

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 (q) del Programa

CX/MMP 06/7/8
Noviembre de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Séptima Reunión

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

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

en el Trámite 3

Preparado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL) con la colaboración de Argentina, Australia, Austria, Canadá, Francia, Alemania, India, Irlanda, Japón, Nueva Zelandia, Suecia, Suiza, Tailandia y los Estados Unidos.

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen enviar observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido a hacerlo **no más tarde del 31 de enero de 2006**, a: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (Facsimile: +64 4 463 2583 ó correo electrónico: Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), con copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax N° + 39.06.5705.4593; Correo Electrónico: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) inició la revisión de las tres normas existentes¹ referentes a los quesos fundidos antes de su 1ª Reunión (1994). La primera revisión² recomendó se combinarán las tres normas existentes en una sola norma. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no consideró los resultantes Anteproyectos de Normas Revisadas para el Queso Fundido y para Preparados a Base de Queso Fundido y **pidió** a la FIL que los revisara considerando las observaciones presentadas por escrito. La segunda revisión³ introdujo el concepto de contenido mínimo de queso. No obstante, debido a limitaciones de tiempo, la 2ª Reunión del CCMMP (1996) no consideró el proyecto revisado, pero **pidió** a la FIL que lo revisara nuevamente considerando las observaciones presentadas por escrito.

¹ Codex Stan A-8 (a) – Norma General del Codex para Queso Fundido o Queso Fundido para Untar o Extender de una Variedad Denominada; A-8 (b) – Norma General del Codex para el "Queso Fundido" y "Queso Fundido para Untar o Extender"; Codex Stan A-8(c) – Norma General del Codex para Preparados a Base de Queso Fundido.

² CX/MMP 94/5.

³ CX/MMP 96/4 – Parte (a).

2. Durante su 3ª Reunión (1998) el CCMMP consideró una tercera revisión⁴. El Comité **convino** establecer un *Grupo de Trabajo sobre Queso* (encabezado por Francia) que, con relación al queso fundido, debía concentrarse en analizar si el uso del contenido mínimo de queso era adecuado para caracterizar a los productos incluidos, y de ser así, identificar los contenidos mínimos correspondientes, y si no era adecuado, proporcionar orientación con respecto a un enfoque alternativo.

3. El Grupo de Trabajo sobre Queso presentó el resultado de sus deliberaciones⁵ a la 4ª Reunión (2000). El Presidente del Grupo de Trabajo indicó que el Grupo de Trabajo no podía proporcionar recomendaciones adicionales a las que ya se habían presentado en el informe con respecto al contenido mínimo de queso que se requeriría, o la manera en que ello se expresaría en el anteproyecto revisado de Norma del Codex para el Queso Fundido, y recomendó se buscaran soluciones alternativas para dichos temas, especialmente en base a dos propuestas presentadas en el informe. El Comité **acordó** un ulterior análisis de la posibilidad de establecer un mínimo absoluto de contenido de queso para los quesos fundidos, o enfoques alternativos, y decidió obtener información y datos adicionales sobre el contenido mínimo de queso de los quesos fundidos, como así también observaciones sobre las dos propuestas alternativas identificadas. Asimismo, se **convino** que Francia, los Estados Unidos y la FIL recopilarían y presentarían la información a la 5ª Reunión del Comité.

4. En la 5ª Reunión (2002), se informó al CCMMP que las respuestas al cuestionario⁶ establecían que la especificación de un contenido mínimo de queso en el queso fundido y preparados a base de queso fundido no se practicaba en forma general, y no proporcionaron un apoyo explícito a ninguna de las dos propuestas. Por lo tanto, el Comité examinó enfoques alternativos identificados por la FIL⁷.

5. El Comité **acordó** que se debía establecer una norma sólo para el Queso Fundido (a exclusión de los Productos y Preparados a Base de Queso Fundido). Se estableció un *Grupo Redactor* encabezado por la FIL, con la colaboración de Argentina, Australia, Austria, Canadá, Francia, Alemania, India, Irán, Irlanda, Nueva Zelandia, Suiza, el Reino Unido y los Estados Unidos para preparar un Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido, utilizando definiciones que especificarán los ingredientes y técnicas de procesamiento, considerando incluir algunos criterios suplementarios de composición, y con disposiciones de etiquetado referentes al contenido de queso para información del consumidor. El Comité **acordó** que en la norma no se debía especificar un contenido mínimo de queso.

6. Durante el 26º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2003) **se aprobó** la elaboración de una Norma para el Queso Fundido como nuevo trabajo.

7. El primer proyecto de norma para el Queso Fundido, según lo elaborara el Grupo Redactor⁸, se consideró durante la 6ª Reunión del CCMMP en CX/MMP 04/7. El Comité notó que el problema más importante en la ulterior elaboración de la Norma era de obtener consenso con respecto a un enfoque general, especialmente sobre la descripción y el origen de las materias primas a utilizarse en la producción del queso fundido, y que se necesitaba trabajo adicional para resolver esta cuestión. Aunque se presentó una sugerencia de suspender la labor con respecto a este tema del programa, otras delegaciones indicaron que la norma era importante y que el documento era un buen punto de comienzo para su ulterior elaboración. Se propuso considerar la elaboración de disposiciones para quesos fundidos con bajo contenido de grasa, sin nivel mínimo de grasa establecido para alentar el incremento de productos con bajo contenido de grasa, y especificar que el queso debía constituir el mayor ingrediente del producto, de manera de no engañar al consumidor.

