



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

**37.º período de sesiones, CICG
Ginebra (Suiza), 14-18 de julio de 2014**

CUESTIONES REMITIDAS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS DEL CODEX

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 36.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

QUESO FUNDIDO: INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO

Introducción

1. La 36ª reunión de la CAC decidió hacer un nuevo esfuerzo para determinar si es posible el desarrollo de una norma del Codex para el queso fundido. La Comisión acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE) encabezado por Nueva Zelanda y Uruguay para llevar a cabo este trabajo adicional y que informe a la 37ª reunión de la CAC. El CAC acordó en que el GTE :

- llevaría a cabo un estudio sobre la posibilidad de desarrollar estándar(es) para el queso fundido y, dependiendo del resultado del estudio, la preparación de documento(s) de proyecto(s) para un nuevo trabajo en la(s) norma(s) para el queso fundido que definiría claramente: (i) el alcance de la(s) norma(s) y los productos abarcados: (ii) los aspectos de composición de dichos productos, es decir, el contenido mínimo de queso, y (iii) aceptabilidad del uso de gelatina, almidones y estabilizadores en la fabricación de queso fundido, y
- También podría considerar la posibilidad de elaborar una norma que cubra los productos análogos al queso fundido, donde el queso y los productos lácteos han sido sustituidos por los ingredientes no lácteos

Resumen del proceso

2. Un total de 43 países miembros, 1 organización miembro (UE) y 3 organizaciones no gubernamentales de observadores se registraron para participar en el grupo de trabajo. La lista de los miembros del grupo de trabajo electrónico y los que respondieron se detallan en el anexo 1.

3. El cuestionario que cubre los temas más importantes fue circulado entre los participantes (ver anexo 2). Se recibieron respuestas de 32 países y 1 organización observadora. Algunos países y organizaciones también ofrecieron comentarios que no formaban parte del cuestionario. Una organización miembro (UE) no respondió formalmente al cuestionario como tal pero remitió comentarios generales. Similarmente una organización observadora no gubernamental (IDF) no remitió respuesta alguna a las preguntas pero ofreció su apoyo técnico al grupo de trabajo. El trabajo del Grupo Electrónico fue conducido en Inglés y Español.

Análisis de las respuestas

Alcance y cobertura de producto

4. Veintisiete países informaron de la existencia de una norma nacional para el queso fundido, pero el alcance de dichas normas nacionales varían significativamente. Algunos países han detallado las normas específicas sobre el queso fundido y otros tipos de productos de queso fundido, y un número de estos países informaron de que sus normas fueron ampliamente alineadas con la Norma del Codex revocadas para el *Queso Fundido y queso para untar procesados*. Otros países tenían normas generales para el queso fundido que abarcan una amplia gama de productos, y dos países sólo tienen una definición del producto. Un país informó que su norma era voluntaria; cuatro países informaron que no tenían norma alguna.

5. La mayoría de los países que respondieron consideraron que una característica esencial del queso fundido es que se produce a través de un proceso de molienda, fundido por calor y emulsión de la mezcla de queso, con o sin ingredientes lácteos o aditivos alimentarios saborizantes/aromatizantes, para producir el producto con las características requeridas. Algunas de las características esenciales enumeradas incluyen contenido de queso, untabilidad o feteado, textura suave y estabilidad del producto. Algunos países

mencionaron las características organolépticas. El queso fundido es generalmente considerado como un alimento a base de productos lácteos, en el que no debería procederse a la sustitución de ingredientes lácteos. De las respuestas se puede concluir que existe un alto grado de acuerdo y entendimiento común sobre las características esenciales de queso fundido.

6. Con respecto a la pregunta 1.3, las respuestas variaron entre los países que apoyan la afirmación de que el término queso fundido se limitará a los productos que contienen queso y grasa de leche (para la normalización) a otros que consideran el nombre apropiado para describir los productos que contienen queso, grasa de leche y otros ingredientes lácteos. Los países que favorecían el uso de sólo queso y grasa de leche sugieren que los productos que incluyen otros ingredientes lácteos deberían utilizar nombres diferentes. Algunos de los países que permiten el uso de otros ingredientes lácteos sugirieron que los mismos deberían justificarse en función de las necesidades tecnológicas, o deberían limitarse mediante la imposición de un contenido máximo de lactosa.

7. Con respecto a la pregunta 1.4 sobre la necesidad de incluir el proceso de fabricación en una norma internacional, las respuestas variaron con 21 países que visualizan que la descripción del proceso de fabricación debe formar parte integrante de la norma, siendo la misma breve, e indicando únicamente las etapas esenciales. Otros países no ven esto como algo esencial y sugirieron que no hay necesidad de describir el proceso, siempre y cuando los ingredientes esenciales y las características del producto y la composición se especifique y se indique claramente. Algunos miembros expresaron su preocupación de que la inclusión de los procesos detallados de fabricación podría frenar la innovación del producto, como se destaca por la amplia gama de quesos fundidos y productos de queso fundidos comercializados internacionalmente. Por otro lado, un miembro consideró que se deberían incluir las características del proceso, para evitar confundir a los consumidores. Algunos países propusieron que una norma no debe ser más restrictiva que la del queso, que especifica un proceso de fabricación, pero permite técnicas alternativas de transformación que dan lugar a un producto final con características físicas, químicas y organolépticas similares. Un país sugirió que el proceso de fabricación se podría resumir en un anexo. El balance del análisis indicaría una preferencia por la inclusión del proceso de fabricación en cualquier norma internacional.

