

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 45

Tema 4 (d) del Programa

CX/MMP 02/9
Marzo de 2002

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Quinta Reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002

QUESO ELABORADO (CONTENIDO MÍNIMO DE QUESO)

OBSERVACIONES PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2001/20-MMP

(Preparado por Francia, los Estados Unidos y Federación Internacional de Lechería)

Los siguientes comentarios fueron recibidos de: Argentina, Austria, Canadá, Croacia, República Checa, Francia, Alemania, Hungría, Irlanda, Malasia, los Países Bajos, Nueva Zelanda, Polonia, Rumania, República Eslovaca, España, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos, y Uruguay.

Pregunta 1: ¿Establecen los reglamentos nacionales un requisito de contenido mínimo de queso:

a) Para queso procesado?

País	¿Cómo cifra?	¿Cuál es el mínimo?	Legislación nacional	¿De otra manera?	Por favor, explicar el enfoque que establece el contenido mínimo de queso	Legislación nacional
Argentina	No	-	Código Argentino de Alimentos. Res. MERCOSUR N°134/96	Sí	La definición establece que el queso debe constituir el principal ingrediente dentro de los ingredientes lácteos. Los ingredientes no lácteos no deben estar presentes en una cantidad superior a 30% del producto final.	Código Argentino de Alimentos. Res. MERCOSUR N°134/96
Austria	No			Sí	75% del extracto seco del producto final debe ser extracto seco del queso, incluyendo la grasa láctea.	Código Austríaco de Alimentos B32, Queso Fundido I, párr. 1; B:32 (ver nota al pie X)
Canadá	Sí – Para Alimentos de Queso Fundido y Queso Fundido para Untar	No inferior a 51% de queso	Ver comentarios	No	-	-
Croacia	No		Reglamentos sobre la calidad de la leche, productos lácteos, cuajo y cultivos puros (Lista Shuzbeni SFRJ 51/82, 27 de agosto de 1982)	No		
República Checa	Sí	51% m/m	Decreto del Ministerio de Agricultura N°. 328/1997 y N°. 347/1999	Sí	Máximo 5% m/m de lactosa en el producto	-
Francia	No	-	Ver comentarios	No	Ver comentarios	-
Alemania	No	-	-	Sí : 100%	No están permitidos otros ingredientes aparte del queso (con la excepción de sales emulsionantes)	Reglamentos para el Queso §1 IV No. j
Hungría	No			Sí	Ver comentarios	ME 2-51/12/12

Irlanda	No	-	-	No	-	-
Malasia	Sí	No inferior a 51% de extracto seco derivado del queso	Reglamento 101 (2), Reglamentos Alimentarios 1985.	-	-	-
Países Bajos	No	-	No hay legislación nacional sobre el contenido mínimo de queso	Sí	De común acuerdo, será de por lo menos 50% sobre la base de queso	-
Nueva Zelanda	No	El Código de Normas Alimentarias AUS/NZ no establece un contenido de queso mínimo (también ver comentarios)	Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda	-	-	-
Polonia	No	BPF	-	No	-	-
Rumania	No	No hay niveles fijos legales. El queso es un componente al igual que otros ingredientes lácteos, tales como la mantequilla y la nata (crema)	Norma Profesional SP 1649-2000			
República Eslovaca	Sí	80%	Codex Alimentario de la República Eslovaca, Capítulo 6	No		
España	No	-	Anexo 2 de la orden del 29.11.85 norma de calidad de quesos y quesos fundidos (B.O.E. 06.12.85)	No	-	Anexo 2 de la orden del 29.11.85 norma de calidad de quesos y quesos fundidos (B.O.E. 01.12.85)

Suiza	Sí	Por lo menos 80% m/m del extracto seco del producto final debe derivar del extracto seco del queso	LMV art.85 párr. 2.	No		
Reino Unido	No	Ver comentarios		Ver comentarios		
Estados Unidos de América	No	-	Ver comentarios	Sí	Ver comentarios	Código de Reglamentos Federales, Título 21, Parte 133.169
Uruguay	No	-	-	No	-	-

Comentarios

Canadá

Contenidos tanto en los Reglamentos Canadienses para Alimentos y Drogas (FDR) (B.08.041.1 y B08.041.3) y los Reglamentos sobre Productos Lácteos (DPR) (Sección 38 y 40)

Francia

Decreto 88-1206 del 30 de diciembre de 1988 – « Decreto que implementa la Ley de agosto de 1905 sobre el fraude y la falsificación con relación a productos y servicios y la Ley del 2 de julio de 1935, organización y racionalización del mercado lácteo con respecto al queso ».

