

# 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 4593

Tema 4 (d) del Programa

CX/MMP 04/6/7  
Noviembre de 2003

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

#### Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelanda, 26-30 de abril de 2004

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO EN EL TRÁMITE 3

*Elaborado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL) en colaboración con Argentina, Australia, Austria, Canadá, Francia, Alemania, India, Irán, Irlanda, Nueva Zelandia, Suiza, el Reino Unido y los Estados Unidos.*

Se invita a los Gobiernos y organizaciones internacionales a enviar observaciones sobre el "Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido" (ver Anexo) **antes del 27 de febrero de 2004** a: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (Facsimile: +64 4 463 2583 or E-mail: daniel.herd@nzfsa.govt.nz), con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No + 39.06.5705.4593; e-mail: codex@fao.org).

#### ANTECEDENTES

En su 5ª Reunión (2002), el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos acordó que había necesidad de establecer una norma para el Queso Fundido solamente (excluyendo los Productos y Preparados a base de Queso Fundido). El Comité acordó que un *Grupo Redactor*, encabezado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL) en colaboración con Argentina, Australia, Austria, Canadá, Francia, Alemania, India, Irán, Irlanda, Nueva Zelandia, Suiza, el Reino Unido y los Estados Unidos, prepararía un anteproyecto de Norma para el Queso Fundido utilizando definiciones que especificaran ingredientes y técnicas de elaboración, considerando la inclusión de algunos criterios suplementarios de composición, y disposiciones de etiquetado referentes al contenido de queso para información del consumidor. El Comité acordó que no debería especificarse un contenido mínimo de queso en la norma.

El Comité acordó distribuir el anteproyecto de Norma para el Queso Fundido para recabar observaciones en el Trámite 3, y ulterior deliberación en su 6ª Reunión, sujeto a que la 50ª Reunión del Comité Ejecutivo lo aprobara como nuevo trabajo.<sup>1</sup>

Durante la 50ª Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius se aprobó la elaboración de una Norma para el Queso Fundido como nuevo trabajo para el Comité.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> ALINORM 03/11, párrafos 102-103

<sup>2</sup> ALINORM 03/3A, párrafo 64 y Apéndice III

## INFORME DEL GRUPO REDACTOR

### Anteproyecto de Norma

El Grupo Redactor inició su labor por correspondencia, concentrándose en los elementos clave de la norma, es decir, criterios de composición, clases funcionales de aditivos y ciertas disposiciones de etiquetado, incluida la declaración del contenido de queso para la información del consumidor. El Grupo Redactor se reunió en Bruselas, el 15 de septiembre de 2003, para considerar los resultados del procedimiento por escrito y, en especial, para considerar el enfoque general que se tomaría con respecto a la norma. Durante la reunión se elaboró el anteproyecto de norma adjunto al presente documento.