Composición de los productos y contenido mínimo de queso

8. El objetivo de esta pregunta fue obtener los puntos de vistas de los miembros acerca del contenido de queso en el queso fundido. En este cuestionario muchos países comentaron que el contenido de queso es una característica importante del queso fundido.

9. La respuesta a la pregunta sobre el contenido mínimo de queso (2.1) se dividió nuevamente entre 17 países que apoyan la especificación de un contenido mínimo de queso, mientras que otros estaban a favor de dejar éste sin especificar mientras que la información esté disponible en la etiqueta. Algunos otros países aseguraron el contenido de queso en el queso fundido limitando los ingredientes diferentes al queso, o exigiendo que el queso sea el ingrediente principal o el principal ingrediente lácteo, o forme parte de los ingredientes lácteos en una proporción especificada. Cuando se sugirió un contenido mínimo de queso, la cantidad varió entre un 30 y un 80% aunque en muchos casos no estaba claro la forma en que se expresaba. 8 países expresaron la opinión de que si se estableciera un contenido mínimo de queso a nivel internacional, el nivel que podrían apoyar sería fijarlo en el 50 %, y otros cuatro países no especificaron un contenido mínimo de queso, pero eran de la opinión de que el queso debería ser el principal ingrediente. 3 países indicaron que no es posible cuantificar el porcentaje de queso en el producto final.

10. La pregunta sobre el contenido de queso fue confundida con el método de expresión. Algunos países expresaron contenido de queso, como proporción de la mezcla de queso y otros como un porcentaje del producto acabado, y, a veces fue calculado sobre una "base total" y, a veces en una "base de materia seca". Esto significa que las cifras no pueden compararse a menos que se expresen sobre la misma base.

11. Algunos países mencionaron las normas para el queso fundido con nominación de la variedad que especifican, por lo general, con un contenido mínimo de 75% de la variedad de queso nombrada en el producto. Para las variedades de queso fundido con denominación específica muchos países sugirieron la declaración del porcentaje de la variedad de queso específico usado en el producto final.

12. En comentarios adicionales relacionados con el contenido de queso, algunos países sugirieron incluir una especificación de contenido de lactosa máximo de 5% como una manera de limitar la adición de ingredientes lácteos distintos de queso y la grasa de leche (para la estandarización). La legislación nacional de algunos países estipula un nivel máximo para la lactosa.

13. Los países mencionaron otros factores de interés, incluyendo el contenido de materia seca (o por el contrario el contenido de humedad), el contenido de grasa en la materia seca, el contenido de proteínas, características sensoriales, las propiedades físico-químicas, el contenido de ingredientes no lácteos o alimentos caracterizantes, contenido de queso fresco, contenido de sal, el pH, los requisitos microbiológicos

y contenido de sales fundentes y otros aditivos alimentarios. Varios países destacaron la necesidad de asegurar que los ingredientes lácteos no sean sustituidos por ingredientes no lácteos.

Aceptabilidad de la gelatina, el almidón y estabilizantes

14. Las respuestas sobre este tema se encuentran divididas. 15 países permiten el uso de gelatina, almidón y estabilizantes con justificación tecnológica o dentro de límites especificados, 11 países no permiten almidón o gelatina o ambos pero permiten estabilizantes, 6 países no permiten la adición de ninguna de estas sustancias en el queso fundido. Algunos de los países que se oponen al uso de la gelatina, el almidón y estabilizantes en el queso fundido estaban dispuestos a aceptar su uso en la fabricación de productos de queso fundido/preparaciones de quesos fundidos. Algunos países se opusieron al uso de la gelatina por razones culturales/religiosas, mientras que otros consideran que el uso de sustancias como la gelatina y el almidón no estaban justificados tecnológicamente, y tenía el potencial de sustituir ingredientes lácteos y, por tanto, inducir a engaño a los consumidores. Algunos países hicieron una analogía con las normas del Codex para el queso, que no permiten el almidón como ingrediente (a excepción de los quesos no madurados).

Nombres alternativos

15. La mayoría de los encuestados se sentían cómodos con el término de "processed cheese" (queso fundido) y no veían ninguna necesidad de utilizar una terminología alternativa. Algunos países propusieron el término queso fundido, que es también la expresión utilizada para describir el "processed cheese" (queso fundido) en los países de habla hispana. En varios países, el nombre local para el producto fue traducido a queso fundido, pero considera el término "processed cheese" (queso fundido) lo más exacto y no visualizan la necesidad de una terminología alternativa. Varios países sugirieron nombres alternativos para los productos que caen fuera de la definición de queso fundido, como "producto de queso fundido", "alimento de queso fundido", "preparación de queso fundido", "pasta para untar de queso fundido", "mezcla de queso fundido y otros productos lácteos" o "queso de untar".

16. La mayoría de los países declararon que un tema crítico es asegurarse que el nombre utilizado sea una descripción precisa del producto y no induzca a engaño a los consumidores sobre la verdadera naturaleza del producto. Muchos países hicieron hincapié en que los productos comercializados como quesos fundidos deben contener queso.

Etiquetado de Queso Fundido

17. Además, un importante punto enfatizado por la mayoría de los encuestados fue que los productos comercializados como queso fundido deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (GSLPF) y la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (GSUDT). Éstos eran importantes para transmitir claramente a los consumidores la naturaleza del producto. Algunos países mencionaron la necesidad de identificar los requerimientos específicos de etiquetado relacionados con la variedad del queso.