8. El Comité **convino** hacer retroceder el Anteproyecto de Norma al Trámite 2 para ser redactado nuevamente por un (nuevo) *Grupo Redactor* encabezado por la FIL con la colaboración de Argentina, Australia, Austria, Canadá, Francia, Alemania, India, Irlanda, Japón, Nueva Zelandia, Suecia, Suiza, Tailandia y los Estados Unidos, en base a las deliberaciones y observaciones presentadas por escrito a la Reunión actual. El documento revisado se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y consideración durante la Reunión del Comité.

⁴ Documento Adjunto a CL 1997/33-MMP.

⁵ CX/MMP 00/7.

⁶ Distribuido con CL 2001/20-MMP.

⁷ Documento de Sala de Conferencia (DSC) 13.

⁸ CX/MMP 04/7.

ANTEPROYECTO DE NORMA

9. El grupo redactor se reunió en Bruselas (BE) el 21 y 22 de septiembre de 2004 y nuevamente en Colonia (AL) el 27-28 de junio de 2005. Se adjunta a este documento el resultante Anteproyecto de Norma redactado nuevamente.

10. Durante el proceso de redacción, los miembros del Grupo Redactor trabajaron constructivamente en un espíritu de creación de consenso, y demostraron su capacidad de hacer importantes concesiones, lo que ha posibilitado la presentación de este proyecto de norma. Dichas concesiones incluyen equilibrios entre diversas secciones del proyecto de norma, por lo cual la norma debe considerarse en su totalidad. No obstante, hubo miembros que reservaron sus posiciones individualmente en algunos temas, con respecto a lo cual informarán en sus observaciones a este documento.

11. El Grupo Redactor reconoció que, a pesar de las aparentes debilidades de redacción de las normas existentes A8 (a), (b) y (c), no se han suscitado problemas en el comercio internacional con respecto al queso fundido, ni la actualidad ni en el pasado reciente. El grupo concluyó que la nueva redacción debería concentrarse en el queso fundido en general (según lo dispusiera la 5ª reunión del CCMMP), es decir, dentro del ámbito de la norma A-8 (b) actual), incluidas disposiciones relacionadas, según corresponda, con variedades denominadas de quesos fundidos.

12. Este informe proporciona breve material explicativo relacionado con cada una de las secciones del nuevo texto, en especial con el fundamento o fundamentos que llevaron al Grupo Redactor a conclusiones con respecto a las diversas secciones y toda consideración de importancia en su elaboración.

SECCIÓN 1 - ÁMBITO DE LA NORMA

13. Como la naturaleza exacta de los diversos productos incluidos en las normas A-8 (a), (b) y (c) existentes difiere entre países resultó difícil implementar, en la práctica, la decisión de la 5ª Reunión de redactar una norma exclusivamente para el Queso Fundido, y a la vez excluir otros productos/designaciones similares. Durante los muchos años de redacción, los diversos grupos redactores se concentraron mayormente en descripciones técnicas y requisitos de composición al intentar aclarar los límites entre el "Queso Fundido" y los otros productos, pero no se exploraron los detalles referentes a las distinciones adicionales en cuanto a etiquetado.

14. Según una encuesta llevada a cabo por la FIL en 1995⁹, la legislación nacional incluye una gran cantidad de designaciones oficiales u oficialmente reconocidas, que pueden ser alternativas, superponerse o ser diferentes de los diversos productos que se describen en las normas A-8 (a), (b) y (c) existentes.

15. Inspirándose en el enfoque actual con respecto a las normas C-, el Grupo Redactor llegó a la conclusión de que, enfatizando en el ámbito el hecho de que la norma tiene aplicabilidad sólo si se usa el nombre Queso Fundido como designación, se logra un elemento adicional a las descripciones técnicas y criterios especificados. Ello ayudará a aclarar los límites entre los productos incluidos en la norma y los que no lo están. Por lo tanto, el objeto de la norma será de especificar las disposiciones aplicables al producto designado como "Queso Fundido".

16. Por consiguiente, el texto del ámbito ha sido redactado nuevamente, como así también una nota que explica que otras designaciones (tales como las que define la legislación nacional en la actualidad y/o la norma existente A-8(c) del Codex), se hallan fuera del ámbito de la norma nuevamente redactada.

17. El tema se enfocó así en el entendimiento de que, cuando se aprobara en el trámite 8 la Norma para el Queso Fundido, que se halla en proceso de elaboración, se revocarían todas las normas A-8 existentes, incluida la Norma A-8(c) – Norma General del Codex para Preparados a Base de Queso Fundido..

SECCIÓN 2 - DESCRIPCIÓN

Descripción del Queso Fundido

18. El Grupo Redactor consideró y debatió minuciosamente las disposiciones e intenciones de las normas A-8 existentes, y llevó a cabo un ejercicio de fermentación de ideas para identificar los elementos esenciales del Queso Fundido, lo que resultó en lo siguiente:

⁹ See CX/MMP 96/4, Part (a).

Elementos tecnológicos esenciales:

- Fundido de la paracaseína¹⁰ o caseína en queso (A-6), con tratamiento térmico en combinación con sales emulsionantes, o sólo térmicamente, en un medio bien mezclado;
- Fundido de la grasa láctea (de hallarse presente) con tratamiento térmico; y
- Emulsión de grasa, proteína y agua presente en el queso como así también agua agregada y otros productos lácteos y componentes lácteos (que no sean queso), con ayuda del calor, en algunos casos en combinación con emulsionantes.