El texto de los reglamentos franceses no especifica cantidades determinadas en términos numéricos. El queso es un ingrediente entre otros ingredientes lácteos, tales como la mantequilla y la nata (crema). El Decreto no impone niveles mínimos de contenido de sólido lácteo y grasa láctea.

Hungría

Reglamentos indirectos para el queso procesado: el producto puede estar hecho de quesos con agregado de agua y grasa láctea necesaria para ajustar el contenido en grasa y también otros productos lácteos. La cantidad de grasa láctea solamente puede ser tal, si el contenido de lactosa en el producto final no excede 5% m/m.

Nueva Zelanda

La norma 2.5.4 del Código especifica que el queso fundido debe estar hecho de queso y productos obtenidos de la leche. Además, cualquier alimento denominado “queso fundido” se interpretará como que contiene queso como “ingrediente característico”, el contenido porcentual del cual deberá declararse en la etiqueta (Norma 1.2.10). Finalmente, según la ley de prácticas de comercio justas en Nueva Zelanda, se consideraría etiquetado falso o confuso que un alimento etiquetado “queso fundido” no contuviera queso, de modo que hay un requisito de facto de algún contenido de queso. El requisito legal de que aparezca el porcentaje en la etiqueta significa que los consumidores pueden utilizar esta información para elegir el producto con su contenido de queso preferido.

Para su referencia, estas normas están disponibles en la Internet:

- Norma 1.2.10: <http://www.anzfa.gov.au/foodstandards/foodstandardscodecontents/standard12/standard1210.cfm>
- Norma 2.5.4: http://www.anzfa.gov.au/foodstandards/foodstandardscodecontents/standard25.cfm#_cheese

Reino Unido

En el Reino Unido no hay reglamentos que establezcan niveles mínimos de contenido de queso para estos productos.

El queso fundido y las preparaciones de queso fundido, tales como quesos fundidos para untar, que se comercializan en el Reino Unido, están cubiertos por los reglamentos generales de la Reglamentación sobre el Etiquetado de los Alimentos en el Reino Unido de 1996. Se espera que estos productos declaren cuantitativamente su contenido de queso.

Estados Unidos

Los Estados Unidos elaboran un gran volumen de queso fundido. Según la legislación nacional, la denominación completa de este producto incluye información concerniente a la variedad del queso utilizado en su elaboración, y se incluye información detallada en nuestra respuesta a la Pregunta 1c. La mayoría del queso fundido elaborado en los Estados Unidos se denomina Queso Americano con Proceso Pasteurizado. Esto indica que los tipos de quesos Americanos (Cheddar, Colby, etc.) se utilizaron en su elaboración. Mientras que esto podría sugerir que el Queso Americano con Proceso Pasteurizado es la denominación de una variedad, deseamos que se entienda claramente nuestra posición y por lo tanto, también estamos respondiendo a la pregunta 1a.

En los Estados Unidos, las normas establecen el contenido mínimo de queso para el queso fundido y se basan en análisis de composición de grasa y humedad para asegurar que se cumplan las normas. Para lograr esto, las normas limitan la cantidad de ingredientes, a diferencia del queso, que se pueden utilizar en el queso fundido. La composición del queso natural utilizado puede influir en la cantidad de queso; sin embargo, en cada instancia, por lo menos 85% del queso fundido es queso(s) natural(es). Además, el (los) tipo(s) de queso utilizado(s) como materia prima está(n) especificado(s), y algunas variedades de queso no están permitidas como ingredientes del queso.

b) Para preparaciones de queso fundido?

País	¿Cómo cifra?	¿Cuál es el mínimo?	Legislación nacional	¿De otra manera?	Por favor, explicar el enfoque que establece el contenido mínimo de queso	Legislación nacional
Argentina	No	-	Este producto no está regulado por nuestra Legislación Nacional	No	-	-
Austria	No			Sí	51% del extracto seco del producto final debe ser extracto seco del queso, incluyendo la grasa láctea	Código Austríaco de Alimentos B32, Queso Fundido, párr. 4.1

