

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 10 del programa

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

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

36.º período de sesiones, Sede de la FAO

Roma (Italia), 1-5 de julio de 2013

CUESTIONES REMITIDAS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 35.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

NUEVO TRABAJO SOBRE EL QUESO FUNDIDO

(Preparado por la Secretaría del Codex¹)

Antecedentes

1. En su 35.º período de sesiones, la Comisión acordó suspender los trabajos relativos a la elaboración de una norma para el queso fundido. Pidió asimismo a la Secretaría del Codex que preparara una carta circular para solicitar a los miembros que indicasen aquellas lagunas en las disposiciones sobre inocuidad y calidad de los textos del Codex que pudieran justificar la realización de nuevos trabajos sobre el queso fundido, y que describieran asimismo el alcance de los nuevos trabajos que deberían considerarse para subsanar estas lagunas. La Comisión acordó además solicitar que los Comités Coordinadores de la FAO/OMS siguieran analizando en sus próximas reuniones la necesidad de elaborar una norma para el queso fundido, y documentaran el alcance de los trabajos que podrían ser necesarios en este ámbito.

2. La Secretaría del Codex analizaría la información recibida en respuesta a la carta circular y este análisis, junto con las aportaciones de los Comités Coordinadores de la FAO/OMS, se presentaría en el próximo período de sesiones de la Comisión. Esta última decidiría si era necesario realizar nuevos trabajos sobre los requisitos de inocuidad o calidad y, en tal caso, el ámbito de aplicación y los mecanismos para llevar a cabo los trabajos (REP 12/CAC párrs. 163-165).

Respuestas a la CL 2012/24 CAC

3. Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, la República Dominicana, Uruguay y la Federación Internacional de Lechería (FIL) respondieron a la carta circular CL 2012/24-CAC (véase el Anexo²).

4. Con respecto a las lagunas en las disposiciones sobre inocuidad y calidad contenidas en las normas del Codex, varias de las observaciones (Argentina, Brasil, Colombia, Cuba, República Dominicana y Uruguay) indican que:

- Una norma sobre el queso fundido ayudaría a distinguir los productos presentes en el comercio internacional de aquellos en los que el contenido lácteo es bajo o ha sido reemplazado por ingredientes no lácteos, evitando así la confusión de los consumidores.
- Con dicha norma se garantizaría la adecuada composición nutricional e inocuidad de los productos.

5. En sus observaciones, estos países indican también que la falta de una norma internacional para el queso fundido podría tener como consecuencia restricciones o prohibiciones para determinados productos debido a la aplicación de criterios de calidad e inocuidad diferentes y a la ausencia de una clasificación

¹En consulta con Nueva Zelanda, Presidente y país hospedante del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP).

²Solo en el idioma original.

uniforme de los productos en cuestión. Señalan asimismo que la falta de una norma internacional podría determinar la proliferación de normas nacionales y voluntarias y, por consiguiente, dar lugar a desigualdades en el comercio internacional. Hace notar, además, que muchas normas nacionales siguen basándose en las tres normas para el queso fundido revocadas por la Comisión en su 33.º período de sesiones³. Estos países consideran, en general, que los textos vigentes del Codex no existen lagunas en las disposiciones relativas a la inocuidad de estos productos.

6. En cuanto al nuevo trabajo sobre el queso fundido, que existen diversos textos del Codex ya elaborados o en curso de elaboración para productos respecto de los cuales no existen problemas en el comercio internacional, por ejemplo las normas para el durión, la panela, la salsa de pescado, las manzanas y otras, y que las normas del Codex sirven de base para la reglamentación nacional. Proponen que se estudie la posibilidad de trabajar en dos normas que permiten distinguir entre: i) los productos preparados a partir de que queso fundido con o sin adición de otros productos lácteos; y ii) los que tienen un contenido bajo o reducido de queso y/o productos lácteos, o en los que estos ingredientes básicos se han sustituido en parte con productos no lácteos.