Características esenciales del producto terminado:

- Sólido/semisólido (es decir, no líquido);
- Para untar/textura que se puede rebanar;
- Apariencia homogénea y blanda; y
- Estable en una emulsión de aceite en agua (gel);

Cuestiones semánticas clave/cuestión de principio (referente al uso del término queso en la denominación):

- Que el queso esté presente o sea el ingrediente mayor/de mayor importancia. Reconociendo que el enfoque dividido en partes (a) y (b) que se había seguido hasta ahora no era realmente ni útil ni necesario, se redactó una definición totalmente nueva, en base a los elementos esenciales que se describen más arriba.

Descripción del Queso Fundido de Variedad Denominada

20. El Grupo Redactor consideró cuál sería la ubicación más apropiada para las disposiciones y criterios referentes a los Quesos Fundidos de Variedad Denominada y decidió que el mejor enfoque es de abordar las disposiciones referentes a variedades denominadas en las secciones pertinentes de la norma. A efectos de proporcionar un marco para este enfoque se necesitaba una descripción (para que uniera las diversas disposiciones).

21. La descripción estipula las dos condiciones básicas que constituyen el concepto de esta subcategoría de Queso Fundido, es decir

- (i) que la variedad o variedades sea o sean utilizadas como materia prima en la fabricación del Queso Fundido

y

- (ii) que se haga referencia a la denominación o denominaciones de la variedad o variedades en la designación. En otras palabras, un producto hecho de una variedad o variedades reconocidas de queso, pero sin que se haga referencia a dichas denominaciones, no pertenece a esta subcategoría.

22. Esta descripción, junto con los requisitos especificados de composición y denominación de las secciones 3.1 y 7.1.4, respectivamente, constituyen los requisitos especiales para el Queso Fundido de Variedad Denominada.

SECCIÓN 3.1 – MATERIAS PRIMASRe: Incisos (a)-(c) (categorías de materias primas)

23. Las materias primas para el queso fundido han sido divididas en tres categorías, a saber:

- a) Queso, es decir todos los productos lácteos incluidos en el ámbito de la Norma A-6, ya sea madurado, sin madurar, o en salmuera; ya sea coagulado por efecto de cuajo, de otras enzimas coagulantes, por ácido o por tratamiento térmico; y con cualquier combinación de grasa y humedad. El queso puede ser fabricado en un establecimiento distinto, o ser fabricado en el mismo establecimiento en el transcurso de un proceso combinado de fabricación de queso y, posteriormente, de queso fundido;

¹⁰ Nota: La paracaseína sólo ocurre en quesos coagulados con cuajo, no en quesos coagulados en ácido ni térmicamente.

- b) Productos lácteos ricos en grasa, es decir, productos a los que se les agrega contenido de grasa en la materia prima a efectos de su normalización (p.ej., queso con un contenido de grasa relativamente bajo) para alcanzar el contenido de grasa deseado en el producto terminado (p.ej., queso fundido con pleno contenido de grasa); y
- c) Leche y productos lácteos que no sean queso ni productos lácteos ricos en grasa, es decir, productos a los que se les quita contenido de grasa a efectos de su normalización y/o la normalización del contenido de extracto seco (libre de grasa) de la materia prima entrante, a efectos de lograr la composición deseada del producto terminado (p.ej., para producir queso fundido de bajo contenido de grasa). La húmeda y contenido de grasa de la materia prima de esta categoría varía, lo que influye la cantidad requerida de productos de categoría (b) y de agua.

Re: 1^{er} párrafo (contenido de queso)

24. En ambas reuniones, reconociendo que la nueva definición indica que el queso debe hallarse presente, se consideraron muy minuciosamente varias maneras, directas e indirectas, de controlar la cantidad entrante, incluso:

- especificar un nivel mínimo de queso entrante;
- regular las cantidades entrantes de categoría (b) y (c), solamente;
- especificar la proporción de queso con relación a las otras categorías entrantes;
- regular el contenido de las tres categorías (un mínimo para queso, un máximo para las otras dos categorías);
- establecer un límite máximo de grasa en extracto seco (para controlar indirectamente la cantidad relativa de grasa láctea entrante no derivada del queso);
- limitar el aumento (en el producto terminado) de ciertos componentes lácteos (p.ej., proteína, extracto seco) resultantes del agregado de materiales entrantes de categoría (b) y/o (c); y
- limitar la cantidad de extracto seco libre de grasa proveniente de productos de categoría (c).

25. Los mecanismos que se describen más arriba difieren en términos de complejidad, lo que deberá tomarse en cuenta si se desea redactar una norma no más complicada de lo necesario.

26. Asimismo, durante las deliberaciones, resultó obvio que las dificultades para obtener consenso estaban mayormente relacionadas a productos con contenido relativamente alto de humedad, en combinación con un contenido relativamente alto de grasa (productos para untar de alto contenido de grasa). El Grupo Redactor reconsideró exhaustivamente la situación y, a efectos de obtener consenso internacional con respecto a esta Norma, convino en elaborar criterios de composición para un producto de línea base (“queso fundido”), y a la vez otorgar una cierta flexibilidad adicional a los productos para untar, utilizando mecanismos simples para controlar la cantidad de queso entrante.

