

# 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 7 (b) del Programa**

**CX/MMP 02/13  
Enero 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**

#### **PRODUCTOS QUESEROS DISTINTOS DEL QUESO**

#### **DATOS DE ESTUDIO PARA LA NORMALIZACIÓN INTERNACIONAL DE ESOS PRODUCTOS**

(Preparado por Francia)

##### **1. OBSERVACIONES GENERALES**

Durante la 3ª reunión del CCMMP en Montevideo en 1998, las autoridades francesas sugirieron la introducción (CRD 16, CX/MMP 98/13) de una norma que incluyera una amplia gama de productos relacionados con el queso que, por varios motivos, no están incluidos en la Norma General del Codex para Quesos (A6).

En el año 2000, durante la 4ª reunión, el CCMMP consideró la propuesta de la delegación francesa de comenzar, por segunda vez, la elaboración de una norma para esta nueva categoría de productos.

Antes de analizar la propuesta, el CCMMP expresó su deseo de tener información más detallada sobre esos productos. Por lo tanto, solicitó a Francia que le proveyera dicha información antes de la 5ª reunión, de manera de llegar a una decisión en el transcurso de esta reunión.

Las autoridades francesas finalizaron la tarea con la ayuda de la FIL, que encuestó a sus miembros. Diecinueve países miembros de la FIL respondieron a la encuesta y el resumen de los resultados se envió a Francia. La información requerida por el CCMMP durante la cuarta reunión aparece más abajo. Según lo acordado, Francia basó su informe en el resumen proporcionado por la FIL.

##### **2. INFORMACIÓN SOBRE EL COMERCIO INTERNACIONAL**

La FIL explicó que la recopilación de tal información era generalmente bastante difícil, ya que no había estadísticas precisas disponibles en la actualidad y que dichos productos se clasifican de acuerdo a categorías aduaneras distintas en los distintos países. Además, la clasificación de aduanas no incluye categorías específicamente relacionadas con esos productos.

A causa de estas dificultades, parece que la información proporcionada por la FIL subestima hasta cierto punto la verdadera situación. Sin embargo, aún representa el estudio de mayor importancia que se haya llevado a cabo en el área relativa a los datos económicos.

##### **2.1 Producción para mercados nacionales**

Diez de los diecinueve países encuestados informaron a la FIL que habían elaborado una cantidad de productos que no se ajustaban a la definición de queso que aparece en la norma A6, y que se consideraban

incluidos en una categoría diferente a la del queso. Esa categoría se había reconocido en el mercado nacional por medio del uso, de reglamentos, o de definiciones de la industria.

Esos países son:

- Bélgica
- Canadá
- Dinamarca
- Alemania
- España
- Francia
- Hungría
- Estados Unidos
- Letonia
- Suiza

## **2.2 Producción nacional total**

La producción total de los mercados nacionales de los países que proveyeron cifras a la FIL es de 30.000 toneladas.

Algunos países, incluidos el Canadá, Dinamarca, Alemania, Suiza y los Estados Unidos, indicaron que esos productos se hallan presentes en el mercado nacional sin poder proporcionar cifras exactas.

Por lo tanto, la cifra de producción total de 30.000 toneladas debe considerarse como una subestimación de la verdadera situación.

## **2.3 Exportaciones**

Como la identidad aduanera de esos productos no es coherente, ha sido difícil para algunos países responder a esa parte de la encuesta de la FIL. El volumen total de exportaciones de los países que pudieron responder es de por lo menos 7.500 toneladas. Por lo tanto, parecería probable que el verdadero volumen de las exportaciones sea mayor.

Esos productos se exportan a más de 20 países: los Estados Unidos, el Canadá, el Brasil, el Medio Oriente, Austria, Francia, Alemania, Grecia, Irlanda, Italia, los Países Bajos, Noruega, España, Suecia, el Reino Unido, Polonia, la República Checa, Hungría, Letonia, Arabia Saudita, el Japón, Australia, y Nueva Zelanda.

Especialmente, el hecho de que estos productos son nuevos, en lo referente a las tendencias en esta área de la actividad comercial, ha significado un continuo aumento del comercio.

## **2.4 Problemas hallados en el comercio internacional**

Las diferencias en las legislaciones relativas a esos productos y su falta de status a nivel internacional crea dificultades para el comercio internacional.

