

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsimile: +36(06)570.4593

Tema 4(e) del programa

CX/MMP 00/12
diciembre 1999

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS **Cuarta reunión**

Wellington, Nueva Zelanda, 28 de febrero - 3 de marzo de 2000

ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA DIFERENTES QUESOS

REVISIÓN DE LAS OBSERVACIONES Y DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA VARIEDADES DE QUESOS ESPECIFICOS (INCLUIDOS MOZZARELLA)

(Preparado por la Federación Internacional de Lechería)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que hagan observaciones sobre los anteproyectos de normas para variedades de quesos específicos. Las observaciones deberán enviarse a:

Sra. Debra Tuifao
Codex Committee on Milk and Milk Products,
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
P O Box 2526
Wellington, Nueva Zelanda
Fax: +64 4 4744206
e-mail: tuifaod@maf.govt.nz

Con copia al Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia a más tardar el **25 de enero de 2000**.

El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

INTRODUCCION

Durante la 3ª sesión del Comité del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)(mayo 1998) no se discutieron los Anteproyectos de norma para las variedades de quesos específicos. El Comité acordó crear un Grupo de trabajo *Ad Hoc* presidido por Francia que considerara intereses principales concretos y otros asuntos de importancia referentes a los quesos específicos. El Comité acordó también que la Federación Internacional de Lechería debería volver a redactar las normas basándose en las conclusiones y recomendaciones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso, para su distribución y observaciones en el Trámite 3, antes de la próxima sesión del Comité (ALINORM 99/11, párr. 84-88).

La nueva redacción se ha llevado a cabo en relación al Anteproyecto de normas presentado durante la 3ª sesión del Comité (Anexos a CL 1997/36-MMP y CL 1997/38-MMP). Sin embargo, debido a que el tercer CCMMP decidió recomendar a la CAC (Comisión del Codex Alimentarius) la anulación de 14 de las Normas consideradas (ALINORM 99/11, párr. 80-83), solamente se consideraron para una nueva

redacción los 15 restantes Anteproyectos de normas. Debe observarse que el CCMMP todavía no ha decidido si debe revisar o revocar la Norma para Queso Extraduro para Rallar (C-35).

Se han aplicado los siguientes principios:

1. La revisión se ha llevado a cabo teniendo en cuenta las observaciones escritas recibidas¹, con la inclusión de las recomendaciones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso.
2. Cada uno de las observaciones escritas recibidas se ha examinado de manera individual, incluso aunque no trataran el tema considerado por el Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso. Sin embargo, las observaciones referentes a los Anteproyectos de normas que serán revocados no han sido tenidos en cuenta. Debe observarse que las observaciones revisadas fueron presentadas antes de la 3ª Sesión del CCMMP. Esta revisión no considera aquellas observaciones realizadas a los dos Cuestionarios emitidos por la Dirección del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso.
3. Se han insertado las recomendaciones y conclusiones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso que se recibieron a finales de agosto de 1999, como por ejemplo las relacionadas con los resultados del primer Cuestionario. También se han considerado enmiendas adicionales a partir de las recomendaciones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso. En el momento de finalizar este informe, todavía no se habían recibido las conclusiones de la Dirección del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso relativas a las respuestas al 2º Cuestionario. En consecuencia, la revisión no examina observaciones anteriores referentes a los contenidos de grasa mínimos en las normas específicas, ni ofrece recomendaciones al respecto.
4. La revisión también incluye recomendaciones de enmiendas, en caso de ser apropiadas, que se consideran consecuencia de las decisiones tomadas en la Sesión en relación con el punto 4 de la Orden del día (Anteproyecto del Código de Principios para la Leche y los Productos Lácteos)² punto 5 (Disposiciones comunes para el etiquetado en las Normas para los Productos Lácteos)³ y el punto 6 (Anteproyecto y Anteproyecto revisado de normas en el Paso 7)⁴ y el punto 9 (Métodos de análisis y toma de muestras de productos lácteos)⁵.
5. Han sido incorporadas las decisiones relevantes tomadas por la Sesión 23ª de la Comisión del Codex Alimentarius en acuerdo con las recomendaciones de la Sesión 27ª del Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y la sesión 31ª del Comité del Codex para los Aditivos y Contaminantes Alimentarios (CCFAC). En consecuencia, no se han revisado las observaciones de los gobiernos, referentes a estos temas, que fueron presentadas durante una etapa previa. También se han tenido en cuenta las consideraciones y recomendaciones de la sesión 14ª del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP).
6. El enfoque general adoptado es que las observaciones de un gobierno se aceptan, a menos que existan argumentos tecnológicos, científicos, editoriales o similares adecuados que aconsejen no seguirlo o modificarlo.
7. Cuando distintos gobiernos han expresado opiniones diferentes, se ofrecen las soluciones posibles con el objetivo de facilitar la toma de una decisión. Se tienen en cuenta las justificaciones técnicas y/o las prácticas comerciales existentes.