7. En otras observaciones (Australia, Canadá y la FIL) se recordó que el CCMMP no había logrado el consenso sobre los aspectos relativos a la composición del queso fundido. Se subraya que estos productos se comercializan sin inconvenientes a nivel internacional y que otras normas del Codex (tales como la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*, la *Norma general para el uso de términos lecheros* y las *Directrices generales sobre Declaraciones de Propiedades*) proporcionan suficiente orientación para garantizar la inocuidad y calidad de estos productos dos, evitar la confusión de los consumidores y ayudar a los países a elaborar su legislación nacional.

Debate mantenido en las reuniones de los Comités Coordinadores FAO/OMS

8. Tal como solicitó la Comisión en su 35.º período de sesiones, los seis Comités Coordinadores FAO/OMS, que se reunieron entre septiembre de 2012 y febrero de 2013 examinaron la necesidad de una norma para el queso fundido. Se exponen a continuación los resultados de sus debates:

12.ª reunión del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)⁴

Convino en que no era necesario establecer ninguna norma internacional o regional para el queso fundido.

28.ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO)⁵

Concluyó que el Codex no debería realizar tarea alguna a fin de elaborar una norma para el queso fundido.

18.ª reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para Asia (CCASIA)⁶

Convino en que no era posible elaborar una norma para el queso fundido debido a la dificultad que supondría establecer una norma de estas características para tan gran variedad de quesos fundidos, y a la imposibilidad de normalización. Asimismo, se señaló que la elaboración de normas regionales sobre el queso fundido crearía obstáculos en el comercio internacional.

18.ª reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC)⁷

Respaldó la elaboración de una norma internacional para el queso fundido que regulara los aspectos de la identidad, la composición y el etiquetado con vistas a asegurar prácticas leales en el comercio de este producto (tomando nota de la reserva de la delegación de México).

³ Norma del Codex para queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada (CODEX STAN 285-1978), Norma del Codex para el “queso fundido” y “queso fundido para untar o extender” (CODEX STAN 286-1978) y Norma del Codex para preparados a base de “queso fundido” (process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread) (CODEX STAN 287-1978).

⁴ REP11/NASWP, párrs. 9-11

⁵ REP13/EURO, párrs. 10-11

⁶ REP13/ASIA, párrs. 9-10

⁷ REP13/LAC, párrs. 11-22

20.ª reunión del Comité Coordinador del Codex para África (CAFRICA)⁸

El Comité acordó examinar la necesidad de elaborar una norma regional y alentó a los miembros a responder a la circular, de forma que la Comisión pudiera contar con información suficiente que le sirviera de ayuda en su decisión.

7ª reunión del Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente (CCNEA)⁹

Apoyó la realización de nuevos trabajos del Codex para el queso fundido; señaló que a falta de una norma del Codex, el gran número de nuevas normas nacionales divergentes para estos productos podría plantear problemas en el comercio internacional; formuló propuestas relativas al ámbito de los posibles trabajos futuros.

Conclusión

9. Sobre la base de las observaciones presentadas en respuesta a la carta circular, así como de los debates y conclusiones de los Comités Coordinadores del Codex, resulta evidente que diversos países, en particular de las regiones de América Latina y el Caribe y Cercano Oriente, siguen considerando viable y necesaria la elaboración de una (o dos) normas para responder a sus necesidades y garantizar que los productos de queso fundido comercializados en el ámbito internacional se atengan a determinados criterios en lo que atañe a su composición; dichas normas se utilizarían como base para la legislación nacional. Su ámbito podría limitarse a determinadas características (composición, contenido mínimo de queso, etiquetado) y permitirían distinguir estos productos de otros que tienen un contenido de queso menor, así como de los productos de imitación en lo que el queso se ha reemplazado con otros ingredientes. Sin embargo, no se han dado indicaciones sobre la composición de estos productos ni se sabe si estos países están de acuerdo entre sí en este aspecto.