# **3. LEGISLACIÓN NACIONAL**

## **3.1 Situación oficial de dichos productos**

Seis países notificaron a la FIL que tenían reglamentos específicos, códigos profesionales, requisitos nacionales o descripciones especiales que determinaban las características de dichos productos.

Esos países fueron:

- Suiza
- Alemania
- Hungría
- Canadá
- Francia (la práctica y los reglamentos específicos están en proceso de elaboración)
- Letonia

Otros países que usan las reglas generales de etiquetado y composición para definir la situación legal de esos productos son: Nueva Zelanda, Dinamarca y los Estados Unidos (los Estados Unidos indicaron específicamente que no tenían una definición legal general para el queso).

La FIL señaló en su conclusión que los reglamentos y requisitos nacionales difieren en alto grado, lo que puede crear obstáculos técnicos al comercio.

### **3.2 Descripción de venta de los productos**

La descripción de venta más usada de dichos productos es: "preparación quesera". Otras descripciones de venta incluyen: "productos queseros", "especialidad quesera" o una descripción precisa destinada al consumidor junto con la palabra "queso".

## **4. CRITERIOS DE IDENTIFICACIÓN Y COMPOSICIÓN PARA ESOS PRODUCTOS**

### **4.1 Criterios de identificación**

Esos productos se elaboran generalmente a partir de materia prima láctea y por lo tanto se requiere que los mismos cumplan con la norma general sobre el uso de términos lácteos.

La información recopilada por la FIL revela una enorme diversidad con respecto a las características de esos productos. La manera en que difieren de la definición de queso establecida en la norma A6 puede categorizarse del siguiente modo:

- El uso de procesos de fabricación (por ejemplo: ultrafiltración, junto con el uso de ingredientes lácteos) que resultan en una mayor proporción de proteína de suero a caseína de la que se halla en la leche.
- El desarrollo de tecnologías que no se usan normalmente para los quesos (por ejemplo, el uso de microfiltración o nanofiltración para preservar los ingredientes nutritivos de la leche en el producto acabado).
- El uso de ingredientes y/o aditivos distintos de los que se permiten en el queso (norma A6), por ejemplo para obtener variedades del producto con un bajo contenido de grasa láctea.
- El desarrollo de tecnología junto con el uso de ingredientes y/o aditivos para satisfacer nuevos usos del consumidor.

### **4.2 Composición**

El resumen de la FIL muestra una cantidad de peculiaridades que se detallan de acuerdo al país:

- El uso de ingredientes distintos de los incluidos en la norma A6: el Canadá, Francia, Hungría, y los Estados Unidos en especial, usan gelatina y almidón como ingredientes en esos productos.
- El uso de ingredientes distintos de los incluidos en la norma A6: el Canadá, Dinamarca, Francia, Hungría y los Estados Unidos usan agentes gelatinizantes, y almidón y pectina modificados como aditivos suplementarios en esos productos.
- Enriquecimiento de la proteína láctea: el Canadá, Dinamarca, Francia y los Estados Unidos usan proteínas de suero como ingredientes, los cuales, por medio del uso de tecnología como la ultrafiltración, pueden resultar en una mayor proporción de proteína de suero a caseína de la que se halla en la leche.
- Mezcla de queso con otros productos lácteos: el Canadá, Francia, Alemania, Hungría, España y los Estados Unidos tienen productos en sus mercados nacionales que están compuestos de quesos mezclados, o de queso mezclado con otros productos lácteos, p.ej., alimentos queseros envasados al frío en los Estados Unidos.

## **5. CONCLUSIÓN**

Estos productos lácteos cada vez más importantes son parte de un mercado en rápido crecimiento, tanto en términos de la producción nacional como del comercio internacional.

Se necesita considerar estos productos en forma separada del queso.

Los diferentes niveles de desarrollo económico, los distintos ambientes reglamentarios, las diferencias en las definiciones aceptadas, y los problemas en el comercio entre países, en el que se han creado obstáculos reales, en algunos casos, hacen que sea importante que el CCMMP elabore una norma específicamente dirigida a estos productos o, por lo menos, medidas reglamentarias que incluyan esta categoría de productos.