27. El resultado de las diversas consideraciones fueron los siguientes “paquetes” de elementos que, en conjunto, controlan la cantidad de queso que se utiliza:

Ubicación en la norma:	“ Queso Fundido” (sin calificar) (es decir, “línea base”	“Queso Fundido”, calificado como “para untar”
Sección 2	El producto se deberá obtener del queso y fundiendo el mismo	El producto se deberá obtener del queso y fundiendo el mismo
Sección 3.1	El queso deberá constituir la categoría mayor de entre las tres categorías de materia prima especificadas ¹¹	El queso y los productos lácteos ricos en grasa pueden, en combinación, constituir la mayor categoría entre las tres categorías de materia prima especificadas, siempre que ¹² <ul style="list-style-type: none"> - la grasa en el contenido de extracto seco sea mayor que el 50% (m/m) - el producto todavía cumpla con la descripción que aparece en la sección 2 - la designación del producto terminado se califique como “para untar”
Sección 3.3	La grasa en el contenido de extracto seco deberá ser de un máximo del 75%	La grasa en el contenido extracto seco deberá ser de un máximo del 75%
Sección 7.1.4		Cuando esta Norma requiera el uso del calificativo “para untar”, la expresión se indicará juntamente con la denominación “Queso Fundido”
Sección 7.3	El contenido de queso entrante (% de la formulación) se declarará si así se requiere en el país de venta al por menor	El contenido de queso entrante (% de la formulación) se declarará si así se requiere en el país de venta al por menor

28. Asimismo, el Grupo Redactor consideró diversos criterios adicionales para controlar las proporciones relativas entre las categorías entrantes. Las opciones que se sugirieron durante las deliberaciones incluyeron:

- i) Especificar un nivel máximo de materiales de categoría (c) entrante (p.ej.10%) para todos los productos.

Se reconoció que la identificación de la cifra máxima apropiada para el material de categoría (c) sería muy complicada, debido a la gran variabilidad de composición entre estos tipos de materia prima, y que dicha limitación podría restringir las opciones para la comercialización del queso fundido con bajo contenido de grasa (debido al suministro limitado de quesos con bajo contenido de grasa para procesamiento).

¹¹ Ello significa que los productos denominados como “Queso Fundido” (sin calificar) consistirán de un mínimo de aproximadamente 34% de queso (de materia prima entrante). Nótese que el porcentaje de materia prima entrante no es el mismo que el porcentaje del producto final, ni el mismo porcentaje que quizás se deba declarar con arreglo a la sección 7. 3 de la Norma. La diferencia entre dichos porcentajes dependerá de la cantidad de ingredientes permitidos que se agreguen (sección 3.2) y de aditivos (sección 4), como así también de la cantidad de humedad que se agregue por medio de materiales de categoría (b) y (c) y de agua, respectivamente.

¹² La flexibilidad adicional otorgada sólo puede utilizarse si el producto es apto para untar (sección 7.1.4) y si está calificado como “para untar”. No obstante, una textura para untar no necesariamente depende del contenido de humedad. Los productos cuya textura es para untar (es decir, debido al uso de material de queso plenamente madurado), pero para los cuales no se utiliza la flexibilidad adicional, también pueden calificarse como “para untar”, pero dicha calificación será opcional. Un Queso Fundido con contenido de GES inferior al 50% deberá cumplir con los requisitos de materia prima para producto de “línea base” -aún si el producto está calificado como “para untar”.

- ii) Especificar un nivel mínimo de contenido de grasa en la crema agregada como material de categoría (b) (p.ej.30%) para todos los productos

El establecimiento de un mínimo de contenido de grasa para las cremas que pertenecen a la categoría (b) significaría automáticamente que las cremas con un contenido menor se clasificarían como materiales de categoría (c). Para asistir en la ulterior consideración de esta opción, el Grupo Redactor solicitó a la FIL que investigara qué contenidos de grasa de crema se utilizan típicamente en la normalización con agregado de grasa en la fabricación del queso fundido.

Se espera que la FIL presente su informe durante la 7ª reunión del CCMMP, en sus observaciones con respecto a este documento.

- iii) Restringir el agregado de materiales entrantes de categoría (b) a la cantidad requerida para normalizar (aportar o llenar) el contenido de grasa superior al 40% (es decir, que excede el nivel pleno de grasa), en los productos calificados como para untar.

Ello significaría que, por ejemplo, la cantidad de grasa anhidra de leche utilizada para normalizar el contenido de GES - del contenido o de la mezcla entrante de queso y materiales de categoría (c) de hasta un 40% - constituiría, en combinación con la cantidad agregada de queso, la mayor categoría de materias primas. La grasa anhidra de leche adicional utilizada para normalizar, el contenido de GES desde un 40% hasta el contenido de grasa final deseado por sobre el 50% de GES¹³ pertenecería a la categoría de material (c). Dicho enfoque facilitará el uso de quesos de bajo/reducido contenido de grasa en la fabricación de quesos fundidos para untar de alto contenido de grasa y evitará las combinaciones extremas de materiales de categoría (a) y (b) (p.ej., el extremo de un 99% de grasa anhidra de leche, y 1% de queso).

29. Debido a la amplia variedad de opiniones expresadas durante las deliberaciones, el grupo redactor no pudo llegar a una conclusión final sobre este tema, pero acordó la inclusión temporal de la opción (iii) entre corchetes.

Consideración de "casos especiales" adicionales

30. El Grupo Redactor también debatió si existía la necesidad de darles una flexibilidad similar (o diferente) a otras categorías de Queso Fundido. Un caso específico que se consideró fue el de los quesos fundidos con contenidos de grasa, relativamente bajos. Para dichos productos se consideró el siguiente texto:

“El caso del Queso Fundido con un contenido de grasa en extracto seco inferior al 20% (m/m), materias primas de categorías (a) y (c) pueden, en combinación, constituir la mayor categoría, siempre que la designación del producto final se califique como.....(calificativo a ser identificado).....”

