

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 3 (a) del Programa

**CX/MMP 06/7/3
Noviembre de 2005**

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-1 de abril de 2006

PROYECTO DE ENMIENDA A LA SECCIÓN 2 “DESCRIPCIÓN” DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO

**Observaciones referentes a CL 2004/15-MMP presentadas por Argentina, Australia, Brasil, Nueva
Zelanda, Uruguay y Venezuela**

ARGENTINA

Argentina sugiere adoptar la recomendación de la FIL (CDR 3) estableciéndose que el contenido de proteína del queso deberá ser claramente mayor que el contenido de proteína de la leche de la cual deriva el queso.

AUSTRALIA

1. El tema del valor numérico para el contenido mínimo de proteína del queso ya ha sido debatido y abordado en dos reuniones del CCMMP: la 5ª reunión del CCMMP, en 2002 (ALINORM 03/11, Párrafos 75 - 78); y la 6ª reunión del CCMMP en 2004 (ALINORM 04/27/11, Párrafos. 15 – 22 y especialmente el Párrafo 16). La norma enmendada A6 para el Queso está en el Trámite 7 e incluye el principio de que el contenido de proteína del queso deberá ser claramente mayor que el contenido de proteína de la leche de la cual se deriva el queso). No pareciera haber justificación para reanudar las deliberaciones.

2. El valor numérico para el contenido mínimo de proteína del queso no está especificado en los siguientes documentos del Codex:

- a) Norma General del Codex para el Queso (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendado en 2001)
- b) Norma Internacional Individual del Codex para Variedades de Queso (Codex Stan C-1-1966, Codex Stan C-3-1966, Codex Stan C-4-1966, Codex Stan C-5-1966, Codex Stan C-6-1966, Codex Stan C-7-1966, Codex Stan C-9-1967, Codex Stan C-11-1968, Codex Stan C-13-1968, Codex Stan C-15-1968, Codex Stan C-16-1968, Codex Stan C-18-1969, Codex Stan C-31-1973, Codex Stan C-33-1973, Codex Stan C-34-1973, Codex Stan C-35-1978).

Estas normas generalmente establecen los requisitos para el contenido mínimo de grasa en el extracto seco y el contenido máximo de humedad/contenido mínimo de extracto seco.

- c) El Anteproyecto de Normas para Variedades de Queso (listado en 2.b) está siendo considerado actualmente por CCMMP. Dichas normas especifican el contenido de grasa de la leche en el extracto seco y el extracto seco, exceptuando el Anteproyecto de Norma para el Queso de Crema/Nata C-31, el cual especifica el contenido de grasa de la leche en el extracto seco, el contenido de humedad y el contenido de extracto seco.

3. El valor numérico para el contenido mínimo de proteína no está definido en las normas pertinentes de la mayoría de los países.

4. En muy fácil y posible elaborar queso que tenga solamente un contenido de proteína del 1% (usando crema y cuajo y una simple remoción del suero, incluida la etapa de coagulación). De manera que si la Norma General del Codex para el Queso A-6 incluyera un valor numérico para el contenido mínimo de proteína, dicho valor no excedería el 1%.

Algunos ejemplos de quesos con alto contenido de grasa y bajo contenido de proteína son: Mascarpone de 1-4% proteína como Nx6.38 (Mascarpone doble crema <4% proteína, Mascarpone triple crema 1% proteína).

Por lo tanto, si Codex Stan A-6 estipula un nivel de proteína más elevado que los niveles para Mascarpone, no se permitiría su comercialización, o la comercialización de quesos similares, en el mercado internacional.

Para concluir, consideramos que el contenido de proteína del queso debería ser claramente mayor que el contenido de proteína de la leche de la cual deriva el queso.

BRASIL

Brasil apoya el establecimiento de un contenido mínimo de proteína del queso (w/w).

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda ha examinado los datos proporcionados a CCMMP sobre el contenido de proteína de varios tipos de queso. Queda claro que algunos quesos tienen muy poco contenido de proteína y que no es práctico determinar un valor numérico para el contenido mínimo de proteína del queso porque se excluirían algunos de los quesos comercializados actualmente. Consideramos que el anteproyecto actual (Alinorm 04/27/11, Apéndice II) es suficiente para asegurar el contenido adecuado de proteína y las características del queso.

URUGUAY

Ante la consulta sobre el Valor numérico para el contenido mínimo de proteína del queso (CX/04/6/3, Enmienda a la sección 3.3 de la Norma General del Codex para el Queso), Uruguay mantiene su posición de establecer un mínimo de 6% (m/m).

VENEZUELA

El subcomité venezolano del Codex de Leche y los productos lácteos, aprueba la enmienda sin observaciones, ya que considera que la misma refuerza el concepto de queso, dándole identidad al producto y enfatiza en sus características particulares.