- a. El Grupo Redactor consideró la dificultad de normalizar el Queso Fundido en vista de las diferencias a nivel internacional, como así también el tiempo transcurrido hasta la fecha, y reconoció que sería necesario hacer concesiones para poder avanzar. Al considerar lo acordado en la 5ª Reunión del CCMMP, el Grupo Redactor acordó preparar un anteproyecto de norma para el Queso Fundido en base a la orientación asignada al Grupo Redactor en la 5ª Reunión.
- b. El Grupo Redactor debatió ampliamente el enfoque general a la norma, y reconoció que, aunque la norma se referiría solamente al Queso Fundido, había diferencia de percepción entre los países con respecto a la naturaleza de dicho producto.
- c. El Grupo Redactor acordó adelantar, para ulterior consideración, un posible enfoque a la norma, lo que se refleja en particular en la Sección 2 (descripción) y en la Sección 3.1 (materias primas) de la norma adjunta.
- d. El Grupo Redactor acordó que la norma no se ocuparía de los quesos fundidos compuestos (es decir, el Queso Fundido con agregado de especias, hierbas, y otras sustancias aromáticas) e hizo referencia a una decisión anterior del CCMMP de que ello se haría solamente con relación a normas para productos, en casos muy especiales, y considerando que la Norma del Codex para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 201) ya se ocupaba de dichos productos de manera adecuada.
- e. El Grupo Redactor acordó que los criterios suplementarios de composición deberían restringirse a la especificación del contenido mínimo del extracto seco, reconociendo que serían necesarios criterios adicionales suplementarios para la proporción de grasa en el extracto seco, aplicables a ciertos quesos fundidos y que por lo tanto se les debería otorgar una mayor consideración.
- f. El Grupo Redactor llegó a un acuerdo con respecto a la justificación tecnológica del uso de una cantidad de clases de aditivos funcionales, reconociendo que podrían necesitarse clases adicionales y/o restricciones en el uso de ciertas clases aplicables a ciertas subcategorías, y que por lo tanto se les debería otorgar mayor consideración.
- g. El Grupo Redactor consideró que se debería incluir posteriormente una lista de aditivos pertenecientes a las clases de aditivos funcionales justificados.
- h. El Grupo Redactor debatió y recomendó que la norma debería incluir disposiciones para reglamentar el uso de nombres de variedades de quesos en la denominación Queso Fundido.
- i. El Grupo Redactor debatió y recomendó que el nombre del producto debería ser Queso Fundido. No obstante, se deberían permitir denominaciones alternativas, ya sea según lo especifique la legislación nacional del país de fabricación y/o venta, o denominaciones no engañosas que existan por uso común.
- j. El Grupo Redactor acordó que la norma debería incluir disposiciones de etiquetado para la declaración de contenido de grasa, proteína y queso.
- k. El Grupo Redactor acordó que, cuando los Miembros del Grupo Redactor no estuvieran de acuerdo total o parcialmente con respecto a la terminología del anteproyecto de norma, y cuando las limitaciones de tiempo no permitieran un análisis cuidadoso, dicha terminología se colocaría entre corchetes en el anteproyecto adjunto con el fin de recalcar que dichas cuestiones deberían ser consideradas cuidadosamente en la 6ª Reunión del CCMMP.
- l. El Grupo Redactor acordó que el texto entre corchetes sería tratado en el presente informe del grupo redactor.

**Enfoque General a la Norma**

El Grupo Redactor reconoce que el secreto para lograr consenso internacional con respecto a la norma es llegar a un acuerdo sobre el enfoque general a la norma, lo cual comprende esencialmente la definición (Sección 2), disposiciones referentes a la materia prima (Sección 3.1) y las disposiciones referentes a la denominación (Sección 7.1).

El Grupo Redactor reconoce plenamente que la naturaleza del Queso Fundido está definida por el grupo combinado de disposiciones de la norma (especialmente las Secciones 2, 3 y 4), que se aplican en forma conjunta.

El Grupo Redactor consideró que sería conveniente tratar en el presente informe las sugerencias individuales que se presentaron al Grupo Redactor sobre el enfoque general, como así también las consideraciones que determinaron el texto de las secciones 2 y 3.1 del anteproyecto de Norma adjunto.

Se presentaron cuatro sugerencias de enfoque general, las cuales se debatieron y aclararon. Las opciones resultantes se describen a continuación.

