



A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia

TEMA: **Solicitud de observaciones en el Trámite 6: Proyecto de Norma General para el Queso Fundido**

PLAZO: **30 de septiembre de 2015**

OBSERVACIONES:

A:	Con copia a:
Punto de contacto del Codex para Nueva Zelandia Ministerio de Industrias Primarias Wellington Nueva Zelandia correo electrónico: CodexNZ@mpi.govt.nz	Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla FAO, 00153, Roma, Italia Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. La Comisión en su 38.^a reunión (CAC38), tras tener en cuenta la recomendación del Comité Ejecutivo en su 70.^a reunión (CCEXEC70)¹ y reconocer los avances realizados, convino en adoptar el anteproyecto de norma para el queso fundido en el trámite 5 y tomó nota de las reservas de Egipto y la UE.
2. La Comisión pidió a Nueva Zelandia que convocara un grupo de trabajo presencial (GTp) y examinara la posibilidad de organizar una reunión presencial del CCMMP para estudiar las cuestiones pendientes señaladas en la circular CL 2015/15 MMP, distribuida en mayo de 2015. La Comisión confirmó el plazo para la finalización de los trabajos, esto es, en 2016, tal como se indicaba en el documento de proyecto presentado a la CAC37.²

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones en el Trámite 6, como se indicó anteriormente, sobre el proyecto de Norma General para el Queso Fundido (ver Anexo I).
4. Las observaciones deberán presentarse a través los puntos nacionales de Contacto del Codex o las organizaciones internacionales reconocidas que tienen estatuto de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius. Los comentarios deben ser de acuerdo con las pautas generales para la formulación de observaciones (Anexo II) y ser presentados en archivo de Word para facilitar su análisis y compilación.
5. Se recuerda a los miembros y observadores que han presentado observaciones técnicas en el Trámite 5 de volver a presentar sus comentarios en respuesta a esta Circular .

¹ [REP15/EXEC](#) párr. 19

² [REP15/CAC](#) párr. 83-84 y Anexo IV

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO
(en el Trámite 6)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al queso fundido, incluidas las denominaciones de una variedad o variedades de quesos fundidos, destinados al consumo directo o para ulterior elaboración, de conformidad con la descripción detallada en la sección 2 de la presente norma.

La presente norma no se aplica a los productos de naturaleza similar y denominados, por ejemplo, preparaciones a base de queso fundido, quesos fundidos para untar y alimentos a base de queso fundido.

2. DESCRIPCIÓN

Los quesos fundidos¹ son los productos lácteos que se obtienen

- (i) del queso, tal como se describe en CODEX STAN 283-1978, con o sin el agregado de otras materias primas e ingredientes permitidos,
- (ii) mediante la fusión y emulsión de la mezcla,
- (iii) con tratamiento térmico y sales emulsionantes (o de fusión) en un medio bien mezclado², para producir una emulsión homogénea, lisa y estable de aceite en agua.

Los quesos fundidos de variedad o variedades denominadas son los quesos fundidos, tal como se definen en el párrafo anterior, caracterizados por el uso de una o más variedades reconocidas de queso en su elaboración, y cuya designación hace referencia a los mismos.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materias primas

- a. Queso*;
- b. Productos lácteos ricos en grasa (por eje. mantequilla/manteca*, grasa de mantequilla/manteca *, ghee*, crema/nata*, crema/nata en polvo*)
- c. Leche y productos lácteos distintos a los mencionados anteriormente (por eje: concentrados lácteos, leche de mantequilla/manteca, leches en polvo*, proteínas lácteas, sueros en polvo*, lactosa*).

* Para mayores datos, véase las Normas pertinentes de Codex.

El uso de las materias primas mencionadas anteriormente deberá ajustarse a la Sección 3.3.

3.2 Ingredientes permitidos

- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua;
- Coadyuvantes inocuos e idóneos;
- Vinagre;
- Jugo de limón;
- Cultivos de bacterias y enzimas inocuas;
- Nutrientes, según se permita con arreglo a los *Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos* (CAC/GL 9-1987).

