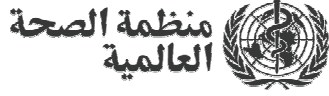


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX/CAC 13/36/10-Add.1

البند 10 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السادسة والثلاثون

روما، إيطاليا، 1-5 يوليو / تموز 2013

المسائل المحالة على الهيئة من الدستور الغذائي وقرق المهام

المسائل المحالة من الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة

عمل جديد خاص بالأجبان المجهزة

(من إعداد أمانة الدستور الغذائي¹)

معلومات أساسية

1- وافقت الهيئة في دورتها الخامسة والثلاثين على وقف العمل على إعداد مواصفة للأجبان المجهزة. وطلبت الهيئة كذلك إلى أمانة الدستور الغذائي إعداد تعميم تطلب فيه إلى الأعضاء تحديد الثغرات في أحكام نصوص الدستور الغذائي المتعلقة بالسلامة والجودة والتي قد تبرر إجراء عمل جديد خاص بالأجبان المجهزة وتحديد نطاق أي عمل جديد محتمل لسد هذه الثغرات. واتفقت الهيئة أيضاً على الطلب إلى لجان تنسيق الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية أن تتعمق في دوراتها المقبلة في مناقشة الحاجة إلى مواصفة للأجبان المجهزة وتوثيق نطاق العمل اللازم في هذا المجال.

2- وسوف تجري أمانة الدستور الغذائي تحليلاً للمعلومات الواردة رداً على التعميم، على أن يُعرض التحليل ومساهمات لجان التنسيق المشتركة على الدورة المقبلة للهيئة لتقرر ما إذا كانت هناك حاجة إلى عمل جديد في مجال شروط السلامة أو الجودة وفي حال الإيجاب، تحدد نطاق العمل وآلياته (الفقرات 163-165 في الوثيقة REP 12/CAC).

¹ بالتشاور مع نيوزيلندا، رئيسة لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان والدولة المضيفة لها.

الرود على التعميم CL 2012/24 CAC

- 3- وردت ردود من كل من الأرجنتين وأستراليا والبرازيل وكندا وكولومبيا وكوبا والجمهورية الدومينيكية وأوروغواي والاتحاد الدولي للألبان على التعميم CL 2012/24-CAC (انظر الملحق²).
- 4- أما الثغرات في الأحكام المتعلقة بالسلامة والجودة في مواصفات الدستور الغذائي، فقد أشار عدد من التعليقات (من الأرجنتين والبرازيل وكولومبيا وكوبا والجمهورية الدومينيكية وأوروغواي) إلى ما يلي:
- من شأن وجود مواصفة للأجبان المجهزة أن يساعد على التمييز بين المنتجات المتداولة في التجارة الدولية عن تلك التي يكون محتواها من الألبان منخفضاً أو استُبدل بمكونات من غير الألبان؛ فتحول المواصفة عندها دون غش المستهلكين.
 - من شأن وجود مواصفة أن يضمن تركيبة ملائمة للمنتجات من حيث المغذيات والسلامة.
- 5- وتشير أيضاً هذه البلدان في ملاحظاتها إلى أن عدم وجود مواصفة دولية للأجبان المجهزة قد يؤدي إلى فرض قيود أو حظر على بعض المنتجات بسبب استخدام معايير مختلفة للجودة والسلامة وفي ظل غياب تصنيف موحد لهذه المنتجات. وهي تشير كذلك إلى أن عدم وجود مواصفة دولية قد يؤدي إلى وفرة من المواصفات (الوطنية والطوعية) وبالتالي إلى عدم مساواة في التجارة الدولية. كما أنها تشير إلى أن العديد من المواصفات الوطنية لا تزال تستند إلى ثلاث مواصفات للأجبان المجهزة كانت الهيئة قد سحبتها في دورتها الثالثة والثلاثين³. وتقرّ هذه البلدان بالإجمال بعدم وجود ثغرات في النصوص الحالية للدستور الغذائي في ما يتعلق بسلامة هذه المنتجات.
- 6- وفي ما يتعلق بالعمل الجديد الخاص بالألبان المجهزة، تشير هذه البلدان أيضاً إلى أن عدداً من نصوص الدستور الغذائي قد أُعدت أو يجري العمل على إعدادها لمنتجات لا تطرح أي مشكلة على مستوى التجارة الدولية ومنها على سبيل المثال المواصفات الخاصة بالدوربان وسكر قصب السكر وصلصلة السمك والتفاح وسواها وإلى أن مواصفات الدستور الغذائي تشكل أساساً للأنظمة الوطنية. لذا تقترح العمل على مواصفتين للتمييز بين: (1) المنتجات المعدّة من الأجبان المجهزة، مع إضافة منتجات حليب أخرى أو من دونها؛ و(2) المنتجات التي يكون محتواها من الأجبان و/أو منتجات الألبان منخفضاً أو محدوداً أو التي تم فيها استبدال جزء من هذه المكونات الأساسية بمنتجات من غير الألبان.