31. No obstante, como el Grupo Redactor no tenía información a su disposición en cuanto a la necesidad de dicha flexibilidad, y como resultado de ello, se concluyó que de momento no se incluiría dicho texto.

Re: 2º párrafo (queso fundido de variedad denominada)

32. Resulta obvio que establecer la cifra que especifique la cantidad mínima de la variedad o variedades en base a los productos lácteos entrantes es más coherente que el enfoque existente (75% de queso entrante) que hace referencia a "un blanco en movimiento"

33. Por lo tanto, el Grupo Redactor convino que sería más apropiado, más transparente, y que se proporcionaría un mejor medio de control, si la cantidad mínima de variedad de queso se expresara en relación a todos los productos lácteos entrantes.

34. Al convertir el nivel mínimo actual expresado en base a queso entrante (cifra actual del 75%) a productos lácteos entrantes, la cifra mínima deberá necesariamente ser menor del 75% -de no ser así, el criterio sería más restrictivo que el actual.

35. Una encuesta limitada de los productos existentes que se hallan en el mercado en la actualidad demostró:

¹³ Esta disposición sólo se aplica al Queso Fundido calificado como "para untar" y con un contenido de GES en exceso del 50%.

- Que la gama de variedades de queso agregadas depende del país y del tipo de queso fundido; Las variedades incluyen Cheddar, Camembert, Gouda, Colby, Edam, Queso Azul, Brie, Camembert, variedades de queso de cabra, Grevé, Mozzarella y otras.
- las cantidades agregadas también varían según el queso fundido que se fabrique; Por ejemplo:
 - cuando la variedad agregada es el mayor componente del queso fundido, las cantidades agregadas varían entre el 50% y el 90%,
 - cuando sólo se usa una variedad única, la cantidad excede el 50%, y
 - cuando se usan 2 ó más variedades de queso, la cantidad de cada una de ellas varía entre el 22% y el 63%.

Cuando la variedad no es el mayor componente (o parece no ser el mayor componente) las cantidades son mucho menores, 1%-17%. En dichos casos, la cantidad agregada está relacionada con la intensidad del aroma, y sólo se requiere agregar una pequeña cantidad para lograr el aroma característico. Cantidades mayores resultarían en demasiado aroma.

36. A partir de los datos recabados, parecería ser que el queso fundido tiende a dividirse en dos grupos importantes:

- Primero, los productos para los que la cantidad de variedad o variedades de quesos (o cuando se agrega más de uno, la combinación de los mismos) constituye por lo menos el 50% (algunos >60%), y
- En segundo lugar, los productos en los que, típicamente, la cantidad es muy inferior al 50%.

37. En base a lo expresado anteriormente, el Grupo Redactor concluye que la Norma debe incluir ambas situaciones, ocupándose de los requisitos de composición del queso fundido de alto contenido de variedad (es decir, los quesos fundidos de variedad denominada) en la sección 3.1, e incluir una disposición de etiquetado para quesos fundidos con menor contenido de variedad (ver Sección 7.1.5).

38. En el supuesto de un contenido total de queso del 80%, se calculó aproximadamente que una conversión del criterio existente (75% de mezcla de queso entrante) a un criterio basado en productos lácteos entrantes resulta en una cifra mínima de aproximadamente el 60%. No obstante, como el Grupo Redactor consideró que dicha cifra necesitaba mayor consulta con las partes interesadas, se acordó retener la cifra del 60% entre corchetes.

SECCIÓN 3.2 –INGREDIENTES PERMITIDOS

39. El Grupo Redactor tomó nota de la reciente aclaración de CCFAC de que los sucedáneos de la sal no pertenecen a una clase funcional de aditivos y decidió incluir el cloruro de potasio como ingrediente permitido.

40. Con respecto a la gelatina y el almidón, el texto se colocó entre corchetes, pendiente de aclaración en cuanto a si la sección de aditivos incluiría estabilizadores y espesantes, en el entendimiento de que si la sección de aditivos no incluye dichas clases funcionales, la disposición referente a dichos ingredientes se suprimiría a consecuencia de ello.

SECCIÓN 3.3 - COMPOSICIÓN

41. Tanto el Grupo Redactor anterior como el actual consideraron minuciosamente una cantidad de parámetros¹⁴ para inclusión como criterios de composición para el Queso Fundido, y se concluyó que se deberían especificar sólo los criterios para un contenido mínimo de extracto seco y para un contenido máximo absoluto de GES.

¹⁴ Los otros criterios que se consideraron fueron:

Contenido máximo de humedad: No se incluye, ya que es similar al contenido mínimo de extracto seco.

Contenido mínimo de proteína láctea: No se incluye, porque no está relacionada con el contenido de queso, ya que se prefirió una disposición para la declaración de proteína láctea en la sección etiquetado (ver sección 7.4), ya que este tema no ha sido decidido por el CCMMP con respecto al queso, y ya que la cantidad máxima de GES implica en forma indirecta una cantidad mínima de proteínas (un máximo del 25% de los constituyentes del extracto seco deben ser proteína, lactosa, sal y aditivos, y las cantidades de los últimos tres son autolimitantes).

42. El Grupo Redactor convino que, tal como sucede con la Norma a A8(a) existente, se debería otorgar al Queso Fundido calificado como “para untar” requisitos mínimos más bajos en cuanto al contenido de extracto seco¹⁵.

