

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 45

Tema 4 (b) del Programa

CX/MMP 02/7-Add. 1
Marzo de 2002

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Quinta Reunión

Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002

**ANTEPROYECTO DE NORMAS REVISADAS PARA VARIEDADES INDIVIDUALES DE
QUESOS**

OBSERVACIONES

Los siguientes comentarios fueron recibidos de: Canadá, República Checa, Dinamarca, Nueva Zelanda, Polonia Reino Unido, Estados Unidos de América y la Federación Internacional de Lechería.

02/7-PARTE 1, INFORME COMPLETO Y RECOMENDACIÓN

INFORME N° 1

CANADÁ

Aunque Canadá entiende la dificultad de utilizar un enfoque tecnológico para establecer el contenido mínimo absoluto de grasa en extracto seco para variedades de quesos específicos, no estamos de acuerdo con que el enfoque de mercado se pueda utilizar por sí solo. El enfoque pragmático o de mercado se puede utilizar como una herramienta, pero consideramos que esta información debe reverse, teniendo en cuenta un enfoque tecnológico para mantener la integridad de las normas para quesos específicos. Mantener las características esenciales del producto y la identidad del producto fue un principio aceptado en la 4ª Reunión del Comité (CDR 2).

Por las razones anteriores, Canadá no puede apoyar los mínimos absolutos resultantes para las variedades de queso Cheddar y Mozzarella. Los quesos que tienen mínimos absolutos de grasa en extracto seco de 1% y 2% no retienen las características esenciales y la identidad del producto para esa variedad. Canadá recomienda que los mínimos absolutos para Cheddar no sean inferiores a 25% de grasa en extracto seco (FDM), y para Mozzarella, no inferiores a 20% de grasa en extracto seco (FDM).

Canadá también recomienda que el mínimo absoluto de grasa en extracto seco para el Brie sea 30%, lo cual es coherente con la propuesta para Camembert. Nos gustaría señalar que el nivel de referencia de grasa en extracto seco para estas dos variedades es el mismo. Para el queso Crema, Canadá prefiere un nivel de grasa en extracto seco mínimo de 40% y para el queso Cottage, un nivel de grasa en extracto seco mínimo de 0%.

DINAMARCA

Reconocemos el intento por resolver las diferencias de opinión con respecto a los niveles de grasa mínimos absolutos.

Aunque podemos apoyar la utilización del enfoque como una herramienta para resolver este desacuerdo circunstancial, nos gustaría enfatizar que no podemos aceptar que el llamado “enfoque de mercado” sienta un precedente para el futuro, o que se transforme en una reglamentación no escrita para tratar temas de composición.

En otras palabras, consideramos que el enfoque está utilizado apropiadamente en esta situación particular, pero solamente como un instrumento puntual para lograr acuerdos con respecto a las normas que actualmente están en consideración. En los casos que no se llegue a un acuerdo utilizando este enfoque pragmático, no vemos otra forma sino investigar la utilización del llamado “enfoque tecnológico”.

En virtud de este acuerdo, Dinamarca expresa su apoyo para utilizar el enfoque de mercado para resolver el tema de la grasa con respecto a todas las normas actuales, excepto en los casos de Cheddar y queso Crema.

Para Cheddar, consideramos que un producto con 1% de grasa en extracto seco (FDM) deriva del producto referencia en tal grado que el producto sería difícilmente reconocible como Cheddar para el consumidor. Por el contrario, sugerimos un nivel de grasa mínimo absoluto de 20% de grasa en extracto seco (FDM).

Para queso Crema, podemos apoyar la utilización del llamado enfoque tecnológico como se explica en el informe n° 3 – discusión que lleva a la recomendación n° 51 – es decir, un contenido en grasa mínimo absoluto de 40% de grasa en extracto seco (FDM).

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

- a) Estados Unidos apoya el enfoque pragmático basado en datos de mercado como una herramienta para identificar los contenidos en grasa mínimos absolutos en extracto seco para las variedades de quesos específicos que actualmente están en consideración.
- b) Estados Unidos apoya el enfoque de diagrama de decisiones siempre que se establezcan los contenidos en grasa mínimos absolutos en extracto seco para las variedades de quesos específicos que actualmente están en consideración.

Anexo: Análisis de datos de 22 países que utilizan el Enfoque de Mercado (diagrama de decisiones)
Estados Unidos recomienda un contenido mínimo de grasa en extracto seco de 0% para el queso Cottage.

