

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(b) del Programa

CX/MMP 08/8/5

Mayo de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Octava Reunión

Queenstown, Nueva Zelanda, 4-8 de febrero de 2008

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

(En el Trámite 3)

Preparado por Nueva Zelanda con la asistencia de Argentina, Alemania, Australia, Austria, Canadá, la Comunidad Europea, Egipto, los EEUU, Francia, Grecia, Irlanda, Japón, Suecia, Suiza y la FIL.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales a enviar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido, en el Trámite 3, **antes del 30 de octubre de 2007**, a: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nueva Zelanda (Facsimile: +64 4 894 2530 ó correo electrónico: Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), con copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax N° + 39.06.5705.4593; Correo Electrónico: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. Durante la 7ª Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se estableció un grupo de trabajo para reformular el Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido en base a las deliberaciones y las observaciones presentadas por escrito durante la reunión.¹

2. El grupo de trabajo celebró su reunión del 7 al 9 de febrero de 2007 en Diamant Building, 80, Boulevard Auguste Reyers, B- 1030 Bruselas, Bélgica. La reunión estuvo presidida por el Sr Phillip Fawcet, Director del Programa (Normas Internacionales) de la Autoridad para la Inocuidad de los Alimentos de Nueva Zelanda. Fue asistido por el Sr Claus Heggum, Consultor Principal de la Dirección Danesa de Leches. Asistieron a la reunión 40 participantes de 14 países miembros, una organización miembro y una organización internacional. La lista de participantes está en el Anexo I.

INTRODUCCIÓN

3. El grupo de trabajo consultó los siguientes documentos tratados en la 7ª Reunión del CCMMP: ALINORM 06/29/11; CX/MMP 06/7/8; CX/MMP 06/7/8, Add.1; CX/MMP 06/7/8 Add. 2; CX/MMP 06/7/8, Add.3, DSC 5 y DSC 11. El grupo de trabajo también consideró la formulación de la norma en reuniones anteriores del CCMMP.

4. El grupo de trabajo consideró una revisión preliminar de las observaciones orales y por escrito, incluidos los comentarios y/o recomendaciones correspondientes.

¹ ALINORM 06/29/11, párrafos 107 – 120.

5. El grupo de trabajo también consideró dos versiones de la norma revisada (enero de 2007), la versión anotada y la versión en limpio. Los temas que no habían sido resueltos por grupos anteriores de trabajo, planteados en las observaciones, se colocaron entre corchetes en ambas versiones de la norma revisada. Sería necesario una mayor deliberación de dichos temas a fin de llegar a una resolución.

6. El señor Claus Heggum hizo una presentación sobre el anteproyecto de norma, y se refirió a las normas existentes, el historial y los objetivos de la revisión, y al proyecto de disposiciones y sus fundamentos.

REVISIÓN DE LA NORMA

Título

7. El grupo de trabajo suprimió los corchetes de la palabra "fundido" y colocó el término "queso fundido" en plural a fin de indicar que la norma comprende el queso fundido en un sentido general. Esta enmienda se efectuó en toda la norma exceptuando las secciones referentes al etiquetado, ya que el término se usa en la designación.

Sección 1- Ámbito

8. El grupo de trabajo:

- Consideró, pero decidió no incluir, las palabras "con o sin calificativos obligatorios" ya que se habían suprimido de las secciones posteriores de la norma (ver 3. 3. 1.1)
- Aceptó las enmiendas sugeridas a fin de aclarar el texto de la nota al pie y agregó una nota aclarando que debía suprimirse antes de la adopción de la norma en el trámite 8. El grupo de trabajo consideró que la nota al pie era útil por el momento para prever los tipos de productos no incluidos en la norma.

Sección 2- Descripción

9. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Usar el término genérico "quesos fundidos" en vez de la designación "queso fundido".
- Simplificar la definición referente a los datos de emulsionado y utilizar los términos materias primas e ingredientes en vez de productos lácteos.
- Incluir el término "sales de fusión" como una alternativa al término "sales emulsionantes"; suprimir la palabra "normalmente", e incorporar una nota al pie en el texto principal
- Agregar una nota al pie para explicar el significado del término "para untar".
- Referirse a la fusión de la mezcla y no a la fusión del queso, y suprimir la referencia a la emulsión de sustancias.
- Corregir la palabra "homogéneos".
- Colocar en una nota al pie los ejemplos de la denominación de una variedad de quesos fundidos.

Sección 3.1- Materias primas

10. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Colocar en la sección 3.3 - Composición, las disposiciones sobre el contenido de materias primas en el queso fundido y hacer la referencia correspondiente en la sección pertinente.
- Agregar crema en polvo a 3.1(b), y suprimir la palabra "y" para destacar que no es necesario utilizar todas las materias primas.

Sección 3.2- Ingredientes Permitidos

11. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Agregar texto para aclarar el papel del cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.

- Agregar a la lista las palabras "coadyuvante de elaboración, entre corchetes, a fin de indicar que se necesita una mayor investigación para determinar si los mismos son necesarios en la elaboración del queso fundido
- Retener gelatina y almidones entre corchetes a la espera de una decisión sobre el uso de estabilizadores en el queso fundido (ver sección 4)
- Incluir vitaminas, minerales y otros nutrientes, utilizando la terminología de la Norma para Grasas Lácteas para Untar.
- Excluir azúcares.

Sección 3.3- Composición

Sección 3.3.1- El queso con relación a otras materias primas de origen lácteo

12. El grupo de trabajo señaló que había diferencias de opinión entre los miembros presentes con respecto al contenido mínimo de queso y que este criterio era primordial en la elaboración de la norma. A fin de fomentar los esfuerzos para adoptar una solución intermedia, el grupo de trabajo formuló y deliberó un nuevo enfoque de tipo estructural, tal como se describe a continuación.