Canadá *						
Croacia	No			No		
República Checa	Sí	51% m/m	Decretos N°. 328/1997, 347/1999	Sí	51% m/m	-
Francia	No	-	-	No	-	-
Alemania	Sí	50% del producto final	Reglamentos para el Queso, § 4 II oración 2	-	-	-
Hungría	No	51% (m/m)%	ME 2-51/12/12	No		
Irlanda	No	-	-	No	-	-
Malasia	No	-	-	-	-	-
Países Bajos	No	-	-	No	Pero de la industria, apoyan un contenido mínimo de queso de 20%	-
Nueva Zelanda	No – ver comentarios en el numeral 1a)	-	Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda			
Polonia	No	BPF	-	No	-	-
Rumania	No					
República Eslovaca	No			No		
España (ver comentario * en la última sección)	-	-	-	-	-	-
Suiza	Sí	Por lo menos 51% m/m del extracto seco del producto final debe derivar del extracto seco del queso	LMV Art. 87 párr. 1 literal .a.	No		
Reino Unido	No	Ver comentarios en el numeral 1a				
Estados Unidos de América	Sí	51%	Ver comentarios	No		
Uruguay	No como cifra	No de otra manera				

Comentarios

Canadá

No hay normas de composición para tales preparaciones, ni se conoce que se elaboren en Canadá. Estos productos se regulan como alimentos no estandarizados según los Reglamentos sobre Alimentos y Drogas.

Estados Unidos de América

La legislación estadounidense establece normas para preparaciones de queso fundido con contenidos de queso más bajos. Estas preparaciones se identifican como «alimento de queso fundido» o «queso fundido para untar» y los reglamentos nacionales que cubren estos quesos fundidos están incluidas en el Código de Reglamentos Federales, Título 21, Partes 133.173 y 133.179.

c) En quesos fundidos que tienen una denominación de variedad?

País	¿Cómo cifra?	¿Cuál es el mínimo?	Legislación nacional	¿De otra manera?	Por favor, explicar el enfoque que establece el contenido mínimo de queso	Legislación nacional
Argentina	Sí	75% de la variedad en la mezcla de queso utilizada como ingrediente	Código Argentino de Alimentos. Res. MERCOSUR N°134/96	No	-	-
Austria	Sí *	75% del queso nombrado	Código Austríaco de Alimentos B32, Queso Fundido I, párr. 2	No		
Canadá	Sí – para el Queso Fundido (que nombre la variedad)	No	-	Sí	Ver comentarios	Los mismos reglamentos que para la pregunta 1A, en las secciones B.08.040 (FDR) y Sección 36 (DPR)

Croacia	Sí	El contenido mínimo de queso para el queso fundido se establece solamente para quesos fundidos que están etiquetados con un tipo específico de queso. Dicho tipo de queso fundido debe contener un mínimo de <u>75%</u> del tipo de queso mencionado en la etiqueta.	Reglamentos sobre la calidad de la leche, los productos lácteos, el cuajo y los cultivos puros (Sluzbeni List Gaz. SFRJ 51/82, 27 de agosto de 1982, y Reglamentos del Narodne Novine 55/92	No		
República Checa	Sí ¹	51% m/m	Decretos N°. 328/1997, 347/1999	Sí	Ver al dorso	-
Francia	Sí	50% de las grasa utilizadas	Cf. Decreto 88-1206 del 30 de diciembre de 1988.	No	-	-
Alemania	No	-	-	Sí 100%	Se aplican los requisitos generales para queso fundido (-100%) además de [texto incompleto]	§ 17 Reglamentos para el Queso, § 17 I No. 5 Ley sobre Alimentos y Productos de Consumo
Hungría	No			Sí	Ver comentarios	ME 2-51/12/11
Irlanda	No	-	-	Sí	Referencia a los registros de Formulación/Receta	Ver comentarios
Malasia	No	-	-	-	-	-
Países Bajos	No	-	-	Sí	De común acuerdo, será de por lo menos 50%	-
Nueva Zelanda	No – ver comentarios en el numeral 1a y más abajo		Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, Norma 1.2.10			
Polonia	No	BPF	-	No	BPF	-
Rumania	Sí	Alrededor del 50% de las materias primas utilizadas				

¹ Ingredientes: queso del tipo de la denominación, mantequilla, grasa láctea o nata (crema) se permiten solamente para estandarización. No se permite ningún otro ingrediente lácteo.

República Eslovaca	No	-	-	No		
España	Sí	50% m/m sobre el extracto seco total del queso fundido	Anexo 2 de la orden del 29.11.85 norma de calidad de quesos y quesos fundidos (B.O.E. 06.12.85)	No	-	Anexo 2 de la orden del 29.11.85 norma de calidad de quesos y quesos fundidos (B.O.E. 06.12.85)
Suiza	Sí	Productos sin PDO: la mezcla que se derrite debe consistir de por lo menos 50% del queso al que se refiere. Productos con PDO: la mezcla que se derrite debe consistir de por lo menos 75% del queso al que se refiere.	LMV Art. 84 párr. 2 literal B/c	Sí	Para queso fundido con Glarner Kräuterkäse, un queso con sabor muy fuerte, los requisitos son diferentes. La cantidad de queso utilizado para el queso fundido debe ser tal que el sabor típico del producto final se logre solamente con queso.	LMV Art. 84 párr. 2 literal a.
Reino Unido	No	Ver comentarios			Ver comentarios	
Estados Unidos de América	No	-	-	Sí	Ver comentarios	Código de Reglamentos Federales, Título 21, Parte 133.169
Uruguay	No como cifra	No de otra manera				

Comentarios

Austria

X) nota al pie: ÖLMB no es una ley u ordenanza sino una opinión experta acordada entre las autoridades, la comunidad académica, los consumidores, la industria y otras partes interesadas.