Estados Unidos considera que el enfoque de mercado debería utilizarse para establecer los contenidos mínimos absolutos en grasa en extracto seco para el queso Crema, en coherencia con el enfoque para determinar los contenidos mínimos absolutos en grasa en extracto seco para todas las otras normas para quesos específicos. Por lo tanto, Estados Unidos recomienda aplicar el enfoque de datos de mercado, eliminando los corchetes, y que el contenido en grasa mínimo absoluto para el queso Crema se establezca en 25% m/m.

Debido al interés significativo del comercio internacional en el queso Parmesano, Estados Unidos apoya la eliminación de los corchetes y la fijación de la norma para el queso Parmesano.

INFORME N° 2

CANADÁ

Canadá está de acuerdo con el enfoque y la guía proporcionados por los Anexos I y II, y acepta que continuarán el análisis y la discusión de detalles.

DINAMARCA

Con referencia a la Recomendación n° (a):

Dinamarca aprecia el trabajo realizado para resolver este complejo tema.

Con referencia a la Recomendación n° (b):

En general, apoyamos el texto anexo “Pautas para la inclusión de detalles en las normas del Codex para variedades de quesos específicos”, en particular las secciones 1 y 2.

También agradeceríamos que se desarrollen principios adicionales que resulten en la diferenciación entre productos destinados al consumo directo solamente, y los productos destinados a mayor procesamiento (por ejemplo, luego de transformación sustancial).

Con respecto a la Recomendación n° (c):

Podemos estar de acuerdo con las recomendaciones presentadas hasta el momento.

NUEVA ZELANDA

Informe n° 2, sección 2 (pág. 6)

Nueva Zelanda recomienda que la nota al cuarto punto, concerniente a la posibilidad de una mayor guía para distinguir entre los productos para el consumo directo y para mayor procesamiento, debería agregarse como nota al pie al Anexo 1. Consideramos que es importante que el Comité revea los requisitos referentes al queso destinado a mayor procesamiento, y también que es importante señalar que el texto actual se limita, en cuanto al ámbito, a quesos para consumo directo.

Informe n° 2, Anexo 1, 3a. (pág. 9)

A Nueva Zelanda le gustaría centrar la atención del Comité en el hecho de que el CCMMP nunca ha decidido que “resulta adecuado considerar el tipo/concepto de detalles que actualmente se incluyen en los anteproyectos de normas para normas individuales (CX/MMP 00/12) tal como se justifique su inclusión como conceptos”, y que no estamos de acuerdo con este concepto. También señalamos que es inapropiado imponer restricciones adicionales a aquellas establecidas en el Manual de Procedimiento. El proyecto de normas está en el Nivel 3, y los gobiernos tienen libertad para comentar, con o sin justificación.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos no apoya que la guía proporcionada en el Anexo 1 se utilice para determinar los detalles a ser incluidos en las normas para variedades de quesos del Codex. El propósito primario de las normas del Codex es proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas de comercio justas. Consideramos que las normas para variedades de quesos deberían describir adecuadamente los aspectos únicos o esenciales, si los hubiera, de quesos específicos, de modo de facilitar el comercio y proporcionar información clara y correcta a los consumidores. Con tantos tipos diferentes de quesos con características similares, es imposible desarrollar una norma que describa la identidad de un queso tan cabalmente, que se pueda diferenciar de otras variedades de quesos del mercado. Estados Unidos considera que cualquier información que no sea necesaria para proteger al consumidor y asegurar las prácticas de comercio justas, no debería incluirse. La información innecesaria incluye la forma, dimensión, peso, color y corteza del queso. Los requisitos de maduración solamente deberían incluirse cuando sea necesario proteger la salud del consumidor o cuando sea necesario desarrollar características esenciales del producto (por ejemplo, agujeros, desarrollo del molde, etc.)

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

Textura de la masa del queso

Además de las enmiendas recomendadas para los términos utilizados, se necesita mayor trabajo para desarrollar descripciones suficientemente precisas y significativas de la textura característica de las variedades específicas. Dicho trabajo debería llevarse a cabo como parte de una mayor revisión de las normas.

INFORME N° 3

CANADÁ

Recomendación n° 9

Canadá reconoce que hay muchos temas que requieren solución previamente a que se trate el tema de la preocupación con respecto a permitir aditivos adicionales para productos con declaraciones de propiedades nutritivas. Canadá apoya el concepto de permitir aditivos adicionales para estos productos, pero solamente por debajo de un nivel de grasa en extracto seco (FDM) a ser establecido.