<b>Opción:</b>	<b>Descripción del enfoque:</b>	<b>Descripción correspondiente del producto:</b>
I	<p>En la norma se deberá recalcar un producto de referencia obtenido mediante una tecnología relativamente restringida, especialmente con respecto al uso de productos lácteos sin queso, de la manera siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. uso de queso al que sólo se le puede agregar productos lácteos especificados de alto contenido de grasa con el fin de lograr una normalización de grasa en el producto final</li> <li>2. uso de sales emulsionantes</li> </ol> <p>pero que también permita otras técnicas de elaboración y/o cualquier otro producto lácteo que proporcione un producto final similar.</p> <p>Las partes (a) y (b) de la descripción deberán distinguirse de acuerdo a la metodología de elaboración y a la naturaleza de las materias primas.</p> <p>Se restringirá aún más la naturaleza del producto por medio de criterios de composición y aditivos y un cierto nivel de categorización mediante calificativos.</p>	<p><b>Queso Fundido</b> es el producto lácteo que se obtiene por medio de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) mezcla, fusión y emulsión del queso con o sin la adición de productos lácteos grasos para normalizar el contenido de grasa de la leche con tratamiento térmico y sales emulsionantes y/o</li> <li>b) técnicas de elaboración que incluyan fundir queso y otros productos lácteos para generar un producto final emulsificado que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales que el producto definido en a).</li> </ol>
II	<p>En la norma se proporcionará una descripción general del producto “Queso Fundido”, cuya descripción puede complementarse con subcategorías (comparar con la norma para leches fermentadas) que especifiquen otras restricciones al producto general, como Queso Fundido de Variedad Denominada.</p> <p>Las partes (a) y (b) de la descripción del producto general deberán distinguirse solamente de acuerdo a la metodología de elaboración, y no según la naturaleza de la materia prima.</p> <p>La naturaleza del producto general se restringirá aún más por medio de la composición y los aditivos.</p>	<p><b>Queso Fundido</b> es el producto lácteo elaborado a partir del queso con o sin la adición de otros productos lácteos, que se obtiene por medio de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) mezcla, fusión y emulsión de las materias primas con tratamiento térmico y sales emulsionantes, o</li> <li>b) técnicas de elaboración que incluyan la fusión y generen un producto final emulsificado que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales que el producto definido en a)</li> </ol> <p><b>La [Variedad denominada o variedades denominadas] de Queso Fundido</b> es Queso Fundido caracterizado por: [a determinarse, según corresponda]</p>
III	<p>En la norma se recalcará la naturaleza del producto como una masa emulsionada homogénea obtenida por</p>	<p><b>Queso Fundido</b> significa un producto elaborado a partir del queso y productos</p>

Opción:	Descripción del enfoque:	Descripción correspondiente del producto:
	<p>medio de una determinada técnica de elaboración y sin restricciones con respecto a la naturaleza de las materias primas.</p> <p>La naturaleza del producto general se restringirá aún más por medio de la composición y los aditivos.</p>	<p>obtenidos de la leche, que se mezclan, se someten a tratamiento térmico, se fusionan y se emulsionan con o sin la adición de sales emulsionantes, para formar una masa homogénea.</p>
IV	<p>En la norma se proporcionará una descripción general del producto “Queso Fundido”, la que incluirá el principio de que el queso constituye el ingrediente lácteo de contenido máximo. Las partes (a) y (b) de la descripción del producto general deberán distinguirse solamente de acuerdo a la metodología de elaboración, y no según la naturaleza de la materia prima.</p> <p>La naturaleza del producto general se restringirá aún más por medio de la composición y los aditivos.</p>	<p><b>El Queso Fundido</b> es el producto lácteo elaborado a partir del queso con o sin la adición de otros productos lácteos, en la que el queso constituye el ingrediente lácteo de contenido máximo, utilizado como materia prima base del producto, obtenido mediante:</p> <p>a) mezcla, fusión y emulsión de las materias primas con la ayuda de tratamiento técnico y sales emulsionantes, o</p> <p>b) técnicas de elaboración que incluyan la fusión y generen un producto final emulsificado que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales que el producto definido en a)</p>

El Grupo Redactor debatió ampliamente las sugerencias arriba mencionadas, y consideró la manera en que las mismas se incorporarían a la norma, de aplicarse. De acuerdo al debate, se tomó nota de las observaciones siguientes, efectuadas por los miembros del Grupo Redactor:

1. Los intentos de diferenciar el Queso Fundido de otros productos similares por el momento no han sido muy satisfactorios (es decir, restricción referente a las materias primas y diferenciación de acuerdo a los aditivos).
2. La referencia a “queso” se refiere a los productos comprendidos en el Codex Stan A-6. Según la Codex Stan A-6, el queso es casi cualquier producto obtenido mediante la coagulación de la leche.
3. Debería reconocerse la dificultad de una delineación técnica clara entre el “Queso Fundido” y los “Productos/ Preparados a Base de Queso Fundido”, aunque el CCMMP haya ordenado que la norma abarque todos (o casi todos) los productos comercializados actualmente como “Queso Fundido” y excluyendo los productos comercializados, como por ejemplo los “Productos/Preparados a Base de Queso Fundido”.
4. La referencia al queso en la denominación Queso Fundido implica que el queso constituye el ingrediente más importante.
5. Opción I:
  - a. La referencia provista está destinada a la formulación de recetas para Queso Fundido llevadas a cabo utilizando otras técnicas de elaboración y/o ingredientes lácteos. Por lo tanto, no es necesario que la referencia refleje productos específicos que actualmente se encuentran en el mercado.
  - b. La parte (a) proporciona una referencia, que se considera como de fabricación tradicional en algunos países, pero no en otros.
  - c. Si se aplica esta opción, es posible que se excluyan algunos productos que actualmente se comercializan con la denominación Queso Fundido, especialmente, porque los productos obtenidos según 2(b) de la descripción correspondiente no siempre tienen las mismas características químicas.
6. Opción II:
  - a. La opción toma en cuenta la diversidad actual de productos y es incluyente en la medida en que la descripción general abarca todos los productos que actualmente se comercializan como Queso Fundido. La subcategoría proporcionaría subgrupos de Queso Fundido para los que la norma puede especificar mayores restricciones (p.ej. materias primas, composición, aditivos, etiquetado, etc.).