² باللغة الأصلية فقط.

³ General Standard for Named Variety Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese (CODEX STAN 285-1978); General Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese (CODEX STAN 286-1978); General Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread) (CODEX STAN 287-1978)

7- وذكّرت ملاحظات أخرى (أستراليا وكندا والاتحاد الدولي للألبان) بفشل لجنة الألبان ومنتجات الألبان في التوصل إلى توافق في الآراء حول الجوانب المتعلقة بمكونات الأجبان المجهزة. وهي تشدد على أنّ تداول هذه المنتجات في التجارة الدولية لا يطرح أي مشاكل؛ وأنّ مواصفات الدستور الغذائي الأخرى (كالمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المجهزة مسبقاً والمواصفة العامة لاستخدام ألقاب الألبان والخطوط التوجيهية العامة بشأن المطالبات، وسواها) تعطي توجيهات ملائمة لضمان سلامة هذه المنتجات وجودتها ولعدم غش المستهلكين ومساعدة البلدان في سنّ تشريعاتها الوطنية.

مناقشات لجان التنسيق المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية

8- بناءً على طلب الهيئة في دورتها الخامسة والثلاثين، ناقشت لجان التنسيق الست المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية في الاجتماعات التي عقدها من سبتمبر/أيلول 2012 إلى فبراير/شباط 2013 الحاجة إلى مواصفة للأجبان المجهزة. وفي ما يلي حصيلة المناقشات:

الدورة الثانية عشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ⁴

اتفقت على أنه لا حاجة لوضع مواصفة دولية أو إقليمية للأجبان المجهزة.

الدورة الثامنة والعشرون للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أوروبا⁵

خلّصت إلى أنه لا يتعين على الدستور الغذائي الاضطلاع بأي عمل لوضع مواصفة للأجبان المجهزة.

الدورة الثامنة عشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا⁶

اتفقت على أنه من غير الممكن وضع مواصفة للأجبان المجهزة نظراً إلى صعوبة صياغة مثل هذه المواصفة بسبب التنوع الكبير في الأجبان المجهزة وعدم التجاوب معها. وأشار أيضاً إلى أنّ وجود مواصفات إقليمية للأجبان المجهزة من شأنه أن يضع عقبات أمام التجارة الدولية.

⁴ الفقرات 9-11 في الوثيقة REP13/NASWP

⁵ الفقرتان 10 و11 في الوثيقة REP13/EURO

⁶ الفقرتان 9-10 في الوثيقة REP13/ASIA

الدورة الثامنة عشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية⁷

أيدت وضع مواصفة دولية للأجبان المجهزة بما يشمل الهوية والتركيبية والتوسيم سعياً إلى ضمان ممارسات تجارية عادلة لهذا المنتج (مع الإشارة إلى تحفظ وفد المكسيك).

الدورة العشرون للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا⁸

اتفقت على دراسة الحاجة إلى وضع مواصفة إقليمية وتشجيع الأعضاء على الرد على التعميم لإعطاء اللجنة المعلومات الكافية التي تمكّنها من اتخاذ قرارها.

الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى⁹

أيدت اضطلاع الدستور الغذائي بمزيد من العمل بالنسبة إلى الأجبان المجهزة وأشارت إلى أنّ وفرة المواصفات الوطنية المتعارضة الناشئة بالنسبة إلى هذه المنتجات في ظل غياب مواصفة للدستور الغذائي من شأنه أن يتسبب بمشاكل في التجارة الدولية وتقدمت باقتراحات حول نطاق العمل الممكن في المستقبل.