Otros comentarios

18. Dos respuestas brindaron comentarios adicionales que no formaban parte del cuestionario. Ambos destacaron que no hay necesidad de una norma del Codex para el queso fundido. Tomaron nota de la ausencia de problemas en el comercio, que el comercio de estos productos ha crecido constantemente durante los últimos años y que no hay lagunas evidentes en las disposiciones de seguridad y calidad de los textos del Codex horizontales existentes que justifiquen un nuevo trabajo sobre el queso fundido. También recordaron que el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) había desplegado intensos esfuerzos y recursos para desarrollar una norma internacional para el queso fundido por más de una década, pero no pudo llegar a un acuerdo, en particular en los aspectos de composición, debido a la gran variedad de productos comercializados actualmente.

Productos análogos a Queso Fundido

19. Los términos de referencia del GTE también solicitaron examinar las posibilidades de desarrollo de un estándar para los productos análogos para el Queso Fundido donde algunos o todos los ingredientes lácteos se sustituyen por sustitutos no lácteos (por ejemplo, aceites vegetales en lugar de grasas de la leche).

20. Se buscó la respuesta a las preguntas específicas solo en el caso que un país considerara la necesidad de desarrollar una o más normas internacionales relativas a los productos análogos al queso fundido. 13 países y una organización miembro declararon claramente que no apoyan ninguna norma internacional para los productos análogos. Algunas de las razones citadas incluyen que la GSLPF y la GSUDT contenían ya una guía adecuada correspondiente a los productos análogos. Se observó que había potencialmente una amplia gama de productos a ser cubiertos, que una norma quedaría obsoleta

rápido debido al desarrollo tecnológico, que no había ningún impedimento para el comercio y que el comercio ha crecido constantemente. Un comentario adicional es que tales productos análogos se utilizan a menudo para su posterior procesamiento y se ajustan a las especificaciones de la industria de alimentos. Un país sugirió que sería útil elaborar un documento de debate sobre el tema. Diecisiete países hicieron comentarios específicos a una o más de las preguntas sin establecer claramente si estaban a favor de desarrollar una norma internacional para los productos análogos. Tres países declaran claramente en sus respuestas al cuestionario que apoyan el desarrollo de una norma internacional o una definición. Un observador, la Asociación de Sociedades Europeas de Celíacos (AOECS), señaló que los productos análogos al queso fundido constituyen un riesgo extremadamente alto para los celíacos si se utiliza gluten, porque los análogos al queso no pueden ser distinguidos del queso por ejemplo en los desayunos buffets.

21. De las respuestas está claro que los productos son producidos y comercializados en varios países. Algunos países tenían o estaban desarrollando estándares nacionales para varios tipos de productos análogos preparados con productos lácteos y no lácteos. Algunos de los nombres que se mencionan incluyen feta para sandwich, mezcla de queso fundido y grasa y/o aceite vegetal, análogo de queso fundido con origen (parcial) lácteo, queso fundido con proteínas vegetales, alimentos de especialidad a base de queso, imitación de queso fundido y preparación alimenticia. Algunos países tienen una norma nacional que abarca la composición y el etiquetado de dichos productos

22. Los miembros que comentaron sobre este tema estaban preocupados por la denominación y el etiquetado de dichos productos. 8 países indican que no sería apropiado utilizar el término «queso» o cualquier otro término lechero en el nombre de los productos análogos al queso fundido, ya que esto podría inducir a engaño y no es consistente con las normas GSUDT, y GSLPF. Otros, 12 países consideran que la palabra “queso” podría ser usada como parte del nombre, con la calificación apropiada, cuando los productos contienen realmente queso.

Conclusiones

23. Este cuestionario ha suscitado un número sustancial de las respuestas de todas las regiones del Codex, y que incluyen tanto los países exportadores e importadores. Estaba claro que el queso fundido y productos relacionados se producen y comercializan en una amplia gama de países. Un número significativo de países tienen normas nacionales para uno o más tipos de queso fundido y productos de queso fundido. Algunas de las normas nacionales existentes se basan en la Norma del Codex para el Queso Fundido revocada.

24. Como era de esperar hubo casi unanimidad en cuanto a las características de los productos y el método de elaboración del queso fundido y los países no vieron ningún problema con el nombre actual. Todos coincidieron en que cualquier producto etiquetado como queso fundido debe contener queso con la adición de grasa láctea para la normalización y muchos países permiten otros ingredientes lácteos, por lo general dentro de los límites especificados. Sin embargo, hubo una serie de puntos de vista sobre asuntos relacionados con la composición del producto y la forma en que el contenido de queso debe ser controlado y declarado. Como era de esperar a varios países les gustaría ver que en cualquier norma sea establecido el contenido mínimo de queso, ya sea expresado en base de producto total o como porcentaje de materia seca, en forma similar a la utilizada en las normas para queso fundido revocadas. Algunos países garantizan el contenido de queso, limitando los ingredientes diferentes al queso, o imponiendo un contenido máximo de lactosa, o exigiendo que este sea el ingrediente principal. Otros miembros opinaron que no había necesidad de prescribir un mínimo sino que lo más importante para el producto es indicar claramente el contenido de queso en la etiqueta.

25. Sobre el tema de la aceptabilidad de la gelatina, el almidón y estabilizantes hay una variedad de requisitos y posiciones nacionales. En algunos países, las normas nacionales no prohíben el uso de la gelatina, almidón o estabilizantes en la producción de queso fundido. Otros prohíben explícitamente el uso de algunas o todas estas sustancias por razones culturales o de otro tipo. Algunos consideran que su uso no es tecnológicamente necesario o justificado, o que pueden sustituir a los ingredientes lácteos. Dada la variedad de puntos de vista, está claro que la inclusión de disposiciones para el uso de gelatina y almidón sigue siendo un punto de diferencia, tanto en términos de preferencia como de las legislaciones nacionales. Es de destacar que el uso de estas sustancias se rige en gran medida por la legislación nacional y / o preferencias de los consumidores. Un consenso a nivel internacional sigue siendo un reto. Una posibilidad podría ser la de permitir su uso sobre la base de la legislación o los requisitos nacionales.