Recomendación n° 15

Como se establece en los comentarios de Canadá acerca del Informe N° 1, Canadá no apoya un nivel de grasa en extracto seco mínimo. Canadá recomienda que los mínimos absolutos para el Cheddar no sean inferiores a 25% de grasa en extracto seco (FDM).

Recomendación n° 31

A Canadá le gustaría señalar que las versiones en inglés y francés de este proyecto de normas para Saint Paulin no son iguales con respecto al nivel de grasa en extracto seco mínimo y de referencia. Canadá apoya el nivel de grasa en extracto seco de referencia de 45-55% y el nivel mínimo de grasa en extracto seco de 30%.

Recomendación n° 38

Canadá no apoya el nivel mínimo de grasa en extracto seco de 4% en el queso Cottage porque no permite versiones reducidas en grasa. Canadá prefiere un nivel mínimo de grasa en extracto seco de 0%.

Recomendación n° 51

Canadá prefiere un nivel mínimo de grasa en extracto seco de 40% para el Queso Crema.

Recomendación n° 65

Canadá apoya un nivel mínimo de grasa en extracto seco de 30% para el queso Brie, para que esté al mismo nivel que el Camembert.

Recomendación n° 68

Canadá no apoya el nivel mínimo de grasa en extracto seco de 2% para Mozzarella con baja humedad. Canadá recomienda que el nivel mínimo de grasa en extracto seco no sea inferior a 20%.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los comentarios de Estados Unidos sobre el Informe N° 3 están incluidos en nuestras respuestas al CX/MMP 02/07-parte 2.

02/7-PARTE 2, ANTEPROYECTO DE NORMAS PARA VARIEDADES DE QUESOS ESPECCÍFICOS

GENERAL

REPÚBLICA CHECA

Actualmente, se elaboran los siguientes tipos de queso en la República Checa:

- Cheddar - designado como „čedar“
- Edam - designado como „eidam“
- Gouda - designado como „gouda“
- Emmental - designado como „ementál“
- Cottage - designado como „cottage“
- Queso Crema - designado de dos formas: „smetanový sýr“ y „krémový sýr“
- Camembert - designado como „camembert“ o „type cammembert“
- Brie - designado como „type camembert“ o denominación especial
- Mozzarella - designado como „mozzarella“

Estos quesos están designados de acuerdo con el anteproyecto de esta norma o con la transcripción checa.

Los parámetros sugeridos para quesos están cumplidos. El queso natural madurado no contiene ningún estabilizante, almidones modificados o emulsionantes, así como también el queso Cottage y el queso mozzarella.

Generalmente, los aditivos se utilizan en el caso funcionalmente necesario y con la confirmación de autoridad confirmada por el JECFA.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda sugiere que las normas para variedades de quesos específicos requieren mayor simplificación, siguiendo el modelo de otras normas que están en consideración. Nos gustaría recordar al Comité que el proyecto de revisión comenzó en 1991 con la finalidad específica de eliminar los detalles considerables, de acuerdo con la recomendación de la Conferencia sobre Normas Alimentarias, Substancias Químicas en los Alimentos y Comercio o Alimentario de la FAO/OMS.

POLONIA

De acuerdo con las reglamentaciones polacas:

- la utilización de los siguientes aditivos en los quesos no está permitida: 405; 416; 1421; 1423; 171; 101; 140; 141;
- 1400; 1401; 1402; 1403; 1405; cúrcuma – no pertenecen a aditivos alimentarios, se clasifican como ingredientes alimentarios;
- 200 y 203 – se pueden utilizar en las siguientes dosis:
 - 1 g/kg – para los quesos que no están madurando y los quesos rebanados;
 - 2 g/kg – para los quesos fundidos;
- 280, 283 – se permite utilizarlos solamente en la superficie del queso en una dosis limitada por la Buenas Prácticas de Fabricación (BPF);
- 235 puede agregarse en 1 mg/dm² de la superficie del queso;
- 100, 160e, 160f – se permiten para quesos fundidos saborizados y para las cortezas de los quesos comestibles.