الخلاصة

9- استناداً إلى ما ورد من تعليقات على التعميم وإلى مناقشات لجان التنسيق المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية وما صدر عنها من استنتاجات، يبدو أنّ عدداً من البلدان، لا سيما في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي والشرق الأدنى، لا تزال تعتبر أنه من المجدي والضروري وضع مواصفة (أو مواصفتين) لتلبية احتياجاتها في الحرص على أنّ تستوفي منتجات الأجبان المجهزة المتداولة في التجارة الدولية بعض النواحي المتعلقة بتركيبتها ولاستخدامها أيضاً كأساس للتشريعات الوطنية. وقد يقتصر نطاق المواصفة على بعض الخصائص (كالتركيبية والحد الأدنى من الأجبان فيها وبطاقات التوسيم) ومن شأنه أن يساعد في التمييز بين هذه المنتجات والمنتجات الأخرى التي يكون محتواها من الأجبان منخفضاً والمنتجات المغشوشة التي يُستعاض فيها عن منتجات الألبان بمكونات أخرى. لكن ليس هناك ما يشير إلى النواحي المتعلقة بتركيبية هذه المنتجات وما إذا كانت هذه البلدان توافق على الخصائص المذكورة.

10- وتماشياً مع القرارات السابقة، لا ترى لجان التنسيق في أوروبا وأمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ وآسيا أي حاجة لوجود مواصفة بسبب عدم وجود عوائق كبرى أمام التجارة ولتعذر حصر هذه المنتجات ضمن مواصفة تعدّها اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان (أي القابلية للخضوع للمواصفات) وعدم وجود ثغرات جليّة في الأحكام الخاصة بالسلامة والجودة في نصوص الدستور الغذائي.

⁷ الفقرات 11-22 في الوثيقة REP13/LAC

⁸ الفقرات 7-11 في الوثيقة REP13/AFRICA

⁹ الفقرات 12-20 في الوثيقة REP13/NEA

11- ولم يطرأ أي تغيير لافت على مر السنين في موقف البلدان/الأقاليم المؤيدة لعمل جديد خاص بالأجبان المجهزة والمعارضة له.

12- وتجدر الإشارة أيضاً إلى أنّ السبب الرئيسي لوقف العمل على المواصفة هو الفشل في التوصل إلى اتفاق حول النواحي المتعلقة بتركيبه الأجبان المجهزة وليس حول النواحي المتعلقة بسلامتها. وقد عجزت اللجنة تحديداً عن التوصل إلى اتفاق بشأن: المحتوى الأدنى من الأجبان؛ قبول استخدام الجيلاتين والنشا والمثبتات لصناعة الأجبان المجهزة؛ والتمييز بين الأجبان المجهزة ومستحضرات الأجبان المجهزة.¹⁰

13- وعليه، في ضوء وجود اهتمام واضح ومتواصل من عدد من البلدان/الأقاليم في وجود مواصفة دولية للأجبان المجهزة، لعله من المناسب بذل جهود إضافية لمعرفة ما إذا كان وضع هذا المعيار مُجدياً من خلال تحديد نطاقه والنواحي الخاصة بتركيبته. وإذا اعتبرت الهيئة أنّ هذه المقاربة ملائمة ومن دون المساس بأي قرار حول عمل جديد لوضع مواصفة دولية للأجبان المجهزة وآلية الاضطلاع بهذا العمل، يمكن النظر في اقتراح عمل جديد خلال الدورة السابعة والثلاثين للهيئة في ضوء الاستعراض التقييمي للدورة التاسعة والستين للجنة التنفيذية.

التوصيات

14- يُقترح على الهيئة دراسة الخيارات التالية:

الخيار 1

إنشاء مجموعة عمل إلكترونية تتولى إعداد وثيقة مشروع لعمل جديد من أجل وضع مواصفة للأجبان المجهزة ويُحدد فيها بوضوح: (1) نطاق المواصفة والمنتجات التي ستشملها؛ (2) النواحي المتعلقة بتركيبه هذه المنتجات أي المحتوى الأدنى من الأجبان؛ و(3) مدى تقبل استخدام الجيلاتين والنشا والمثبتات لصناعة الأجبان المجهزة.

وبإمكان مجموعة العمل الإلكترونية أن تنظر أيضاً في إمكانية وضع مواصفة للمنتجات الشبيهة بالأجبان المجهزة لكن التي استُبدلت فيه منتجات الأجبان والحليب بمكونات غير الألبان.

