

# 食品法典委员会

C



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

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

议题 10

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

## 粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

### 食品法典委员会

第三十六届会议，粮农组织总部

2013年7月1-5日，意大利罗马

#### 各法典委员会及各特设工作组提交食典委的事项

##### 食典委第三十五届会议提出的相关事项

##### 加工奶酪方面新工作

(国际植保公约秘书处起草<sup>1</sup>)

#### 背景

1. 食典委第三十五届会议同意中止有关制定加工奶酪标准的工作。食典委还要求食典秘书处编写一份通知，请各成员指明食典文本的安全和质量条款中的空白，为在加工奶酪方面开展新工作提供理由，同时说明为填补这些空白而应考虑开展的新工作的范畴。食典委还一致同意要求粮农组织/世卫组织各协调委员会在下届会议上进一步讨论制定加工奶酪标准的必要性，并说明该领域可能需要开展工作的范围。

2. 食典秘书处将分析通函回复中所提供的信息；该项分析连同粮农组织/世卫组织各协调委员会的意见一起提交食典委下届会议。食典委下届会议将确定是否有必要开展涉及安全或质量要求的新工作，若有必要，则确定执行该项工作的范围和机制（食典委第十二届会议报告，第163-165段）。

#### 回复食典委第2012/24号通函

3. 阿根廷、澳大利亚、巴西、加拿大、哥伦比亚、古巴、多米尼加共和国、乌拉圭和国际乳品业联合会回复了食典委第2012/24号通函（见附件<sup>2</sup>）。

4. 关于法典标准的安全和质量条款中的空白，一些意见（阿根廷、巴西、哥伦比亚、古巴、多米尼加共和国和乌拉圭）表明：

<sup>1</sup> 经与乳和乳制品法典委员会主席及东道国协商。

<sup>2</sup> 只有原文。

- 制定一项加工奶酪标准将有助于区别当前国际贸易产品与含奶量低或已被非乳成分取代的产品；因此，有一项标准可防止消费者被误导。
- 有一项标准可确保产品营养充足及成分安全。

5. 这些国家的意见还表明，若没有一项国际加工奶酪标准，则可能因采用不同质量和安全标准、对产品缺乏统一分类而限制或禁止某些产品。他们的意见还表明，若没有一项国际标准，还可能导致各种标准（国家标准、自愿标准）大行其道，从而造成国际贸易不平等。他们还提及，许多国家标准仍然以食典委第三十三届会议已废除的三项奶酪加工标准<sup>3</sup>为依据。这些国家普遍认为，有关这些产品安全的现行法典文本中没有空白。

6. 关于加工奶酪方面新工作，这些国家还指出，针对国际贸易中没有问题的产品已经或正在制定一系列法典文本，如榴莲标准、红砂糖标准、鱼露标准、苹果标准等，并指出法典标准可作为国家法规的依据。他们建议考虑有关两项标准的工作以便区别：(i)由加工奶酪制备的、添加或不添加其它奶制品的产品；(ii)奶酪和/或奶酪制品含量低或减少的、或这些基本成分已被非乳制品部分取代的产品。

7. 其它意见（澳大利亚、加拿大、国际乳品业联合会）忆及乳和乳制品法典委员会未能就加工奶酪成分达成一致。他们强调，这些产品的国际贸易没有问题；其它法典标准（如预包装食品标签通用标准、乳制品用语食典通用标准、标签说明通用准则等）提供了充分指导，以确保这些产品安全和质量，防止消费者受到误导，协助各国制定国家立法。

#### **粮农组织/世卫组织各协调委员会讨论情况**

8. 根据食典委第三十五届会议要求，粮农组织/世卫组织六个协调委员会在 2012 年 9 月至 2013 年 2 月期间举行了会议，讨论制定一个加工奶酪标准的必要性。讨论结论介绍如下：

##### **第十二届北美和西南太平洋协调委员会会议<sup>4</sup>**

一致认为不需要为加工奶酪制定一项国际或区域标准。

##### **第二十八届欧洲协调委员会会议<sup>5</sup>**

得出结论，即食典委不应当开展任何工作制定加工奶酪标准。

---

<sup>3</sup> 命名品种加工奶酪和加工奶酪涂抹制品通用标准（CODEX STAN 285-1978）；加工奶酪和涂抹奶酪通用标准（CODEX STAN 286-1978）；奶酪加工制品（加工奶酪食品和加工奶酪涂抹制品）通用标准（CODEX STAN 287-1978）。