- b. El enfoque quizás implique que cada una de las otras secciones de la norma se considere con vistas a especificar criterios y disposiciones para el Queso Fundido en general como así también para las subcategorías.
- c. El Grupo Redactor consideró tentativamente que la descripción del Queso Fundido [de una variedad denominada o variedades denominadas] podría completarse de la siguiente manera: “... mediante mezcla, fusión y emulsión de queso con o sin la adición de productos grasos lácteos para normalizar el contenido de grasa de la leche, con la ayuda de tratamiento térmico y sales emulsionantes”.
- d. Típicamente, el Queso Fundido no se elaborará ni exclusivamente según la descripción (a) ni según la descripción (b), sino según la combinación de ambas.
- e. Se puede ampliar la cantidad de subcategorías con productos para los que se reservan calificativos específicos que no sean “de variedad denominada o variedades denominadas” (p.ej. productos de bajo contenido de grasa, con alto contenido de humedad, etc.).

7. Opción III:

- a. Esta opción es la más incluyente.
- b. La terminología referente al uso de agentes emulsionantes requeriría, en algunas jurisdicciones, que cada fabricante presentara una justificación tecnológica para el uso de sales emulsionantes.

8. Opción IV:

- a. Esta opción está de acuerdo con la terminología “Queso Fundido” lo que implica que el queso constituye como mínimo el ingrediente lácteo de contenido máximo.
- b. Para información del consumidor, esta opción permitirá que el queso aparezca en primer lugar en la lista de ingredientes.

El Grupo Redactor, al reconocer que la naturaleza del Queso Fundido se define por medio de la combinación de un grupo de disposiciones de la norma que se aplica en conjunto, (a los efectos de lograr concesiones en el contexto del CCMMP), elaboró el texto siguiente para incluirlo en forma tentativa entre corchetes en el Anteproyecto de Norma adjunto:

**[Quesos Fundidos son los productos lácteos que se obtienen mediante:**

- a) *mezcla, fusión y emulsión de queso y las materias primas especificadas en la Sección 3.1(a) de la presente Norma, con la ayuda de tratamiento térmico y sales emulsionantes, y/o*
- b) *técnicas de elaboración que incluyan fundir queso y las materias primas especificadas en la Sección 3.1(b) de la presente Norma para generar un producto final emulsificado que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales que el producto definido en (a).]*

La descripción tentativa arriba mencionada debe considerarse de manera estrechamente vinculada con el proyecto de listas tentativas de materias primas de la Sección 3.1 (ver anexo). Un Miembro del Grupo Redactor expresó que debería invertirse el orden de las partes (a) y (b) para reflejar el volumen de los respectivos productos elaborados en su país.

**Otras consideraciones, incluida la explicación de los textos entre corchetes**

Materias primas excluido el queso (Sección 3.1(a)):

Propósito de las adiciones: Se requiere mayor consideración de lo siguiente:

- Si el propósito debe restringirse a ajustes en el contenido de grasa, contenido de sólidos, contenido de proteína y contenido de humedad, respectivamente.
- Si se deben permitir ajustes crecientes y decrecientes (por ejemplo al usar queso de bajo contenido de grasa para obtener un Queso Fundido de mayor contenido de grasa; o para obtener un Queso Fundido de menor contenido de grasa utilizando un queso de alto contenido de grasa).