26. Respecto a los productos análogos al queso fundido, el principal problema y la preocupación era acerca del nombre del producto, descripción y etiquetado. Algunos países consideran que los análogos de queso fundido no pueden y no deberían utilizar el término «queso» o cualquier otro término lechero, como tal, ya que su uso sería engañoso e incompatible con las disposiciones de la GSUDT, aunque otros consideran que la palabra “queso” podría ser utilizada como parte del nombre, con la calificación adecuada, cuando el producto contiene, en efecto queso. También se señaló que los productos análogos

hechos con ingredientes sustitutos son productos que no son lácteos y, como tal, queda fuera del ámbito de aplicación del CCMMP. En general no hay mayor apoyo para el desarrollo de norma(s) internacional(es) para dichos productos.

27. La última encuesta ha confirmado la existencia de una o varias normas nacionales para el queso fundido en la mayoría de los países que participaron en la encuesta. Es evidente que el alcance y la cobertura de estas normas varían de un país a otro. Algunas regiones como los países del MERCOSUR han tratado de promover las normas armonizadas a nivel regional para el queso fundido. Lo que es menos claro en la encuesta es el grado en que las normas nacionales se utilizan como base para el comercio. Como se ha señalado en el análisis anterior no hay impedimentos conocidos para el comercio internacional del queso fundido y productos relacionados. Hay una amplia gama de productos que se comercializan internacionalmente, lo que refleja la evolución de los mercados en términos de desarrollo e innovación de productos y preferencias de los consumidores. Sin embargo, es tal vez esta diversidad y la gama de productos en el mercado que también ha impulsado el interés y la demanda de una norma internacional que cubra los elementos básicos de la descripción del producto, la composición y el uso de determinadas sustancias. Algunos de los intereses también son impulsados por las preocupaciones sobre la calidad del producto, como el contenido de queso o el contenido de proteína y la vida útil.

28. En este sentido cabe destacar la protección ofrecida por las disposiciones de la GSUDT y la GSLPF, como ya se ha señalado por algunos de los encuestados. Bajo el GSUDT, queso fundido, cuando es denominado como como tal, es un producto lácteo o un producto lácteo compuesto y contiene sus características en sus ingredientes y el etiquetado. El GSLPF requiere marcado de la fecha, las instrucciones de almacenamiento, si es necesario, y una lista de ingredientes, incluyendo la declaración del porcentaje de queso en peso que se utiliza en el momento de la fabricación.

Las perspectivas de nuevos trabajos y posible camino a seguir

29. El desarrollo de una norma internacional para el queso fundido depende de la capacidad de forjar un consenso internacional sobre las cuestiones fundamentales de la descripción del producto, la composición y la aceptabilidad del uso de la gelatina, el almidón y estabilizantes. La última encuesta realizada por el GTE ha confirmado la existencia de diversas normas nacionales y las posiciones mantenidas firmemente que reflejan una combinación de preferencias nacionales y las normas internacionales obsoletas (las viejas normas del Codex para el Queso Fundido revocadas). En estas circunstancias, puede ser más productivo centrarse en los principios generales en lugar de las disposiciones específicas. Muchos países siguen teniendo posiciones/preferencias fuertes en cuestiones tales como el contenido de queso y la aceptabilidad de almidón y gelatina. Estas posiciones reflejan una combinación de factores como la necesidad de transparencia sobre la composición del producto, protección de los términos lecheros, el comercio leal, la tradición y las normas y reglamentos nacionales. También es útil tener en cuenta que muchos de los países que piden una norma internacional para el queso fundido consideran que una norma internacional proporcionará la seguridad necesaria acerca de sus expectativas sobre la composición del producto, descripción del producto y el comercio leal. Algunos países consideran que es necesario especificar las condiciones de tratamiento térmico mínimas o normas microbiológicas o ambos.

30. En este contexto cualquier nuevo esfuerzo para el desarrollo de una norma internacional para el queso fundido podría requerir un enfoque algo diferente a las adoptadas en el pasado y la necesidad de tener en cuenta las realidades del mercado internacional y la diversidad de normas y / o preferencias nacionales.

31. Con base en el análisis de las respuestas al GTE, un enfoque posible podría ser reexaminar las perspectivas de construir una norma genérica para el queso fundido siguiendo las líneas de la Norma General del Codex existente para el Queso (Codex Stan 283-1978), que incluye disposiciones generales relativas al alcance, descripción del producto, composición y factores de calidad esenciales, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado. Este enfoque fue probado antes y cualquier resultado exitoso dependerá de la voluntad de los miembros a comprometerse en las cuestiones fundamentales.

32. Pasando a cuestiones concretas, tratar de buscar el consenso en torno a cualquier nivel específico de contenido de queso podría resultar problemático. Una norma genérica podría incluir una declaración general de que el queso debe ser el ingrediente principal del producto. Tal solución si bien no cumple con las necesidades de los países que están pidiendo la inclusión de un determinado nivel de contenido de queso, por lo menos ayuda a resolver algunas de sus expectativas y ofrece una base para un estándar más elaborado a nivel nacional si esto en realidad se considera necesario. Este enfoque también representa un reconocimiento de facto de la diversidad de productos en el mercado y las amplias preferencias del mercado.

