

# 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 45

Tema 4 (b) de la Programa

CX/MMP 02/7-parte 2  
enero de 2002

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

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

**Quinta Reunión**

**Wellington, Nueva Zelanda, 8-12 de abril de 2002**

**ANTEPROYECTOS REVISADOS DE NORMAS PARA VARIEDADES  
INDIVIDUALES DE QUESO**

(Preparado por Federación Internacional de Lechería)

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas están invitados a realizar comentarios sobre los anteproyectos de normas para variedades individuales de quesos que se adjuntan. Los comentarios deberán enviarse a:

Sra Laurie Knight  
Comite del Codex sobre La Leche y Las Productos Lacteos  
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington, Nueva Zelanda  
Fax: +64 4 4744265  
E-mail: [knightl@maf.govt.nz](mailto:knightl@maf.govt.nz)

con una copia para el Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **antes del 1 marzo de 2002.**

Este informe contiene los Anteproyectos de Normas conforme a las revisiones realizadas en noviembre del 2001 por la FIL e integra los resultados del enfoque de mercado para establecer los contenidos mínimos absolutos de grasas (**Informe N° 1** – Fijación de los contenidos de grasa mínimos absolutos en extracto seco para variedades individuales de quesos) así como las recomendaciones conforme a lo especificado en los siguientes informes a la 5ta Sesión del CCMMP:

- **Informe No.2:** Revisión de los detalles en las Normas para Variedades Individuales de Quesos.
- **Informe No. 3:** Nueva redacción de los Anteproyectos de Normas para Variedades Individuales de Quesos

**CONTENIDO:**

Anteproyecto Revisado de Norma para Cheddar (C-1) .....	3
Anteproyecto Revisado de Norma para Danbo (C-3) .....	8
Anteproyecto Revisado de Norma para Edam (C-4) .....	12
Anteproyecto Revisado de Norma para Gouda (C-5) .....	17
Anteproyecto Revisado de Norma para Havarti (C-6) .....	22
Anteproyecto Revisado de Norma para Samsø (C-7) .....	26
Anteproyecto Revisado de Norma para Emmental (C-9) .....	30
Anteproyecto Revisado de Norma para Tilsiter (C-11) .....	35
Anteproyecto Revisado de Norma para Saint-Paulin (C-13) .....	39
Anteproyecto Revisado de Norma para Provolone (C-15) .....	44
Anteproyecto Revisado de Norma para Queso Cottage (C-16) .....	49
Anteproyecto Revisado de Norma para Coulommiers (C-18) .....	53
Anteproyecto Revisado de Norma para Queso crema (C-31) .....	57
Anteproyecto Revisado de Norma para Camembert (C-33) .....	61
Anteproyecto Revisado de Norma para Brie (C-34) .....	66
Anteproyecto Revisado de Norma para Mozzarella .....	70

**ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CHEDDAR (C-1)**

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica al Cheddar destinado al consumo directo o para su posterior procesamiento, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

El Cheddar es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color uniforme blanco a amarillento o anaranjado y una textura sólida, compacta, suave y cerosa, con ningún o muy pocos orificios mecánicos y no tiene ojos. Este queso se vende con corteza o sin ella\*, y puede estar recubierto.

[En el caso del Cheddar listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 5 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *Redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo (m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	1%	No restringido	48% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 1% pero inferior al 10%:	42%	
	Igual o superior al 10% pero inferior al 20%:	46%	
	Igual o superior al 20% pero inferior al 25%:	49%	
	Igual o superior al 25% pero inferior al 30%:	51%	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:	53%	
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:	55%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	57%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 48%:	60%	
	Igual o superior al 48% pero inferior al 50%:	61%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	62%	
	Igual o superior al 55%:	64%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	25 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Ácidos (para productos con menos de 20% de grasa en extracto seco [FDM])</u>	
260	Ácido acético glacial	)
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	) Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	)
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg*, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Ácido hidroclopórico	Limitado por las BPF
	<u>Reguladores de acidez (para productos con menos de 20% de grasa en extracto seco [FDM])</u>	
170	Carbonatos de calcio	)
325	Lactato de sodio	) Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	)
327	Lactato de calcio	)

339	Fosfatos de sodio	)	3 g/kg*, por separado o en
340ii	Ortofosfatos de dipotasio	)	combinación, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
341	Fosfatos de calcio	)	
500	Carbonatos de sodio	)	
501	Carbonatos de potasio	)	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	)	
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)	
	<u>Conservadores</u>		
200	Ácido sórbico	)	
202	Sorbato de potasio	)	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio	)	calculado como ácido sórbico
234	Nisina	)	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	)	
281	Propionato de sodio	)	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio	)	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>		
200	Ácido sórbico	)	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	)	o en combinación,
203	Sorbato de calcio	)	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina)	)	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

\*) La cantidad total de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> no deberá exceder los 3g/kg.

### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

#### Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)

460	Celulosa	)	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	
553	Silicatos de magnesio	)	10 g/kg por separado o en
554	Aluminosilicato de sodio	)	combinación
555	Aluminosilicato de potasio	)	Silicatos calculados como dióxido de
556	Silicato de calcio y aluminio	)	silicio
559	Silicato de aluminio	)	
560	Silicato de potasio	)	

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 –1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Cheddar puede aplicarse de acuerdo con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 48% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones de importancia.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de validez mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE CHEDDAR**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

1.1 Los cultivos o fermentos consisten en bacterias no formadoras de gas productoras de ácido láctico.

1.2 Después de la coagulación, la cuajada se corta y se cocina\* hasta alcanzar los 42°C. La cuajada se separa del suero y se revuelve o "chedariza". Luego de la chedarización se muele la cuajada. Cuando se obtiene la acidez deseada, la cuajada se sala. A continuación se mezclan la sal y la cuajada y se coloca en los moldes. Se pueden aplicar otras técnicas de procesamiento que den al producto final las mismas características físicas, químicas y organolépticas.

\*) Calentando la cuajada en su suero por encima de la temperatura de coagulación.

1.3 [Los tiempos de maduración típicos pueden variar entre 5 y 52 o más semanas, dependiendo de la temperatura de maduración y del grado de maduración exigido. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA DANBO (C-3)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Danbo destinado al consumo directo o para su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Danbo (o Dambo) es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura sólida y compacta que se puede cortar, con pocos a abundantes ojos redondos y suaves del tamaño de arvejas (guisantes) uniformemente distribuidos. Tiene una forma plana cuadrada o de paralelepípedo. El queso se vende con o sin\* una corteza madurada con ungüento, dura o ligeramente húmeda, la cual puede estar recubierta.

[En el caso del Danbo listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Danbo destinado a un procesamiento ulterior no ha de mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	20%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>		<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
	Igual o superior al 20% pero inferior al 25%:		41%
	Igual o superior al 25% pero inferior al 30%:		42%
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:		44%
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:		46%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 55%:		50%
	Igual o superior al 55%:		57%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma



General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina) )	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.
	<b><i>Queso en lonchas, cortado, picado o rallado</i></b>	
	<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>	
460	Celulosa )	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	10 g/kg por separado o en
553	Silicatos de magnesio )	combinación
554	Aluminosilicato de sodio )	Silicatos calculados como dióxido de
555	Aluminosilicato de potasio )	silicio
556	Silicato de calcio y aluminio )	

559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Danbo puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – redacción bajo revisión] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preembalados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EDAM (C-4)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Edam destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la párr.2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Edam es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura compacta y sólida que puede cortarse, con pocos ojos más o menos redondos de un tamaño variable que llega hasta los 10 mm de diámetro distribuidos de form regular o irregular por todo el interior del queso. Su forma es esférica, como un bloque plano o como un pan. El queso se vende con corteza seca, que puede aparecer recubierta. El Edam en forma de bloque plano o pan se vende también sin\* corteza.

[En el caso del Edam listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Edam destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:	47%	
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:	49%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	51%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	55%	
	Igual o superior al 55%:	58%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

Nº	3	Nivel máximo
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado

202	Sorbato de potasio	)	o en combinación, calculado como ácido sórbico 2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.
203	Sorbato de calcio	)	
235	Pimaricina (Natamicina)	)	

### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

#### Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)

460	Celulosa	)	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	10 g/kg por separado o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
553	Silicatos de magnesio	)	
554	Aluminosilicato de sodio	)	
555	Aluminosilicato de potasio	)	
556	Silicato de calcio y aluminio	)	
559	Silicato de aluminio	)	
560	Silicato de potasio	)	

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

Las denominaciones Edam, Edamer o Edammer puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

## **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE EDAM**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

El Edam se elabora normalmente con un peso que varía entre 1,5 y 2,5 kg. Los pesos menores se califican normalmente mediante el término “Baby”. El Edam destinado a [un procesamiento ulterior – redacción bajo revisión], corte o presentación en lonchas puede tener otros pesos.



**ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA GOUDA (C-5)**

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica al Gouda destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

El Gouda es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura compacta y sólida que puede cortarse, con pocos a abundantes ojos más o menos redondos de un tamaño variable que llega hasta los 10 mm de diámetro, distribuidos de forma regular o irregular por todo el interior del queso. Su forma es la de un cilindro aplanado con lados convexos, como un bloque plano o como un pan. El queso se vende con una corteza seca, que puede aparecer recubierta. El Gouda con forma de bloque plano o de pan se vende también sin\* corteza.

[En el caso del Gouda listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Gouda destinado para procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	48% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	Contenido de grasa en extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:	48%	
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:	50%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	52%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 48%:	54%	
	Igual o superior al 48% pero inferior al 50%:	55%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	56%	
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	60%	
	Igual o superior al 60%:	62%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico

Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:

200	Ácido sórbico	)	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	)	o en combinación,
203	Sorbato de calcio	)	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina)	)	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

**Queso en lonchas, cortado, picado o rallado**Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)

460	Celulosa	)	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	10 g/kg por separado o en
553	Silicatos de magnesio	)	combinación
554	Aluminosilicato de sodio	)	Silicatos calculados como dióxido de
555	Aluminosilicato de potasio	)	silicio
556	Silicato de calcio y aluminio	)	
559	Silicato de aluminio	)	
560	Silicato de potasio	)	

**5. CONTAMINANTES****5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ETIQUETADO**

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

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Gouda puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero

superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 48% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

## **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE GOUDA**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

El Gouda se elabora normalmente con pesos que oscilan entre 2,5 a 30 kg. Los pesos inferiores se califican normalmente con el término “Baby”. El Gouda destinado a [un procesamiento ulterior – *redacción bajo revisión*], corte o presentación en lonchas puede tener otros pesos.

