

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 (a) del Programa

CX/MMP 02/6
Enero 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

ANTEPROYECTOS DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO OBSERVACIONES PRESENTADAS EN EL TRÁMITE 3 EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2000/8-MMP - PARTE C

1. ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (COMPOSICIÓN " CONTENIDO MÍNIMO DE PROTEÍNAS EN EL EXTRACTO SECO [6]%(m/m)" (ALINORM 01/11, APÉNDICE IX)

República Checa

El método para expresar el contenido mínimo de proteína en el extracto seco para el queso no ha sido utilizado hasta ahora y creemos que sea un error.

Nosotros estimamos que sería útil dar un contenido mínimo de proteínas en el queso y no en el extracto seco.

El límite sugerido es muy bajo y esto no tiene sentido.

Recomendamos dar límites para el contenido mínimo de proteínas en el queso e.g.:

- Contenido mínimo de proteínas en queso no madurado 6% (m/m)
- Contenido mínimo de proteínas en queso madurado 10% (m/m)

Queso no madurado – significa e.g. queso fresco o quarg con contenido elevado en materia de grasa y contenido relativamente bajo de proteína en el extracto seco.

Nueva Zelanda

El contenido mínimo de proteína en el extracto seco sugerido en el párrafo 3.3. es propuesto como orientación, particularmente para los servicios de inspección e importaciones sobre la identidad del queso.

1. El método para expresar el contenido de proteína debe ser apropiado de modo que el nivel mínimo de proteína es el mínimo necesario para la coagulación. A este propósito, proteína sobre base libre de grasa o proteína en "humedad" o proteína en queso sería mejor que proteína en materia seca.
2. El método para expresar proteína debe ser tal que los errores en la determinación sean mínimos. ALINORM 01/11, pár.16, menciona un error de determinación del 25%. Este nivel de error se podría reducir utilizando solamente una determinación, proteína, en vez de proteína y materia seca.

Por lo tanto, Nueva Zelanda propone que la proteína se exprese como proteína en queso. Este nivel debe ser justificado científicamente sobre la base de que el queso no tiene que tener un nivel de proteína menor que el de la leche con la cual se ha elaborado. Hacemos notar que el valor más bajo del rango del contenido de proteína en el queso de leche utilizado será alrededor de 3%.

Reino Unido

El valor mínimo de proteína [6%] no parecer tener una base científica clara. Si se va a establecer un valor mínimo, se debe decidir solamente después de una detallada consideración técnica y una clara justificación. El Reino Unido sugiere que, si se necesita un valor, el mismo debe reflejar el contenido mínimo de proteína requerido para la coagulación de la proteína de la leche.

2. ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (APÉNDICE SOBRE LA CORTEZA, SUPERFICIE Y RECUBRIMIENTO DEL QUESO) (ALINORM 01/11, APÉNDICE X)

República Checa

Nosotros sugerimos el cambio siguiente del texto que se refiere a “la corteza del queso”.

Al comienzo de la maduración la corteza del queso tiene un contenido de sal y de agua más elevado que la parte interna. Sugerimos de cambiar la expresión “misma composición” en “composición similar”.

La especificación del recubrimiento de queso en la forma de “película” y “capa” corresponde a nuestra experiencia.

Reino Unido

El Reino Unido concuerda con el principio de que la información sobre el recubrimiento del queso debe estar disponible en los casos donde se pueda confundir al consumidor. Por ejemplo, podría haber dificultades en distinguir entre el queso y el recubrimiento del queso, o sabiendo si el recubrimiento se puede consumir ó no. El Reino Unido también propone que la Norma siga un enfoque amplio que permita la innovación del producto y el desarrollo del recubrimiento que sean seguros de utilizar.

España

Solamente en el texto en español

Al apartado “Corteza de queso”:

En el primer párrafo, primera línea, debe sustituirse la expresión: Durante la maduración de la cuajada del queso con mohos en un lugar ...”, por la siguiente: “Durante la maduración de la cuajada del queso con moldeado en un lugar ...”.