13. El grupo de trabajo revisó 3. 3. 1. (Previamente parte de 3. 1), y estableció tres categorías de queso fundido, con sus correspondientes contenidos de grasa, extracto seco y queso, a fin de abarcar la gama de queso fundido comercializado a nivel internacional de manera de no suscitar una impresión errónea en el consumidor. El grupo de trabajo incluyó dos categorías: productos con un contenido relativamente bajo de humedad sin materia grasa (HSMG) y productos con un contenido relativamente alto de HSMG. Ambas categorías se clasificaron en subcategorías de acuerdo al contenido de grasa en extracto seco (GES), o sea con alto contenido de grasa, contenido "de nivel básico" y con bajo contenido de grasa (ver párrafo 17). Este planteo se basa en las normas C en las cuales el contenido de GES constituye el determinante principal. El contenido de humedad se detalla en la sección 3. 3. 2.

14. El grupo de trabajo examinó si el contenido de materias primas debería calcularse en base al peso del producto o en base al extracto seco. Se observó lo siguiente:

- El uso de la formulación en base al peso del producto está generalizado y sería más sencillo. No obstante, algunos países usan la formulación en base al extracto seco. La información disponible no permitió determinar si las legislaciones nacionales respaldaban cualquiera de las bases.
- En todo caso, sería necesario utilizar la formulación en base al peso del producto a los efectos del etiquetado a fin de cumplir con las disposiciones de etiquetado del Codex.
- La selección de la base tendría cierto efecto en la composición del queso fundido. El uso del extracto seco como base aumentaría el contenido de queso cuando el queso fundido de bajo contenido de grasa/y alto HSMG se elabora con queso de alto contenido de extracto seco (Cheddar). Por otra parte, el peso del producto como base tiende a aumentar el contenido de queso, ya que un queso fundido de alto contenido de grasa/bajo contenido de HSMG se elabora con queso de bajo contenido de extracto seco (queso crema). Cuando el contenido de grasa y extracto seco del producto terminado (queso fundido) es similar al del queso utilizado como materia prima, la base utilizada no presenta demasiada diferencia.
- La norma actual utiliza el peso del producto como base, y en forma indirecta, limita el contenido de los ingredientes optativos tales como la leche en polvo, mediante la imposición de un límite máximo de lactosa en el producto terminado. Asimismo, se utiliza el extracto seco como base para determinar un límite al agregado de alimentos y no lácteos a los productos aromatizados, los cuales no están incluidos en el ámbito de la norma propuesta.

15. Se sugirió que al usar el extracto seco como base se podría comparar las materias primas en forma más adecuada. Se señaló que la base utilizada para el cálculo no debería excluir la utilización de ningún queso que se ajustara a la norma A-6.

16. El grupo de trabajo no tomó ninguna decisión con respecto a la base a ser utilizada y, por lo tanto, colocó tres opciones entre corchetes: en base al peso del producto, en base al extracto seco y en base a una combinación de ambos.

17. El grupo de trabajo propuso 5 subcategorías para el queso fundido con su correspondiente contenido de queso dependiendo de la base para calcular el contenido de queso (párrafo 14). Las categorías son las siguientes:

- Para el producto "de nivel básico" con un contenido relativamente bajo de HSMG (contenido de grasa en extracto seco del 40% al 55%), el contenido de queso debería ser igual o superior al contenido combinado de las materias de categorías (b) y (c). Ello corresponde a un constituyente mínimo de queso del 50% de las materias primas.
- Para el producto de "nivel básico" con un contenido relativamente alto de HSMG (contenido de grasa en extracto seco del 40% al 50%), el contenido de queso debería ser el constituyente principal de las materias primas. Ello corresponde a un constituyente mínimo de queso del 33% de las materias primas.
- Para el producto de bajo contenido de grasa (contenido de grasa en extracto seco inferior al 40%), el queso debería ser el constituyente principal de las materias primas. Ello corresponde a un constituyente mínimo del queso del 33% de las materias primas.
- Para el producto de alto contenido de grasa y un contenido relativamente bajo de humedad (contenido de grasa en extracto seco de 55% por lo menos), que el queso debería ser el constituyente principal de las materias primas. Ello corresponde a un constituyente mínimo de queso del 33% de las materias primas.
- Para el producto de alto contenido de grasa y un contenido relativamente alto de humedad (mínimo contenido de grasa en extracto seco del 50%), el grupo de trabajo propuso, tentativamente, el queso debería constituir por lo menos un cuarto de las materias primas. Este punto necesita una mayor deliberación.

18. Una vez efectuados estos cambios, se suprimió la disposición referente al calificativo obligatorio "para untar" para ciertos tipos de queso fundido, ya que no era necesario y el término resultaba confuso en este contexto.

Sección 3.3.1.2- Denominación de una variedad de quesos fundidos

19. El grupo de trabajo planteó diferentes puntos de vista referentes al uso de materias primas de la categoría (c) en la denominación de una variedad de quesos fundidos. Ello no estaba permitido en algunos países mientras que en otros se usaba un máximo del 15%, o el máximo no se estipulaba en la legislación. Se señaló que las materias primas de categoría (c) eran necesarias mayormente sólo para productos de bajo contenido de grasa. También se señaló que era difícil establecer una cantidad para el contenido de queso sin haber llegado a un acuerdo sobre la base para el cálculo (en base al peso del producto o en base al extracto seco).

20. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Incluir una referencia a la sección 3.3.1.1 para indicar que la disposición sobre el contenido mínimo de queso en la denominación de una variedad de quesos fundidos se aplica junto con las disposiciones referentes al contenido de queso de la sección 3.3.1.1.
- Colocar 60% entre corchetes.
- Incluir una referencia en la sección pertinente en la cual se especifica el nombre de este tipo de productos.
- Incluir entre corchetes las tres opciones para calcular el contenido de queso.
- Reemplazar el término "productos lácteos" con "materias primas".
- Incluir una disposición para el contenido máximo de materias de categoría (c) y colocar 15% entre corchetes.

Sección 3.3.2- Composición del producto terminado

21. Con respecto a la grasa de la leche en extracto seco (GES), el grupo de trabajo señaló que las disposiciones estaban relacionadas a la sección 3.3.1, y que deberían revisarse una vez que se finalizara dicha sección.

22. Se señaló asimismo, que sería difícil elaborar un producto con un alto contenido de GES del 75% sin agregar ciertos aditivos cuya inclusión en la norma no había sido acordada. Se sugirió por lo tanto, que el porcentaje máximo de GES debería establecerse en relación a las disposiciones sobre los aditivos.

23. Con respecto a las disposiciones referentes al extracto seco (ES), el grupo de trabajo acordó que se necesitaban disposiciones para diferenciar los productos de bajo contenido de HSMG y de alto contenido de HSMG.

24. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Reformatear crear la presentación de la sección.
- Suprimir la disposición referente al uso del descriptivo obligatorio "para untar", ya que se había suprimido de la sección 3.3.1.
- Colocar título a las tablas relativas a los quesos fundidos con un contenido relativamente bajo de HSMG y a los quesos fundidos con un contenido relativamente alto de HSMG.
- Enmendar los límites del contenido de GES para establecer una relación con los límites de la sección 3.3.1.1 (para evitar confusión con respecto a los límites de GES, aunque, en principio, no es necesario que haya una relación porque no hay ninguna vinculación con el cumplimiento). Se acordó que el contenido adicional de ES sería agregado mediante la interpolación.
- Agregar terminología estándar a la norma a fin de relacionar los límites de GES y ES a la disposición (sección 4. 3) de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (Codex STAN 206), sobre las modificaciones de composición.

Sección 4- Aditivos alimentarios

25. El grupo de trabajo señaló que, a pedido del grupo de trabajo anterior, la FIL había preparado la sección sobre aditivos alimentarios, pero que el tema no había sido deliberado por el CCMMP.

26. El grupo de trabajo incluyó las disposiciones referentes a los aditivos recomendados, tal como fueran presentadas por la delegación de la FIL, y decidió lo siguiente:

- Agregar una nota al pie al primer párrafo para mayor claridad, con respecto a permitir el uso de un aditivo alimentario que cumpla una segunda función, aunque el aditivo no esté listado para dicha función, siempre y cuando la función esté permitida en la norma y la segunda función del aditivo esté permitida en la Norma General para Aditivos Alimentarios.
- Suprimir la segunda oración, ya que sería sustituida por la nota al pie.
- Permitir el uso de agentes antiaglutinantes, generalmente para el tratamiento de la corteza de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados.
- Indicar la necesidad de mayor deliberación sobre el uso de estabilizadores para los tres tipos de queso fundido y colocar la disposición entre corchetes.
- Agregar una nota al pie para aclarar que el uso de espesantes no está justificado para los quesos fundidos.

27. Con respecto a la lista de aditivos específicos, el grupo de trabajo señaló lo siguiente:

- La FIL había revisado las justificaciones técnicas.
- No se incluía el uso de aditivos en los quesos fundidos aromatizados.
- Se necesitaba mayor información para determinar si todos los estabilizadores eran adecuados para los quesos fundidos. Deberá considerarse la justificación para su uso.
- Las lecitinas (322) se usan generalmente como agentes antiaglutinantes, aunque dicha función no existe en la Norma General.
- Varios emulsionantes (472 a-f, 473 y 476) se retiraron de la lista de estabilizadores presentada por la FIL a la 7ª Reunión del CCMMP.

28. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Colocar entre corchetes los niveles máximos (15 mg/kg) de clorofila140, y clorofilas compuestos cúpricos 141 I y ii, para considerar nuevamente el nivel requerido. Se señaló que en la justificación técnica provista por la FIL se indicaba que estos colorantes se usan para restablecer el color cuando se produce pardeamiento causado por la reacción de Maillard.
- Trasladar el ácido cítrico 330 de la sección de sales emulsionantes a la sección de reguladores de la acidez.
- Trasladar el ácido ortofosfórico 338 de la sección de sales emulsionantes a la sección de reguladores de la acidez y colocar un nivel máximo revisado de 5 000 mg/kg.
- Trasladar el lactato de potasio 326 de la sección de reguladores de la acidez a la sección de sales emulsionantes.
- Colocar entre corchetes el ácido fumárico 297 en la sección de reguladores de la acidez para ulterior deliberación.
- Suprimir de la lista de estabilizadores el alginato de propilenglicol 405 y la goma karaya. 416
- Retener la lista de estabilizadores entre corchetes a la espera de una conclusión con respecto a su uso en el queso fundido.
- Agregar un límite máximo para el talco de 10 g/kg.

Sección 5- Contaminantes

29. El grupo de trabajo colocó una referencia a la leche utilizada en la elaboración de las materias primas para el queso fundido (además de la leche utilizada en la elaboración de los productos).

Sección 6- Higiene

30. El grupo de trabajo decidió reemplazar el texto con la terminología acordada para la nueva norma en la 7ª reunión del CCMMP y suprimió la mención de las versiones fechadas de los documentos de referencia.

