

Reportaje: Jorge A. Castro en el marco de la 6° sesión del Comité de la Leche y los Productos Lácteos

RELAC

FEPALE, Federación Panamericana de Lechería

En la editorial de este mes, les presentamos una entrevista realizada al Ing. Jorge Castro, Jefe de Sector Lácteos del Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU y co-coordinador del Subcomité de Leche y Productos Lácteos de Uruguay, realizada por la RELAC, vinculada a la FEPALE. El Ing. Jorge Castro participó de la reunión del CODEX Alimentarius: 6° Sesión del Comité de la Leche y los Productos Lácteos realizada en Auckland, Nueva Zelanda. La entrevista fue tomada del portal Infoleche.

¿Nos podrías hacer un breve introducción sobre que es el CODEX?

La Comisión del CODEX Alimentarius fue creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Está integrada por los diversos países.

Las materias principales de este Programa son:

- a) La protección de la salud de los consumidores
- b) Asegurar unas prácticas de comercio claras
- c) Promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

Para facilitar un contacto permanente con los Estados Miembros, la Comisión, en colaboración con los gobiernos nacionales, ha establecido Puntos de Contacto del CODEX en los países y muchos Estados

Miembros tienen Comités Nacionales del CODEX para coordinar las actividades a nivel nacional.

De acuerdo con su Reglamento, la Comisión está facultada para establecer dos categorías de órganos auxiliares:

- . Comités del CODEX, que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión. (Por ejemplo el Comité de Leche y Productos Lácteos presidido por Nueva Zelanda)
- . Comités Coordinadores, por conducto de los cuales regiones o grupos de países coordinan las actividades relacionadas con las normas alimentarias en la región, incluida la elaboración de normas regionales.

A su vez, los países tienen subcomités especializados en temáticas (lácteos, higiene, jugos, etc.)

¿Tu estuviste en abril en Nueva Zelanda en una reunión del CODEX, que reunión era y quienes participaron?

Se realizó la 6ª Sesión del Comité de la Leche y los Productos Lácteos en Auckland, del 26 al 30/4/04

¿Cuales fueron los principales temas tratados?

El temario fue muy extenso, tratándose temas relacionados con la elaboración de normas en distintos estados del proceso de aprobación. Entre las normas más importantes destacamos las mezclas de leche en polvo con grasa vegetal, normas individuales de quesos (cheddar, dambo, etc.), queso fundido, agregados a la norma general de queso, aditivos a leches fermentadas, productos lácteos para untar, Modelo de certificado de exportación, normas de análisis de productos lácteos, revisión de la norma para el Queso Extraduro para Rallar y futura norma para el Queso Parmesano. El tema que tuvo más discusión fue el de realizar una norma para el Queso Parmesano.

¿A que conclusiones en general se arribaron?

Sería muy extenso explicar en detalle el estado de cada una de las normas aprobadas. En general se puede decir que se aprobaron y siguen su trámite las mezclas de leche en polvo con grasa vegetal, algunas normas individuales de quesos y los aditivos a leches fermentadas. Los otros temas pasan a consulta y posterior

discusión dentro de 2 años cuando se vuelva a reunir el Comité de Leche y Productos Lácteos.

¿Para las lecherías del continente, cuáles son los aspectos más significativas que se trataron?

Creo que el tema más importante tratado fue el de realizar una norma para el Queso Parmesano. La delegación de la Unión Europea (UE) apoya en bloque la posición italiana de no realizar una norma CODEX para el Parmesano; se fundamenta en que "parmesano" es una traducción al francés de "Parmigiano-Reggiano", y esta última denominación está protegida en la UE. Se propone actualizar la norma de Queso Extraduro para Rallar en su lugar. El resto de los países del mundo, casi en su totalidad, apoyaron la posibilidad de discutir una norma CODEX para este queso, jugando la delegación de Estados Unidos un papel preponderante en la discusión. Se decidió enviar a la Comisión del CODEX una serie de preguntas que tratan de resolver este tema para todos los alimentos: se pregunta si el CODEX puede elaborar una norma de un producto que tiene una protección de denominación geográfica a nivel nacional o regional. Esto es de gran importancia para nuestras lecherías, ya que nuestros países están integrados por inmigrantes europeos que trajeron sus idiomas, sus costumbres y sus alimentos junto con sus nombres. Podría pasar que no pudiéramos usar denominaciones de quesos que elaboramos, consumimos y exportamos porque un grupo integrado por países que constituyen nuestras raíces históricas, así lo decide.

¿Con que perspectiva a futuro seguirá trabajando el CODEX?

El Comité del CODEX de productos lácteos se volverá a reunir dentro de dos años. Durante este tiempo se realizan consultas a los gobiernos sobre las normas en estudio.