¹ Al variar la tecnología de elaboración y composición se obtendrán diferentes texturas, es decir, de unttable, semi sólida a rebanable.

² Se reconoce que las sales emulsionantes no funcionan directamente como emulsionantes.

3.3 Composición

El queso debería ser el único constituyente principal de las materias primas descritas en 3.1 en base al extracto seco.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos que se indican en la tabla siguiente pueden usarse para las categorías específicas de productos. Para cada clase de aditivo, y según se permita en la tabla, sólo se pueden usar los aditivos individuales listados y sólo dentro de los límites especificados. La lista de aditivos será elaborada posteriormente.

Clase funcional	Queso fundido	Queso fundido con ≤25% ES y <30% GES
<i>Colorantes</i>	X	X
<i>Sales emulsionantes</i>	X	X
<i>Reguladores de la acidez</i>	X	X
<i>Conservantes</i>	X	X
<i>Emulsionantes</i>	X	X
<i>Estabilizadores</i>	X ¹	X ¹
<i>Espesantes</i>	X	X
<i>Agentes antiaglutinantes</i>	X ²	-

⁽¹⁾ Su utilización debe estar conforme a la definición de producto lácteo (2.2 de la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999)).

⁽²⁾ Para el tratamiento de la corteza de productos rebanados o desmenuzados, únicamente.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para los productos en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995), y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, para la leche.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y demás textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas Higiénicas y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación:

7.1 Denominación del alimento

7.1.1 La denominación del alimento será "Queso Fundido".

Asimismo, se podrían utilizar descriptivos adecuados para detallar el contenido de grasa de acuerdo con las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales* (CAC/GL 23-1997).

7.1.2 La denominación de una variedad o variedades de quesos fundidos será "Queso fundido _____" rellenando el espacio en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad de queso, según corresponda en el país de venta.

7.1.3 El uso de declaraciones de nutrición, tales como de poco contenido de grasa, puede formar parte de la designación y se ajustará a las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales* (CAC/GL 23-1997)

7.2 Declaración del contenido de grasa láctea

El contenido de grasa de la leche deberá declararse de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, (ii) porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) en gramos por porción según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

7.3 Declaración del contenido de queso

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el porcentaje de queso en la formulación (m/m) deberá declararse.

7.4 Declaración del contenido de proteína de la leche

Si la omisión resultara engañosa para el consumidor, el contenido de proteína de la leche deberá declararse de una manera aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, o (ii) en gramos por porción según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la Sección 7 de la presente Norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados* (CODEX STAN 1-1985) y, de ser necesario, las instrucciones para el almacenamiento, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero la denominación del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase, y de no haber envase, en el queso fundido. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO (A ELABORARSE)

8.1 Métodos de análisis

8.2 Métodos de Muestreo

PAUTAS GENERALES PARA LA FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES

Con el objeto de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento útil, se ruega a los miembros y observadores, que aún no estén procediendo de este modo, que presenten sus observaciones bajo los siguientes epígrafes:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

En las observaciones específicas se debería incluir una referencia a la sección/párrafo del documento en cuestión.

Se ruega a los miembros y observadores que, cuando propongan modificaciones para párrafos concretos, acompañen su propuesta de enmienda con el fundamento correspondiente. Los textos adicionales deberán ir **subrayados y en negrita** y las supresiones ~~tachadas~~.

A fin de facilitar la labor de las Secretarías, se les ruega a los miembros y observadores no colocar textos con colores o sombreados, ni utilizar el control de cambios, puesto que los documentos se imprimen en blanco y negro, y las marcas suelen desaparecer al copiar o pegar las observaciones en el documento recopilado.

A fin de disminuir el volumen de las traducciones y ahorrar papel, se ruega a los miembros y observadores no reproducir el documento completo, sino únicamente las partes del texto en las que se proponen cambios y/o enmiendas.