Productos específicos: Se requiere mayor consideración de lo siguiente:

- Si se debe permitir la nata/crema en polvo (aunque con un contenido de grasa relativamente alto, la adición debería también llevar a un ajuste de sólidos no grasos).
- Si se debe permitir la leche en polvo (cuando la adición resulte mayormente en el ajuste de sólidos no grasos).
- Si se debe permitir la leche (cuando la adición resulte en el ajuste de la humedad, la materia grasa y los sólidos no grasos).

Los Productos Lácteos para Untar se han colocado entre corchetes hasta que se haya provisto información aclarando su naturaleza (el Anteproyecto de Norma se halla en proceso de elaboración).

#### Ingredientes permitidos (Sección 3.2):

Gelatina y almidón: Se coloca entre corchetes hasta que se aclare si la Sección referente a los aditivos incluirá estabilizadores y espesantes, ya que el objetivo de agregar dichos ingredientes es reemplazar dichos aditivos total o parcialmente.

#### Criterios de composición (Sección 3.3):

El Grupo Redactor examinó exhaustivamente una cantidad de parámetros que podrían ser considerados para su inclusión como criterios de composición para el Queso Fundido. El Grupo Redactor acordó que se deberían incluir los criterios para el contenido mínimo del extracto seco, especialmente para distinguir el Queso Fundido de otros productos emulsificados. El valor o valores para el contenido mínimo del extracto seco se colocó entre corchetes ya que el Grupo Redactor todavía no ha considerado ningún valor o valores mínimos específicos.

Se debe dar mayor consideración a la necesidad de incluir criterios suplementarios para la proporción de grasa en el extracto seco para el Queso Fundido según se describe en la Sección 2(a), tal como la variedad de contenido de grasa y el contenido de extracto seco correspondiente, (según se ha realizado en las Normas C-)

Los otros criterios considerados son:

Contenido máximo de humedad: No se incluye, ya que es similar al contenido mínimo del extracto seco.

Contenido mínimo de proteína de la leche: No se incluye, ya que no está relacionado con el contenido de queso y ya que se prefiere una disposición para la declaración de proteína de la leche en la Sección de etiquetado (ver Sección 7.4 del anexo).

Contenido máximo de lactosa: No se incluye ya que (i) el contenido se restringe por razones tecnológicas (cristalización); (ii) un límite no restringirá de ninguna manera el tipo de materias primas; y (iii) un límite no afecta los hábitos de consumo de los individuos con intolerancia a la lactosa.

Proporción de Proteína de suero a caseína: No se incluye, ya que la proporción no es pertinente a la identidad del producto, la nutrición o la información al consumidor.

Contenido mínimo de queso: No se incluye, debido a la decisión de la 5ª Reunión del CCMMP.

Contenido mínimo del extracto seco del queso: No se incluye, ya que sería similar a especificar una cantidad mínima de queso en la norma.

#### Aditivos alimentarios (Sección 4):

Utilización de tabla: Se debe dar mayor consideración a la necesidad de decidir si el uso de ciertas clases de aditivo se debería restringir a ciertas subcategorías de Queso Fundido. Si ese es el caso, se debería dar mayor consideración a la posible utilización de una tabla.

**Emulsionantes:** Se debe dar mayor consideración a la justificación de emulsionantes, por ejemplo en productos en los que no se usan agentes emulsionantes (Fundamento: la Sección 2(b) requiere un producto final emulsificado sin que el uso de agentes emulsionantes sea obligatorio).

**Estabilizadores**

**y espesantes:** Se debe dar mayor consideración a la justificación de dichas clases de aditivos, por ejemplo en el caso del Queso Fundido con un bajo contenido de grasa y/o un mayor contenido de humedad.

**Agentes antiaglutinantes:** Se debe dar mayor consideración a la justificación de esta clase de aditivo para el Queso Fundido rebanado, desmenuzado, rallado y en polvo.