سوف تنظر الهيئة في دورتها السابعة والثلاثين، من خلال الدورة التاسعة والستين للجنة التنفيذية، في تقرير مجموعة العمل الإلكترونية ووثيقة المشروع.

وسيكون من الضروري أن تشارك جميع البلدان مشاركة نشطة لدعم العمل على وضع مواصفة للأجبان المجهزة واستكمالاً لمهام مجموعة العمل الإلكترونية.

الخيار 2

التوقف عن دراسة هذه المسألة مع العلم أنه يجوز لأي عضو التقدم باقتراحات لعمل جديد لدى الهيئة، على نحو ما نص عليه دليل الإجراءات.

¹⁰ انظر الوثيقة " CX/MMP 10/9/4 Report of the Physical working group on the Proposed Draft stanadrd for Processed " Cheese".

ANNEX
(in original language only)

COMMENTS SUBMITTED IN REPLY TO CL 2012/24-CAC

(Argentina, Australia, Brazil, Canada, Colombia, Cuba, Republica Dominicana, Uruguay and IDF)

ARGENTINA

Argentina reconoce que, a pesar de todos los esfuerzos que se han realizado para elaborar una norma que represente a todos los productos comercializados bajo la denominación de queso fundido, no fue posible llegar a un acuerdo. Argentina ha acompañado desde el principio el proceso de revisión de las normas sobre queso procesado apoyando el avance de un estándar para el queso procesado.

Con referencia a los aspectos de inocuidad de producto se opina que éstos se encuentran ampliamente cubiertos por los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos en Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

Si bien no se han detectado problemas importantes que dificulten el comercio internacional de quesos fundidos, una cuestión a tener en cuenta es el rotulado de estos productos ya que sin contar con una norma específica, es difícil diferenciarlos de los productos de imitación o con bajo contenido de queso que podrían inducir a error al consumidor sobre la naturaleza del producto que está adquiriendo.

No se comparte la opinión sobre la conveniencia de la elaboración de una norma regional ya que el queso procesado no es un producto característico de una determinada región geográfica, hecho que podría generar posibles obstáculos al comercio internacional y, por otra parte podrían presentarse las mismas dificultades a las que se enfrentó el Comité de Lácteos en su intento de encontrar un acuerdo al respecto.

En conclusión, desde el punto de vista de la inocuidad no se cree que haya lagunas para identificar ya que en ningún momento se cuestionó este enfoque de la norma y con referencia a los aspectos de genuinidad se reconoce que las lagunas existentes tienen relación con el contenido mínimo de queso en el queso procesado que debería permitir establecer claras diferencias entre el citado producto y los preparados a base de queso procesado, y con el contenido mínimo de determinada variedad de queso en el queso procesado que se pretenda mencionar en la designación del producto.

AUSTRALIA

Australia considers that as these products are traded freely internationally, this confirms, in our view, that there are no obvious gaps in the safety and quality provisions of these texts that would justify new work on processed cheese.

Existing horizontal standards have and can contribute to the development of workable national legislation covering the safety and quality requirements of both standardised and particularly non-standardised foods.

Australia continues to support the decision of the Codex Committee on Milk and Milk Products to discontinue this work. The committee employed all means to develop a standard which could encompass the wide variety of processed cheese currently traded but failed due to the difficulties of reaching consensus on their composition. There continues to be differences in these compositional aspects at the national level as to what constitutes processed cheese and, because of this, we consider that consensus on this issue would still be difficult to achieve.

Australia does not support the development of an international standard for processed cheese at this time and given processed cheese is widely traded internationally; we do not support development of regional standards for processed cheese.

BRAZIL

Como esta dicho en la página web del Codex:

La finalidad del Codex Alimentarius es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El Codex Alimentarius contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimentarios que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones.

Aunque se trata de recomendaciones cuya aplicación por los miembros es facultativa, las normas del Codex sirven en muchas ocasiones de base para la legislación nacional.

El hecho de ser miembro activo del Codex ayuda a los países a competir en los complejos mercados mundiales y a mejorar la inocuidad alimentaria para su propia población. Paralelamente, los exportadores saben lo que demandan los importadores, los cuales, a su vez, están protegidos frente a las remesas que no cumplan las normas.