43. El formato para la presentación de estos requisitos se ha copiado de los proyectos de normas C-.

44. El Grupo Redactor solicitó a la FIL que sugiriera los valores numéricos específicos.

45. Se espera que la FIL presente su informe durante la 7ª reunión del CCMMP, en sus observaciones con respecto a este documento.

SECCIÓN 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

46. El Grupo Redactor acordó utilizar el nuevo enfoque del CCMMP para abordar las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios estableciendo una tabla que especificara qué clases funcionales de aditivos se justifican tecnológicamente para qué subcategorías de productos y suplementar la tabla con las correspondientes listas de aditivos (para cada clase funcional), basándose en justificaciones tecnológicas descritas (clase + aditivos individuales con IDAs numéricos), y utilizando el enfoque que adoptara el CCMMP para la Leche Fermentada.

47. El Grupo Redactor solicitó a la FIL que elaborara recomendaciones para disposiciones referentes a los aditivos.

48. Se espera que la FIL presente su informe durante la 7ª reunión del CCMMP, en sus observaciones con respecto a este documento.

SECTION 5 – CONTAMINANTES

49. Como en el Codex no se especifican niveles máximos para el Queso Fundido en la actualidad (ni para ningún otro producto lácteo), sino sólo para la leche, el Grupo Redactor utilizó el texto que se incluye en la actualidad en los Proyectos de Normas para el Cheddar y el Danbo.

SECCIÓN 6 – HIGIENE

50. Se ha utilizado el texto que se incluye en todas las otras normas revisadas para productos lácteos.

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

51. Esta sección se compone de 5 sub-disposiciones, todas las cuales están relacionadas con la designación del queso fundido.

Sección 7.1.1 (disposición general):

52. El texto es equivalente al texto que aparece en la mayoría de las otras normas revisadas para productos lácteos.

53. De no ser así, y a efectos de lograr una mejor correspondencia con el ámbito de esta Norma, el CCMMP podría considerar se utilice terminología similar a la que se utiliza en la actualidad en los Proyectos de Normas para el Cheddar y el Danbo, es decir:

“La denominación Queso Fundido puede aplicarse de acuerdo con la sección 4. 1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.”

Contenido máximo de lactosa: No se incluye, ya que (i) el contenido es autolimitante por motivos tecnológicos (cristalización), (ii) un límite no restringirá de manera alguna el tipo de materias primas, y (iii) un límite no afecta las pautas de consumo de individuos con intolerancia a la lactosa.

Proporción proteína de suero a caseína: No se incluye, ya que la proporción no es pertinente a la identidad del producto, nutrición o información al consumidor.

¹⁵ Nótese que la flexibilidad adicional que se otorga en la Sección 3.3 es independiente de la flexibilidad adicional que se provee en la Sección 3.1 con respecto al contenido de queso. Ello significa que un fabricante que califique la designación como “para untar” puede elegir entre lo siguiente:

- Utilizar tanto la flexibilidad de la Sección 3.1, como la de la Sección 3,3
- Utilizar tanto la flexibilidad de la Sección 3.3, como la de la Sección 3,1
- Utilizar tanto la flexibilidad de la Sección 3.1, como la de la Sección 3.3

Sección Section 7.1.2 (colocación del calificativo “para untar” en la etiqueta):

54. Una de las condiciones para utilizar las flexibilidades adicionales otorgadas en las secciones 3.1 y 3.3, respectivamente, es que la denominación se califique como “para untar”. El texto establece que dicho calificativo deberá colocarse juntamente con la denominación.

55. Nótese que los productos para untar que contengan < 50% GES o no utilicen dichas flexibilidades adicionales (p.ej. >34% de queso) aun podrán usar el calificativo “para untar” en la etiqueta; sin embargo, dichos términos podrán colocarse en cualquier parte de la etiqueta y no necesariamente junto a la denominación del alimento.

Sección 7.1.3 (significado de la expresión “para untar”):

56. Una de las condiciones para utilizar las flexibilidades adicionales otorgadas en las secciones 3.1 y 3.3 es que el producto tenga una textura para untar. La disposición de la Sección 7.1.3 se necesita para:

- asegurar que sólo los productos con textura para untar puedan utilizar las flexibilidades adicionales que se proporcionan, y
- asegurar que la expresión “para untar” pueda utilizarse opcionalmente en la etiqueta de todo Queso Fundido que tenga textura para untar (incluidos los productos con contenidos de GES <50% y/o productos fabricados a partir de cantidades entrantes en exceso de un 34% de queso)

Sección 7.1.4 (Queso Fundido de Variedad Denominada):

57. Esta disposición se ocupa de la manera en que los nombres de variedad de queso deben ser integrados a la denominación del producto. Las especificaciones técnicas para dichos productos se hallan en otras partes de la norma (secciones 2 y 3.1).

58. Con arreglo al texto, Queso Fundido de Variedad Denominada puede denominarse de la manera siguiente, usando al Emmental como ejemplo:

- Queso Fundido Emmental
- Queso Emmental Fundido
- Emmental Fundido (sólo cuando ello es aceptable en el país de venta al por menor)

59. Nótese que el objeto de la expresión "Queso Fundido de Variedad Denominada" no es de ser utilizada como designación sino exclusivamente como término técnico para la aplicación de esta Norma.

Sección 7.1.5 (Énfasis en cantidades menores de variedades de queso):

60. En varios países se enfatiza a la presencia de variedades específicas de queso en cantidades inferiores al mínimo requerido para el Queso Fundido de Variedad Denominada. El contenido puede ser tan bajo como 1-2% (m/m). Los ejemplos incluyen el Queso Fundido en cuya designación se enfatizan las variedades con aroma fuerte/especial (p.ej. queso de leche de cabra, azul, muy madurado).