33. Una norma para el queso fundido podría considerar las normas vigentes del Codex como precedentes. Existen normas para una variedad de alimentos procesados que contienen o nombran un

ingrediente que los caracteriza, como el chocolate, salsa de pescado, palitos de pescado, mermeladas de frutas y jaleas, chutney de mango, carne "luncheon", "bouillons" o consomé, pasta de soja fermentada y bebidas base de leche fermentada. Algunas normas especifican un contenido mínimo del ingrediente caracterizante, tales como sólidos de cacao en materia seca, o el contenido de una proteína específica, o porcentaje de materias primas en el producto terminado. Otros permiten una mayor flexibilidad al especificar el contenido de nitrógeno mínimo o contenido de aminoácidos, o que requieren olor y sabor característico, mientras que otros prevén niveles alternativos que se utilizará de acuerdo con la legislación nacional, o requieren declaración en la etiqueta de la proporción del ingrediente caracterizante.

34. Del mismo modo, dadas las posiciones nacionales divergentes sobre el uso de la gelatina y el almidón puede que no sea posible llegar a un consenso sobre la base de su uso o no. Una norma genérica podría proporcionar un marco para que los países establezcan las disposiciones nacionales específicas, referente al uso de la gelatina, el almidón y estabilizantes de acuerdo con las preferencias nacionales siguiendo las Buenas Prácticas de Manufactura o preferencias nacionales. Este enfoque, si bien no es ideal, ya se aplica en una serie de comités para tratar asuntos en que no es posible llegar a un acuerdo sobre un valor específico o disposición. Otra opción podría ser la de seguir el patrón de algunas de las normas vigentes del Codex para los productos lácteos, tales como la de los productos lácteos fermentados, productos para untar de grasas lácteas, cremas y cremas preparadas y quesos no madurados, que permiten el uso de la gelatina y el almidón con la condición de que se utilicen únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación, teniendo en cuenta cualquier uso de los estabilizantes y espesantes listados.

35. Si los miembros de la Comisión, en su conjunto, están dispuestos a considerar este planteamiento en los trabajos futuros sobre el queso fundido, podría haber una base pragmática para avanzar en este tema y de alguna manera satisfacer la necesidad expresada por los miembros de contar con una guía internacional. También podría ser que una norma general para el queso fundido pueda proporcionar un marco para considerar el posible desarrollo de parámetros más detallados del producto en algún momento en el futuro. Un borrador de Proyecto de Documento proponiendo el desarrollo de una norma general para queso fundido se adjunta en el Anexo 3 del presente informe.

Recomendaciones

36. Se recomienda que la Comisión:

- a. **Tenga en cuenta** el análisis y las conclusiones del grupo de trabajo electrónico sobre el tema de la elaboración de una norma internacional para el queso fundido;
- b. **Esté de acuerdo** que los requisitos nacionales divergentes y preferencias con respecto a las cuestiones fundamentales de contenido de queso, el uso de otros ingredientes lácteos y la aceptabilidad del uso de gelatina, almidón y estabilizantes siguen siendo obstáculos importantes para forjar un consenso internacional a menos que los miembros estén dispuestos a considerar alternativas y enfoques más flexibles (siguiendo las líneas establecidas en los párrafos 29 al 35) para la construcción de una norma más general que proporcione un marco para este tipo de productos sin dejar de reconocer las preferencias nacionales que difieren en particular con respecto a la composición de los productos;
- c. **Tenga en cuenta** que se ha preparado un borrador de Proyecto de Documento (ver Anexo 3) de acuerdo con los Términos de Referencia del GTE y proporciona una base para cualquier nuevo trabajo que pueda ser acordado;
- d. **Esté de acuerdo** en que cualquier nuevo trabajo tiene que ser limitado en el tiempo y
- e. **Tenga en cuenta** que no hay un consenso claro en el GTE respecto a la necesidad de elaborar normas Codex relativas a los productos análogos al queso fundido.

37. Un miembro no aceptó la recomendación (c) y en su lugar propuso que debería redactarse de la siguiente forma:

- c. **Esté de acuerdo** en realizar una petición a los países miembros de su nivel de compromiso para acordar las cuestiones básicas, por ejemplo, el contenido de queso, el uso de otros ingredientes lácteos, y el uso de estabilizantes, gelatina y almidón antes de que cualquier nuevo trabajo sea acordado.

Anexo 2

CUESTIONARIO SOBRE LA ELABORACION DE NORMAS PARA EL QUESO FUNDIDO Y PRODUCTOS ANALOGOS AL QUESO FUNDIDO**Queso fundido y productos de queso fundido basados principalmente en ingredientes lácteos****1. *Ámbito de aplicación y productos que están cubiertos***

Un tema clave es el alcance de la norma y los productos que se tratarán.

El término "queso fundido" se utiliza para abarcar productos de diferentes características de composición, que varían dependiendo del país de fabricación. En algunos países, la gama es restrictiva y cubre aquellos productos que sólo contienen queso con grasa de leche añadida para la estandarización de la grasa. En otros países, el nombre "queso fundido" cubre una amplia gama de productos que no sólo contienen queso, sino también otros productos lácteos (por ejemplo, suero en polvo, concentrado de proteína de leche, caseína de cuajo, leche en polvo entera o descremada) y/u otros ingredientes no lácteos que no sustituyen ingredientes lácteos, siendo utilizados por fines tecnológicos o de sabores por ejemplo, gomas, almidones.