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA HAVARTI (C-6)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Havarti destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Havarti es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura que permite el corte, con abundantes agujeros irregulares y toscos, del tamaño de grandes granos de arroz. La forma es cilíndrica aplanada, rectangular o como un pan. El queso se vende con o sin\* una corteza madurada con unguento ligeramente grasosa, que puede estar recubierta.

[En el caso del Havarti listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Havarti destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>		<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:		46%
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:		47%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:		48%
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:		50%
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:		54%
	Igual o superior al 60%:		58%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina) )	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.
	<b><u>Queso en lonchas, cortado, picado o rallado</u></b>	
	<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>	
460	Celulosa )	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	
553	Silicatos de magnesio )	10 g/kg por separado o en
554	Aluminosilicato de sodio )	combinación
555	Aluminosilicato de potasio )	Silicatos calculados como dióxido de
556	Silicato de calcio y aluminio )	silicio
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Havarti puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

El Havarti con un contenido de grasa en extracto seco mínimo del 60% puede, alternativamente, denominarse Cream Havarti (Havarti cremoso).

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.



### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAMSØ (C-7)

(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Samsø destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Samsø es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura sólida y compacta que se puede cortar, con pocos a abundantes ojos redondos y uniformes de un tamaño que varía entre el de arvejas (guisantes) a cerezas, distribuidos de forma regular. La forma es cilíndrica aplanada, rectangular o cuadrada aplanada. El queso se vende con o sin\* una corteza dura y seca, que puede estar recubierta.

[En el caso del Samsø listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de 3 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Samsø destinado a un ulterior procesamiento no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
		Samsø:	Mini Samsø:
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:	46%	46%
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:	48%	47%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	52%	49%
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	54%	52%
	Igual o superior al 55%:	59%	57%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina) )	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

#### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>		
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	
553	Silicatos de magnesio )	10 g/kg por separado o en
554	Aluminosilicato de sodio )	combinación
555	Aluminosilicato de potasio )	Silicatos calculados como dióxido de
556	Silicato de calcio y aluminio )	silicio
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Samsø y Mini Samsø, respectivamente, puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EMMENTAL (C-9)

(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Emmental destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Emmental es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura sólida, compacta y flexible, con ojos mate a brillante regulares, escasos a abundantes que van desde 1 a 3 cm. [El Emmental se fabrica tradicionalmente en ruedas de 60 kg de peso o más, aunque también pueden darse bloques y pesos por encima de los 20 kg – *redacción bajo revisión*]. Este queso se vende con una corteza dura y seca [probablemente elaborada mediante el uso de láminas de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]. El Emmental en forma de bloque se elabora y vende también sin\* corteza. El sabor típico es suave, dulce y con gusto a nueces, y puede ser más o menos pronunciado.

[En el caso del Emmental listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 2 meses a 10-25°C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que transcurra un período mínimo de 6 semanas y siempre que el queso muestre cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los obtenidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Emmental destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4. – *Retención bajo revisión*]

#### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	45%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	60%	
	Igual o superior al 55%:	63%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para

la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN ESENCIALES

Cultivos o fermentos de bacterias productoras de ácido propiónico [*cultivos adicionales sujetos a identificación*]. La cuajada se calienta después de ser cortada [a una temperatura que permita la fermentación termofílica; cuando se utiliza leche sin pasteurizar, a una temperatura mínima de 50°C. – *redacción bajo revisión*]

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
	<u>Conservadores</u>	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	) 50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio	) como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

[Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie) – *retención sujeta a revisión*]

[460	Celulosa]	Limitado por las BPF
[551	Dióxido de silicio amorfo]	)
[552	Silicato de calcio]	)
[553	Silicatos de magnesio]	) 10 g/kg por separado o en
[554	Aluminosilicato de sodio]	) combinación
[555	Aluminosilicato de potasio]	) Silicatos calculados como dióxido de
[556	Silicato de calcio y aluminio]	) silicio
[559	Silicato de aluminio]	)
[560	Silicato de potasio]	)

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Emmental o Emmentaler puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.



### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE EMMENTAL**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

[Dimensiones comunes – *redacción bajo revisión*:

Forma:	<u>Rueda</u>	<u>Bloque</u>
Altura:	12-30 cm	12-30 cm
Diámetro:	70-100 cm	-
Peso:	60 kg	40 kg]

**2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

2.1 Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

[2.2 Procedimiento de maduración: Proteólisis debida a la acción de enzimas microbianas a temperaturas sucesivas de hasta 25 °C. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA TILSITER (C-11)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Tilsiter destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Tilsiter es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura firme que puede cortarse, con agujeros de forma irregular brillantes y uniformemente distribuidos. Este queso se vende con o sin\* una corteza bien seca madurada con unguento, que puede estar recubierta.

