Tema 4 (q) del Programa

**CX/MMP 06/7/8 Add 1
Marzo de 2006**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelanda, 27 de marzo – 1º de abril de 2006

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

Observaciones de Argentina, Australia, Japón, Nueva Zelanda y Venezuela

Observaciones Generales

ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar comentarios al presente documento.

AUSTRALIA

Australia se complace en presentar las siguientes observaciones con respecto al documento CX/MMP 06/7/8 (Noviembre de 2005), titulado “Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido”, y felicita a la Federación Internacional de Lecherías por su liderazgo en este proyecto.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda, como integrante del Grupo de Trabajo que formuló esta propuesta, agradece a la FIL por su liderazgo, lo que permitió un importante avance en la difícil formulación de esta norma. Hemos tomado nota de los puntos principales del párrafo 7. El Grupo de Trabajo trató de lograr consenso con respecto a los mismos.

Nueva Zelanda considera que el novedoso enfoque adoptado por el Grupo de Trabajo proporciona una buena base para resolver las cuestiones pendientes y llevar adelante la labor. De lograr consenso con respecto a los conceptos propuestos se dará un gran paso adelante en lo que respecta a la elaboración de la presente norma.

Sección 1. Ámbito

ARGENTINA

Argentina sugiere eliminar la aclaración (1) que aparece al pie de la página. Para mantener la coherencia con las restantes Normas del Codex, Argentina considera que no es necesario aclarar que productos no están cubiertos por la Norma.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda apoya el texto propuesto. Específicamente, estamos de acuerdo con que la norma se aplique solamente a los productos denominados como “Queso fundido”.

Sección 2. Description

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda apoya el texto propuesto. Específicamente, estamos de acuerdo con que la norma se aplique solamente a los productos denominados como "Queso fundido".

Sección 3. Composición esencial y Factores de Calidad

Sección 3.1. Materias Primas

ARGENTINA

Argentina está de acuerdo con el valor establecido para los productos lácteos ricos en grasa (categoría b) en el punto (c), por lo tanto sugiere eliminar los corchetes.

En el último párrafo, Argentina sugiere establecer el contenido de queso en el 50% de los constituyentes lácteos con el objeto de poder referirse a la variedad del queso en la designación de Queso Procesado.

Argentina considera que de este modo se asegura que el queso constituya la categoría principal en el producto final y a asimismo, el componente relevante (aproximadamente 75 %) dentro de la totalidad de los quesos utilizados en su elaboración.

JAPÓN

Nos referimos a la oración que dice "de las tres categorías de materias primas mencionadas anteriormente, el queso constituirá la categoría más importante".

El ingrediente principal para el queso fundido debe ser el queso, ya sea en base al peso del producto o al extracto seco, debido a que es un producto de queso.

Por lo tanto proponemos agregar el siguiente texto a la frase "el queso constituirá la categoría más importante", que se indica subrayado a continuación.

"De las tres categorías de materias primas mencionadas anteriormente, el queso constituirá la categoría más importante en base al extracto seco y al peso del producto".

Justificación

1. Hay variación en el contenido de agua de la leche y de los productos lácteos que se utilizan como materia prima para el queso fundido. Por lo tanto, si se usa "la categoría más importante en base al peso del producto", habrá casos en los que el queso no constituye la categoría más importante en base al extracto seco. Ello resultaría engañoso para el consumidor.

Ejemplo

	Categoría de materias primas	3.1 a)	3.1 b)	3.1 c)	Total
	Productos derivados de materias primas	Queso	Mantequilla	Leche desnatada en polvo	
(1)	Porcentaje (%), en base al peso del producto	34	33	33	100
(2)	Extracto seco (%) de los productos derivados de materias primas	55		95	

(3) (1)× (2)/100		18,7	27,7	31,4	77,8
(4) (3) ×100/77,8	Porcentaje (%), en base al extracto seco	24,0 *	35,6	40,4	100

* El porcentaje de queso (24%) demuestra que el queso no constituye el componente principal de las tres categorías.

2. Por ejemplo: en 2004, Japón produjo aproximadamente 104.000 toneladas de queso fundido, lo cual representa el quinto productor mundial. Se utilizaron unas 91.000 toneladas de queso como materia prima. Ello significa que el queso es el componente principal de la materia prima utilizada en el queso fundido. A fin de garantizar esta característica del queso fundido, el queso debe ser el ingrediente principal, no solamente en base al peso del producto sino en base al extracto seco.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda apoya los conceptos expresados en esta sección con respecto a permitir una serie de combinaciones para las materias primas; la proporción de queso en el producto final, y la restricción en el uso de productos ricos en grasa en el queso fundido para untar.