Preguntas:

- 1.1. ¿Tiene una norma nacional para el queso fundido o productos similares? Si es así, ¿cuál es su alcance y qué tipos de productos de queso fundidos están cubiertos?
- 1.2. ¿Cuáles son, en su opinión, las características esenciales del queso fundido o productos con nombres similares?
- 1.3. ¿Los productos que deben ser nombrados queso fundido se limitarán a aquellos que contienen sólo queso y grasa de la leche para la estandarización de la grasa? Si es así, ¿cómo debe definirse el queso fundido para excluir otros productos?
- 1.4. Desde su punto de vista ¿Considera que el proceso de elaboración debe estar incluido en la norma del queso fundido?

2. *Composición de los productos*

El contenido de queso en el queso fundido es un tema clave para el nombre del producto, de acuerdo a la Norma General para el Uso de Términos Lecheros, que sugiere que se trata de un producto de leche con el queso como ingrediente característico. En las discusiones anteriores sobre queso fundido no fue posible llegar a un consenso sobre el contenido de queso en el queso fundido. Ante esta situación, sería útil obtener las opiniones de los miembros del GTE sobre

- si es necesario especificar un contenido mínimo de queso y si es así cómo, o
- si se debe especificar otra característica del producto, o
- si es suficiente declarar el porcentaje de queso en la lista de ingredientes.

Preguntas:

- 2.1 ¿Es necesario especificar el contenido mínimo de queso? Si es así, ¿cuál debe ser el mínimo y cuál debe ser el método de expresión (por ejemplo, base de queso total)?
- 2.2 ¿Puede sugerir una forma alternativa de especificar la característica esencial (s) de queso fundido, además del contenido de queso? Sírvase proporcionar detalles.
- 2.3 ¿Considera necesario definir valores mínimos/máximos para otros parámetros/ componentes? Sírvase proporcionar detalles.

3. *Aceptabilidad de uso de gelatina, almidones y estabilizadores en la fabricación de queso fundido*

Gelatina, almidones y estabilizadores proporcionan consistencia, textura y estabilidad a los alimentos. En debates anteriores sobre el queso fundido no se llegó a ningún consenso sobre su uso debido a su propiedad de permitir un mayor contenido de agua y / o un menor contenido de queso u otros ingredientes lácteos. Por tanto, los productos podrían ser considerados como productos no lácteos.

Preguntas:

- 3.1 Por favor, detalle sus puntos de vista sobre si es aceptable el uso de gelatina, almidones o estabilizantes como ingredientes en queso fundido, y en caso afirmativo, en qué condiciones. Si usted considera que no es aceptable, sírvase explicar las razones.

4. Etiquetado de queso fundido

El queso fundido es una descripción genérica de los productos que se comercializan en una amplia variedad de nombres en diferentes partes del mundo.

Preguntas:

- 4.1 Si considera que el término "queso fundido" es engañoso, sugiera un nombre alternativo (por ejemplo, producto de queso elaborado, fundido o queso procesado)?

5. Otros requisitos**Preguntas:**

- 5.1 Sírvase indicar cualquier otro requisito mínimo que considera deba ser incluido en la norma (s).

Productos análogos al queso fundido

Esta parte del cuestionario trata sobre el desarrollo de normas internacionales que cubren los productos análogos al queso fundido donde el queso y los productos lácteos se han sustituido parcial o totalmente por ingredientes no lácteos. Normalmente, estos productos son susceptibles de contener proporciones variables de grasas y proteínas no lácteas.)

¿Considera necesario trabajar en la elaboración de una norma internacional para productos análogos al queso fundido? En caso afirmativo, por favor responda las preguntas que se encuentran a continuación. En caso negativo, por favor explique porque usted cree que no es necesario trabajar en una norma para este tipo de productos.

1. Ámbito de aplicación y productos que estén cubiertos

El principal problema es el alcance de la norma y qué productos deben ser cubiertos en un estándar de "productos análogos al queso fundido".

Preguntas:

- 1.1 ¿Qué productos análogos al queso fundido se venden en el mercado interno de su país, y cuáles son algunos de los nombres que se utilizan?
- 1.2 ¿Tiene una norma nacional para estos productos? Si es así, ¿cuál es su alcance y los tipos de productos análogos que están cubiertos?
- 1.3 En su opinión, ¿cuáles son las disposiciones esenciales en una norma internacional para los productos análogos al queso fundido?

2. Composición de los productos

La composición de los productos análogos al queso fundido debe estar claramente definida, incluyendo, en particular, el contenido de queso y otros ingredientes lácteos.

Preguntas:

- 2.1. ¿Es necesario especificar el contenido mínimo de queso? Si es así, ¿cuál debería ser el mínimo, y cuál debe ser el método de expresión (por ejemplo, base de queso total)?
- 2.2 ¿Puede sugerir una forma alternativa de especificar la (s) característica (s) esencial (es) de productos análogos al queso fundido, además del contenido de queso? Sírvase proporcionar detalles.
- 2.3 ¿Es necesario incluir cualquier otro requisito mínimo de composición en una norma internacional para los productos análogos al queso fundido? Sírvase proporcionar detalles.

3. Aceptabilidad de uso de gelatina, almidones, estabilizadores y en la fabricación de productos análogos al queso fundido.

Gelatina, almidones y estabilizadores proporcionan consistencia, textura y estabilidad a los alimentos. Estos productos tienen la propiedad de permitir un mayor contenido de agua y / o un menor contenido de queso u otros ingredientes lácteos.

Preguntas:

- 3.1 Por favor, detalle sus puntos de vista sobre si es aceptable el uso de gelatina, almidones o estabilizantes como ingredientes en productos análogos al queso fundido, y en caso afirmativo, en qué condiciones. Si usted considera que no es aceptable, sírvase explicar las razones.
- 3.2 Considera usted necesario definir cantidades máximas y mínimas para otros ingredientes (por ejemplo: proteínas no láctea y grasa no láctea)?