REINO UNIDO

Estamos preocupados por la complejidad de toda esta área y el grado de detalle en las diferentes normas. Preferiríamos un enfoque más simple para definir el queso específico básico, y para permitir versiones

reducidas en grasa de acuerdo con las disposiciones generales del Codex. Esto evitaría la complejidad de la tabla de composición de la sección 3.3 en las diferentes normas.

También nos preocupa que los enfoques aplicados para llegar a un contenido mínimo de grasa lleven a contenidos mínimos de grasa muy diferentes para los quesos específicos. Por ejemplo, el queso Cheddar (norma C-1) puede tener un contenido de grasa láctea en extracto seco mínimo de 1%, mientras que para Edam y Gouda, la cifra equivalente es 30%. Es difícil comprender por qué se puede justificar una discrepancia tan grande.

También hay una anomalía particular con el contenido mínimo de grasa del queso Crema. En el Reino Unido, la crema dentro del contexto de “queso Crema” implica una propiedad de textura en términos de untabilidad y propiedades comestibles, más que cualquier implicancia que el producto esté elaborado a partir de crema. Para el queso Crema, el Reino Unido cree firmemente que la norma relevante debe crear una disposición para quesos reducidos en grasa con un contenido de grasa láctea en extracto seco de 25%, y un contenido de extracto seco de 20%, de modo de reflejar los productos actualmente comercializados.

Con respecto al etiquetado del país de origen, los consumidores ven que para cualquier producto, el lugar de origen es una contribución importante para su identidad, pero también se sabe la información del origen de los ingredientes es importante para los consumidores. Es importante asegurarse que los consumidores no estarán engañados por las indicaciones del origen, y que las indicaciones destinadas a proporcionar información acerca del lugar de elaboración, más que el origen de la elaboración y de los ingredientes, dejen esto en claro. “Producto de” solamente se debería utilizar cuando los procesos de elaboración centrales y los ingredientes principales sean parte de, o provengan de, el lugar nombrado en la declaración.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que el CCMMP refiera a nuevamente la utilización de pimaricina en el “Grupo de Elaboración del Proyecto de Normas para Quesos No Madurados Incluyendo Quesos Frescos” al CCFAAC para su aprobación. El 24° CAC adoptó temporalmente una disposición en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios para la utilización de pimaricina en análogos de Queso a 40mg/kg para el tratamiento de la superficie. Este nivel es equivalente a 2mg/ dm² de aplicación sobre la superficie a una profundidad máxima de 5 mm.

<u>N° SIN</u>	<u>Denominación del aditivo alimentario</u>	<u>Nivel máximo</u>
235	Pimaricina (natamicina)	20 mg/kg aplicados a la superficie del queso

Además, Estados Unidos recomienda incluir la siguiente información en el Proyecto de Normas del Codex para el queso Mozzarella.

<u>N° SIN</u>	<u>Denominación del aditivo alimentario</u>	<u>Nivel máximo</u>
235	Pimaricina (natamicina)	20 mg/kg aplicados a la superficie del queso o agregados durante el proceso de moldeado y estiramiento

La natamicina es un polyene macrolide y un agente antimicótico. El Comité Experto Conjunto FAO/OMS para Aditivos Alimentarios ha asignado un IDA de 0.3 mg/kg como conservante fungicida. Sin embargo, es igualmente efectivo contra la levadura y el moho, pero no tiene efecto sobre las bacterias. Varios países han aprobado su utilización en diferentes alimentos. La natamicina se ha utilizado durante más de 30 años para proporcionarle a una variedad de alimentos un período de conservación más prolongado, a través de la eliminación de la levadura y los mohos, y la prevención del desarrollo de micotoxina en los alimentos.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que se elimine el nitrato de sodio y potasio de la lista de conservantes en las normas C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13 y C15.

Consideramos que las preocupaciones por la seguridad de la salud pública asociadas con los nitratos, tales como la formación de nitrosaminas en estos productos, son de mayor peso que cualquier propósito tecnológico para la utilización de nitratos en la elaboración del queso.

Estados Unidos señala que el ácido beta-apo-8' carotenoico, Éster Metil o Etil (SIN 160f), Clorofila (SIN 140), Clorofilas, Complejos Cu (SIN 141i), y Clorofilinas, Complejos Cu, Sales Na & K (SIN 141ii) no están aprobados para su utilización en los alimentos comercializados en Estados Unidos. Los alimentos que contengan estos colores se consideran adulterados cuando se comercializan en Estados Unidos.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

CANADÁ

Canadá apoya que la denominación común de los productos en los cuales el contenido en grasa está por debajo o por encima de la gama de referencia, debe ser modificada por una calificación apropiada que describa dicha modificación. Se requiere que se declare el contenido en grasa láctea de acuerdo con la Sección 7.3 de esta norma.