Canadá

La norma establece que el producto debe elaborarse mezclando las variedades de quesos denominadas con calor, y puede contener (solamente) agua, grasa láctea agregada, sal, vinagre, agentes endulzantes y aditivos permitidos, pero que el contenido en grasa láctea y humedad del producto final no puede exceder el porcentaje de humedad del queso de la variedad en más de (3 ó 5%) y no puede tener menos de (2 ó 3%) de grasa láctea mínima de esas variedades.

Hungría

Indirecto para un queso fundido que lleva la denominación e una variedad: la cantidad de las variedades de quesos especificada debe ser de por lo menos 75% (m/m). El contenido de sólidos de queso que se puede cortar en rebanadas puede ser inferior en un máximo de 4% con respecto al del queso específico o que la media aritmética del contenido de sólidos de los quesos utilizados.

Irlanda

SI N° 92 de 2000 Reglamentos de la Comunidad Europea (Etiquetado, Presentación y Publicidad Alimenticios) (Enmienda) – esto requeriría que se registre en una lista el contenido del queso denominado bajo el título QUID (Declaración de la Cantidad de los Ingredientes)

Nueva Zelanda

Donde una etiqueta especifique una variedad particular de queso (por ejemplo, « Queso Cheddar Fundido »), el contenido porcentual de esa variedad debe estar en la etiqueta, como ingrediente característico, según la Norma 1.2.10.

Reino Unido

En el Reino Unido no hay reglamentos que regulen el contenido mínimo de queso en el queso fundido que contiene la denominación de la variedad. Los Reglamentos para el Etiquetado de los Alimentos de 1996 describen, entre otras cosas, los requisitos de la Declaración de la Cantidad de los Ingredientes (QUID). Sería necesario que la variedad denominada del queso fundido diera una declaración cuantitativa de la variedad de queso presente.

Contenido mínimo de queso para el queso fundido y para preparaciones de queso fundido

Las preparaciones de queso fundido, tales como el queso fundido para untar, están disponibles en el Reino Unido y a menudo están dirigidas al mercado infantil. Sería de esperar que dichos productos dieran una declaración cuantitativa del contenido de queso del producto.

Estados Unidos de América

En los Estados Unidos, las normas establecen el contenido mínimo de queso para el queso fundido que lleva la denominación de la variedad y se basan en el análisis de composición de grasa y humedad para asegurar que se cumplan las normas. Para lograr esto, las normas limitan la cantidad de ingredientes, a diferencia del queso, que se pueden utilizar en el queso fundido. La composición del queso natural utilizado puede influir en la cantidad de queso; sin embargo, en cada instancia, por lo menos 85% del queso fundido es(son) queso(s) natural(es). Además, el(los) tipo(s) de queso utilizado(s) como materia prima está(n) especificado(s), y algunas variedades de queso no están permitidas como el ingrediente del queso. Se pueden utilizar una o más variedades de queso, siempre que estén especificadas en la etiqueta de acuerdo con la legislación nacional.

Pregunta 2: ¿Puede estar de acuerdo con la primera propuesta presentada en el informe del grupo de trabajo sobre quesos (CX/MMP 00/7) y analizada durante la 4ª sesión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, en que:

“el producto está calificado por un contenido de queso, en términos de cantidad o caracterización.”