4. Etiquetado de productos análogos al queso procesado

Productos análogos a queso fundido se comercializan actualmente bajo una variedad de nombres. Una cuestión que se debe considerar es si los nombres actuales son descripciones exactas del producto (s) en cuanto a su naturaleza y composición.

Preguntas:

- 4.1 ¿Los nombres (pregunta 1.1) describen con precisión la naturaleza de estos productos? Si no, ¿tiene propuestas alternativas para la descripción de los productos análogos al queso fundido?
- 4.2 ¿Considera apropiado que los productos análogos al queso fundido hagan referencia a la palabra "queso" en su denominación?

5. Otros requisitos

Pregunta:

- 5.1 Sírvase indicar cualquier otro(s) requisito(s) mínimo(s) que considera deba ser incluido en la norma(s).

Proyecto de documento

Norma General para el Queso Fundido

1. Objeto y ámbito de aplicación del documento propuesto

El propósito del documento propuesto es construir una norma genérica para el queso fundido en base a las líneas de la *Norma General del Codex existentes para Queso* (CODEX STAN 283-1978), que incluye disposiciones generales relativas al alcance, descripción del producto, composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado.

2. Pertinencia y oportunidad

El queso fundido es un producto lácteo (elaborado en base a una mezcla de quesos y otros ingredientes) que se utiliza ampliamente en el hogar y en los establecimientos de alimentos que proporciona las ventajas de la vida útil, la nutrición y la seguridad.

La Comisión, en 2010 revocó las normas para el queso fundido y productos de queso fundido, siguiendo la recomendación de CCMMP porque estaban obsoletas y ya no se utilizaban en la industria.

CCMMP intentó desarrollar una norma revisada para el queso fundido durante un largo período de tiempo, pero no pudo llegar a un consenso sobre una serie de cuestiones fundamentales, como son el contenido mínimo de queso y el uso de sustancias como el almidón y gelatina. En consecuencia, el CCMMP decidió suspender el trabajo en su octava reunión, celebrada en febrero de 2010.

Sin embargo las discusiones en la Comisión y en los comités de coordinación FAO / OMS y las respuestas a las cartas circulares han indicado un nivel sustancial de interés por parte de un amplio espectro de miembros del Codex en la elaboración de una norma para el queso fundido con el foco en el desarrollo de una norma general.

3. Aspectos principales que se tratarán

La norma propuesta brindará un marco para el queso fundido sin dejar de reconocer las preferencias nacionales que difieren en particular en lo referido a la composición del producto, al tiempo que permite la flexibilidad para adaptar las necesidades y preferencias nacionales divergentes en lo que respecta a las cuestiones esenciales de contenido mínimo de queso, el uso de otros ingredientes lácteos y aceptabilidad de uso de gelatina y almidón.

La norma podría ser desarrollada siguiendo las líneas de la *Norma Codex General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978) vigente, que incluye disposiciones generales relativas al alcance, descripción del producto, composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado.

4. Evaluación contra los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterio general

La norma propuesta contribuirá a la protección del consumidor desde el punto de vista de interés para el Codex.

Proporcionará un estándar reconocido para un producto que se consume ampliamente en muchos países como un producto lácteo

- Contribuirá a la inocuidad de los alimentos, detallando los métodos apropiados de procesamiento (tratamiento térmico) y la composición
- Garantizará las prácticas equitativas en el comercio de alimentos, proporcionando un estándar reconocido tanto en los países exportadores e importadores, e incluirá el etiquetado con la información significativa (por ejemplo, declaración de ingredientes y Composición de producto).
- Satisfará las necesidades de los países en desarrollo, proporcionando un marco para normas nacionales más consistentes para el queso fundido, y para un alimento con una vida útil relativamente larga con algunos productos que no necesiten refrigeración
- Ayudará a evitar la confusión de los consumidores sobre estos productos, y proporcionará más transparencia al comercio internacional.

Crterios aplicables a las cuestiones generales

- (a) *Volumen de produccin y consumo en los diferentes paases y volumen y patrn de comercio entre paases.*

El queso fundido es ampliamente fabricado y comercializado. Se puede fabricar a partir de quesos nacionales o importados, y el queso procesado puede ser consumido en el paas o exportado. Los volmenes de produccin, el consumo y el volumen de mercado por paas se indican en las siguientes tablas:

Tabla 1. Produccin de queso fundido en los paases Europeos

Nmero de paases	Ao	Produccin (tons)
15 ¹	2010	668,681 (est)

Fuente: Assifonte Reporte 2010

Tabla 2. Consumo per capita de queso fundido, 10 paases con mayor consumo reportado en 2010

Paas	Consumo per capita (kg)	
	2003	2010
Hungra	1.60	2.83
Arabia Saudita	2.31	2.78
Marruecos	1.99	2.59
Egipto	1.99	2.46
Canada	2.32	2.12
Francia	1.74	1.75
Uruguay	1.19	1.53
Australia	1.21	1.45
Espaia	1.13	1.34
Estados Unidos	0.86	1.32

Fuente: datamonitor 2011

¹ Austria, Bglica, Republica Checa, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Irlanda, Italia, Paases Bajos, Polonia, Eslovaquia, Espaia, Suecia, Reino Unido.

Tabla 3. Queso fundido. Volumen de comercio en los 10 principales países reportados

País	Volumen de Comercio(tons)	
	2003	2010
Estados Unidos	248,400	407,100
Rusia	101,000	146,300
Japón	102,000	130,900
Francia	107,900	113,400
Alemania	91,600	98,000
Canada	74,800	72,700
España	47,300	61,100
Ucrania	25,600	55,100
Argentina	35,600	49,500
Polonia	28,600	46,800
Total de los 10	862,800	1,180,900

Fuente: datamonitor 2011

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y resultantes aparentes o posibles impedimentos al comercio internacional.