61. En el Codex, enfatizar un ingrediente determinado en la designación de un alimento cae dentro de las definiciones de “declaración”¹⁶. Dicha práctica no está prohibida a menos que la declaración de propiedades sea engañosa (es decir, que no sea falsa).

62. La cuestión pertinente a la norma para el Queso Fundido Processed Cheese es que, con arreglo a estas definiciones de “declaración de propiedades”, enfatizar la presencia de, p.ej., Emmental en el Queso Fundido es aceptable, aun si la cantidad que se utiliza es inferior al mínimo requerido para la categoría especial de Queso Fundido de Variedad Denominada ([60%]).

¹⁶ Por "declaración de propiedades" se entiende cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera. (Sección 2 de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades - CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991).
"Declaración de propiedades", cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.(Sección 2 de las DSEAP - CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991).

63. El Grupo Redactor considera que la norma debería ocuparse de dicha práctica. El Grupo considera que, de cualquier manera, el quedarse de brazos cruzados no prohibiría que se ponga especial énfasis en las bajas cantidades de variedad de queso, ni garantizaría que dichas denominaciones no se confundan con las denominaciones de Queso Fundido de Variedad Denominada. Lo que es más, el insertar una declaración que prohibiera poner énfasis alguno, a menos que se cumpliera con la cantidad mínima especificada para el Queso Fundido de Variedad Denominada, no estaría de acuerdo con la práctica actual

SECCIÓN 7.2 DECLARACIÓN DE CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

64. El texto es el mismo que el que se utiliza en la Norma General para el Queso (A-6).

SECCIÓN 7.3 DECLARACIÓN DE CONTENIDO DE QUESO

65. Luego de considerar la sección 5.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1), el Grupo Redactor ha convenido que el enfoque más coherente es de hacer referencia a la declaración de porcentaje de queso entrante en la formulación. Este enfoque también enfatiza el medio de verificación de la conformidad, es decir, verificar la receta y no analizar el producto terminado.¹⁷

66. Dentro del Grupo Redactor, las opiniones todavía difieren con respecto a una posible referencia a la legislación nacional. Por lo tanto, con respecto a la necesidad de dicha declaración, se ha considerado apropiado hacer referencia a los requisitos del país de venta minorista.

SECCIÓN 7.4 DECLARACIÓN DE CONTENIDO DE PROTEÍNA EN LA LECHE

67. La terminología es coherente con la terminología utilizada en otras normas del CCMMP en las que se han incluido disposiciones referentes a la declaración de proteína.

SECCIÓN 7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO UTILIZADOS EN LA VENTA AL POR MENOR

68. La terminología es coherente con la terminología utilizada en otras normas del CCMMP.

MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

69. La terminología es coherente con la terminología utilizada en otras normas del CCMMP.

70. El CCMMP notará que el proyecto de norma requiere el uso de métodos apropiados para lo siguiente:

- Determinación de contenido de extracto seco (en base a leche)
- Determinación de contenido de grasa láctea (para calcular la grasa en el contenido de extracto seco)
- Determinación del contenido de proteína en la leche

71. La verificación del contenido de queso, incluidas las variedades denominadas, se deberá llevar a cabo por medio de la verificación de la receta y no por medio del análisis del producto terminado.

RECOMENDACIÓN A LA 7ª REUNIÓN DEL CCMMP

72. Se invita al Comité a revisar el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido y a considerar su ulterior elaboración.

73. Asimismo, se invita al Comité a considerar y, según corresponda a implementar, las recomendaciones de la FIL (a presentarse por separado) con respecto a:

Sección 3.1: Contenido típico de grasa de la crema para la normalización por agregado de grasa al Queso Fundido

Sección 3.3: Cifras referentes al contenido mínimo de extracto seco

Sección 4: Disposiciones referentes a los aditivos

¹⁷ Nótese que el porcentaje que quizás deba declararse con arreglo a esta sección no es el mismo que el porcentaje de materias primas entrantes especificadas en la sección 3.1 ni es el mismo porcentaje del producto terminado. La diferencia entre dichos porcentajes dependerá de la cantidad de ingredientes permitidos que se agreguen (sección 3.2) y de aditivos (sección 4), como así también de la cantidad de humedad que se agregue por medio de materiales de categoría (b) y (c) y de agua, respectivamente.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

(En el Trámite 3 del Procedimiento del Codex)

1. ÁMBITO

Esta Norma sólo se aplica a productos que se denominan Queso Fundido (incluido el queso fundido de variedad o variedades denominadas), con destino al consumo directo o para ulterior elaboración, con arreglo a la descripción que aparece en la Sección 2 de la presente Norma¹.

2. DESCRIPCIÓN

Queso Fundido es el producto lácteo desde semisólido y para untar hasta sólido y rebanable, que se obtiene del queso (CODEX STAN A-6), con el agregado de otros productos lácteos o sin ellos, derritiendo*el queso (A-6) en un medio bien mezclado, y emulsionando*la grasa, proteína, y agua en el queso, agua agregada, y otros productos lácteos que se hallen presentes, con tratamiento térmico, para producir una emulsión homogénea, blanda y estable de aceite en agua.

*) Normalmente con la ayuda de sales emulsionantes.