7.2 PAÍS DE ORIGEN

CANADÁ

Canadá apoya conservar los ejemplos utilizados para aclarar el término “transformación sustancial”

7.4 RESEÑA DE FECHA

CANADÁ

Canadá solicita aclaración en cuanto al motivo de que esta sección permita una desviación de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados no destinados a ser comprados como tales por el consumidor final. Nos preocupa que sin la información de duración mínima, los fabricantes y envasadores no tendrán esto como base para establecer la fecha que determina la vida útil.

CHEDDAR (C-1)

3.3 COMPOSICIÓN

CANADÁ

Canadá no apoya el nivel de grasa en extracto seco mínimo de 1%. Recomendamos que el mínimo absoluto para el Cheddar no sea inferior a 25% de grasa en extracto seco (FDM).

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

CANADÁ

Canadá solicita que se agregue el N° SIN 460 (i) – Celulosa microcristalina, para el queso rebanado, cortado, granulado y rallado, como agente antiaglomerante.

EMMENTAL (C-9)

2 DESCRIPCIÓN

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda señala que es innecesario especificar el peso mínimo, ya que el único propósito es asegurar la correcta formación de los ojos, lo cual ya está especificado. De todos modos, de acuerdo con la experiencia de Nueva Zelanda, los pesos por encima de 10kg son posibles.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que la información acerca del tamaño, corteza y forma se elimine o se traslade al Apéndice.

QUESO COTTAGE (C-16)

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

CANADÁ

Canadá permite que se agregue gelatina al queso Cottage como estabilizante. Por lo tanto, Canadá solicita que se agregue gelatina y almidones a esta norma para estar de acuerdo con la Norma para Quesos No Madurados Incluyendo Quesos Frescos.

3.3 COMPOSICIÓN

CANADÁ

Canadá no apoya un nivel de grasa en extracto seco mínimo de 4% para el queso Cottage, y sugerimos un nivel mínimo de grasa en extracto seco de 0%.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que debería haber un contenido mínimo de grasa en extracto seco para el queso Cottage. Por lo tanto, recomienda que se revise la sección 3.3 de la siguiente manera:

Grasa láctea:	Contenido mínimo (m/m)
- Queso Cottage	Ninguno

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que el contenido mínimo de grasa que constituye el nivel de referencia debería ser 4%. El valor es correcto en la sección 3.3 de la norma. La última oración de 7.1 debería estar redactada de la siguiente manera:

“La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparadas será el contenido mínimo en grasa del 0%”.

QUESO CREMA (C-31)

3.3 COMPOSICIÓN

REPÚBLICA CHECA

Se puede elaborar quesos diferentes con la denominación “Queso Crema”. La tecnología y la composición del queso (grasa en extracto seco) influirán el carácter de los productos.

Recomendamos el mínimo de grasa en extracto seco de 40% m/m para “Queso Crema”.

POLONIA

En nuestra opinión, el queso Crema debería tener el contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco de 25%.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda aplicar el enfoque de mercado analizado en el Informe 1, eliminando los corchetes y que el contenido mínimo absoluto de grasa para el queso Crema se establezca en 25%.

Estados Unidos recomienda que el nivel de referencia para la grasa láctea en el queso Crema se establezca en 70%.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

CANADÁ

Canadá permite la carragenina de calcio como estabilizante/espesante en el queso Crema. Señalamos que para el N° SIN 407, esta sal no está incluida en la lista. Solicitamos que se agregue la carragenina de calcio a esta lista.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA

La FIL ha identificado los siguientes aditivos adicionales que están en uso y por lo tanto, deberían agregarse a la lista de la Sección 4 del proyecto de normas revisado para el queso Crema (C-31):

Ácidos:

SIN 574	Ácido glucónico (D-)	Limitado por las BPF
---------	----------------------	----------------------

Reguladores de la acidez:

SIN 261	Acetatos de potasio	
SIN 262	Acetatos de sodio	
SIN 263	Acetato de calcio	