País	a) En el caso de queso fundido?		b) En el caso de preparaciones de queso fundido?	
	Sí o No	Por favor, explicar si está de acuerdo, o si no lo está, ¿podría modificar la propuesta para que sea satisfactoria?	Sí o No	Por favor, explicar si está de acuerdo, o si no lo está, ¿podría modificar la propuesta para que sea satisfactoria?
Argentina	No	No es posible modificar esta propuesta para que sea satisfactoria para nosotros, porque no existe a la fecha tecnología disponible para poder determinar la cantidad de queso	No	No es posible modificar esta propuesta para que sea satisfactoria para nosotros, porque no existe a la fecha tecnología disponible para poder determinar la cantidad de queso
Austria	No	Esta propuesta es demasiado general, demasiado ambigua, no se aclara lo que se entiende por cantidad y calidad. Se debería aclarar que los límites mínimos de contenidos de queso son la base. La siguiente propuesta fue elaborada, con la cual estamos de acuerdo (ver tabla)	No	Ver 2a
Canadá	Sí	Consideramos que este producto se presenta al consumidor como un “tipo” de queso y lo consumen tanto los niños como las personas mayores, a menudo como reemplazo de otros quesos u otros productos lácteos. En consecuencia, consideramos que el valor nutricional de este producto es importante (es decir, proteínas, calcio, minerales). Por lo tanto, si se utiliza la denominación “queso” dentro de la denominación del producto, el queso debe ser un ingrediente significativo (sobre la base del peso seco) y debe utilizar el “queso” del producto según la norma A-6	Sí	Los mismos comentarios que para la pregunta 2a. Si no se llega a un acuerdo con respecto a esto, sugerimos que se proponga una denominación alternativa para estos productos (quizás, sin hacer referencia al término “queso”) Además, agregar el término “preparación” no aclara la diferencia entre este producto y el queso fundido.
Croacia	Sí		No	
República Checa	Sí	Es necesario tener un límite de lactosa en el producto también; proponemos un máximo de 5% m/m – ver Norma del Codex A-8 a,b / 1978.	Sí	
Francia	Sí	Ver comentarios	No	La formulación propuesta no está suficientemente adaptada a la amplia gama de productos existentes en el mercado.
Alemania	No	No, por razones de protección al consumidor, Alemania apoya la reglamentación establecida en la Norma A-8 (a-c) – 1978 del Codex	No	Pregunta 2a.
Hungría	Sí		Sí	

Irlanda	No	Esta frase no tiene sentido sin algún intento de definir, en términos numéricos, el término “cantidad”. Esto podría lograrse al incluir un mínimo de X% (¿20%?) de queso.	No	Esta frase no tiene sentido sin algún intento de definir, en términos numéricos, el término “cantidad”. Esto podría lograrse al incluir un mínimo de X% de queso. (aquí X podría ser inferior a 2 (a) más arriba).
Malasia	-	-	-	-
Países Bajos	Sí	-	Sí	-
Nueva Zelanda	Sí	* (ver comentarios)	Sí	* (ver comentarios)
Polonia	Sí	Términos de caracterización – a ser especificados	Sí	
Rumania	Sí	El rol del queso es importante, pero el nivel fijo no es relevante debido a la gran cantidad de tipos de queso. Además, los métodos de análisis para determinar el contenido de queso utilizado no están disponibles actualmente.	No	Esta formulación no se adapta suficientemente a la gran cantidad de productos que están en el mercado actualmente.
República Eslovaca	Sí		No	
España	No	Ver comentarios ** en la última sección de este documento.	-	Ver comentarios * en la última sección de este documento.
Suiza	Sí	Como el producto se denomina “preparación de queso fundido”, los consumidores estarían engañados si el producto no contiene una cantidad considerable de queso. Por lo tanto, es necesaria una calificación concerniente al contenido de queso.	Sí	Como el producto se denomina “preparación de queso fundido”, los consumidores estarían engañados si el producto no contiene una cantidad considerable de queso. Por lo tanto, es necesaria una calificación concerniente al contenido de queso.
Reino Unido		Ver comentarios		Ver comentarios
Estados Unidos de América	No	En este momento, Estados Unidos no puede aprobar esta propuesta. Sin embargo, el concepto de calificación del producto basado en el contenido de queso real, tiene de hecho algunas posibilidades. Sugerimos que se analice esta opción, que el contenido de queso sea integral a la limitación del requisito.	No	En este momento, Estados Unidos no puede aprobar esta propuesta. Sin embargo, el concepto de calificación del producto basado en el contenido de queso real, tiene de hecho algunas posibilidades. Sugerimos que se analice esta opción, que el contenido de queso sea integral a la limitación del requisito.
Uruguay	Sí		No	

Comentarios

Francia

La propuesta de que el queso fundido se califique con términos de caracterización es de interés considerable, en el sentido de que hace posible reconocer que el queso cumple una función significativa, mientras que evita los debates complejos que estarían asociados con el enfoque numérico. De hecho, en vista de la gran variedad de quesos fundidos y los requisitos de los reglamentos, sería difícil establecer una cifra precisa. En cualquier caso, la cantidad de queso varía de acuerdo con el resultado deseado (características organolépticas, por ejemplo) e incluso de acuerdo con la naturaleza del queso utilizado (queso curado, no curado, por ejemplo). No sería posible medir las cantidades de queso utilizadas con los métodos de análisis disponibles actualmente (ver respuesta a la pregunta N° 4).