[En el caso del Tilsiter listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 5 semanas a 12-16 °C, según el grado de madurez exigido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Tilsiter destinado un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:	49%	
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:	51%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	53%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	55%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	57%	
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	59%	
	Igual o superior al 60%:	61%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina) )	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

#### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

	<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	10 g/kg por separado o en
553	Silicatos de magnesio )	combinación
554	Aluminosilicato de sodio )	Silicatos calculados como dióxido de
555	Aluminosilicato de potasio )	silicio
556	Silicato de calcio y aluminio )	
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación Tilsiter puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### 7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea

como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

#### **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

#### **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAINT-PAULIN (C-13)**

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica al Saint-Paulin destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

El Saint-Paulin es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo uniforme y una textura firme pero flexible. Por lo general no tiene agujeros, aunque pueden aparecer unos pocos agujeros esféricos o alargados (grietas) del tamaño de una cabeza de alfiler. Este queso se vende con o sin\* una corteza seca o ligeramente húmeda, que es dura pero elástica a la presión del pulgar, y que puede presentarse con cobertura.

[En el caso del Saint-Paulin listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 1-2 semanas a aprox. 12 °C, según el grado de madurez exigido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Saint-Paulin destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuaajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	40%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	Contenido de grasa en extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 50%:	44%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	48%	
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	51%	
	Igual o superior al 60%:	54%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina )	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima )	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,



203	Sorbato de calcio	)	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina)	)	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

#### Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)

460	Celulosa	)	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	
553	Silicatos de magnesio	)	10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio	)	
555	Aluminosilicato de potasio	)	Silicatos calculados como dióxido de silicio
556	Silicato de calcio y aluminio	)	
559	Silicato de aluminio	)	
560	Silicato de potasio	)	

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Saint-Paulin puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual.

Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

## **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE SAINT-PAULIN**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

**1.1** Forma: Cilindro pequeño y plano con lados ligeramente convexos. Otras formas también son posibles.

**1.2** Dimensiones y pesos:

- a) Variante corriente: Diámetro aprox. 20 cm; peso mín. 1,3 kg
- b) "Petit Saint-Paulin": Diámetro aprox. 8-13 cm; peso mín. 150 g
- c) "Mini Saint-Paulin": Peso mín. 20 g.

**2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

**2.1** Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

**2.2** Otras características: El queso se sala en salmuera. El queso puede también llevar cobertura (es decir, película plástica o cera)\*.

*\*) Nota: La última oración habrá de eliminarse cuando el Anexo propuesto a la Norma A-6 sobre terminología de superficies de queso se haya adoptado en la Etapa 8.*

**3. CALIFICADORES**

Las denominaciones "Petit Saint-Paulin" y "Mini Saint-Paulin" se utilizarán cuando el queso satisfaga las disposiciones para dimensiones y pesos (1.2).

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA PROVOLONE (C-15)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Provolone destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Provolone es un queso firme madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino a amarillo y una textura fibrosa con largas fibras de proteínas entrelazadas y orientadas en paralelo. Es posible cortarlo y, cuando ha envejecido, también rallarlo. Pueden aparecer unos pocos agujeros y grietas. El queso tiene principalmente una forma cilíndrica o de pera, pero son también posibles otras formas. El queso se vende con o sin\* una corteza dura, que puede estar recubierta.

[En el caso del Provolone listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 30 días para las variantes suaves (15 días para pesos inferiores a 2 kg) y 100 días para las variantes más fuertes, a 10-20 °C, según el grado de madurez exigido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Provolone destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

El Provolone se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar la cuajada, de un valor pH adecuado para su procesamiento ulterior, amasándola y estirándola hasta que quede suave y sin gránulos. La cuajada, aún caliente, es cortada y colocada en moldes y luego se enfría en salmuera o agua refrigerada para que adquiera firmeza. Se permiten otras técnicas de procesamiento, que den al producto final las mismas características físicas, químicas y organolépticas. [*N del T: “requesón” se cambió por “cuajada”.*]

\*) El queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo (m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	45%	No restringido	45% a 50%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	Contenido de grasa en extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	51%	
	Igual o superior al 50%:	56%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN ESENCIALES

Los principales cultivos de microorganismos serán *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius* subesp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subesp. *bulgaricus* y *Lactobacillus casei*.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
	<u>Agentes Blanqueadores (para coincidir con las características de color, según se describe en la sección 2)</u>	
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
	<u>Conservadores</u>	
200	Ácido sórbico )	
202	Sorbato de potasio )	3000 mg/kg de queso,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Hexametilenterramina	25 mg/kg de queso, expresado como formaldehído
251	Nitrato de sodio )	50 mg/kg de queso, expresado
252	Nitrato de potasio )	como Na NO <sub>3</sub>
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
280	Ácido propiónico )	
281	Propionato de sodio )	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio )	ácido propiónico
	<u>Solamente para tratamiento superficial/de la corteza:</u>	
200	Ácido sórbico )	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio )	o en combinación,
203	Sorbato de calcio )	calculado como ácido sórbico
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm. Sólo para el tratamiento de la corteza o añadido a la cobertura.