Abreviaciones empleadas en este documento:

GSUDT: Anteproyecto General de Norma para la Utilización de Términos Lácteos (CODEX STAN 206-1999).

GSLPF: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

¹ CX/MMP 98/7-Add. 1 y 2, y CRDs 19 y 20 presentados durante la 3ª sesión del CCMMP.

² ALINORM 99/11, párr. 7-20 y Apéndice II.

³ ALINORM 99/11, párr. 21-29 y Apéndice III.

⁴ ALINORM 99/11, párr. 30-79 y Apéndices IV-XI.

⁵ ALINORM 99/11, párr. 89-91 y Apéndice XII.

A. TEMAS GENERALES

1. BASES PARA FUTUROS TRABAJOS

Al Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso se le remitió la cuestión acerca de la necesidad de normas separadas, en los siguientes términos: ***Considerar la necesidad de contar con normas independientes para los quesos específicos, en comparación con la adición de las disposiciones a las disposiciones relevantes en las principales normas para quesos, incluyendo la posible incorporación de requisitos específicos y/o esenciales en las principales Normas generales para quesos.***

Conclusiones y recomendaciones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso

La Dirección del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso ha llegado a la conclusión de que parece existir un apoyo considerable para continuar la discusión referente a las normas de la FIL (Federación Internacional de Lechería) en base al formato actual de las normas individuales.

La Dirección recomendó que la FIL continúe y finalice su labor técnica basada en las normas individuales, de modo que el Comité pueda disponer de una visión de conjunto acerca del contenido de dichas normas y, en consecuencia, de las características específicas de dichos quesos.

También se expresaron opiniones en favor de aproximaciones distintas a la construcción de anexos para quesos específicos añadidos a la principal norma general. Este enfoque alternativo podría ser explorado por la FIL en forma de ejemplo, mientras realiza su labor técnica referente al contenido de las normas individuales mencionado anteriormente. Esta consideración no debe limitar la discusión sobre el contenido de las normas individuales para quesos, sino ofrecer un ejemplo de cómo las normas para quesos pueden construirse permitiendo situar cierta información individual sobre el queso en los anexos.

Sin embargo, el CCMMP deberá ser ampliamente informado de las conclusiones del Codex y las Secretarías del TBT sobre el estado de los anexos (Cf. CX/GP 99/7).

Recomendación n° 1: La revisión debe continuarse como se previó, en base a las normas individuales independientes.

La FIL procurará ofrecer un ejemplo de adición de normas individuales a las normas generales durante la 4ª sesión del CCMMP.

Con respecto al papel de los materiales consultivos en los apéndices, consultar también la discusión que concluyó en la ***Recomendación n° 21***.

2. NATURALEZA Y CLASIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES ESENCIALES Y NO ESENCIALES

Esta cuestión se remitió al Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso en los siguientes términos: Considerar si los requisitos como el color, corteza, agujeros, tamaño y forma deberían suprimirse o transferirse a apéndices de las Normas generales.

Conclusiones y recomendaciones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso:

La Dirección del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso concluyó que, en su conjunto, los replicantes indicaron la necesidad de mantener los requisitos propuestos en el primer cuestionario para describir los quesos específicos y, en consecuencia, permitir su distinción (variedad, forma, descripción, extracto seco, grasa en extracto seco..., así como los aspectos sensorios, de tacto y vista del queso). Estos criterios deberían estudiarse norma por norma.