10. De conformidad con las decisiones adoptadas previamente, los Comités Coordinadores para Europa, América del Norte, el Pacífico Sudoccidental y Asia no ven la necesidad de elaborar una norma considerando la ausencia de obstáculos importantes para el comercio, el hecho de que el CCMMP no ha podido establecer normas para estos productos (imposibilidad de normalización) y la ausencia de lagunas evidentes en las disposiciones sobre inocuidad y calidad de los textos pertinentes del Codex.

11. Las posiciones favorables o contrarias de los países a nuevos trabajos sobre el queso fundido no han sufrido grandes variaciones a través de los años.

12. Se observa asimismo que la razón principal por la que se interrumpió el trabajo en esta norma fue la imposibilidad de llegar a un acuerdo sobre los aspectos relativos a la composición del queso fundido, y no a su inocuidad. En particular, el CCMMP no logró convenir en: el contenido mínimo de queso; la aceptabilidad del uso de gelatina, almidones y estabilizadores en la fabricación de queso fundido; y la distinción entre el queso fundido y los preparados a base de queso fundido¹⁰.

13. Por consiguiente, a la luz del evidente y continuo interés de un cierto número de países y regiones en una norma internacional para el queso fundido, quizás sea apropiado hacer un nuevo esfuerzo por definir su ámbito y los aspectos relativos a la composición a fin de determinar si es viable elaborar dicha norma. En caso de que la Comisión considere apropiado este enfoque y sin que prejuzgar la decisión sobre un nuevo trabajo relativo a una norma internacional para el queso fundido, ni sobre el mecanismo para realizarlo, en el 37.º período de sesiones de la Comisión esta podría considerar una propuesta de nuevo trabajo sobre la base del examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo en su 69.º período de sesiones.

Recomendaciones

14. Se propone que la Comisión examine las opciones siguientes:

Opción 1

Establecer un grupo de trabajo electrónico que prepare un documento de proyecto relativo a un nuevo trabajo de elaboración de una norma sobre el queso fundido en el que se defina claramente: i) el ámbito de aplicación de la norma y los productos que debería regular; ii) los aspectos relativos a la composición de dichos productos, en concreto el contenido mínimo de queso; y iii) la aceptabilidad del empleo de gelatina, almidones y estabilizantes en la elaboración de queso fundido.

⁸ REP13/AFRICA, párrs. 7-11

⁹ REP13/NEA párrs. 12-20

¹⁰ Véase el documento CX/MMP 10/9/4, Informe del Grupo de Trabajo Especial basado en la presencia física sobre queso fundido.

El grupo de trabajo electrónico también podría examinar la posibilidad de elaborar una norma que regule los productos análogos al queso fundido en los que el queso y los productos lácteos han sido reemplazados por ingredientes no lácteos.

El informe del grupo de trabajo electrónico y el documento del proyecto se someterán al examen de la Comisión en su 37.º período de sesiones por conducto del Comité Ejecutivo en su 69.ª reunión.

Para que el grupo de trabajo electrónico pueda completar su tarea se requerirá la participación activa de todos los países que respaldan la elaboración de una norma para el queso fundido.

Opción 2

Interrumpir el examen de esta cuestión teniendo en cuenta que, tal como se dispone en el Manual de Procedimiento, cualquier miembro puede presentar a la Comisión propuestas de nuevos trabajos.

ANEXO**(Solo en el idioma original)****OBSERVACIONES PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2012/24-CAC**

(Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, República Dominicana, Uruguay y la Federación Internacional de Lechería)

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 35.^a 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 18^a 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 está 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.ª 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.ª 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.ª 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 18.ª 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.ª reunión de la Comisión, se manifestó en la 35.ª reunión de la Comisión, se reiteró en la 18.ª 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. (18.ª reunión de CCLAC, 20.ª reunión de CCAFRICA, 7.ª 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.