**Queso en lonchas, cortado, picado o rallado**Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)

460	Celulosa	)	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	10 g/kg por separado o en
553	Silicatos de magnesio	)	combinación como dióxido de silicio
554	Aluminosilicato de sodio	)	Silicatos calculados como dióxido de
555	Aluminosilicato de potasio	)	silicio
556	Silicato de calcio y aluminio	)	
559	Silicato de aluminio	)	
560	Silicato de potasio	)	

**5. CONTAMINANTES****5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ETIQUETADO**

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

**7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Provolone puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia la constituye el promedio mínimo del contenido en grasa de 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 RESEÑA DE FECHA**

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), la fecha de elaboración puede declararse en vez de la información relativa al período de caducidad mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

## **7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE PROVOLONE**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

- |            |                         |   |
|------------|-------------------------|---|
| <b>1.1</b> | Formas típicas:         | Cilíndrico (Salame), forma de pera (Mandarino), cilindro con forma de pera (Gigantino) y frasco (Fiaschetta). |
| <b>1.2</b> | Presentaciones típicas: | El queso se suele envolver en cuerdas.  |
| <b>1.3</b> | Sabor:                  | El queso se vende en variantes suaves y fuertes, ocasionalmente ahumado.                                      |



## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA QUESO COTTAGE (C-16)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al queso Cottage destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El queso Cottage es un queso blando no madurado y sin corteza\* de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) y la Norma para Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN XXX-2001). El cuerpo tiene un color blanquecino y una textura granular que consiste en variados gránulos discretos y blandos de cuajada de tamaños relativamente uniformes, aproximadamente 3-12 mm según se trate de un tipo de cuajada más pequeña o más grande, y posiblemente esté cubierto por una mezcla cremosa.

\*) El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo</u> <u>(m/m):</u>	<u>Contenido máximo</u> <u>(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia</u> <u>(m/m):</u>
Grasa láctea:			
- Queso Cottage:	4%	No restringido	4%
- Queso Cottage de cuajada seca	Ninguno	Inferior a 4%	4%
Extracto seco			
- Queso Cottage	20%	Restringido por la Humedad del Producto Desgrasado (MFFB)	
- Queso Cottage de cuajada seca	24%	Restringido por la Humedad del Producto Desgrasado (MFFB)	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Ácidos</u>	
260	Ácido acético glacial	)
270	Ácido láctico	) Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	)
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Ácido hidroclicórico	Limitado por las BPF

Reguladores de la acidez

170	Carbonatos de calcio	)	
325	Lactato de sodio	)	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	)	
327	Lactato de calcio	)	
339	Fosfatos de sodio	)	3 g/kg, por separado o en
340ii	Ortofosfatos de dipotasio	)	combinación
341	Fosfatos de calcio	)	expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
500	Carbonatos de sodio	)	
501	Carbonatos de potasio	)	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	)	
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)	

Estabilizantes

Los estabilizantes se podrán utilizar de acuerdo con la definición para los productos lácteos y sólo al grado que sean funcionalmente necesarios.

400	Ácido algínico	)	
401	Alginato de sodio	)	
402	Alginato de potasio	)	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	)	
404	Alginato de calcio	)	
405	Alginato de propilenglicol	)	5 g/kg, por separado o en combinación
406	Agar	)	
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcelarán)	)	
410	Goma de semilla de algarroba	)	
412	Goma de guar	)	
413	Goma de tragacanto	)	Limitado por las BPF
415	Goma xantana	)	
416	Goma de karaya	)	
440	Pectinas	)	
466	Carboximetilcelulosa de sodio	)	

Almidones modificados, a saber:

1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado	)	
1401	Almidón tratado con ácido	)	
1402	Almidón tratado con álcalis	)	
1403	Almidón blanqueado	)	
1404	Almidón oxidado	)	
1405	Almidones tratados con enzimas	)	
1410	Fosfato de monoalmidón	)	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	)	Limitado por las BPF
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	)	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	)	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	)	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	)	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	)	
1440	Almidón de hidroxipropilo	)	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	)	

Conservantes:

200	Ácido sórbico	)	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	)	o en combinación,
203	Sorbato de calcio	)	calculado como ácido sórbico
280	Ácido propiónico	)	
281	Propionato de sodio	)	3000 mg/kg, calculado como

- 282 Propionato de calcio ) ácido propiónico  
 283 Propionato de potasio )  
 \*) La cantidad total de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> no deberá exceder los 3g/kg.

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Las denominaciones Queso Cottage y Queso Cottage de Cuajada Seca pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

El término “cuajada seca” puede omitirse en la denominación del producto, si con dicha omisión no se confundiera al consumidor en el país de reventa.

Los calificadores “cremoso” o “extragrasso” podrán utilizarse para productos con contenidos en grasa de 4% o superior.

La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 0%.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### 7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

**7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COULOMMIERS (C-18)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Coulommiers destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Coulommiers es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos, de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color blanquecino a amarillo y una textura blanda sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general no tiene agujeros, aunque puedan presentarse algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza la cual es blanda, cubierta de manera uniforme por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones previa o posteriormente al desarrollo del moho.