La Dirección ha recomendado que la FIL analice cada una de las normas individuales y examine la importancia de los criterios conservados en cada una, para permitir la distinción entre criterios esenciales, a la hora de describir la identidad de un queso, y los que podrían transferirse a apéndices o, incluso, eliminarse.

Recomendación n° 2: La FIL ha llevado a cabo análisis sobre detalles esenciales y no esenciales en las anteriores revisiones de los anteproyectos de normas. Los detalles que, en aquella etapa, fueron considerados justificados como esenciales y necesarios, se contienen hoy en los anteproyectos de normas actuales. Las justificaciones se han presentado a las sesiones 2ª y 3ª del CCMMP.

Sin embargo, los detalles se discutirán en esta revisión en la medida en que hayan sido citados en las observaciones de los gobiernos.

En el **Anexo A** a este informe se ofrece una revisión del grado de detalle en los diferentes Anteproyectos de normas, tal como fueron revisados en 1999, junto con, en primer lugar, explicaciones de las adiciones.

B. TEMAS COMUNES REFERENTES A TODAS LAS NORMAS PARA VARIEDADES DE QUESOS ESPECIFICOS

2. DESCRIPCION

2.1 Disposiciones sobre la maduración

Observaciones propuestas: El Reino Unido afirmó que el texto referente a los periodos de maduración es aceptable, siempre que se trate, verdaderamente, de periodos de maduración mínimos.

Estados Unidos manifestó su apoyo al enfoque expresado en la página 7 del CL 1997/36: Deben permitirse métodos alternativos que den como resultado un mismo grado de maduración, por lo cual debe insertarse el término “normalmente” para indicar que se permiten desviaciones de “normalmente”. EEUU recomendó que se incluyera un texto esclarecedor en el que “normalmente” ofreciera desviaciones a periodos específicos de tiempo, en los siguientes términos:

“El periodo mínimo de maduración para que el queso desarrolle las características específicas de sabor y forma es normalmente de _____ (rellenar con la información correspondiente) semanas. Puede acortarse el periodo de maduración siempre que el queso muestre características similares”.

Nueva Zelanda declaró que el tiempo de maduración no se encuentra entre los descriptores seguros de los productos, no garantiza necesariamente unas prácticas de comercio justas y puede impedir la innovación técnica, que beneficia al consumidor. Tales detalles deberían continuar a disposición del consumidor, a modo de información consultiva en anexos no sometidos a aceptación, hasta que se desarrollen definiciones que describan de forma segura el tiempo de maduración.

Discusión: En las normas se han indicado periodos de maduración mínimos por dos razones:

- Para distinguir los quesos madurados de los no madurados.
El queso no madurado es aquel que puede comercializarse inmediatamente después de su elaboración. Los quesos madurados se encuentran sometidos a una maduración posterior y no pueden comercializarse hasta que se haya producido dicha maduración.
- Para determinar la interpretación de la definición de quesos madurados incluida en la sección 2.1.1 de la Norma General para el Queso (A-6).

El queso madurado se define como queso no apto para su consumo poco tiempo después de su elaboración, sino que debe mantenerse durante un tiempo a cierta temperatura, y bajo ciertas condiciones, de modo que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios que caracterizan dicho queso. Consecuentemente, deben considerarse tres factores: tiempo, temperatura y condiciones (por ejemplo, la humedad).

La especificación del tiempo de maduración es un modo indirecto de describir la intensidad del sabor del tipo de queso en cuestión. Por lo general, el tiempo necesario aumenta cuando aumentan los contenidos de extracto seco. Sin embargo, como en las normas no se especifica la temperatura de maduración y otras condiciones, deben citarse los requisitos referentes al periodo mínimo, aunque con cierta flexibilidad. La flexibilidad necesaria se contiene en el empleo del término “normalmente”, incluyendo el principio de equivalencia, y permitiendo la posibilidad de cierta desviación en el caso de los productos destinados a posteriores tratamientos. Se trata de especificar un procedimiento de referencia sin excluir futuros desarrollos tecnológicos.