Nueva Zelanda

Nueva Zelanda está de acuerdo con que el “queso fundido” y las “preparaciones de queso fundido” se caractericen por un contenido de queso. Como se detalló más arriba, el Código y la Ley de Prácticas de Comercio Justas establecen que cualquier alimento cuya denominación incluya el término “queso”, contenga algo de queso.

Reino Unido

Pregunta 2 y 3

La « propuesta del Reino Unido » fue sugerida como un posible avance a la última sesión del CCMMP. Se ofreció como sugerencia constructiva, pero no es una perspectiva apoyada absolutamente por el Reino Unido. De hecho, consideramos que la propuesta danesa también tiene mérito considerable.

Habiendo considerado el tema con detenimiento, el Reino Unido considera que declarar el contenido de queso del queso fundido y de los productos de queso fundido, ubica al consumidor en una mejor posición para realizar una opción con fundamentos acerca de los productos ofrecidos. Por lo tanto, vemos la posibilidad de combinar las dos propuestas en una.

Aún estamos analizando con las partes interesadas el tema de los contenidos mínimos de queso para quesos fundidos y preparaciones de quesos fundidos, y les informaremos de los avances cuando sea posible.

Pregunta 3: ¿Puede estar de acuerdo con la segunda propuesta presentada en el informe del grupo de trabajo sobre quesos (CX/MMP 00/7) y analizada durante la 4ª sesión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, en que:

“el queso es un ingrediente significativo de”

País	a) “ ... queso fundido ...”		b) “...preparaciones de queso fundido”	
	Sí o No	Por favor, explicar si está de acuerdo, o si no lo está, ¿podría modificar la propuesta para que sea satisfactoria?	Sí o No	Por favor, explicar si está de acuerdo, o si no lo está, ¿podría modificar la propuesta para que sea satisfactoria?
Argentina	Sí	-	Sí	-
Austria	No	“significativo” debe definirse por los contenidos mínimos de queso	No	Esta propuesta es demasiado ambigua – ver la respuesta a la pregunta 2 (a)

Canadá	Sí	Consideramos que este producto se presenta al consumidor como un “tipo” de queso y lo consumen tanto los niños como las personas mayores, a menudo como reemplazo de otros quesos u otros productos lácteos. En consecuencia, consideramos que el valor nutricional de este producto es importante (es decir, proteínas, calcio, minerales). Por lo tanto, si se utiliza la denominación “queso” dentro de la denominación del producto, el queso debe ser un ingrediente significativo (sobre la base del peso seco) y debe utilizar el “queso” del productosegún la norma A-6	Sí	Los mismos comentarios que para la pregunta 2a. Si no se llega a un acuerdo con respecto a esto, sugerimos que se proponga una denominación alternativa para estos productos (quizás, sin hacer referencia al término “queso”) Además, agregar el término “preparación” no aclara la diferencia entre este producto y el queso fundido.
Croacia	Sí		No	
República Checa	No	Podemos estar de acuerdo (Sí), si el límite de lactosa propuesto de 5% m/m fuera aceptado.	Sí	Se puede aceptar como definición alternativa para estos productos. En todos los casos, es necesario dar un nivel máximo de queso de 5% m/m
Francia	Sí	Ver comentarios	No	La formulación propuesta no es suficientemente compatible con la amplia gama de productos presentes en el mercado.
Alemania	No	Ver pregunta 2 a.	No	Ver pregunta 2a.
Hungría	Sí		Sí	
Irlanda	No	Nuevamente, esta frase no tiene sentido sin algún intento para definir, en términos numéricos, el término “cantidad”. Esto podría lograrse al incluir un mínimo de X% (¿20%?) de queso.	No	Nuevamente, esta frase no tiene sentido sin algún intento para definir, en términos numéricos, el término “cantidad”. Esto podría lograrse al incluir un mínimo de X% de queso. (aquí X podría ser inferior al porcentaje en 3 (a)).
Malasia	Sí	Incluir otros ingredientes opcionales a la lista de ingredientes del párrafo 2.1 (norma del Codex A-8 © - 1978) de modo de no limitar los ingredientes a los productos lácteos solamente.	-	-
Países Bajos	No	El contenido de queso en el queso fundido debe ser por lo menos de 50% w/w o 43% sobre la composición de extracto seco.	Sí	-
Nueva Zelanda	No	*(ver comentarios)	No	*(ver comentarios)
Polonia	No		No	
Rumania	Sí	La propuesta es realmente interesante porque es posible considerar al queso como un ingrediente importante pero no dentro de un nivel fijo.	No	Esta formulación no se adapta a los productos que están en el mercado.
República Eslovaca	Sí		No	
España	Sí	Ver comentario ** en la última sección de este documento	-	Ver comentario * en la última sección de este documento