Nueva Zelanda recomienda colocar en la sección 3.3 “Composición” los dos párrafos referentes al contenido de queso que actualmente están en la sección 3. 1

En el caso del queso fundido que requiera el uso del calificativo “para untar”, consideramos que se debería suprimir la frase “las categorías (a) y (b) pueden, en combinación, constituir la categoría mayor”, debido a que no garantiza un contenido importante de queso. Proponemos una posición alternativa: que la categoría (a), queso, debería ser mayor que la categoría (c). Asimismo recomendamos que el requisito referente al etiquetado del producto calificado para untar, debería estar claramente relacionado a la sección 7.1.2.

Nueva Zelanda está de acuerdo con el enfoque referente a la Variedad del Queso en la designación Queso Fundido, especialmente si se lo relaciona con la disposición de la sección 7.1.5.

Sección 3.2. Ingredientes Permitidos

ARGENTINA

Argentina está de acuerdo con la inclusión de gelatina y almidones como ingredientes permitidos para estos productos lácteos, por lo tanto sugiere eliminar los corchetes.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda apoya los conceptos expresados en esta sección con respecto a permitir una serie de combinaciones para las materias primas; la proporción de queso en el producto final, y la restricción en el uso de productos ricos en grasa en el queso fundido para untar.

Nueva Zelanda recomienda colocar en la sección 3.3 “Composición” los dos párrafos referentes al contenido de queso que actualmente están en la sección 3. 1

En el caso del queso fundido que requiera el uso del calificativo “para untar”, consideramos que se debería suprimir la frase “las categorías (a) y (b) pueden, en combinación, constituir la categoría mayor”, debido a que no garantiza un contenido importante de queso. Proponemos una posición alternativa: que la categoría (a), queso, debería ser mayor que la categoría (c). Asimismo recomendamos que el requisito referente al etiquetado del producto calificado para untar, debería estar claramente relacionado a la sección 7.1.2.

Nueva Zelanda está de acuerdo con el enfoque referente a la Variedad del Queso en la designación Queso Fundido, especialmente si se lo relaciona con la disposición de la sección 7.1.5.

VENEZUELA

Lugar del Texto:	Venezuela sugiere:
Página 12 Sección 3 Composición esencial y factores de calidad	Venezuela no está de acuerdo con la utilización de Gelatina y almidones ya que se considera que estos ingredientes afectan la calidad e identidad del producto.

Sección 3.3 Composición**AUSTRALIA**

Australia está de acuerdo con los valores propuestos de 0 a 75% para el contenido de grasa láctea en extracto seco, ya que proporcionan parámetros más amplios que los establecidos en la actual Norma General del Codex para Queso Fundido y Queso Fundido para Untar (la sección 5.2 referente a la Composición de la norma A-8(b) estipula parámetros “menos de 10” a 65 para el contenido de grasa láctea en extracto seco). No obstante, Australia considera que no es necesario definir un contenido máximo de grasa láctea en extracto seco para el queso fundido. Asimismo, la industria lechera australiana informa que actualmente hay quesos fundidos comercializados a nivel internacional que tienen un contenido máximo de grasa en extracto seco superior al 75%. Dichos productos quedarían excluidos si se estableciera un contenido máximo del 75% para la grasa láctea en extracto seco.

VENEZUELA

Lugar del Texto:	Venezuela sugiere:
Página 13. Sección 3 Composición esencial y factores de calidad	En el documento no se incluye el contenido de grasa en extracto seco y aditivos alimentarios permitidos, lo que se considera un dato importante para su evaluación y emisión de comentarios.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda considera adecuada la tabla referente a los parámetros para la Grasa en Extracto Seco y los valores correspondientes al nivel Mínimo de Extracto Seco. Destacamos como sugerencia de tipo editorial, que se deberían colocar títulos a las columnas de la tabla de la sección 3.3 (es decir, colocar Grasa en Extracto Seco en la primera columna, y Nivel Mínimo de Extracto Seco en las otras dos columnas). Hasta que no se hayan distribuido las recomendaciones de la FIL, no proporcionaremos más observaciones sobre esta sección.

Recomendamos formatear esta sección a fin de aclarar el sentido de la misma y tomar en cuenta nuestra recomendación de colocar en esta sección las disposiciones referentes al contenido de queso y a la textura del queso fundido para untar. A saber:

Sección 3.3.1 – Contenido de Queso, Sección 3.3.1.1 – Queso Fundido

De las tres categorías de materias primas en la sección 3.1, el queso constituirá la categoría más importante.