La solicitud del Reino Unido de mantener un período de maduración mínimo puede tener consecuencias debido también a la solicitud de permitir que aparezcan en la lista de ingredientes las enzimas de

maduración (consultar la observación del Reino Unido en la sección 3.2), además de que sería contradictorio con la opinión de Nueva Zelanda.

La propuesta de Estados Unidos relativa a la adición de un texto esclarecedor secunda la comprensión del párrafo con el término “normalmente”.

Con respecto a la observación de Nueva Zelanda, debe observarse que los descriptores alternativos existen para caracterizar el grado de los cambios bioquímicos y físicos necesarios que caracterizan el queso en cuestión. Tales descriptores se refieren a diferentes expresiones del grado de proteólisis, como el aumento de péptidos, aminoácidos libres y compuestos N menores, identificados mediante una gama de técnicas específicas y no específicas. Entre las técnicas no específicas se incluye la determinación de los compuestos a base de nitrógeno solubles en diferentes extractos o precipitados y la liberación de grupos activos, descritos en primer lugar por Bondzynski (Landwirtsch. Jahrbuch der Schweiz (1894), 159). Entre las técnicas específicas se incluye la cromatografía y la electroforesis. De modo similar, cuando la lipólisis es una característica de una variedad de queso, también puede determinarse el grado de descomposición de la grasa (cantidad de ácidos grasos libres). Una combinación de estas técnicas puede proporcionar una buena idea del grado de maduración característico de una variedad específica de queso.

Aunque es posible especificar criterios de maduración adecuados para cada variedad de queso en referencia a las técnicas objetivas, y fundamentadas, científicamente adecuadas, ello sería bastante complicado. Por lo tanto, se prefiere indicar las condiciones de maduración normales (de referencia) que normalmente producirán un queso que satisfaga los cambios bioquímicos, físicos y organolépticos necesarios, requeridos en la norma A-6.

Nota: En esta revisión, las especificaciones referentes a las temperaturas de maduración, como se insertaron en los anteproyectos revisados de normas, se han tomado de las Normas del Codex antiguas no revisadas. Como consecuencia del nuevo enfoque recomendado, deben revisarse los periodos de maduración y las temperaturas. Las cifras incluidas en los anteproyectos de normas añadidos todavía no han sido sometidas a revisión.

Recomendación n° 3: Adoptar un texto revisado basado en la propuesta de los Estados Unidos, e incluir el texto adecuado en las normas para variedades de quesos madurados, con la finalidad de indicar el desarrollo del sabor típico de la variedad. Se sugiere el siguiente texto:

“En el caso del queso listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y aspecto, en el caso de los quesos listos para su consumo, es de ___ semanas a ___ °C (en cada norma se rellenará con la información correspondiente) según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración siempre que el queso muestre cambios físicos, bioquímicos y organolépticos similares a los conseguidos por medio del procedimiento de maduración anteriormente citado. Los quesos destinados a posterior tratamiento no es necesario que muestren el mismo grado de maduración”.

2.2. Descriptores de color

Observaciones propuestas: El Reino Unido sugirió en las observaciones al Cheddar que el término “crema pálida” describiría mejor el color que “pajizo pálido”.

Discusión: Los términos utilizados en la descripción de los colores no son universales en todos los casos. Se necesitan más términos genéricos, por ejemplo, una escala genérica de colores de quesos.

Recomendación n° 4: La FIL está considerando el desarrollo de un sistema descriptor más genérico. La FIL espera disponer de alguna información sobre el tema durante la 5ª sesión del CCMMP. Hasta entonces, se mantendrán las descripciones actuales.

3.1 Materias primas

Observaciones propuestas: La India afirmó que en la actualidad existe una equivalencia sustancial para el empleo de leche de búfala en todas las normas individuales. La discriminación continuada en

contra de la leche de búfala en dichas normas no puede justificarse tecnológicamente. (En las observaciones de la India se ofrece justificación para la retirada de dicha restricción).

La **FIL** sugirió que las normas se acomodaran para la leche de búfala y recomendó el siguiente texto: *“La leche de vaca o de búfala, o su mezcla, y los productos obtenidos de dichas leches”*.

Discusión: Las especies de origen del suministro de leche utilizada en la elaboración del queso pueden afectar la identidad característica de los quesos específicos en lo referido al color, textura, sabor y aroma.