[En el caso del Coulommiers listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 10 días a 10-14 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Coulommiers destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo(m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	40%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>		<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>
	Igual o superior al 40% pero inferior al 50%:		42%
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:		46%
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:		49%
	Igual o superior al 60%:		52%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES:

Altura: máx. 5 cm;

Peso: Queso entero o cilindro plano: mín. 300 g.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
	<b>Queso en lonchas, cortado, picado o rallado</b>	
	<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	
553	Silicatos de magnesio )	10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio )	Silicatos calculados como dióxido de silicio
555	Aluminosilicato de potasio )	
556	Silicato de calcio y aluminio )	
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto

de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Coulommiers puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa sea superior a la gama de referencia especificada en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación o en una posición destacada dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

El Coulommiers que se empaqueta en un envase en el cual ha recibido tratamiento térmico, se etiquetará indicando dicho tratamiento.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE COULOMMIERS**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

**1.1** Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

**[1.2** Procedimiento de maduración: Predominantemente desarrollo superficial de mohos seguido por proteólisis desde la superficie provocada por *Penicillium camembertii*, *Penicillium caseicolum* y otros microorganismos inocuos, como *Geoptrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levadura, etc. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración]*



## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA QUESO CREMA (C-31)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2000)*

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al queso Crema destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

En algunos países, la denominación “queso crema” se utiliza para designar quesos, tales como queso duro madurado con alto nivel de grasa, que no son conformes a la descripción I Sección 2. Esta Norma no se aplica a dichos quesos.

### 2. DESCRIPCIÓN

El **queso Crema** es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza\* de conformidad con la Norma para Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN XXX-2001) y la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001). El queso presenta una coloración que va del blanquecino al amarillo. Su textura es suave a ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.

\*) El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o otros productos obtenidos de la leche.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Gelatina y almidones: Estas sustancias se pueden utilizar con la misma función que los estabilizadores, siempre y cuando se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias como exigen las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados en la sección 4;
- Vinagre.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	[25/40] %	No restringido	Mínimo del 60%
Humedad del producto desgrasado:	67 %	-	No especificado
Extracto seco:	25%	Restringido por la Humedad del Producto Desgrasado ([HPD] MFFB)	<i>No especificado</i>

Las modificaciones en la composición del queso Crema que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, la humedad del producto desgrasado y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
	<u>Ácidos</u>	
260	Ácido acético glacial )	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-) )	
296	Ácido málico (DL-) )	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico )	
507	Ácido hidroclicóric )	
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
500	Carbonatos de sodio )	
501	Carbonatos de potasio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Estabilizantes / Espesantes</u>	

Los estabilizantes y espesantes, incluyendo almidones modificados, pueden utilizarse de acuerdo con la definición para productos lácteos y solamente en productos sometidos a tratamiento térmico en el grado en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta todo uso de gelatina y almidón, según lo estipulado en la sección 3.2.

331	Citratos de sodio )	
332	Citratos de potasio )	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio )	
339	Fosfatos de sodio )	
340	Fosfatos de potasio )	3,5 g/kg, por separado o en combinación
341	Fosfatos de calcio )	
450i	Difosfato disódico )	expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
400	Ácido algínico )	
401	Alginato de sodio )	
402	Alginato de potasio )	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio )	
404	Alginato de calcio )	
405	Alginato de propilenglicol )	5 g/kg, por separado o en combinación
406	Agar )	
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye furcelerán) )	
410	Goma de semilla de algarroba )	
412	Goma de guar )	
413	Goma de tragacanto )	Limitado por las BPF
415	Goma xantana )	
416	Goma de karaya )	
417	Goma tara )	
466	Carboximetilcelulosa de sodio )	
576	Gluconato de sodio )	

Almidones modificados, a saber:

1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado	)	
1401	Almidón tratado con ácido	)	
1402	Almidón tratado con álcalis	)	
1403	Almidón blanqueado	)	
1404	Almidón oxidado	)	
1405	Almidones tratados con enzimas	)	
1410	Fosfato de monoalmidón	)	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	)	Limitado por las BPF
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	)	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	)	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	)	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	)	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	)	
1440	Almidón de hidroxipropilo	)	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	)	

Conservantes:

200	Ácido sórbico	)	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	)	o en combinación,
203	Sorbato de calcio	)	calculado como ácido sórbico
234	Nisina	)	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	)	
281	Propionato de sodio	)	3000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio	)	ácido propiónico
283	Propionato de potasio	)	
235	Pimaricina (Natamicina)	)	Solamente para tratamiento superficial: 2 mg/dm <sup>2</sup> en superficie. No presente a una profundidad de 5 mm.

Agentes espumantes (para productos batidos únicamente)

290	Dióxido de carbono	)	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	)	Limitado por las BPF

**5. CONTAMINANTES****5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación queso Crema puede aplicarse de acuerdo con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 60 %.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – redacción bajo revisión] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CAMEMBERT (C-33)**

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

**1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica al Camembert destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

**2. DESCRIPCIÓN**

El Camembert es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos, de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color blanquecino a amarillo y una textura blanda sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general no tiene agujeros, aunque puedan presentarse algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es blanda, cubierta de manera uniforme por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones previa o posteriormente al desarrollo del moho.