Sección 3.3.1.2 – Queso Fundido que requiere el calificativo “para untar”

De forma alternativa a 3.3.1.1, se aplican los requisitos siguientes:

- Categoría (a), Queso, deberá ser mayor que la categoría (c)
- La combinación de materiales de la categoría (a) y (c) contiene un mínimo de [40] % de Grasa en Extracto Seco
- El contenido de grasa láctea en el extracto seco del producto final será superior al 50% (m/n)
- El producto sigue cumpliendo con la Sección 2, Descripción

- El producto final tiene una textura apta para untar, y
- La designación del producto final requiere el uso del calificativo “para untar”, tal como se especifica en 7.1.2.

Nota: algunos quesos fundidos que no cumplan con estos requisitos podrá no obstante ser aptos para untar. El etiquetado de dichos quesos se trata también en 7.1.2.

Sección 3.3.1.3 Variedad Denominada de Queso Fundido

La variedad o variedades de queso al que se hace referencia en la designación de Variedad de Queso Fundido constituirá por lo menos un [60] % (m/n) de los constituyentes lácteos.

Sección 3.3.2 Contenido de grasa láctea en extracto seco (GES)

Contenido mínimo de grasa láctea (m/m) en extracto seco	Contenido máximo de grasa láctea (m/m) en extracto seco
Nil	75%

Section 3.3.3 Contenido de extracto seco

Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco de acuerdo a la tabla siguiente.

Contenido de grasa láctea (m/m) en extracto seco (GES)	Mínimo de extracto seco (m/m)	
	<i>Queso fundido</i>	<i>Queso fundido que requiere el uso del calificativo "para untar"</i>
Igual o superior al 30% pero inferior al 50%:	[...]	[...]
Igual o superior al 50% pero inferior al 75%:	[...]	[...]
Inferior al 30%:	[...]	[...]

Sección 6. Higiene

Sección 6.1

ARGENTINA

En el punto 6.1. Argentina sugiere actualizar la versión del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) a la cual se hace referencia.

Sección 7. Etiquetado

ARGENTINA

Argentina sugiere actualizar la versión de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Envasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-2003) a la cual se hace referencia.

Sección 7.1. 2

AUSTRALIA

Australia considera que la norma debería permitir el uso del calificativo "para untar" como una alternativa al calificativo "extender". El calificativo alternativo ya es de uso común y corriente de manera que no resultaría engañoso para el consumidor.

NUEVA ZELANDA

El avance de la presente norma depende en gran medida de la claridad de esta sección, especialmente las disposiciones de la sección 7.1 referentes a la designación y textura del queso fundido para untar.

Sugerimos que la sección 7.1.2 podría ser más evidente si se hiciera referencia a la sección específica que exige dicho etiquetado.

Hacemos notar que cuando un Queso Fundido con una textura para untar no se ajusta a las disposiciones de composición que exigen que se indique el calificativo para untar, el producto podría o no etiquetarse “para untar” aunque no es necesario incluir el calificativo “para untar” en la denominación “Queso Fundido”. Este punto podría aclararse si se agregara una oración al respecto en 7.1.2.

En ese caso, la sección 7.1.2 diría lo siguiente:

Cuando la sección 3.3.1.2 requiera el uso del calificativo “para untar”, la expresión se indicará junto con la denominación “Queso Fundido”.

Cuando la norma no requiera el uso del calificativo “para untar”, pero el producto tenga una textura apta para untar, se podría utilizar el calificativo “para untar” aunque no necesariamente con la denominación.

Sección 7.1.3**NUEVA ZELANDA**

La sección 7.1.3 se refiere a la textura del queso fundido para untar, o sea que es una disposición referente a la calidad esencial y no al etiquetado. Por lo tanto sugerimos colocarla en la sección de composición, junto con las otras disposiciones para el queso fundido.

Sección 7.1.5 Denominación del Alimento**ARGENTINA**

En el punto 7.1.5. Argentina sugiere expresar el porcentaje de la variedad de queso, cuyo nombre se utiliza en el rotulado, en función del total de los productos lácteos en lugar de la totalidad de las materias primas con el objeto de mantener la coherencia con el punto 3.1. de la Norma.

Sección 7.4 Declaración del contenido de proteína en la leche**VENEZUELA**

Lugar del Texto:	Donde dice:	Debe decir:
Página 14 Sección 7.4 Declaración del contenido de proteína en la leche	Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el contenido total de grasa deberá declararse....	Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el contenido total de proteína deberá declararse....