Debido a las diferencias en la composición bioquímica de las leches de diferentes animales, los quesos producidos a partir de leches de diferentes especies pueden mostrar diferencias significativas en sus propiedades organolépticas.

Puesto que las propiedades organolépticas son de suma importancia para la identidad de muchas variedades de quesos específicos, y su aceptación ininterrumpida de parte de los consumidores, debe reconocerse que, en el caso de ciertas variedades de quesos específicos, puede que esté tecnológicamente justificado limitar las materias primas a leche de un determinado origen.

Debe permitirse la leche de otras especies si resulta probado que proporciona al producto final características físicas, químicas y organolépticas similares.

Teniendo en cuenta:

- que sólo en el caso de la leche de búfala se encuentra disponible una documentación adecuada referente a la equivalencia entre los quesos producidos a partir de leche de distintas especies con respecto a las variedades de queso que actualmente consideramos, y
- que el comercio internacional con quesos que emplean las denominaciones de variedad reguladas por las normas actuales y que han sido elaborados con leche de otras especies distintas a las prescritas por las normas no existe o es insignificante,

se recomienda que el origen de la leche en las normas revisadas para quesos específicos se limite a la leche de vaca y búfala y sus mezclas.

Cuando se disponga de más documentación, que pruebe la equivalencia entre un queso específico elaborado con leche de vaca y búfala y la misma variedad elaborada con la leche de otra especie animal, deberá revisarse dicha limitación. Al respecto, cada queso específico debería evaluarse de forma independiente, especie por especie.

Durante la 3ª sesión del CCMMP, el Comité acordó una rectificación editorial de las Normas A-6, A-7 y A-17. La misma rectificación debería realizarse en las normas para los quesos específicos.

Recomendación n° 5: Adoptar el siguiente enunciado para todas las normas individuales bajo revisión en este documento:

“La leche de vaca o de búfala, o su mezcla, y/o los productos obtenidos de dichas leches”.

3.2 Ingredientes permitidos

3.2.1 Texto Preliminar

Observaciones propuestas: Francia recomienda que, para mayor claridad, se incluya un enunciado similar al que introduce la lista de aditivos (sección 4) como declaración preliminar a la lista de ingredientes permitidos.

Discusión: No es necesaria ninguna frase introductoria pues el encabezamiento dice “Ingredientes permitidos”. Si el texto fuera el de “Ingredientes”, similar al encabezamiento “Aditivos alimentarios”, entonces sí sería necesaria una frase precisa como la de los aditivos.

Recomendación n° 6: No adopción.

3.2.2 *Enzimas potenciadoras del sabor*

Observaciones propuestas: El Reino Unido solicitó cambiar la frase por “Enzimas seguras y adecuadas”, pues las enzimas sirven también para asistir a la maduración.

Discusión: Se sabe que las enzimas aglomeradoras residuales y, especialmente, las enzimas proteolíticas de los cultivos de bacterias son de suma importancia para la maduración del queso, lo que deviene en formación del sabor. La utilización de preparados de enzimas proteolíticas específicas, excepto las enzimas coagulantes, para potenciar el desarrollo del sabor o para acelerar la maduración, es de creciente interés en varios países. Al respecto, se utilizan también cultivos de bacterias y lipasas adjuntos.

Las enzimas proteolíticas pueden utilizarse para la producción de varios tipos de queso, pero también para la elaboración de queso modificado a base de enzimas. Dichas preparaciones de queso pueden considerarse tratadas enzimáticamente para potenciar el sabor o una significativa parte del aspecto del sabor de ese queso, con la finalidad de ofrecer al productor alimentario un queso de fuerte sabor.

Existen distintas fuentes microbianas de estas preparaciones de enzimas proteolíticas pero las preparaciones deben considerarse GRAS (reconocidas generalmente como seguras). Dichas preparaciones son a menudo mezclas de diferentes enzimas proteolíticas, en ocasiones incluyendo aminoácidos convertidos. Se encuentran disponibles en el mercado bajo distintas denominaciones comerciales como Accelase, Debitrase, Delvolase, Protease B500, Neutrase, Alcalase, Flavourzyme, Protease “Amano”, Peptidase “Amano”, Stenzyme, Bioprotease, Promod, Flavourpro, Savourase, Emporase y Proteinase D5 (lista no exclusiva).