Sección 7- Etiquetado (Introducción)

31. El grupo de trabajo decidió suprimir la mención de las versiones fechadas de los documentos de referencia.

Sección 7.1- Denominación del alimento

32. El grupo de trabajo decidió lo siguiente:

- Incluir un requisito (ahora sección 7.1.2) para el uso de un término descriptivo como parte de la designación del queso fundido con un contenido relativamente alto de HSMG, describiendo la verdadera naturaleza del producto de forma exacta y que no suscite engaño al consumidor en el país de venta al por menor.
- Incluir una disposición optativa referente a una descripción adecuada del contenido de grasa.
- Incluir una disposición optativa para el uso de declaraciones nutricionales en la designación, tal como de bajo contenido de grasa, en conformidad con las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales, con un mínimo GES del 40% como referencia.
- Suprimir las secciones 7.1.2 y 7.1.3 ya que se había suprimido la disposición referente al uso término "para untar" como una descripción obligatoria.
- Enmendar 7.1.4 mediante la inclusión de la designación "Queso fundido aromatizado con _____" como opción y, además, las tres opciones para calcular el contenido de queso (entre corchetes).

Sección 7.2- Declaración del contenido de grasa láctea

33. El grupo de trabajo no efectuó modificaciones.

Sección 7.3- Declaración del contenido de queso

34. El grupo de trabajo colocó entre corchetes en la frase "si así se requiere en el país de venta al por menor" ya que ello no fue deliberado ni acordado.

Sección 7.4- Declaración del contenido de proteína de la leche

35. El grupo de trabajo decidió retener la sección para que fuera coherente con otras normas sobre los productos lácteos. Decidió además que la declaración solamente sería necesaria si su omisión resultara engañosa para el consumidor.

Nueva sección- Ingredientes de origen animal no lácteos

36. El grupo de trabajo decidió que no era adecuado incluir la propuesta de la India ya que se trataba de un tema que se aplicaría en forma horizontal, por ejemplo, a todos los quesos coagulados en los cuales se usa el suero, y a todos los alimentos que tuvieran gelatina. Se señaló que India podía plantear el tema ante el CCMMP.

Sección 7.5- Etiquetado de envases no utilizados en la venta al por menor

37. El grupo de trabajo no efectuó modificaciones.

Sección 8- métodos de muestreo y análisis

38. El grupo de trabajo cambió la referencia al Codex Stan 234.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

39. El grupo de trabajo reconoció la complejidad de la norma y el hecho de que se habían planteado nuevos conceptos. El grupo de trabajo reconoció que las decisiones tomadas con respecto a una sección de la norma podrían afectar a otras secciones. La revisión fue respaldada en líneas generales, aunque se señaló que sería necesaria una mayor deliberación de efectuarse cambios que podrían afectar la terminología convenida.

40. El grupo de trabajo acordó presentar el anteproyecto revisado de Norma para el Queso Fundido (ver el Anexo II) para distribuirlo y recabar observaciones en el trámite 3 y para consideración durante la 8ª Reunión del CCMMP.

Lista de Participantes
Grupo de Trabajo del CCMMP sobre Queso Fundido
Bruselas 7-9 de febrero de 2007

Presidente

Phil Fawcett
 Senior Programme Manager (International Standards)
 New Zealand Food Safety Authority
 68-86 Jervois Quay PO Box 2835
 Wellington
 Phone: +64 4 8942656
 Fax: +64 4 8942675
 Email: phil.fawcett@nzfsa.govt.nz

Consultor

Claus Heggum
 Chief Consultant
 Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 Aarhus C
 DENMARK
 Email: ch@Mejeri.dk

Argentina

Ms Gabriela Falco
 Argentinean Agricultural Mission
 Phone: +32 2 640 33 33
 Email: mgfalco@agricola-ue.org

Australia

Dr Bill Turner
 Australian Agricultural Council
 Email: bill.turner@dfat.gov.au

Karen Armitage
 Dairy Australia

Austria

Mr Karl Schober
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment
 and Water Management
 A-1012 Vienna
 Stubenring 12
 AUSTRIA
 Phone: +431 71100 2844
 Fax: +431 71100 2972
 Email: karl.schober@lebensministerium.at

Canadá

Ms Gail Daniels
 Chief, Dairy Program
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Ottawa, Ontario
 K1A 0Y9
 Phone: 613 221 7000
 Fax: 613 228 6119
 Email: gdaniels@inspection.gc.ca

Mr. Bradley Wilson
 Technical Advisor
 Dairy Processors Association of Canada
 6869 Metropolitan Blvd East
 St-Leonard, Quebec
 H1P 1X8
 Phone: 514 328 3366 ext. 2530
 Fax: 514 328 3370
 Email: Bradley.Wilson@saputo.com

Egipto

Prof. Dr. Mohamed El-Hosseiny Abd El-Salam
 National Research Center

Dr. Morsy Abo El-Saud El-Soda
 Faculty of Agriculture Dean, Alexandria University

Eng. Tarek El-Hoby
 Development and Quality Laboratory Manager
 Juhayna Food Industry Company

Codex contact point Email: moi@idsc.gov.eg

Comunidad Europea

Ms Eva Zamora
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 (DG SANCO)
 B – 1049 Brussels
 Phone: ++32 2 299 86 82
 Email: eva-maria.zamora-escibano@ec.europa.eu

Mr José Paixao
 European Commission
 Agriculture Directorate-General (DG AGRI)
 B – 1049 Brussels
 Phone: ++32 2 296 14 63
 Email: jose.paixao@ec.europa.eu