#### Denominación del alimento (Sección 7.1):

**Sección 7.1.2:** Las condiciones para incluir denominación o denominaciones de variedades de queso en la designación del Queso Fundido requieren mayor consideración con respecto a lo siguiente:

- Si se retiene o enmienda el valor (actual) mínimo del 75% que especifica la proporción de una variedad denominada o variedades denominadas de queso o quesos en la mezcla de queso; las consideraciones del Grupo Redactor incluye valores alternativos (50%, 100%) y/o el agregado de una disposición que permita que un país requiera un valor mínimo diferente.
- Si se incluye una condición que especifique una cantidad máxima de ingredientes lácteos excluyendo el queso.
- Si la norma debe reglamentar la relación entre el contenido o contenidos de grasa de la variedad o variedades de queso que se utilicen y la composición de la Variedad Denominada o Variedades Denominadas de Queso Fundido resultantes. Con referencia al hecho de que las variaciones de grasa de muchas variedades son relativamente amplias (por ejemplo el Cheddar tiene un contenido de grasa que oscila entre el 20% GES hasta el >60% GES), el Grupo Redactor debatió la manera en que ello afectaría el uso de mezcla de quesos con diversos contenidos de grasa pero que pertenezcan a la misma variedad. Sin embargo, se llegó a una sola conclusión final de que si se retiene esta condición, la misma debería revisarse, simplificarse y considerarse nuevamente con respecto a su aplicación en el área de Queso Fundido de variedad denominada o variedades denominadas.

**Sección 7.1.3:** Debido a limitaciones de tiempo el Grupo Redactor no pudo concluir esta cuestión y, por lo tanto, se necesita ulterior consideración con respecto a si se hará referencia en la norma (declaración de contenido) a una variedad de queso cuando se ha utilizado dicho queso para caracterizar el producto en cantidades inferiores que las dispuestas en la Sección 7.1.2 tales como “Queso Fundido [Azul]”, “Queso Fundido con [Queso Azul]”, o Queso Fundido “[con sabor a Queso Azul]”. El Grupo Redactor no consideró este tema en su reunión.

#### Declaración de contenido de queso (Sección 7.3)

El Grupo Redactor consideró ampliamente si es que la declaración de contenido de queso debía tratarse en la norma como una declaración cuantitativa (por ejemplo porcentaje entrante de queso) o como declaración cualitativa (por ejemplo como una declaración de calidad reservada, tal como “de alto contenido de queso”) y si la norma se debía referir a la legislación del país de venta al por menor (la manera en que dicha declaración se realice y/o si se necesita la declaración para información al consumidor).

Luego de haber considerado la Sección 5.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1), el Grupo Redactor acordó que el enfoque más coherente sería hacer referencia a la declaración del porcentaje entrante de queso en la formulación. Este enfoque también recalca los medios para verificar el cumplimiento, por ejemplo mediante el control de la receta y no mediante el análisis del producto final.

Hubo divergencias de opinión con respecto a una posible referencia a la legislación nacional. Por lo tanto, se requiere un mayor debate y consideración con respecto a si la norma debe hacer referencia a los requisitos del país de venta al por menor con respecto a la necesidad de dicha declaración.

**Recomendación**

Se invita al Comité a revisar el Anteproyecto adjunto de Norma para Queso Fundido y a considerar su ulterior elaboración.

**ANEXO**

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO**

**(En el Trámite 3 del Procedimiento del Codex)**

**1. ÁMBITO**

La presente Norma se aplica al Queso Fundido, destinado al consumo directo o para ulterior elaboración, que se ajusta a la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

[Los **Quesos Fundidos** son los productos lácteos que se obtienen mediante:

a) mezcla, fusión y emulsión de queso con las materias primas que se especifican en la Sección 3.1(a) de la presente Norma, con la ayuda de tratamiento térmico y sales emulsionantes,

y/o

b) técnicas de elaboración que incluyan la fusión de queso con las materias primas que se especifican en la Sección 3.1(b) de la presente Norma para lograr un producto final emulsificado que tenga las mismas características físicas, químicas y sensoriales que el producto definido en (a).]

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Materias Primas**

Queso\* con o sin la adición de lo siguiente:

a) Para el Queso Fundido descrito en la Sección 2(a):

[Por ajuste, [tanto] creciente [como decreciente] del contenido de grasa del producto final]: Productos Lácteos Grasos\*, Mantequilla/Manteca\*, Nata/Crema\*, [Productos Lácteos para Untar\*], [Nata/Crema en Polvo\*], [leche] y [Leche en Polvo\*]

b) Para el Queso Fundido descrito en la Sección 2(b):

Leche y/u otros productos obtenidos de la leche

\*) Para la especificación, ver la Norma del Codex pertinente.