La existencia de Norma Codex ayuda a los consumidores, importadores, exportadores, comerciantes, autoridades gubernamentales, etc. Pues, proporcionar la referencia internacional en relación con la inocuidad y calidad de los alimentos. La ausencia de una norma Codex puede permitir el comercio de un determinado alimento sin estándares de calidad adecuados y, en consecuencia confundir al consumidor.

De acuerdo con la *Norma General del Codex para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), materia prima para queso debe ser leche y/o productos obtenidos de la leche. Luego se entiende que todo tipo de queso contenga como ingrediente principal productos lácteos.

Actualmente, el Codex cuenta con 19 normas sobre queso, pero no tiene norma para queso fundido.

En la 35ª sesión de la Comisión fue acordado seguir examinando en su siguiente período de sesiones las cuestiones relacionadas con posibles trabajos sobre una Norma para el queso fundido y solicitar a los miembros que identifiquen las lagunas existentes en las disposiciones sobre inocuidad y calidad de los textos del Codex que justificarían la conveniencia de emprender nuevos trabajos sobre el queso fundido y que describan el alcance de los nuevos trabajos que deberán considerarse para subsanar estas lagunas.

Brasil entiende que la ausencia de una norma Codex con la definición para queso fundido puede llevar al consumidor al engaño en relación a otros productos fundidos cuyo ingrediente principal no sean productos lácteos.

Así, Brasil apoya la propuesta planteada por Uruguay mediante CRD 11, presentado en la 18ª reunión del CCLAC, en la que menciona que es “*fundamental iniciar trabajos que establezcan lineamientos para este tipo de quesos y que defiendan la genuinidad del producto, que contenga como ingrediente principal el queso y productos lácteos. Estos productos deben estar claramente diferenciados de aquellos cuyo contenido lácteo es minoritario o ha sido sustituido por ingredientes no lácteos, que pueden confundir al consumidor*”.

Además proponemos que el desarrollo de la norma de queso fundido sea realizado por medios electrónicos a similitud de la norma para el azúcar de palma que Colombia esta coordinando. Así diversos países pueden participar y los costos serán mínimos.

CANADA

Canada notes again that over the years, many attempts and diligent efforts have been made to advance the development of the standard. To our knowledge, there is no evidence of any significant problem in the international trade of these products. Moreover, in our view, there are no gaps in the safety and quality provisions of processed cheese that would justify new work, either as a global or regional standard.

COLOMBIA

En relación con el queso fundido, se identifican varias preocupaciones relativas a la inocuidad y calidad, traducándose en limitaciones o prohibiciones, especialmente cuando el producto (Queso fundido) no tiene un respaldo normativo avalado por la comunidad internacional. En consecuencia, actualmente se encuentran las siguientes lagunas:

- Hay diversidad de criterios para establecer los requisitos mínimos de inocuidad y calidad que debe cumplir el queso fundido, independientemente de los tipos de productos.
- No hay uniformidad de los tipos de quesos en que pueden clasificarse, de acuerdo con las características de apariencia del producto.
- No hay un referente internacional para establecer los requisitos específicos para los quesos fundidos, de acuerdo con los criterios consensuados que permitan su ágil intercambio comercial.
- No hay uniformidad en los estándares de tolerancia en cuanto a calidad que se pueden admitir en los quesos fundidos.
- No hay referente internacional para establecer las disposiciones relacionadas con contaminantes, higiene, y demás aspectos que deben tenerse en cuenta en la producción y comercialización inocua del queso fundido.
- No hay uniformidad en las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y del envase empleado.
- No se cuenta con un referente internacional para definir la información que debe llevar el marcado y etiquetado del empaque, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.
- De otra parte, existen consideraciones que afectan o pueden afectar el comercio internacional del queso fundido y son los aspectos relacionados con la definición de requisitos y tolerancias asociadas con la calidad del producto. Al no existir una norma internacional queda a libre elección de los países compradores, el establecimiento de criterios de calidad y de tolerancias del queso fundido, lo cual puede conducir a la aplicación de prácticas comerciales inequitativas.

Debido a que no se dispone de una norma internacional para el queso fundido que defina requisitos, tolerancias en el contenido del envase, entre otros aspectos; infortunadamente no es posible para los países fijar parámetros que eviten la proliferación de regulaciones y se constituyan en criterios básicos de referencia para establecer acuerdos comerciales en favor de un intercambio apropiado entre los países.