Suiza	Sí	Podemos estar de acuerdo con esta redacción en el caso de que se explique la palabra “significativo”. De lo contrario, es demasiado imprecisa y esto podría resultar en dificultades en el comercio exterior.	Sí	Podemos estar de acuerdo con esta redacción en el caso de que se explique la palabra “significativo”. De lo contrario, es demasiado imprecisa y esto podría resultar en dificultades en el comercio exterior.
Reino Unido		Ver comentarios a la pregunta 2.		Ver comentarios a la pregunta 2.
Estados Unidos de América	No	El término “significativo” es demasiado ambiguo para regular el contenido mínimo de queso en el queso fundido.	No	El término “significativo” es demasiado ambiguo para regular el contenido mínimo de queso en el queso fundido.
Uruguay	No		Sí	

Comentarios

Austria

	Extracto seco (mín.)	Contenido de queso (mín.) (sólidos de queso, basados en el extracto seco del producto final)
Queso fundido que se puede rebanar		
Que se puede rebanar, con grasa en extracto seco de 50% o más	50%	43%
Que se puede rebanar, con grasa en extracto seco inferior a 50%	34%	43%
Queso fundido untable		
Untable, con grasa en extracto seco de 50% o más	40%	20%
Untable, con grasa en extracto seco inferior a 50%	30%	20%
Preparación de queso fundido	20%	10%

Francia

Esta propuesta es también de interés considerable, en el sentido de que hace posible reconocer que el queso cumple una función significativa, mientras que evita los debates complejos que estarían asociados con el enfoque numérico. De hecho, en vista de la gran variedad de quesos fundidos y los requisitos de los reglamentos, sería difícil establecer una cifra precisa. En cualquier caso, la cantidad de queso varía de acuerdo con el resultado deseado e incluso de acuerdo con la naturaleza del queso utilizado (queso curado, no curado, por ejemplo). No sería posible medir las cantidades de queso utilizadas con los métodos de análisis disponibles actualmente (ver respuesta a la pregunta N° 4).

Nueva Zelanda

La ley neozelandesa no requiere que el queso sea un “ingrediente significativo” del “queso fundido” o de las “preparaciones de queso fundido”. El término “significativo” es ambiguo en ausencia de una definición clara. Como se detalló anteriormente, el requisito legal del etiquetado con porcentajes significa que los consumidores pueden optar el contenido de queso que prefieran.

Pregunta 4: En ausencia de un método internacional de análisis para determinar el contenido de queso en quesos fundidos, ¿su país tiene un método nacional de análisis? Si su respuesta es “sí”, ¿cuál es el método?

País	Sí o No	Detalles/Comentarios
Argentina	No	
Austria	No	Actualmente no porque no conocemos ningún método analítico existente para hacerlo. Pero los reglamentos nacionales permiten a las autoridades controlar el inventario físico en la ubicación de la producción de los fabricantes nacionales, y allí se puede controlar la cantidad de contenido de queso utilizado en el queso fundido o en la preparación de queso.
Canadá	No	No tenemos un método de análisis. Sin embargo, evaluamos estos productos revisando la formulación de dicho producto y verificando los ingredientes agregados teórica y realmente.
Croacia	No	
República Checa	No	Pero es posible controlar las recetas de los productos y determinar el contenido de lactosa del producto.
Francia	No	
Alemania	No	
Hungría	No	No existe un método nacional de análisis para determinar el contenido de queso en quesos fundidos. (El contenido real de queso(s) del producto se puede controlar indirectamente, de modo que el fabricante esté obligado a elaborar el producto de acuerdo con las normas del producto aprobadas por la autoridad, y dicha autoridad controla el cumplimiento con controles al azar en la planta).
Irlanda	No	Con fines Aduaneros, el control se puede realizar con respecto a los registros de Formulación/Receta.
Malasia	-	
Países Bajos	No	
Nueva Zelanda	No	
Polonia	No	
Rumania	No	
República Eslovaca	No	
España	No	Ver comentario *** en la última sección de este documento
Reino Unido	No	Ver comentario
Suiza	No	
Estados Unidos de América	No	En los laboratorios estadounidenses, se llevan a cabo análisis para controlar el cumplimiento de los requisitos de composición. Por regla, se limitan las cantidades de otros ingredientes utilizados, y por ello, se asegura que se logre el contenido de queso
Uruguay	No	

Comentarios

Reino Unido

El Reino Unido no tiene un método de análisis para medir el contenido de queso de estos productos. Agradeceríamos muchísimo un método válido que lograra este objetivo. Sin embargo, en ausencia de métodos analíticos, los porcentajes de queso agregado en la etapa de mezcla, debería declararse como contenido de queso. Esto puede controlarse por medio de auditorías.