SIN 325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
SIN 326	Lactato de potasio	
SIN 327	Lactato de calcio	
SIN 350	Malatos de sodio	
SIN 351	Malatos de potasio	
SIN 352	Malatos de calcio	
SIN 577	Gluconato de potasio	
SIN 578	Gluconato de calcio	

Estabilizantes:

SIN 418	Goma gelán	Limitado por las BPF
---------	------------	----------------------

Emulsionantes

SIN 322	Lecitinas	Limitado por las BPF	
SIN 470	Sales de ácidos grasos (con base Al, Ca, Na, Mg, K y NH ₄)		
SIN 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos		
SIN 472a	Ésteres de ácidos acéticos grasos de glicerol		
SIN 472b	Ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol		
SIN 472c	Ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol		Limitado por las BPF
SIN 472f	Mezcla de ésteres mixtos, acetiltartáricos y ácidos grasos de glicerol		

Antioxidantes:

SIN 300	Ácido (L-) ascórbico	Limitado por las BPF
SIN 301	Ascorbato de sodio	
SIN 302	Ascorbato de calcio	
SIN 304	Palmitato de ascorbilo	
SIN 305	Estearato de ascorbilo	Máximo 0.08 g/kg
SIN 306	Concentrado de tocoferoles mezclados	Máximo 0.2 g/kg
SIN 307	Alfa-tocoferol	

Más adelante se proporcionan justificaciones tecnológicas para los aditivos detallados arriba, incluyendo las justificaciones para las clases funcionales nuevas de emulsionantes y antioxidantes.

Ácidos

El ácido glucónico debería estar permitido para ser coherente con la inclusión de la glucono delta lactona (GDL), ya que la GDL se hidroliza en ácido glucónico si se le agrega agua.

El valor IDA para el ácido glucónico no está especificado y por lo tanto, no se debería establecer un nivel máximo. Por el contrario, debería estar permitido, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Reguladores de la acidez

Se deberían agregar los lactatos, acetatos, gluconatos y malatos a la lista, debido a la presencia de sus respectivos ácidos en la lista de aditivos.

Los valores IDA para ellos “no están especificados” o “no están limitados” y por lo tanto, no se debería establecer un nivel máximo. Por el contrario, deberían estar permitidos, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Estabilizantes

Se debería agregar la goma gelán como estabilizante alternativo al nivel BPF.

Emulsionantes

Debido al alto contenido en grasa del queso Crema, los emulsionantes pueden ser necesarios para lograr y mantener un nivel estable de aceite en emulsión de agua, especialmente cuando se utilizan materias primas tales como aceite de mantequilla y grasa láctea anhidra.

Los cristales de grasa no emulsionados podrían migrar desde la matriz de la proteína que resulta en conglutinación de la grasa y también en más susceptibilidad a la oxidación. Los emulsionantes pueden evitar la conglutinación de la grasa.

En la producción del queso Crema, se pueden utilizar diferentes tratamientos mecánicos para obtener las propiedades reológicas deseadas, por ejemplo, la homogeneización a alta presión se puede utilizar para aumentar la viscosidad y desarrollar un producto con textura suave.

Este proceso de homogeneización resultaría en una reducción del tamaño de las partículas de grasa y, en consecuencia, un aumento de la superficie de la grasa en el sistema. La utilización de emulsionantes podría, entonces, ayudar a estabilizar este sistema.

El valor IDA para los emulsionantes propuestos para su utilización en la producción del queso Crema “no está especificado” o “no está limitado”, y por lo tanto, no se debería establecer un nivel máximo. Por el contrario, deberían estar permitidos, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Antioxidantes

Por definición, el queso Crema tiene un contenido en grasa mucho más alto que otros quesos no madurados, y no tiene un perfil de sabor tan fuerte como es el caso de quesos madurados con lipólisis controlada.

La grasa láctea tiene muy poca actividad antioxidante natural; por lo tanto, el perfil de sabor puro, sutil, cremoso/mantecoso del queso Crema necesita una mayor protección sobre los períodos de conservación actuales dentro del mercado, por los antioxidantes permitidos.

El proceso de auto-oxidación de la grasa láctea puede ser retrasado, si se demoran las reacciones químicas no deseadas que allí ocurren (producción de radicales libres y radicales de peróxido por la luz, el oxígeno, los iones de metal, durante las fases de iniciación y propagación de la auto-oxidación).