Las enzimas para potenciar el desarrollo del sabor solamente están incluidas actualmente en las normas para el Cheddar y el Provolone como “enzimas seguras y adecuadas para potenciar el desarrollo del sabor”.

Aunque se trata de una función secundaria, las enzimas coagulantes también influyen en el desarrollo del sabor del queso, por lo cual el enunciado actual es más amplio de lo necesario.

Se trata de citar aquellas enzimas, que se añaden con el objetivo principal de colaborar en la potenciación del proceso de maduración (por ejemplo, lipasas, peptidasas, proteasas y lactasas), también conocidas como enzimas de la maduración. La utilización de enzimas para la maduración no tiene justificación en la elaboración de los quesos no madurados y tal práctica induciría a error al consumidor al respecto de la naturaleza (no maduración) del producto.

La 3ª sesión del CCMMP acordó un texto como el solicitado anteriormente para la norma A-6.

Recomendación n° 7: Si la autorización de enzimas para la maduración debe considerarse norma por norma. Las solicitudes para la autorización del uso de enzimas maduradoras se limita, hasta la fecha, a las variedades Cheddar, Edam, Provolone, Coulommiers, Camembert y Brie. Cuando se decida permitir la utilización de tales enzimas, se utilizará el enunciado siguiente:

“- enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración”.

Este enunciado debe incluirse en las normas de las variedades mencionadas.

3.2.3 *Ingredientes con funciones antiaglomerantes*

Observaciones propuestas: Estados Unidos solicitó la adición de harina de arroz, maíz y patata a la lista de ingredientes pues dichas sustancias se utilizan como agentes antiaglomerantes.

Discusión: La función es similar a la de los agentes antiaglomerantes. La harina de trigo se utiliza también y debería añadirse a la lista proporcionada por los Estados Unidos.

Recomendación n° 8: Añadir el siguiente párrafo nuevo a la lista de ingredientes permitidos en aquellas normas, en las que la sección 4 se refiere a los agentes antiaglomerantes:

“- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: Estas sustancias, no obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), pueden utilizarse con las mismas funciones que los agentes antiaglomerantes solamente para el tratamiento de las superficies de productos cortados, en

lonchas o rallados, siempre que se añadan solamente en cantidades funcionalmente necesarias como las exigidas por las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta cualquier utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.”

3.3 Composición

3.3.1 Presentación y formato de la sección

Observaciones propuestas: Francia encontró la sección demasiado compleja y ha sugerido simplificar un número de normas separadas.

Discusión: La reducción y enriquecimiento del contenido en grasa a partir de un nivel de referencia debe reforzarse con contenidos en extracto seco diferentes y respectivos para mantener niveles equivalentes de MFFB. Alternativamente, debe especificarse la escala MFFB.

Se considera que un amplia referencia a MFFB es más complicada de adaptar en la práctica, aunque es más sencilla.

Por lo tanto, se recomienda proporcionar conjuntos de criterios consistentes en distintos niveles de grasa en extracto seco, según se considere adecuado para la variedad en cuestión, combinados con contenidos de extracto seco mínimos que garanticen la retención del contenido MFFB como característica de la variedad en cuestión.

Este enfoque ha sido utilizado en aquellas antiguas normas para el queso no revisadas, que incluyen diferentes reducciones del contenido en grasa. El formato presente sigue este principio.

La presentación y formato recomendados garantizan que se mantenga una textura similar de un tipo de queso específico en todos aquellos niveles de grasa especificados en la norma para la variedad de queso en cuestión. En las páginas 47-51 del documento CL 1997/36-MMP se ofrece el razonamiento detallado en apoyo del formato actual. Se consideraron en profundidad ocho opciones distintas, lo que llevó al enfoque recomendado. El formato actual representa la opción (de las ocho) que crea menos dificultades técnicas y tecnológicas, aunque estamos de acuerdo en que es algo complejo.