[En el caso del Camembert listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 10 días a 10-14 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Camembert destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

El Carré de Camembert es un queso madurado de corteza blanda, con forma cuadrada y que cumple con todos los otros criterios y requerimientos especificados para el Camembert.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

**3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	Contenido mínimo (m/m):	Contenido máximo(m/m):	Nivel de referencia (m/m):
Grasa láctea en extracto seco:	30%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 35%:	38%	
	Igual o superior al 35% pero inferior al 40%:	39%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	41%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	43%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	45%	
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	48%	
	Igual o superior al 60%:	51%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES:

Altura: máx. 5 cm;

Peso: Queso entero de cilindro plano (Camembert) o cuadrado (Carré de Camembert): mín 80 g; máx. 500 g

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<b><i>Queso en lonchas, cortado, picado o rallado</i></b>	
	<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	
553	Silicatos de magnesio )	10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio )	
555	Aluminosilicato de potasio )	Silicatos calculados como dióxido de silicio
556	Silicato de calcio y aluminio )	
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

Las denominaciones Camembert y Carré de Camembert pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El término “Carré de” puede ser reemplazado por otro(s) término(s) apropiados(s) adecuado(s) al país de reventa.

El uso de las denominaciones es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

El Camembert que se empaqueta en un envase en el cual ha recibido tratamiento térmico se habrá de etiquetar con una indicación del tratamiento.

## **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

## **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

## **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.



**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE CAMEMBERT**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

**1.1** Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

**[1.2** Procedimiento de maduración: Predominantemente cultivos de *Penicillium camembertii*, *Penicillium caseicolum* y otros microorganismos inoos como *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levaduras, etc. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración]*

## ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA BRIE (C-34)

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

### 1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Brie destinado al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

El Brie es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente con mohos blancos, de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color blanquecino a amarillo y una textura blanda sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general no tiene agujeros, aunque puedan presentarse algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es blanda, cubierta de manera uniforme por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones previa o posteriormente al desarrollo del moho.

[En el caso del Brie listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 10 días a 10-14 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse condiciones de maduración distintas siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Brie destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuaajo u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- [Enzimas inocuas y aptas para potenciar el proceso de maduración – *redacción bajo revisión*];
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

#### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:	40%	No restringido	45% a 55%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	42%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	43%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 55%:	45%	
	Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	48%	
	Igual o superior al 60%:	51%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para

la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES:

Altura: máx. 5 cm;

Peso: Queso entero o cilindro plano: mín. 500 g; máx. 3500 g

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para cortezas comestibles)</u>	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio )	
504	Carbonatos de magnesio )	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL) )	
	<u>Conservadores</u>	
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
	<b><u>Queso en lonchas, cortado, picado o rallado</u></b>	
	<u>Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie)</u>	
460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo )	
552	Silicato de calcio )	
553	Silicatos de magnesio )	10 g/kg por separado o en combinación
554	Aluminosilicato de sodio )	
555	Aluminosilicato de potasio )	Silicatos calculados como dióxido de silicio
556	Silicato de calcio y aluminio )	
559	Silicato de aluminio )	
560	Silicato de potasio )	

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de

Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ETIQUETADO**

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

### **7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación Brie puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

El Brie que se empaqueta en un recipiente en el cual ha recibido tratamiento térmico, se habrá de etiquetar con una indicación del tratamiento.

### **7.2 PAÍS DE ORIGEN**

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – *redacción bajo revisión*] no se consideran transformaciones sustanciales.

### **7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA**

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### **7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE**

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

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

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE BRIE**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**1. CARACTERÍSTICAS DEL ASPECTO**

Sabor: [Característico de la variedad – *redacción bajo revisión.*]

**2. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

**2.1** Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

**[2.2** Procedimiento de maduración: Predominantemente cultivos de *Penicillium caseicolum*, *Penicillium camembertii* y otros microorganismos inoos como *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levaduras, etc. – *redacción bajo revisión junto con la revisión de la redacción de otros datos de maduración*]

## **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MOZZARELLA**

*(Como se revisara durante la Etapa 3, Noviembre 2001)*

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

### **1. ÁMBITO**

Esta Norma se aplica a la Mozzarella destinada al consumo directo o para procesamiento ulterior, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

### **2. DESCRIPCIÓN**

La Mozzarella es un queso no madurado conforme con la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) y la Norma para Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco (CODEX STAN XXX-2001). Se trata de un queso suave y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo sin restos de gránulos de cuajada. El queso no tiene corteza\* y se le puede dar diversas formas.

La Mozzarella con un alto contenido en humedad es un queso blando con capas superpuestas que pueden formar bolsas que contengan un líquido de apariencia lechosa. Puede envasarse con o sin el líquido. El queso presenta una coloración blanquecina.

La Mozzarella con un contenido bajo en humedad es un queso homogéneo firme sin agujeros que puede rallarse.