Desde este punto de vista, la inexistencia de una norma internacional para el queso fundido dificulta poder armonizar las legislaciones, dado que no se cuenta con un referente que brinde orientación sobre la presencia de contaminantes y la aplicación de prácticas higiénicas para asegurar la inocuidad del producto, con el propósito de eliminar cualquier obstáculo al comercio internacional y como medio para proteger la salud de los consumidores y evitar prácticas fraudulentas.

A nivel regional, se han identificado problemas comerciales asociados al queso fundido, al tratar de comercializar el producto en el Ecuador y otros países de la región andina, debido a que no se cuenta con un referente normativo, legislación o marco de referencia internacional, ya que el Codex revocó las normas sobre quesos fundidos.

Para el caso de Ecuador y Perú se dificulta el comercio del queso fundido colombiano por las mismas razones manifestadas. Es preciso, indicar que Colombia se destaca por su amplia producción y comercialización de quesos fundidos, los cuales tienen una alta demanda.

Adicionalmente, existen pocas normas voluntarias asociadas al producto en la región, solamente se encuentran en Colombia, Venezuela y Argentina, aunque son parecidas hay diferencias en los requisitos, lo cual impide la comercialización, la gran mayoría de países se regían por normas de quesos revocadas por el Codex:

- *Norma General del Codex para el queso fundido y queso fundido para untar de una variedad denominada* (CODEX STAN 285-1978);
- *Norma General del Codex para el queso fundido y el queso fundido para untar* (CODEX STAN 286-1978);
- *Norma General del Codex para preparados a base de queso fundido (“process(ed) cheese food” y “process(ed) cheese spread”)* (CODEX STAN 287-1978).

De otra parte, la falta de legislación ha supuesto un problema para el comercio del queso fundido, dado que se han identificado algunos problemas en la importación de quesos de otros países hacia Colombia, debido a que no hay una norma que cubra a los quesos fundidos y facilite su comercialización e ingreso al país. Si bien, Colombia cuenta con una norma voluntaria nacional, esta difiere con otras normas voluntarias de países de la región con los cuales el sector productivo intenta abrir mercados, toda vez que no hay uniformidad en los requisitos que se deben cumplir.

Consideramos que en países donde no se tiene una norma se corre el riesgo de acabar la producción y comercialización del queso fundido, privando al consumidor de un producto que tiene diferentes modos de consumo, como producto para sándwich, para raclette, para untar y gran variedad de recetas caseras o tipo gourmet. Igualmente, se restringe las transacciones comerciales entre países.

Teniendo en cuenta la preocupación de Colombia para establecer medidas para prevenir el ingreso de enfermedades, así como de materiales contaminantes, es necesario definir unos parámetros para el queso fundido acordes con el Codex Alimentarius.

CUBA

Cuba apoya lo planteado por República Dominicana en cuanto a la necesidad de que el Codex Alimentarius desarrolle una normativa internacional sobre los quesos fundidos, debido a la gran cantidad de productos que se están comercializando como "quesos fundidos", sin siquiera contar con requisitos mínimos de composición de quesos y/o lácteos, que le permitan a los consumidores que al momento de adquirir esos productos puedan estar protegidos por legislaciones que aseguren sean alimentos inocuos y nutritivos.

Cuba reitera su posición en apoyar lo planteado en la 18 Reunión del CCLAC, por una delegación, "que mencionó que era de suma importancia disponer de una norma internacional para el queso fundido que defienda la genuinidad del producto y contenga como ingrediente principal el queso y los productos lácteos. Estos productos deberían estar claramente diferenciados de aquéllos cuyo contenido lácteo era minoritario o había sido sustituido por ingredientes no lácteos que podían confundir al consumidor. Y otra delegación señaló que para abordar los parámetros pertinentes a fin de garantizar la autenticidad del producto, podrían elaborarse dos normas: una para el "queso fundido" hecho a partir de queso (con o sin la adición de otros productos lácteos); y una para los "productos similares al queso fundido" hechos con un contenido bajo o reducido de queso y/o productos lácteos o en los que estos ingredientes básicos han sido parcialmente reemplazados con productos no lácteos".