Mr Jérôme Lepeintre
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
(SANCO)
B – 1049 Brussels
Phone: ++32 2 299 37 01
Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Ms Sandrine Valentin
European Commission
Agriculture Directorate-General (DG AGRI)
B – 1049 Brussels
Phone: ++32 2 296 68 75
Email: Sandrine.valentin@ec.europa.eu

Francia

Mme Karine Simbelie
Chef de delegation
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
– DGCCRF
59, boulevard Vincent Auriol – Télédod 251
75013 Paris
Phone: 33 01 44 97 28 40
Fax: 33 01 44 97 30 48
Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme Lucile Gauchet
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche DPEI –
bureau du lait
3, rue Barbet de Jouy
75007 Paris
Phone: 33 1 49 55 46 08
Fax: 33 1 49 55 49 25
Email: lucile.gauchet@agriculture.gouv.fr

Mme Dominique Burel
CNIEL
42, rue de Châteaudun
75314 Paris cedex 09
Phone: 33 01 49 70 71 15
Fax: 33 01 42 80 63 45
Email: dburel-alf@cniel.com

Mme Huguette Meyer-Caron
Groupe BEL
4, rue d'Anjou
75008 Paris
Phone: 33 01 40 07 73 82
Fax: 33 01 40 07 72 98
Email: hmeyercaron@groupe-bel.com

Alemania

Lucia Herrmann
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection,
Unit 423
Email: Lucia.Herrmann@bmelv.bund.de

Dr. Joerg Rieke
German Dairy Association
Email: rieke@milchindustrie.de

Thomas Kuetzemeier
German Dairy Association
Email: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

Grecia

Kontolaimos Vasileios
Legal advisor
Greek Ministry of Rural Development and Food
Acharnon 29 street
Athens
10439 Greece
Phone: +30 310 8250307
Fax: +30 210 8254621
Email: cohalka@otenet.gr

Irlanda

John Doody
Email: John.Doody@agriculture.gov.ie

Japón

Mr. HAYASHI Masahiko
Deputy Director
Organization: Milk and Dairy Products Division,
Livestock Industry
Department, Agricultural Production Bureau, Ministry
of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950,
Japan
Tel: +81-3-3501-1018
Fax: +81-3-3506-9578
masahiko_hayashi@nm.maff.go.jp

Mr. ISHIDA Yoichi

Mr. KAWABATA Shiro

Nueva Zelanda

Keith Johnston
Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029
Palmerston North
New Zealand
Tel: +64 6 350 4640
Fax: +64 6 356 1476
Email: Keith.Johnston@fonterra.com

Suecia

Ms Karin Bäckström
Chief government inspector
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
Sweden
Phone: +46 18 175500
Fax: +46 18 105848
Email: karb@slv.se

Suiza

Mrs Christina Blumer
 Scientific Adviser
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH-3003 Berne
 Switzerland
 Phone: +41 31 322 95 67
 Fax: +41 31 322 95 74
 Email: Christina.blumer@bag.admin.ch

Mrs Christine Müller
 Scientific Officer
 Quality and Sales Promotion Section
 Swiss Federal Office for Agriculture
 Mattenhofstrasse 5

Ch-3003 Bern
 Switzerland
 Phone: +41 31 325 15 63
 Fax: +41 31 322 26 35
 Email: Christine.mueller@blw.admin.ch

Estados Unidos de América

Duane R. Spomer
 Food Defence Advisor
 Agricultural Marketing Service
 Compliance and Analysis
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW, Stop 0203
 Washington, DC 20250-0203
 Tel: (202) 720-1861
 Fax: (202) 205-5772
 Email: Duane.Spomer@usda.gov

Susan M. Sausville
 Chief, Dairy Standardization
 Agricultural Marketing Service
 Dairy Programs
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW, Stop 0230
 Washington, DC 20250-0230
 Tel: (202) 720-9382
 Fax: (202) 720-2643
 Email: Susan.Sausville@usda.gov

Robert Byrne
 Senior Vice-President, Scientific and Regulatory
 Affairs
 National Milk Producers Federation
 2101 Wilson Boulevard, Suite 400
 Arlington, VA 22201
 Tel: (703) 243-6111
 Fax: (703) 841-9328
 Email: rbyrne@nmpf.org

Sherry Marcouiller
 Chief Counsel, Food Law
 Kraft Foods, Global Inc.
 Law and Compliance Department
 NF 581 Three Lakes Drive
 Northfield, IL 60093-2753
 Tel: (847) 646-4206
 Fax: (847) 646-4431
 Email: smarcouiller@kraft.com

Jim Moran
 Research Principal
 Kraft Foods R&D
 Global Cheese & Dairy Technology
 801 Waukegan Rd.
 Glenview, IL 60025
 Tel: (847) 646-3859
 Fax: (847) 646-3864
 Email: jmoran@Kraft.com

Allen R. Sayler
 Director
 Regulatory Affairs and International Standards
 International Dairy Foods Association
 1250 H Street, NW, Suite 900
 Washington, DC 20050
 Tel: (202) 737-4332
 Fax: (202) 331-7820
 Email: asayler@idfa.org

Deborah Van Dyk
 Director of Legal Affairs
 Schreiber Food, Inc.
 425 Pine Street
 P.O. Box 19010
 Green Bay, WI 54307
 Tel: (920) 437-7601
 Fax: (920) 436-2700
 Email: Deborah.Van-Dyk@sfcicorp.com

FIL

Mr Michael Hickey
 Irish National Committee of IDF
 Derryreigh
 Creggane
 Charleville
 C. Cork
 Phone: +353 63 89392
 Email: mfhickey@oceanfree.net

Ms Aurélie Dubois
 Email: ADubois@fil-idf.org

Anexo II

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS QUESOS FUNDIDOS
(En el Trámite 3 del Procedimiento del Codex)

1. Ámbito

La presente norma se aplica a los productos denominados “Quesos fundidos” (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 esta norma¹.