Comentarios Adicionales

República Checa

Los reglamentos checos hacen la distinción entre quesos fundidos y preparaciones de queso fundido, en el sentido que el límite máximo para el queso fundido está fijado en 5% (m/m) de contenido de lactosa. El contenido mínimo de queso requerido es de 51% (m/m) para ambos tipos de productos. El método de determinación del contenido de lactosa se ha utilizado en la práctica internacional, pero la determinación de la cantidad proporcional de contenido de queso se ha controlado de acuerdo con los reglamentos pertinentes. No estamos al tanto de ninguna determinación analítica, de modo que se podría hacer correctamente una diferenciación entre el contenido de proteína originado en el queso y el contenido de proteína originado en la leche en polvo y otras materias primas sustitutivas. Se adhirió la Norma del Codex A-8 a,b en la legislación de la República Checa.

Nueva Zelanda

Nueva Zelanda está en una fase de transición en la reglamentación de las normas alimentarias. Después del 20 de diciembre de 2002, el nuevo Código conjunto de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (el Código) será la norma primaria válida, por lo que nuestra respuesta se centra en los requisitos del Código y omite otra legislación actual.

España

(*) Preguntas 1b), 2b) y 3b)

En la legislación española no existe la denominación “Preparaciones de quesos fundidos”, quedando englobados todos estos productos bajo la denominación “Quesos fundidos”.

(*)(*) Preguntas 2a) y 3a)

Consideramos que la exigencia de un contenido mínimo de queso en el queso fundido, además de ser imposible de controlar a causa de la diversidad de quesos y de otras materias primas utilizadas, no es en sí misma significativa desde el punto de vista del gusto, de la textura y del valor nutritivo del queso fundido, ya que:

- En lo que respecta al gusto, se puede decir que éste depende del queso utilizado y de su grado de maduración y, por consiguiente, no es correcto fijar un contenido mínimo de queso para todos los queso fundidos.
Además, es necesario no olvidar que la Norma que se establezca para los “Quesos fundidos” (Norma A.8) debe tener un carácter mundial y que, por tanto, debe ser posible la utilización como materia prima de quesos fabricados en granjas, que dan en general gustos más pronunciados a los quesos fundidos, mientras que de estos mismos quesos fabricados de forma industrial se necesitan cantidades 6 ó 7 veces superiores para obtener el mismo “bouquet” en el queso fundido.
- La textura depende conjuntamente del contenido de materia grasa en el extracto seco, de la cantidad de lactosa y del número de moléculas intactas de paracaseína al cuajo, dependiendo al mismo tiempo este último número del grado de maduración de los quesos utilizados para la fabricación del queso fundido y, a veces, de las sales fundentes y del trabajo mecánico.
- Con relación al valor nutritivo, es evidente que los componentes del queso fundido (materias grasas y proteínas, fundamentalmente), se obtienen no solamente del queso, sino de la mezcla con otras materias primas lácteas utilizadas en la fabricación (leche en polvo, mantequilla, etc.)
Después de estas consideraciones, opinamos que la única forma posible de aproximación, con respecto al establecimiento de un contenido mínimo de queso en el queso fundido es hacer constar en la definición de este último que el “queso es un ingrediente significativo”.

(*)(*)(*) Pregunta 4

No disponemos de un método analítico y no tenemos conocimiento de la existencia de bibliografía sobre un método analítico que permita la detección de los mínimos de sólidos de queso en el extracto seco de los quesos fundidos, cuando en la fabricación de estos últimos pueden utilizarse:

- Quesos con lactosa, por ejemplo quesos UF y quesos sin fermentar (ambos con un máximo de hasta 8% de lactosa).
- Quesos sin lactosa, cuyos sólidos son la suma de proteínas, materias grasas, sales y productos aromáticos y en donde la materia grasa puede variar de 0 al 75% del extracto seco y las sales más los productos aromáticos pueden oscilar del 4 al 10% del extracto seco.

- Otros ingredientes lácteos, como la leche en polvo y la mantequilla, que también aportan proteínas, lactosa y materia grasa.