Queso fundido de variedad o variedades denominadas es queso fundido, según se define más arriba, caracterizado por haber utilizado en su fabricación una o más variedades reconocidas de queso, y por haber hecho referencia a las mismas en su designación (p.ej. Queso Cheddar Fundido, Queso Fundido Cheddar, Cheddar Fundido).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

- a) Queso *
- b) Productos lácteos ricos en grasas (p.ej. mantequilla/manteca*, grasa láctea anhidra*, ghee*, crema*)
- c) Leche y productos lácteos, aparte de los que se mencionan más arriba, (p.ej. concentrados lácteos, suero de mantequilla/manteca, leches en polvo*, proteínas de la leche y, sueros en polvo*, lactosa*)

*) Para mayores datos, ver las normas pertinentes del Codex

No obstante, en el caso del Queso Fundido con un contenido de grasa en extracto seco superior al 50% (m/m), las categorías (a) y (b) pueden, en combinación, constituir la categoría mayor, siempre que

- [los materiales de categoría (b) se usen sólo para aportar o llenar los niveles de GES a efectos de exceder el 40%,]
- el producto todavía cumpla con la descripción que aparece en la Sección 2, y que
- la designación del producto terminado se califique como “para untar”.

La variedad o variedades de queso a que se hace referencia en la designación de una variedad o variedades denominadas de queso fundido constituirá como mínimo un [60] % (m/m) de los productos lácteos entrantes.

3.2 Ingredientes Permitidos

- Cloruro de sodio;
- Cloruro de potasio;
- Agua
- [Gelatina y almidones: Estas sustancias pueden usarse con la misma función que los estabilizadores, siempre que se agreguen en cantidades funcionalmente necesarias, según lo establecen las Buenas Prácticas de Fabricación, tomando en cuenta todo uso de los estabilizadores/espesantes listados en la sección 4]; y

¹ Esta norma no incluye productos que se denominen con otras designaciones, tales como “preparado de queso fundido”, “producto de queso fundido”, “queso fundido para untar”, “alimento de queso fundido”, “especialidad de queso fundido” o “postre de queso fundido”.

- Vinagre .

3.3. Composición

<u>Constituyente lácteo</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	
Grasa láctea en extracto seco:	Ninguno	75%	
Extracto seco	Según el contenido de grasa en extracto seco con arreglo a la tabla de más abajo.		
		<i>Queso Fundido</i>	<i>Queso Fundido calificado como "para untar"</i>
	Igual o superior al 30% pero inferior al 50%:	[..*.]	[..*.]
	Igual o superior al 30% pero inferior al 75%:	[..*.]	[..*.]
	Menos del 30%:	[..*.]	[..*.]

*[*La FIL presentará las recomendaciones referentes a las cifras de extracto seco por separado]*

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[La FIL presentará por separado sus recomendaciones referentes a la lista de clases funcionales de aditivos justificadas y referentes a las listas correspondientes de aditivos en forma de tabla]

5. CONTAMINANTES

La leche utilizada en la fabricación de los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los ductos incluidos en las disposiciones de la norma se preparen y manipulen con arreglo a las Secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas –Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos incluidos en esta Norma deberán ser objeto de una combinación de medidas de control, que podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y se deberá demostrar que dichas medidas alcanzan el nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1. Denominación del alimento

7.1.1 La denominación del alimento será Queso Fundido

7.1.2 Cuando esta Norma requiera el uso del calificativo “para untar”, la expresión se indicará juntamente con la denominación “Queso Fundido”.

7.1.3 Cuando la expresión “para untar” aparezca en la etiqueta, la textura del Queso Fundido deberá ser apta para untar,.

7.1.4 Se deberán nombrar la Variedad o Variedades Denominadas de Queso Fundido “ Queso Fundido _____ ” o “Queso _____ Fundido”, rellenando el espacio en blanco con el nombre o nombres de la variedad o variedades de queso, según corresponda, con arreglo a las secciones 2 y 3.1 de esta Norma. La palabra "queso" podrá omitirse si ello es aceptable en el país de venta al por menor.

7.1.5 La designación de un producto en el que una variedad o variedades de queso reconocidas constituyen menos de la cantidad mínima que se requiere para el Queso Fundido de Variedad o Variedades Denominadas (Section 3.1), puede enfatizar especialmente dicha presencia, designando al producto como “Queso Fundido con _____ “; llenando el espacio en blanco con el nombre o los nombres de la variedad o variedades, siempre que la variedad o variedades constituyan como mínimo un 2% de las materias primas entrantes y que el porcentaje entrante de la variedad o variedades (m/m) al momento de la fabricación se declare en la lista de ingredientes.

7.2 Declaración de contenido de grasa de la leche

El contenido de grasa de la leche se declarará de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, (ii) porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) en gramos por porción según se cuantifique en la etiqueta, siempre en la misma que se mencione la cantidad de porciones.

7.3 Declaración de Contenido de Queso

El porcentaje de queso en la formulación (m/m) deberá declararse si así se requiere en el país de venta al por menor.

7.4 Declaración de Contenido de Proteína en la Leche

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

7.5 Etiquetado de Envases no Utilizados en la Venta al por Menor

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General Para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), y, de ser necesario, instrucciones de almacenamiento, se proporcionarán ya sea en el recipiente, o en la documentación que lo acompañe, excepto que la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y dirección de la fábrica o empacadora aparecerá en el recipiente, y en ausencia de dicho recipiente en el mismo Queso Fundido. No obstante, la identificación del lote, y el nombre y dirección de la fábrica o empacadora podrá ser reemplazado con una marca identificatoria, siempre que dicha marca sea claramente identificable con la documentación que acompañe al producto.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Ver Codex Alimentarius, Volumen 13.