También apoya la propuesta que se realizó en la 18 Reunión del CCLAC "que si no fuera factible por el momento elaborar una norma internacional, la elaboración de una norma regional en el contexto del Comité podría ser una solución intermedia a este asunto", y la conclusión a que se llegó por el CCLAC, "tras señalar la reserva de la delegación de México, apoyar la elaboración de una norma internacional para el queso fundido que **abarcará la identidad, composición y etiquetado** con vistas a garantizar las prácticas equitativas en el comercio de este producto".

Por último apoyamos el documento CRD 11 que presentó Uruguay en la 18 Reunión del CCLAC en Costa Rica "**Anteproyecto de Norma Para el Queso Fundido**".

DOMINICAN REPUBLIC

La República Dominicana agradece la oportunidad de realizar estos comentarios sobre la necesidad de que el Codex Alimentarius desarrolle una normativa internacional sobre los quesos fundidos, debido a la gran cantidad de productos que se están comercializando como "quesos fundidos", sin siquiera contar con requisitos mínimos de composición de quesos y/o lácteos, que le permitan a los consumidores que al momento de adquirir esos productos puedan estar protegidos por legislaciones que aseguren sean alimentos inocuos y nutritivos.

En la actualidad, el consumidor recibe una gran cantidad de alimentos denominados como quesos fundidos, pero que son elaborados sin cumplir con la condición de ser un alimento que posea como ingrediente principal al queso producido a partir de leche.

Es necesario que el Codex enfrente las prácticas desleales de productores en cuanto a la elaboración de alimentos denominados falsamente como quesos fundidos, pero que en la realidad en ocasiones no poseen ingredientes lácteos mínimos, siendo sustituidos estos, por productos vegetales acompañados de aditivos que simulan condiciones organolépticas similares a los quesos.

La República Dominicana apoya la sugerencia planteada por una delegación en la pasada 18ª.-CCLAC : "que para abordar los parámetros pertinentes a fin de garantizar la autenticidad del producto, podrían elaborarse dos normas:

- *Una para el "queso fundido"; y*
- *Una para los productos de imitación de quesos fundidos.*

URUGUAY

Uruguay reitera la necesidad de contar con una norma internacional que tipifique el Queso Fundido. Los motivos fueron manifestados en el cuestionario CL 2011/20-CAC/MMP que se respondió previo a la 35 reunión de la Comisión, se manifestó en la 35 reunión de la Comisión, se reiteró en la 18 reunión del CCLAC, donde se presentó un documento con la justificación. Esta posición es coincidente en varios aspectos con la manifestada por los Comités del Codex de tres regiones según consta en los informes de las reuniones respectivas. (18ª reunión de CCLAC, 20ª reunión de CCAFRICA, 7ª reunión de CCNEA).

Los aspectos que se considera necesario hacen a la identidad del producto, aspectos no cubiertos por las normas horizontales.

Consideramos que los motivos son similares a los que justificaron o justifican trabajar en normas regionales o internacionales de tipificación de productos tales como las que se mencionan a continuación:

- Anteproyecto de Norma regional para el culantro coyote
- Anteproyecto de Norma regional para la lúcuma
- Anteproyecto de Norma regional para la salsa de ají
- *Norma (regional) para el Durión*
- Norma para la Panela
- Anteproyecto de Norma para la salsa de pescado
- Proyecto de Norma para las manzanas

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

The IDF assumes that the term 'Codex texts' refers to any documents adopted by CAC and relevant to processed cheese such as the *Codex Commodity Standards*, the *Codex Procedural Manual*, the *General Standards for Food Additives, for Contaminants and Toxins in Food and Feeds, for Use of Dairy Terms and for the Labelling of Prepackaged Foods*, the *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* and the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods*.

That being the case the IDF sees **no obvious gaps in the safety and quality provisions of these texts that would justify new work on processed cheese.**

In support of this position the IDF would like to highlight the role these texts have had in the development of workable national legislation covering the safety and quality requirements of both standardised and particularly non-standardised foods.

IDF would also like to point out that the long and painstaking CCMMP process of redrafting the dairy standards, specifically the discussions around developing a new standard for Processed Cheese, highlighted that to avoid consumer deception, the GSLPF, the GSUDT, the standard for cheese and the Guideline on Claims can be used and are adequate to ensure that a food labelled as “processed cheese” is actually a milk product or composite milk product, that the ingredients are listed appropriately and that the label descriptions are not misleading

The IDF hopes that the above comments are helpful.