La combinación de éstos con rastillos de radicales tales como tocoferoles, puede desactivar esos radicales. En una primera fase, los rastillos de radicales donan átomos de hidrógeno a radicales libres. Además, se pueden combinar directamente con radicales para formar productos inertes. La eliminación de los radicales interrumpe la reacción en cadena.

El contacto de la grasa láctea con el oxígeno también se debe evitar. El ácido ascórbico y sus ésteres de ácido graso, tales como palmitato y estearato de ascorbil, pueden eliminar el oxígeno por la oxidación del doble nexo de su propia molécula, que convierte el oxígeno en una forma inocua.

El ácido ascórbico y sus sales tienen solubilidad limitada en grasa, mientras que en el palmitato y estearato de ascorbil la solubilidad en grasa y aceite es más alta. Debido a su estructura química, desarrollan actividad antioxidante principalmente en la superficie de las gotas de grasa.

Los palmitatos y tocoferoles de ascorbil tienen un efecto sinérgico antioxidante, y debido a ello, han sido utilizados en mezclas para productos ricos en grasa.

Los valores IDA para el ácido ascórbico y ascorbatos de sodio y calcio “no están especificados” y, por lo tanto, no se debería establecer un nivel máximo. Por el contrario, deberían estar permitidos, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Se han establecido los valores IDA para los palmitatos/estearatos de Ascorbil y los tocoferoles, de modo que se puede establecer niveles máximos de 0,08 y 0,2g/kg respectivamente.

CAMEMBERT (C-33)

2 DESCRIPCIÓN

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que los requisitos de forma específica en esta sección sean eliminados o trasladados al Apéndice.

3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que los requisitos de tamaño y peso en esta sección sean trasladados al Apéndice.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que los requisitos de etiquetado para tratamiento térmico “en un recipiente” como referencias al “Carré de Camembert” sean eliminados o trasladados al Apéndice.

BRIE (C-34)

2 DESCRIPCIÓN

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que los requisitos de tamaño y forma en esta sección sean eliminados o trasladados al Apéndice.

3.4 CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE ELABORACIÓN

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que los requisitos de tamaño y peso en esta sección sean eliminados o trasladados al Apéndice.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos recomienda que los requisitos de etiquetado para tratamiento térmico “en un recipiente” sean eliminados o trasladados al Apéndice.

MOZZARELLA

3.3 COMPOSICIÓN

CANADÁ

Canadá no apoya el nivel mínimo de grasa en extracto seco de 2%. Recomendamos que los mínimos absolutos para Mozzarella con baja humedad no sean inferiores a 20% de grasa en extracto seco (FDM).

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

CANADÁ

Canadá solicita que se agregue N° SIN 460 (i) – Celulosa microcristalina para el queso rebanado, cortado granulado o rallado, como agente antiaglomerante.

Canadá considera que la lista de conservantes en esta norma debería duplicarse después de la lista de ácidos, ya que ahora parece que los conservantes solamente están permitidos para el queso cortado, granulado o rallado.

Canadá apoya que se agregue la pimarcina (natamicina) a la lista de conservantes para el tratamiento de la superficie/corteza solamente. Esto coincide con la Norma para Quesos No Madurados incluyendo Quesos Frescos.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda desea incluir los siguientes aditivos para su utilización en Mozzarella con bajo contenido de humedad:

N° SIN	Denominación del aditivo alimentario	Estado IDA	Estado de aprobación en el Norma de Grupo para Quesos No Madurados incluyendo Quesos Frescos	Nivel máximo
407	Carragenina y sus sales Na, K y NH ₄ (incluido el fulcelerano)	No especificado	+	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	No especificado	+	Limitado por las BPF
412	Goma guar	No especificado	+	Limitado por las BPF
415	Goma xantán	No especificado	+	Limitado por las BPF
416	Goma karaya	No especificado	+	Limitado por las BPF
417	Goma tara	No especificado	+	Limitado por las BPF

La carragenina interactúa con el fragmento κ -caseína de micela de caseína, alterando la forma en que la micela se agrega durante la formación del coágulo. Esto provoca una mejora de las propiedades organolépticas y funcionales del queso Mozzarella, y contribuye a mantener su calidad y estabilidad. Las características esenciales de composición y calidad se mantienen.

Estas gomas están incluidas en la lista del Cuadro Tres de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las BPF), y su uso no está excluida por el Anexo al Cuadro Tres. Están permitidos en Nueva Zelanda y Australia en cualquier tipo de queso.