2. Descripción

Los quesos fundidos son los productos lácteos de semisólidos y para untar² a sólidos y rebanables que se obtienen

- (i) del queso (CODEX STAN A-6-1978), 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 mezclado,

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 designación³ hace referencia a los mismos.

3. Composición esencial y factores de calidad**3.1 Materias primas**

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

*) Para mayores datos, ver las normas pertinentes de Codex.

El uso de las materias primas mencionadas anteriormente deberá ajustarse a la Sección 3.3.1.

3.2 Ingredientes permitidos

- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua;
- [Coadyuvantes inocuos idóneos];
- [Gelatina y almidones: estas sustancias pueden usarse con la misma función que los estabilizadores, siempre que se agreguen en cantidades funcionalmente necesarias, según lo

¹ La presente norma no se aplica a otros productos comunes cuyas designaciones descriptivas incluyan los términos “fundido”, y/o “queso”, tales como “Preparado de queso fundido”, “Producto de queso fundido”, “Queso fundido para untar”, “Alimento de queso fundido”, “Especialidad de queso fundido” y “Postre de queso fundido”. **(Esta note al pié debe suprimirse antes de adoptar la norma en el Trámite 8).**

² En este contexto, la referencia “para untar” significa que el producto tiene una textura adecuada para untar, por ejemplo, el consumidor puede untarlo al pan fácilmente una vez que el producto se saca de un medio refrigerado.

³ Por ejemplo: “Queso Cheddar fundido”, “Queso fundido de Cheddar”, “Cheddar fundido”.

establecen las Buenas Prácticas de Fabricación, tomando en cuenta todo uso de los estabilizadores listados en la sección 4];

- Vinagre;
- Según se permita con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos⁴ se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

3.3 Composición

3.3.1 El Queso con relación a otras materias primas de origen lácteo

3.3.1.1 *Quesos fundidos*

Las especificaciones para el contenido relativo de las tres categorías de materias primas indicadas a continuación, deberán calcularse [en base al peso del producto] / [en base al extracto seco] / [en base al peso del producto y el extracto seco].

Productos con un contenido relativamente bajo de humedad sin materia grasa (HSMG):

Contenido de GES:

Contenido relativo de queso:

Inferior al 40%:

De las tres categorías de materias primas especificadas en la Sección 3.1, el contenido de materia de categoría (a) (o sea el queso) será el constituyente más importante.

Igual o superior al 40% pero inferior al 55%:

De las tres categorías de materias primas especificadas en la Sección 3.1, el contenido de las materias de la categoría (a) (o sea el queso) será igual o superior al contenido combinado de materias de categoría (b) y (c).

Igual o superior al 55%:

De las tres categorías de materias primas especificadas en la Sección 3.1, el contenido de materia de categoría (a) (o sea el queso) será el constituyente más importante.

Productos con un contenido relativamente alto de humedad sin materia grasa (HSMG):

GES:

Contenido relativo de queso:

Inferior al 40%:

De las tres categorías de materias primas especificadas en la Sección 3.1, el contenido de materias de categoría (a) (o sea el queso) será el constituyente más importante.

Igual o superior al 40% pero inferior al 55%:

De las tres categorías de materias primas especificadas en la Sección 3.1, el contenido de materia de categoría (a) (o sea el queso) será el constituyente más importante.

Igual o superior al 55%:

De las tres categorías de materias primas especificadas en la Sección 3.1, el contenido de la categoría (a) constituirá [por lo menos un cuarto].

3.3.1.2 *Denominación de una variedad de quesos fundidos*

Sin perjuicio a 3.3.1.1, la variedad o variedades de quesos mencionadas en la denominación de la variedad o variedades de quesos fundidos, de acuerdo a la sección 7.1.3, constituirá por lo menos un [60] % [en base al peso del producto] / [en base al extracto seco] / [en base al peso del producto y al extracto seco] de las materias primas.

De las tres categorías especificadas en la Sección 3.1, el contenido de materias de la categoría (c) no excederá el [15] % [en base al peso del producto] / [en base al extracto seco] / [en base al peso del producto y al extracto seco].

⁴ CAC/GL 09-1987.

3.3.2 Composición del producto terminado**Grasa de la leche en extracto seco (GES):**

Contenido mínimo (m/m): Ninguno

Contenido máximo (m/m): 75%

Extracto seco (ES):

Depende del contenido de GES. A saber:

Quesos fundidos con un contenido relativamente bajo de humedad sin materia grasa:

Contenido de GES:	Contenido mínimo de ES correspondiente:
Igual o superior al 55% pero inferior al 75%:	54%
Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	50%
Igual o superior al 40% pero inferior al 50%:	42%
Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	34%
Inferior al 30%:	29%

Quesos fundidos con un contenido relativamente alto de humedad sin materia grasa:

Contenido de GES:	Contenido mínimo de ES correspondiente:
Igual o superior al 50% pero inferior al 75%:	40%
Igual o superior al 40% pero inferior al 50%:	35%
Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	30%
Inferior al 30%:	25%

Se considera que las modificaciones de composición que no se ajusten a los mínimos y máximos especificados anteriormente para GES y ES no cumplen con la Sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

4. Aditivos alimentarios

La tabla detalla solamente las clases de aditivos que pueden usarse para las categorías de productos especificados⁵.

