

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsimile: +36(06)570.4593

Tema 2 del programa

**CX/MMP 00/3
diciembre de 1999**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/WHO PARA NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Cuarta Sesión

Wellington, Nueva Zelanda, 28 febrero - 3 marzo 2000

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITE POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX

EXAMEN RELATIVO A LAS MATERIAS PRIMAS Y EL NIVEL MÍNIMO DE PROTEÍNAS EN LA NORMA GENERAL PARA LOS QUESOS

ANTECEDENTES

1. Durante el debate sobre el Proyecto de Norma Revisada para los Quesos, en el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius¹, la delegación del Japón, aunque no se oponía a la adopción del Proyecto de Norma Revisada, propuso que la Comisión pidiera al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos que examinara la conveniencia de incluir en la Norma un nivel mínimo de proteínas, a fin de ofrecer mejor orientación para la clasificación/identificación del producto y asegurar que la coagulación fuera el factor esencial en la producción de queso. Esta propuesta recibió el apoyo de muchas delegaciones. La delegación de Australia expresó la opinión de que no era necesario incluir un nivel mínimo de proteínas como criterio de definición.
2. La delegación de Noruega, sin oponerse tampoco a la adopción del Proyecto de Norma, propuso que se volviera a examinar la sección 3.1, Materias primas, porque el cambio introducido en la tercera reunión del Comité como enmienda de consecuencia tenía, en realidad, un carácter sustancial y requería un examen más detallado.
3. La Comisión **pidió** al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos que examinara: 1) la inclusión de un contenido mínimo de proteínas; y 2) las materias primas.
4. Se invita al Comité a examinar estas cuestiones sobre la base de las observaciones presentadas en el 23º período de sesiones de la Comisión (que se adjuntan a este documento) así como las observaciones verbales hechas en la cuarta reunión del Comité y a presentar las conclusiones a la Comisión, con inclusión de posibles enmiendas a la Norma para los Quesos.

¹ 28 de junio - 3 de julio, Roma (ALINORM 99/37, párr. 91-95)

OBSERVACIONES PRESENTADAS A LA COMISIÓN EN SU 23º PERÍODO DE SESIONES SOBRE LA MATERIA PRIMA Y EL NIVEL MÍNIMO DE PROTEÍNAS

MATERIAS PRIMAS

Noruega

Descripción, y 3.1 Materias primas

El cambio introducido (en Montevideo) respecto de las Materias primas y, para mantener la coherencia, respecto de la Descripción de: “leche, leche desnatada, leche parcialmente desnatada, nata (crema), nata (crema) de suero y leche ácida, o cualquier combinación de estos materiales” a la “leche y/o productos obtenidos de leche” se hizo como consecuencia de una enmienda correspondiente. Sin embargo, se trata, de hecho, de un cambio importante en la definición de queso que debería haber sido examinada como tal o tratada como una cuestión que merecía observaciones específicas de los gobiernos.

Australia

Australia señala la propuesta de Noruega de cancelar la decisión de Montevideo sobre la descripción de materias primas. Australia estima que la nueva descripción (“leche y/o productos obtenidos de la leche”) convenida en Montevideo e incorporada actualmente en la norma en el Trámite 8, refleja más adecuadamente toda la amplia gama de productos de la leche hoy disponibles que la anterior lista descriptiva.

NIVEL MÍNIMO DE PROTEÍNAS

Japón

Japón propone la inclusión de un contenido mínimo de proteínas en la sección 3, como sigue:

3.3 Composición

Contenido mínimo de proteínas en el extracto seco 6%

La sección 2.1 del proyecto indica que la coagulación es la característica fundamental del queso. Como es la proteína de la leche en el queso la que se coagula para que algo pueda llamarse “queso”, debería contener una cantidad mínima de proteína de leche. Debe observarse también que no hay métodos específicos para controlar si se ha producido la coagulación.

El contenido mínimo de proteínas es el criterio fundamental para garantizar la coagulación. Incluso el “mascarpone” contiene 8,12% de extracto seco (véase Apéndice). Estimamos que el 5% es una norma razonable para asegurar la coagulación en todo tipo de queso.

Uno de los fines del CODEX es garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Apéndice: contenido de grasa y proteínas en una variedad de queso.

No.	Nombre	% de extracto seco	
		Grasa	Proteínas
1	Cottage	37,05	60,96
2	Ricotta	48,66	45,22
3	Quark	43,88	49,36
4	Neufchatel	71,02	23,43
5	Nata (Crema)	75,69	16,97
6	Feta	43,05	55,41
7	Edam	49,62	48,73
8	Gauda	52,02	46,40
9	Suizo	50,55	47,68
10	Cheddar	56,37	42,19
11	Vena azul	60,86	37,97
12	Mozzarella	45,26	52,70

No.	Nombre	% de extracto seco	
		Grasa	Proteínas
13	Bocconcini	46,44	52,55
14	Provolone	49,82	48,76
15	Washed-rind	62,57	36,42
16	Camembert	57,70	40,81
17	Brie	59,30	39,33
18	Parmesano	46,03	52,17
19	Romano	46,22	51,86
20	Repato	53,63	44,84
21	Pecorino	48,45	49,88
22	Mascarpone	85,13	8,12

Fuentes: 1 a 21 “Composición típica del queso”, ADC, Australia; y 22; “Nutrition Fact Sheet”, FDA, EE.UU.

Sin ningún criterio de composición en la norma, en un caso extremo el “queso” podría ser fabricado mediante la mezcla de grasa de leche y una pequeña cantidad de proteína que fuese suficiente para la coagulación, y al mismo tiempo, estos productos entran también en la clasificación de “productos lácteos” para untar u “otros productos”.