La textura del queso se describe normalmente en referencia a la humedad en relación a la ausencia de grasas (consultar sección 7.1.1 de A-6), donde los descriptores de la textura blanda, firme, dura y extradura se definen según la humedad en relación a la ausencia de grasas.

Sin embargo, se ha considerado demasiado complicado introducir la humedad en relación a la ausencia de grasas como criterio nuevo en las normas, pues el término no es ampliamente conocido.

Recomendación n° 9: Mantener el enfoque (consultar la *Recomendación n° 10*).

3.3.2 Contenidos en grasa mínimos absolutos

Esta cuestión se remitió al Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso en los siguientes términos: *Identificar los valores mínimos absolutos para la grasa en extracto seco.*

Recomendaciones del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso: La Dirección ha concluido que el grupo de trabajo tiene la opinión de que la grasa en extracto graso es importante para identificar un queso específico. Este criterio debe considerarse y determinarse en relación a cada caso (norma por norma).

El grupo de trabajo todavía no ha concluido, en el momento de finalizar esta revisión, cuales serán los mínimos absolutos en cada norma.

Discusión:

La adopción del nuevo enunciado respecto a los productos lácteos de composición modificada (sección 4.3.3 de la GSUDT) ofrece un nuevo marco para las disposiciones en las normas para productos lácteos específicos con respecto a los productos modificados.

Con el objetivo de esta disposición, un “producto lácteo modificado” es un producto lácteo cuya composición ha sido alterada en comparación con el producto de referencia. Los niveles grasos de referencia, para cada variedad de queso, se especifican en la sección 7.1 de los anteproyectos de normas para quesos específicos.

La nueva disposición afirma que los productos cuya composición haya sido modificada pueden denominarse como se especifica en una norma para un producto lácteo, si se cumplen las tres condiciones siguientes:

1. Se denomina con una clara descripción de la modificación realizada, acompañada del nombre del producto referencia;
2. Se mantienen las características esenciales del producto; y
3. Se detallan en la norma correspondiente, según corresponda, los límites de tales modificaciones composicionales.

Si las limitaciones a las modificaciones composicionales no se encuentran detalladas en las normas, tales modificaciones pueden no ser permitidas. Con este fin, debe observarse lo siguiente:

- La norma debe referirse a las modificaciones, según corresponda.
- Es necesaria una descripción del producto de referencia para identificar si se ha llevado a cabo alguna modificación. En el caso de los componentes, cuando se especifiquen los niveles de referencia, siempre será necesario un enunciado que detalle las modificaciones.
- En el caso de los componentes, cuando no se haya establecido ningún criterio referente a la composición, las restricciones en lo tocante a las modificaciones carecen de sentido.

Es obvio; que debe respetarse un cierto nivel mínimo de grasa que garantice que se mantienen las características esenciales del producto (su identidad). En el caso de variedades de queso específico, se espera que el resultado de la labor del Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso sean unas recomendaciones a favor de unos niveles de grasa mínimos absolutos.

Sin embargo, no es únicamente el contenido en grasa lo que puede ser modificado. También deben ser consideradas las limitaciones a las modificaciones del contenido en extracto seco, proteína y lactosa. Siempre que la definición del queso se rectifique tal como propone la FIL (consultar un documento aparte que será presentado por la FIL a finales de 1999), el marco composicional de los contenidos en proteína y lactosa en el queso en general será adecuadamente recogido por la Norma General para el Queso.

Recomendación n° 10: Se sugiere el siguiente formato para la sección 3.3 en las normas para quesos específicos (Consultar también la **Recomendación n° 17**):

<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:	(a insertar)*	(a insertar)*	(patrón a insertar)*
--------------------------------	---------------	---------------	----------------------

Extracto seco: *Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco según el cuadro 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 --% pero inferior al --%:	(mínimo a insertar)
Igual o superior al --% pero inferior al --%:	(mínimo a insertar)
Igual o superior al --% pero inferior al --%:	(mínimo a insertar)
Igual o superior al --% pero inferior al --%:	(mínimo a insertar)
Igual o superior al --%	(mínimo a insertar)]*

*) A insertar según se considere apropiado en cada variedad específica.

Las modificaciones composicionales más allá de los mínimos o máximos de grasa láctea y extracto seco especificados en el cuadro anterior no se consideran de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma general para la utilización de los términos lácteos.

