

Norma General del Codex para Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada

1.

Definición

Se entiende por "Queso fundido", o "Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada" el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de productos alimenticios de acuerdo con el párrafo 2.

2.

Ingredientes Facultativos

Nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa.

Sal (cloruro de sodio).

Vinagre.

Espicias y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos aparte de azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.

Cultivos de bacterias inocuas y enzimas.

3.

Aditivos Alimentarios

Emulsionantes	Dosis máxima en el producto final
Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	40 g/kg, solo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.

Salas de sodio, potasio o calcio del cido ctrico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Acido ctrico y/o cido fosfrico con bicarbonato sdico y/o carbonato clcico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Acidificantes/reguladores del pH	Dosis mxima en el producto final
Acido ctrico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Acido fosfrico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Acido actico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Acido ltico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Hidrogencarbonato sdico y/o carbonato clcico	40 g/kg, slo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fsforo aadidos excedan de 9 g/kg calculados como fsforo.
Colores	Dosis mxima en el producto final
Bija *	600 mg/kg slos o mezclados
Beta-caroteno	600 mg/kg slos o mezclados
Clorofila, incluida la clorofila de cobre	Limitada por las buenas practcas de fabricacin (BPF)
Riboflavina	Limitada por las buenas practcas de fabricacin (BPF)
Oloresna de pprika	Limitada por las buenas practcas de fabricacin (BPF)
Curcumina	Limitada por las buenas practcas de fabricacin (BPF)
Sustancias conservadoras	Dosis mxima en el producto final
Acido Srbico y sus sales de sodio y potasio	3 g/kg slos o mez clados, expresados como cidos.
Acido propinico y sus sales de sodio y calcio	3 g/kg slos o mez clados, expresados como cidos.
Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg

4.

Tratamiento Térmico

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la norma, deben calentarse completamente a temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura.

5.

Denominación y Composición

5.1

Denominación

Cuando se utilice un nombre de variedad para describir un queso fundido o un queso fundido para extender, la mezcla de queso de la que está hecho el producto debe contener, por lo menos, un 75% del queso de la variedad mencionada. El queso restante debe ser de tipo similar.

Cuando se usen varios nombres de variedad para describir un producto, podrán utilizarse solamente esas variedades en la fabricación del producto.

A este respecto, hay que señalar que los nombres Gruyère y Emmental son intercambiables.

5.2

Composición de un queso fundido de variedad denominada

El contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco deberá ser, como mínimo, el prescrito en la norma internacional individual para el queso natural de la variedad mencionada y, en el caso de que se mencionen dos o más variedades, debe ser, como mínimo, la media aritmética del contenido de materia grasa en el extracto seco, que se prescribe en las normas en cuestión.

El contenido de extracto seco no excederá en más del 4% del contenido máximo de extracto seco prescrito en la norma internacional para la variedad mencionada y, en el caso de dos o más variedades, no será inferior en más del 4% a la media aritmética. Los quesos fundidos Gruyère o Emmental estarán exentos de esta disposición; en estos casos, el contenido máximo de extracto seco será del 50%.

Cuando se trate de variedades para las que no existe ninguna norma internacional, el contenido mínimo de extracto seco se determinará en relación con el contenido de materia grasa en el extracto seco, tal como se establece en el cuadro que sigue:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mnimo %
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46
35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
menos de 10	34

Si la legislacin nacional del pas consumidor difiere de las disposiciones que anteceden, prevalecer la legislacin nacional.

5.3

Composicin de un queso fundido para untar o extender de una variedad denominada

El contenido mnimo de materia grasa de la leche en el extracto seco no deber ser inferior al prescrito en la norma internacional individual para el queso natural de la variedad de que se trate.

El contenido mnimo de extracto seco, referido al contenido mnimo declarado de grasa de leche del extracto seco; deber ajustarse a la tabla siguiente:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco % mnimo
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36

30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
menos de 10	29

Si la legislación nacional del país consumidor difiere de las disposiciones que anteceden, prevalecer la legislación nacional, cuando se trate de variedades para las que no existe ninguna norma internacional.

6.

Etiquetado

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 11981), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1

Denominación del alimento *

El nombre de un producto preparado con arreglo a 5.1.1 deberá ser "Queso fundido" o "Queso fundido" o "Queso fundido para untar o extender", o "Queso para untar o extender", (llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad de queso empleada).

El nombre de un producto preparado con arreglo a 5.1.2 deberá ser "Queso y fundido" o "Queso fundido y " o "Queso fundido y para untar y extender", o "Queso y fundido para untar o extender", en orden decreciente de proporciones, (llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad de queso empleada).

En el caso de que el queso fundido de variedad denominada o queso fundido para untar o extender de variedad denominada contenga especias con arreglo a 2.4 o alimentos naturales con arreglo a 2.5, el nombre del producto deberá ser el aplicable de conformidad con 6.1.1 y 6.1.2, seguido del término con "2, llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados, en orden predominante de peso.

El contenido de materia grasa de la leche deberá declararse como grasa en el extracto seco en múltiplos de 5% (la cifra empleada será la del múltiplo de 5% inmediatamente inferior a la composición efectiva) y/o en porcentaje por masa. El queso fundido o queso fundido para untar o extender que lleve el nombre de una única variedad de queso regulada por una norma

individual internacional para queso natural est exento de la declaracin del contenido de materia grasa.

6.2

Lista de ingredientes

Deber declararse en la etiqueta en orden decreciente de proporciones la lista completa de los ingredientes, de conformidad con el prrafo 3.2(c) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Rf. CODEX STAN 11981).

6.3

Contenido neto

El contenido neto, excepto cuando se trata de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deber declararse en peso en el sistema mtrico (unidades del "Systme International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, segun se exija por el pas en que se venda el producto.

6.4

Nombre y direccin

El nombre y direccin del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto deberan mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podr utilizarse una marca registrada u otra indicacin del fabricante, importador o vendedor.

6.5

Pas de fabricacin

Deber declararse el nombre del pas de fabricacin (nicamente para exportacin).

6.6

Marcado de la fecha

Se indicar claramente la fecha de duracin mnima.

6.7

Identificacin del lote

Deber marcarse cada envase de modo indeleble en clave o en claro para poder identificar la fábrica productora y el lote.

7.

Métodos de Toma de Muestras y Análisis

<u>Toma de muestras:</u>	de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos para la Toma de Muestras de la Leche y de Productos Lácteos", párrafos 2 y 7.
<u>Contenido de materia grasa:</u>	de acuerdo con la Norma B-3 de la FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos".
<u>Contenido de fsforo:</u>	de acuerdo con la Norma B-12 de la FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Fósforo en el Queso y en los Quesos Fundidos".
<u>Contenido de ácido cítrico:</u>	de acuerdo con la Norma B-13 de la FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Ácido Cítrico en el Queso y en los Quesos Fundidos".

Aprobación aplazada.

En algunos países de habla francesa y española, no es necesario incluir la palabra "fromage" o "queso" e el nombre del producto cuando se usa un nombre de variedad para describir el queso fundido o el queso fundido para untar o extender.