Ya hemos enviado nuestra propuesta para incluir una cierta limitación en el caso de la composición química, el nivel mínimo de proteínas en especial, en el Anteproyecto de Norma para los Quesos (A6). Nuestra propuesta de “**contenido mínimo de proteínas en el extracto seco: 6%**” fue distribuida como una de las observaciones gubernamentales en el documento ALINORM 99/21 Parte I-Add.3.

Australia presentó sus observaciones a nuestros comentarios posteriormente en el documento CAC/LIM 5 (1999), de fecha 11 de junio de 1999. El propósito de este documento es responder a las observaciones australianas y aclarar nuestra posición.

Hay tres puntos en los que debemos hacer más clara nuestra posición y señalar que las observaciones australianas no son adecuadas.

1. Australia mencionó que “Se trata de un cambio importante en la Norma y como tal no debería ser examinado en el Trámite 8”.

El Japón propone que el debate sobre la inclusión de la limitación de la composición en A6 debería iniciarse en el correspondiente Comité del Codex como **NUEVO TRABAJO**, lo que significa que adoptando la Norma A6 en la reunión de la Comisión, da instrucciones al CCMMP para que inicie el debate sobre la limitación de la composición en la próxima reunión del CCMMP. Esto corresponde al procedimiento del Codex propiamente dicho y la observación de Australia no es adecuada. El Japón **no** piensa oponerse a la adopción de la Norma A6 en su conjunto. Sin embargo, sostenemos que debería realizarse un examen de la composición química porque en algún momento del pasado una especie de caso extremo hipotético se convirtió en realidad.

2. Australia mencionó que la “La proteína no es el único criterio para que tenga lugar la coagulación. La temperatura y la acidez son igualmente importantes, y no debería tenerse en cuenta la proteína aisladamente de los otros dos elementos. Todos los componentes coagulan (no sólo la proteína)”

La Sección 2.1 del Proyecto de Norma A6 describe que la coagulación es la característica fundamental del queso. Como es la proteína de la leche en el queso la que coagula para que algo pueda llamarse “queso”, debería contener un cierto nivel de proteína. La temperatura y la acidez también pueden ser importantes y la “temperatura” no debería incluirse en la “composición”. En lo que se refiere a la acidez, estamos de acuerdo con la inclusión de un requisito de Ph, si lo justifica el CCMMP.

Estamos también dispuestos a aceptar la introducción de un contenido máximo de grasa y lactosa en la Norma. El Japón sostiene que el criterio de la composición debería incluirse en la Norma para que el personal de una tercera parte pueda proceder a una confirmación. El Japón considera también que la inclusión de limitaciones en la composición reducirá al mínimo la zona “gris” entre las Normas y garantizará prácticas leales en el comercio de alimentos.

3. Australia mencionó que “no hay una base científica para la selección de un mínimo arbitrario del 6%. El cuadro proporcionado por el Japón sólo ofrece ejemplos de algunos productos. No establece la base para un determinado mínimo. En vista de que los métodos de ensayo existentes no son adecuados para una medición definitiva de los niveles de proteína, debería permitirse un elevado grado de tolerancia al establecer cualquier nivel en la Norma”.

El Japón estima que las normas de limitaciones de la composición deberían estar siempre determinadas mediante una referencia a los productos convencionales. Como no tenemos la intención de proceder a una reclasificación de las variedades convencionales del queso, nuestra propuesta del 6% para el contenido mínimo de proteínas en el extracto seco incluye la tolerancia para los errores analíticos en el Mascarpone. Por consiguiente, no nos limitamos a la cifra 6%, y también podría ser aceptable el 7 u 8%. Consideramos que esta cifra debería ser discutida por expertos en el correspondiente Comité del Codex.

Australia

Si bien las variedades de queso han sido definidas tradicionalmente de conformidad con el contenido de grasa (como en la Sección 7.2 de la Norma) y el contenido de humedad (como en la Sección 7.1.1 de la Norma), existen también posibilidades para imponer límites a otros componentes tanto en la Norma General como en las normas de variedades.

Australia toma nota de la propuesta del Japón para modificar el Proyecto de Norma mediante la adición de una nueva Sección 3.3 en la que se requiere un contenido mínimo de proteínas en el extracto seco del 5%.

Australia se opone firmemente a esta propuesta sobre la base de que:

- se trata de un cambio importante de la Norma, por lo que no debería preverse su introducción en el Trámite 8.
- la proteína no es el único criterio para que se produzca la coagulación. La temperatura y la acidez son también importantes y la proteína no debería considerarse aisladamente de estos dos otros elementos fundamentales. Todos los componentes coagulan (no sólo la proteína).
- no existe una base científica para escoger un mínimo arbitrario del 5%. El cuadro suministrado por el Japón proporciona solamente algunos ejemplos de algunos productos. No establece una base científica para determinar un mínimo especial. En vista de que los métodos existentes no son adecuados para medir de manera definitiva los niveles de proteína, debería permitirse un elevado grado de tolerancia en el establecimiento de cualquier nivel en la Norma.

Australia no está de acuerdo con la sugerencia de que este requisito adicional en la Norma contribuiría a determinar si el producto es realmente queso o simplemente grasa de leche con proteína añadida.

Las consecuencias de este cambio en la dirección y en la justificación del mismo debe ser estudiado cuidadosamente por el Comité del Codex competente (Leche y Productos Lácteos) antes de proceder a cualquier variación de esta índole.