Clase de aditivo funcional:*	Uso justificado:			
	Quesos fundidos	Quesos fundidos de textura fibrosa y rebanable	Quesos fundidos con un contenido relativamente alto de HSMG (ver sección 3.3.2) y textura para untar	Quesos fundidos con ≤ 30% de grasa en extracto seco
Colores	X	X	X	X
Sales emulsionantes (o de fusión)	X	X	X	X
Reguladores de la acidez	X	X	X	X
Conservantes	X	X	X	X
Emulsionantes	X	X	X	X
Estabilizadores	-	[X]	[X]	[X]
Agentes antiaglutinantes**	X	X	X	X

⁵ Debería entenderse que los aditivos listados indican su clase funcional principal para los productos a los que se aplica esta norma. No obstante, se reconoce que alguno de estos aditivos cumplen más de una función y los mismos podrían usarse en esa capacidad siempre que la clase esté permitida en esta norma y el aditivo esté reconocido cumpliendo esa función en JEFCA y solo en los límites especificados en el futuro.

- *) No se justifica el uso de espesantes en los quesos fundidos.
 **) Sólo para el tratamiento de la corteza de productos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados.
 X = El uso de aditivos pertenecientes a la clase está justificado a nivel técnico.
 - = El uso de aditivos pertenecientes a la clase no está justificado a nivel técnico.

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Nivel máximo	
Colorantes			
101i,ii	Riboflavinas	300 mg/kg	
140	Clorofila	[15] mg/kg	solo o en combinación
141i, ii	Clorofilas, Compuestos Cúpricos		
160a (i)	Beta-Caroteno (Sintético)	25mg/kg	
160a (ii)	Carotenos (vegetales) Extractos Naturales	600 mg/kg	
160b	Extractos de Annato	15 mg/kg	Calculado como bixina
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	35 mg/kg	
160f	Ácido Beta-Apo-8'-Caroténico, Ésteres Metílicos y Etilícos	35 mg/kg	
Sales emulsificantes (o de fusión)			
325	Lactato de sodio	BPF	
326	Lactato de potasio	BPF	
327	Lactato de calcio	BPF	
331i-iii	Dihidrógenocitrato Sódico; [Citrato Disódico ⁶]; Citrato Trisódico	BPF	
332i,ii	Citratos de potasio	BPF	
333	Citratos de calcio	BPF	
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	34.900mg/kg	solo o en combinación
335i,ii	Tartrato Monosódico, Tartrato Disódico		
336i,ii	Tartrato Monopotásico; Tartrato Dipotásico		
337	Tartrato de Potasio y Sodio		
339i-iii	Dihidrógenofosfato Sódico; Hidrógenofosfato Disódico; Fosfato Trisódico	20.000 mg/kg	solo o en combinación expresado como P ₂ O ₅ ⁷
340i-iii	Dihidrógenofosfato Potásico; Hidrógenofosfato Dipotásico; Fosfato Tripotásico		
341i-iii	Dihidrógenofosfato Cálcico; Hidrógenofosfato Cálcico; Fosfato Tricálcico		
343i,ii	Ortofostato Monomagnésico Ortofostato Dimagnésico		
450i-vii	Difosfato Disódico; Difosfato Trisódico; Difosfato Tetrasódico, [Difosfato Dipotásico ⁸]; Difosfato Tetrapotásico, Difosfato Dicálcico, Difosfato Dihidrogenado de Calcio		
451i,ii	Trifosfato Pentasódico; Trifosfato Pentapotásico		
452i,ii,iv,v	Polifosfatos Sódicos, vidriosos; Polifosfato Potásico; Polifosfato de Calcio; Polifosfato Amónico		
Reguladores de la Acidez			
170i	Carbonato de Calcio	BPF	
260	Ácido Acético, Glacial	BPF	
261	Acetato de Potasio	BPF	
262i	Acetato de Sodio	BPF	

⁶ Sujeto a la aprobación de JECFA para el queso fundido

⁷ La NGAA expresa fosfatos como P y máx. 14.050 mg/kg

⁸ Sujeto a aprobación de JECFA para el queso fundido

N° SIN	Nombre del Aditivo	Nivel máximo	
263	Acetato de Calcio	BPF	
270	Ácido Láctico	BPF	
296	Ácido (DL-) Málico	BPF	
[297]	[Ácido Fumárico]	[BPF]	
330	Ácido Cítrico	BPF	
338	Ácido Fosfórico	5.000 mg/kg	expresado como P ₂ O ₅
575	Glucono-delta-lactona	BPF	
Conservantes			
200	Ácido Sórbico	2.000 mg/kg	Solo o en combinación
201	Sorbato Sódico		
202	Sorbato de Potasio		
203	Sorbato Cálcico		
280	Ácido Propiónico	BPF	
281	Propionato de Sodio	BPF	
282	Propionato de Calcio	BPF	
283	Propionato de Potasio	BPF	
234	Nisina	12,5 mg/kg	
301	Ascorbato Sódico	BPF	
302	Ascorbato de Calcio	BPF	
1105	Hidrocloruro de Lisozima	BPF	
Emulsionantes			
322	Lecitinas	BPF	
471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	BPF	
472a	Ésteres Acéticos y Grasos de Glicerol	BPF	
472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol	BPF	
472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de Glicerol	BPF	
472e	Ésteres mono- y diacetiltartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos	10.000mg/kg	
472f	Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla)	BPF	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10.000mg/kg	
476	Ésteres Poliglicéridos de Ácido Ricinoleico Interesterificado	5.000 mg/kg	
[Estabilizadores]			
[401]	[Alginato de sodio]	[BPF]	
[402]	[Alginato de potasio]	[BPF]	
[403]	[Alginato de amonio]	[BPF]	
[404]	[Alginato de calcio]	[BPF]	
[406]	[Agar]	[BPF]	
[407]	[Carragaenina]	[BPF]	
[410]	[Goma de semillas de algarrobo]	[BPF]	
[412]	[Goma Guar]	[BPF]	
[413]	[Goma de Tragacanto]	[BPF]	
[414]	[Goma arábica]	[BPF]	
[415]	[Goma Xantán]	[BPF]	
[418]	[Goma Gellan]	[BPF]	
[440]	[Pectinas (amidadas y no amidadas)]	[BPF]	
[461]	[Metilcelulosa]	[BPF]	
[466]	[Carboximetilcelulosa sódica]	[BPF]	
[1400]	[Dextrinas, Almidón Tostado blanco y amarillo]	[BPF]	
[1401]	[Almidón Tratado con Ácido]	[BPF]	