El grupo de trabajo electrónico sobre el Queso Fundido señala que 27 países informaron de la existencia de una norma nacional para el queso fundido. El alcance de estas normas nacionales, varían significativamente. Algunos países habían detallado las normas específicas sobre el queso fundido y otros tipos de productos de queso fundido y un número de estos países informaron de que sus normas fueron ampliamente alineados con la Norma del Codex para el Queso Fundido revocado y queso para untar procesados. Otros países tenían sólo una definición del producto. Un país informó de que su norma es voluntaria; cuatro países no tenían ninguna norma.

Las respuestas a la CL 2012/24-CAC indicaron que la ausencia de una norma internacional para el queso fundido podría dar lugar a restricciones o prohibiciones de determinados productos debido a la utilización de diferentes criterios en cuanto a calidad y seguridad, y la falta de una clasificación uniforme de estos productos. También señalaron que la falta de una norma internacional podría dar lugar a la proliferación de normas (nacionales y voluntarias) y por lo tanto conducir a la desigualdad en el comercio internacional .

El informe del cuestionario CCMMP en el queso fundido (CX/MMP 10/9/4) indicó que la legislación nacional para el queso fundido varía en los requisitos para el formato de etiquetado , el permiso para el uso de la gelatina, el almidón y los estabilizadores, el contenido de grasa y extracto seco, y la expresión del contenido de grasa .

(c) El potencial del mercado regional o internacional.

Ya existe un mercado internacional importante en el queso fundido. Los datos sobre comercio indican que el volumen de mercado ha aumentado entre 2003 y 2010, y el consumo per cápita ha aumentado en general. Un estándar internacional, puede facilitar el desarrollo del mercado y el comercio justo entre los países, siempre y cuando no cree obstáculos al comercio.

(d) Posibilidades de normalización del producto.

El Grupo de Trabajo de la Comisión sobre el queso fundido encontró que había casi unanimidad con respecto a las características de los productos y el método de procesamiento de queso fundido y los países no vieron ningún problema con el nombre actual. Sin embargo, hubo una serie de puntos de vista sobre asuntos relacionados con la composición del producto y la forma en que el contenido de queso debe ser controlado y declarado.

La norma tendría como objetivo dar cabida a estos puntos de vista. Por ejemplo, se podría incluir una declaración general de que el queso debe ser el ingrediente principal del producto. Esta solución, aunque no da satisfacción a las necesidades de los países que están pidiendo la inclusión de un determinado nivel de contenido de queso, por lo menos ayuda a resolver algunas de sus expectativas y proporciona una base para una norma más elaborada a nivel nacional, si ésta de hecho se considera necesaria. Este enfoque

también representa un reconocimiento de facto de la diversidad de productos en el mercado y las amplias preferencias del mercado.

- (e) *Alcance de las principales cuestiones de protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.*

La *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* y la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* proporcionan orientación sobre la denominación y el etiquetado del queso fundido. Éstas deberían estar referenciadas en una norma general para el queso fundido, así como otras normas pertinentes relativas a los aditivos alimentarios, los contaminantes e higiene. También deberían agregarse los requisitos específicos de etiquetado para el queso fundido así como para los quesos fundidos con denominación de la variedad.

- (f) *Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados.*

La propuesta consiste en una norma general para el queso fundido. La norma incluiría queso fundido destinado a futuras elaboraciones, y puede incluir disposiciones para el nombre de una variedad denominada de queso procesado.

- (g) *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y / o propuestos por el organismo intergubernamental internacional pertinente (s) .*

No hay otras organizaciones internacionales que hayan llevado a cabo o estén considerando trabajos sobre una norma para el queso fundido.

5. Importancia para los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto contribuye a los objetivos 1.1 y 1.2 del Plan Estratégico del Codex para 2014-2019.

Objetivo 1.1: Establecer normas nuevas y revisar las existentes del Codex, basados en las prioridades de la CAC.

Como se ha señalado anteriormente, una nueva norma para el queso fundido reemplazaría y actualizaría las normas revocadas.

Objetivo 1.2: Identificar proactivamente nuevas cuestiones y necesidades de los Miembros y, en su caso, desarrollar normas alimentarias pertinentes.

Los países miembros de varias regiones han indicado la necesidad de una norma internacional para el queso fundido.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

La norma para el queso fundido se convertiría en parte del conjunto de normas del Codex para los productos lácteos. Se relacionará en particular con la Norma General para el Queso y otras normas para quesos, y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros. Textos generales pertinentes serán referenciados en las secciones relativas a los aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado.

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se ha identificado.

8. Identificación de necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Será necesario introducir soporte técnico para asegurar que el estándar refleje la práctica actual de fabricación y tecnología de los alimentos. La Federación Internacional de Lechería será una importante fuente de insumos técnicos y experiencia.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

Se propone el siguiente calendario para completar los trabajos, de preferencia para su adopción final en el año 2016.

<u>Calendario</u>	<u>Reuniones</u>	<u>Progreso</u>
<u>Fines 2014 – principios 2015</u>	Primera reunión del grupo de trabajo físico	Preparar el primer borrador para considerarlo en trámite 3
<u>Junio 2015</u>	CAC	trámite 5
<u>Febrero 2016</u>	Segunda reunión del grupo de trabajo físico	Revisar el borrador de norma y avanzar al trámite 8
<u>Junio 2016</u>	CAC	Adoptar en el trámite 8