La Mozzarella se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar la cuajada de un valor pH adecuado para su procesamiento ulterior, amasándola y estirándola hasta que quede suave y sin gránulos. La cuajada, aún caliente, es cortada y colocada en moldes y luego se enfría para que adquiera firmeza. Se permiten otras técnicas de procesamiento, que den al producto final las mismas características físicas, químicas y organolépticas. [*N del T: “requesón” se cambió por “cuajada”.*]

\*) El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza)

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

#### **3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche de vaca, búfala o su combinación, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### **3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS**

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuaje u otras enzimas coagulantes inocuas y aptas;
- Cloruro de sodio;
- Vinagre;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de Mozzarella con un bajo contenido de humedad cortada, cortada en lonchas y rallada, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF – GMP por sus siglas en inglés), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

### 3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo:	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
Grasa láctea en extracto seco:			
- con alto contenido de humedad	20%	No restringido	40% a 50%
- con bajo contenido de humedad	2%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.		
	<u>Contenido de grasa en extracto seco (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
		Con bajo contenido en humedad	Con alto contenido en humedad:
	Igual o superior al 2% pero inferior al 10%:	31%	-
	Igual o superior al 10% pero inferior al 10%:	34%	-
	Igual o superior al 20% pero inferior al 30%:	36%	24%
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	39%	26%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	42%	29%
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	45%	31%
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	47%	34%
	Igual o superior al 60%:	53%	38%

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de los límites especificados.

<i>Nº</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Nivel máximo</i>
	<u>Colorantes (para coincidir con las características de color, según se describe en la Sección 2)</u>	
101(ii)	Cúrcuma	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofila	Limitado por las BPF
141	Clorofilas al cobre	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b	Extractos de Anato	10 mg/kg de queso basado en bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimentón dulce (paprika)	Limitado por las BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Éster etílico y metílico del ácido $\beta$ -apo-8' caroténico	35 mg/kg
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
	<u>Reguladores de la acidez</u>	
170	Carbonatos de calcio	)
325	Lactato de sodio	) Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	)
327	Lactato de calcio	)
339	Fosfatos de sodio	) 3 g/kg, por separado o en
340ii	Ortofosfatos de dipotasio	) combinación
341	Fosfatos de calcio	) expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
500	Carbonatos de sodio	)
501	Carbonatos de potasio	) Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	)

575	Glucono-delta-lactona (GDL)	)	
	<u>Ácidos</u>		
260	Ácido acético glacial	)	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	)	
296	Ácido málico (DL-)	)	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	)	
338	Ácido ortofosfórico	)	2 g/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Ácido hidroclicóric	)	Limitado por las BPF

### ***Queso en lonchas, cortado, picado o rallado***

#### Agentes antiaglomerantes (únicamente para el tratamiento de superficie de Mozzarella con bajo contenido de humedad)

460	Celulosa	)	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)	
552	Silicato de calcio	)	10 g/kg por separado o en combinación
553	Silicatos de magnesio	)	
554	Aluminosilicato de sodio	)	Silicatos calculados como dióxido de silicio
555	Aluminosilicato de potasio	)	
556	Silicato de calcio y aluminio	)	
559	Silicato de aluminio	)	
560	Silicato de potasio	)	

#### Conservadores

200	Ácido sórbico	)	
202	Sorbato de potasio	)	1 g/kg de queso,
203	Sorbato de calcio	)	expresado como ácido sórbico
280	Ácido propiónico	)	
281	Propionato de sodio	)	Limitado por las BPF
282	Propionato de calcio	)	
283	Propionato de potasio	)	

\*) La cantidad total de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> no deberá exceder los 3g/kg.

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 METALES PESADOS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma satisfarán los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. HIGIENE**

**6.1** Se recomienda que los productos contemplados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendadas; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), y otros textos del Codex relevantes como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

**6.2** Los productos contemplados en esta norma, desde la producción de las materias primas hasta su punto de consumo, deberán someterse a una combinación de medidas de control, que pueden incluir, por ejemplo, la pasteurización, y dichas medidas deberán demostrarse para lograr el nivel adecuado de protección de la salud pública.

**6.3** Los productos satisfarán todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).



## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001).

La denominación Mozzarella puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de la Mozzarella con un alto contenido en humedad irá acompañada de un término calificador que describa la verdadera naturaleza del producto.

La designación de productos en los cuales el contenido en grasa es inferior o superior a la referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma General para Queso (CODEX STAN A-6 – 1978, Rev. 2-2001) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) La referencia para los fines de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, será el contenido mínimo en grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, cortados en lonchas, picados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta Norma.

### 7.2 PAÍS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales\* en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

\*) Por ejemplo, [el reenvasado, cortado, cortado en lonchas, picado y rallado – redacción bajo revisión] no se consideran transformaciones sustanciales.

### 7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA

El contenido en grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como (i) porcentaje sobre la masa, (ii) como porcentaje de grasa en extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

### 7.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE

La información especificada en la sección 7 de esta Norma y las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## 8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

Determinación de equivalencia entre el procesamiento denominado “pasta filata” y otras técnicas: Identificación de la estructura típica por microscopía confocal de barrido con láser.

**INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE MOZZARELLA**

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

Si algún país miembro identificara algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir reglamentaciones nacionales referidas a temas considerados en este Anexo, se tomarán en cuenta las siguientes disposiciones.

**MOZZARELLA CON ALTO CONTENIDO EN HUMEDAD****1. MÉTODO DE ELABORACIÓN**

- 1.1** Los principales microorganismos del cultivo son *Streptococcus thermophilus* y/o *Lactococcus* spp.
- 1.2** Los productos elaborados con leche de búfala deberán salarse en salmuera fría.