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Nivel máximo	
[1402]	[Almidón Tratado con álcalis]	[BPF]	
[1403]	[Almidón Blanqueado]	[BPF]	
[1404]	[Almidón Oxidado]	[BPF]	
[1405]	[Almidón Tratado con Enzimas]	[BPF]	
[1410]	[Fosfato de monoalmidón]	[BPF]	
[1412]	[Fosfato de Dialmidón]	[BPF]	
[1413]	[Fosfato de Dialmidón Fosfatado]	[BPF]	
[1414]	[Fosfato de Dialmidón Acetilado]	[BPF]	
[1420]	[Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético]	[BPF]	
[1421]	[Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo]	[BPF]	
[1422]	[Adipato de dialmidón acetilado]	[BPF]	
[1440]	[Almidón hidroxipropilado]	[BPF]	
[1442]	[Fosfato de dialmidón hidroxipropilado]	[BPF]	
[1450]	[Octenil Succinato Sódico de Almidón]	[BPF]	
Agentes Antiaglutinantes			
460i	Celulosa Microcristalina	BPF	
460ii	Celulosa en Polvo	BPF	
551	Dióxido de Silicona, amorfo)	10 g/kg	Solo o en combinación expresado como SiO ₂
552	Silicato de Calcio		
553i	Silicato de Magnesio (Sintético)		
553iii	Talco		
554	Aluminosilicato de Sodio		
556	Aluminosilicato de Calcio		
559	Aluminosilicato		

5. Contaminantes

La leche utilizada en la fabricación de las materias primas y de los productos a los que se aplica la presente norma deberá ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. Higiene

Se recomienda que los productos incluidos en las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen con arreglo a las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para Leche y Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberían cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. Etiquetado

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex 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 siguientes disposiciones específicas:

7.1. Denominación del alimento

7.1.1 La denominación del alimento será “Queso fundido”.

7.1.2 La denominación de Queso fundido con un contenido relativamente alto de humedad sin materia grasa (HMG) estará acompañada de un término descriptivo que detalle la verdadera naturaleza del producto de manera exacta y que no suscite una impresión errónea en el consumidor en el país de venta al por menor.

Asimismo, se podrían utilizar descriptivos adecuados para detallar el contenido de grasa.

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). A los efectos de declaraciones nutricionales comparativas, el contenido mínimo de grasa del 40% de GES constituye la referencia.

7.1.3 La denominación de una variedad o variedades de quesos fundidos será “Queso fundido _____” o “Queso _____ fundido”, rellenando el espacio en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad o variedades de queso, según corresponda, con arreglo a las secciones 2 y 3.1 de la presente Norma. De ser aceptable en el país de venta al por menor, se podrá omitir la palabra “queso”.

7.1.4 En la designación de un producto cuya variedad o variedades reconocidas de queso constituyan menos del contenido mínimo requerido para la denominación de la variedad/variedades de queso fundido (Sección 3.3.1.3), se podría destacar dicha información mediante la designación del producto como “Queso fundido con _____” o “Queso fundido aromatizado con _____”, según corresponda, rellenando el espacio en blanco con la denominación o denominaciones de la variedad o variedades, siempre y cuando la variedad o variedades constituyan al menos un 2% de las materias primas [en base al peso del producto]/ [en base al extracto seco]/ [en base al peso del producto y extracto seco], y el porcentaje de la variedad/variedades (m/m) en el momento de elaboración se declare en la lista de ingredientes (en base al peso del producto).

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

El porcentaje de queso en la formulación (m/m) deberá declararse [si así se requiere en el país de venta al por menor].

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, (ii) o 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 utilizados en 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 del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1) 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 dirección del fabricante o envasador 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 muestreo y análisis⁹

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Tipo
Grasa de la leche en extracto seco	FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Este método mide la grasa. Cuando el ES se mide mediante FIL 4:2004/ISO5534:2004, la GES puede obtenerse mediante el cálculo	I
Grasa de la leche en	FIL 124-1/3:2005	Gravimetría	Este método mide la grasa.	

⁹ Esta sección está basada en el documento CX/MMP 06/7/13.

extracto seco [en tipos de queso fundido a ser especificados]	ISO 8262-1/3:2005	(Weibull-Berntrop)	Cuando el ES se mide mediante FIL 4:2004/ISO5534:2004, la GES puede obtenerse mediante el cálculo.	
Extracto seco	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimetría Secado a 102° C	La aplicación de este método no ha sido verificada para este tipo de producto.	
Proteína	FIL/RM 25: 2005 ISO/TS17837:2005	Método Kjeldahl	Este método mide el contenido total de proteína y no mide la proteína de la leche en forma específica.	I