**3.2 Ingredientes Permitidos**

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Enzimas inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Gelatina y almidones: estas sustancias pueden utilizarse con la misma función que los estabilizadores, siempre y cuando se agreguen sólo en cantidades funcionalmente necesarias, según lo establecen las Buenas Prácticas de Fabricación, tomando en cuenta todo uso de los estabilizadores/espesantes que se detallan en la Sección 4];
- Vinagre.

**3.3. Composición**

Contenido mínimo de extracto seco (m/m):

[x] %

[Nota: Los criterios suplementarios para la proporción de contenido de grasa en el extracto seco para el Queso Fundido que se describe en la Sección 2(a) deberán recibir ulterior consideración]

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo pueden usarse las clases de aditivos que se indican más abajo [quizás se desee usar una tabla para incluir los diferentes subgrupos de quesos fundidos ].

Sales emulsionantes

Reguladores de la acidez

Colores

Conservantes

[Emulsionantes]

[Estabilizadores y espesantes (para un Queso Fundido con mayor contenido de humedad y/o bajo contenido de grasa)]

[Agentes antiaglutinantes (sólo para los productos rebanados, desmenuzados, rallados y en polvo)].

#### **5. CONTAMINANTES**

Los productos incluidos en la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos de contaminantes y a los niveles máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales para la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Desde la producción de la materia prima hasta el punto de consumo, los productos regulados por la presente Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

#### **7. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

##### **7.1. Denominación del Alimento**

**7.1.1** La denominación del alimento deberá ser Queso Fundido.

Los productos regulados por la presente Norma podrán designarse alternativamente con otros nombres especificados en la legislación nacional del país en que se fabrica y/o vende el producto o con una denominación que exista por uso común, siempre y cuando dichas denominaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto a la naturaleza e identidad del alimento.

**7.1.2** El Queso Fundido podrá denominarse “ \_\_\_\_\_ Fundido”, o “Queso Fundido\_\_\_\_\_”, o “Queso \_\_\_\_\_ Fundido”. Los espacios en blanco podrán llenarse con el nombre o nombres de la variedad o variedades de un queso siempre y cuando:

- el producto haya sido fabricado de conformidad con la Sección 2(a) de la presente Norma;
- la variedad o variedades de queso sean reconocidas a nivel nacional o internacional;
- la mezcla de queso, a partir de la cual se hace el producto, contenga un mínimo de [75]% de la variedad o variedades de queso que se declaran; y
- [otros ingredientes lácteos no excedan un x%]

[El contenido de grasa en el extracto seco del producto no sea inferior al contenido de grasa en el extracto seco requerido para el queso así denominado (o el promedio aritmético, si se nombran dos o más variedades de queso) y el contenido de extracto seco no sea inferior a un 1% menos del mínimo requerido para el queso así denominado (o no sea inferior a un 1% menos del promedio aritmético, si se nombran dos o más variedades)]\*.

[\*] *Nota: De retenerse, el texto deberá revisarse con miras a simplificarlo y para su ulterior consideración con respecto a su aplicación en el campo de Variedades Denominadas de Queso Fundido]*

**7.1.3** [También puede declararse la denominación o denominaciones de variedades de queso designando el producto como “Queso Fundido con \_\_\_\_\_ “. El espacio en blanco deberá llenarse con el nombre o nombres de la variedad o variedades siempre y cuando un mínimo de un 5 % del contenido de extracto seco del producto final haya sido derivado de la variedad o variedades de queso que se declaren].

## **7.2 Declaración de contenido de grasa de la leche**

Deberá declararse el contenido de grasa de la leche de una manera que se considere aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se declare el número de raciones.

## **7.3 Declaración de contenido de queso**

Deberá declararse el porcentaje entrante de queso en formulación (m/m) [de así requerirse en el país de venta al por menor].

## **7.4 Declaración de contenido de proteína en la leche**

Si la omisión suscitara una impresión errónea para el consumidor, se deberá declarar el contenido de proteína de la leche de una manera que se considere aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa, o (iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se declare el número de raciones.

**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 Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase y, a falta de dicho envase, en el queso. No obstante, la identificación de lote, y el nombre y dirección del fabricante o planta de envasado podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

**8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS**

Ver el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.