<sup>4</sup> REP13/NASWP，第 9-11 段。

<sup>5</sup> REP13/EURO，第 10-11 段。

### 第十八届亚洲协调委员会会议<sup>6</sup>

一致认为不宜制定加工奶酪标准，理由是奶酪制品种类繁多，不易管理，因此很难制定一项标准。会上还指出，制定加工奶酪的区域性标准会在国际贸易中产生贸易壁垒。

### 第十八届拉丁美洲及加勒比协调委员会会议<sup>7</sup>

赞成制定一项加工奶酪国际标准，进行关于该产品的公平贸易（注意到墨西哥代表团持保留意见）。

### 第二十届非洲协调委员会会议<sup>8</sup>

同意考虑是否需要制定一项区域标准这一问题，鼓励成员回复通函，从而使食典委有足够信息做出决定。

### 第七届近东协调委员会会议<sup>9</sup>

支持食典委进一步开展有关加工奶酪的工作，指出出现了关于此类产品的众多国家标准但却缺乏法典标准这种情况，会造成国际贸易问题，并就未来可能开展的工作范围提出了建议。

## 结论

9. 根据所提交的通函回复意见及粮农组织/世卫组织各协调委员会的讨论意见和结论，许多国家，特别是拉丁美洲及加勒比国家和近东区域国家看来仍然认为，制定一项（或两项）标准以满足其需要、确保国际贸易的加工奶酪产品符合一定成分要求并用来作为其国家立法的依据可行且很有必要。其范围可能限于某些特征（如成分、最低奶酪含量、标签），并使这些产品能够与其它奶酪含量低的产品、其乳产品含量被其它成分所取代的仿制品加以区别。然而，并未表明这些产品的成分及这些国家是否赞同这些特征。

10. 与先前决定保持一致，欧洲协调委员会、北美和西南太平洋协调委员会、亚洲协调委员会认为不需要制定标准，因为没有严重贸易障碍，乳和乳制品法典委员会不可能使这些产品标准化（即实现标准化），法典文本的安全和质量条款中没有明显空白。

11. 国家/区域有关赞成和反对加工奶酪方面开展新工作的立场，多年来没有实质性改变。

12. 还注意到，停止关于制定该项标准的工作的主要理由是，未能就加工奶酪成分及其安全方面达成一致。特别是，乳和乳制品法典委员会无法就以下方面达成一致：最低

---

<sup>6</sup> REP13/ASIA，第 9-10 段。

<sup>7</sup> REP13/LAC，第 11-22 段。

<sup>8</sup> REP13/AFRICA，第 7-11 段。

<sup>9</sup> REP13/NEA，第 12-20 段。

奶酪含量；在加工奶酪制备过程中使用明胶、淀粉和稳定剂的可接受性；加工奶酪与加工奶酪制品之间的区别<sup>10</sup>。

13. 因此，鉴于一些国家/区域对于制定一项加工奶酪国际标准显然仍有兴趣，也许可以进一步做出努力，通过明确其范围和成分来确定制定该项标准是否可行。若食典委认为这个方法可行且不会就制定一项加工奶酪国际标准的新工作及建立该项工作的实施机制方面预先有任何决定，食典委第三十七届会议可以根据执委会第六十九届会议的严格审查审议新工作提案。

## **建议**

14. 建议食典委审议以下备选方案：

### **备选方案 1**

设立一个电子工作组编制关于加工奶酪标准新工作的一份项目文件，以明确：  
(i) 该标准的范围及所涉产品；(ii) 这些产品的成分，即最低奶酪含量；(iii) 在加工奶酪制备过程中使用明胶、淀粉和稳定剂的可接受性。

电子工作组还可以考虑制定涉及加工奶酪类似产品、但其奶酪和奶制品已被非乳成分所取代的一项标准的可能性

电子工作组报告和项目文件将经由执委会第六十九届会议提交食典委第三十七届会议审议

赞成制定加工奶酪标准的所有国家都必须积极参与，以完成电子工作组的任务。

### **备选方案 2**

停止审议这个问题，但正如《程序手册》所规定的，任何成员都可以向食典委提交关于开展新工作的提案。

---

<sup>10</sup> 参见 CX/MMP 10/9/4 “实体工作组关于《加工奶酪拟议标准草案》的报告”。

附件  
(原文)

## COMMENTS SUBMITTED IN REPLY TO CL 2012/24-CAC

(Argentina, Australia, Brazil, Canada, Colombia, Cuba, Repubblica 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, traduciéndose 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.