Nota: El formato recomendado de la norma se ha aplicado a los anteproyectos de norma revisados, utilizando los contenidos mínimos absolutos de grasa incluidos en los anteproyectos anteriores. Las últimas conclusiones pueden incluir cambios respecto de los mínimos, es por ello que se han puesto entre corchetes. El que el sistema anterior sea plenamente adecuado en los casos del Edam y Gouda todavía se encuentra sometido a consideración en el seno de la FIL. Consecuentemente, la sección 3.3 de estas dos normas también se ha puesto entre corchetes.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Orientación general referente a los aditivos

Según el Anteproyecto de norma general para los aditivos alimentarios, aquellos aditivos cuyo ADI no se haya especificado se permitirán en los alimentos en general en acuerdo a las Buenas prácticas en la fabricación. Sin embargo, esta orientación general puede ser sustituida por unas listas más estrictas aplicadas a productos específicos. De modo particular, se justifican las restricciones cuando no se encuentra una justificación tecnológica para su utilización.

Recomendación nº 11: Los siguientes principios se aplicarán para los fines de esta revisión:

- Deben incluirse todas las solicitudes de aditivos que carezcan de ADI numérico específico, siempre que su clase funcional haya sido ya insertada en el Anteproyecto de norma,
- La inserción de clases funcionales adicionales debe justificarse tecnológicamente (clase por clase).
- Los aditivos con valores numéricos ADI se justificarán individualmente, por si deben ser permitidos y, en su caso, a qué nivel máximo.

4.2 Aditivos para quesos con contenidos bajos en grasa

Estados Unidos recomienda la inclusión de una larga lista de aditivos para su utilización únicamente en quesos que hayan sido modificados, con la finalidad de satisfacer las declaraciones de propiedades nutritivas. Las demandas de quesos bajos en grasa han aumentado debido a las preocupaciones referidas a la dieta entre los consumidores, y se espera que aumentarán todavía más en el futuro. Por lo tanto, es importante proporcionar a los fabricantes las herramientas tecnológicas necesarias para satisfacer las demandas de dichos consumidores. Estas herramientas incluyen la disponibilidad de una variedad de aditivos seguros y adecuados que ofrezcan propiedades funcionales y organolépticas consistentes con la versión grasa del queso. Estados Unidos recomienda que se incluya, en cada una de las normas para variedades de quesos específicos para los productos que se hayan modificado, los aditivos necesarios para la elaboración de quesos bajos en grasas con el objetivo de satisfacer una declaración sobre las propiedades nutritivas, como se define en las Directrices del Codex para la Utilización de Declaraciones sobre las Propiedades Nutritivas.

Discusión: La propuesta de Estados Unidos incluye grupos de aditivos que no han sido considerados anteriormente, como los siguientes:

- Quesos madurados: ácidos, estabilizantes/espesantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes espumantes, agentes antiaglomerantes (para añadirlos al queso mismo), potenciadores del sabor y antioxidantes.
- Quesos no madurados: sales emulsionantes, agentes antiaglomerantes (para añadirlos al queso mismo), potenciadores del sabor y antioxidantes

La propuesta da pie a cierto número de cuestiones:

- ¿Qué significa bajo contenido en grasa?
- ¿Qué declaraciones sobre propiedades nutritivas deben, como por ejemplo la declaración de propiedades nutritivas "bajo en contenido sódico", incluirse? Las declaraciones sobre propiedades nutritivas también incluyen términos referidos a los añadidos, como "contenido graso extra", "cremoso" etc.
- ¿Depende la utilización de aditivos adicionales de la utilización real de una declaración en el etiquetado?
- ¿Sustituyen realmente la grasa láctea (textura, cuerpo y sabor) algunos de los aditivos?

Recomendación n° 12: Se recomienda que el CCMMP considere la propuesta en una etapa posterior, una vez se haya establecido el tema referente a los contenidos mínimos absolutos en grasa en cada norma específica. Por consiguiente, no se ha tenido en cuenta en esta revisión la consideración relativa a los aditivos adicionales propuestos específicamente para los quesos bajos en grasa, con la finalidad de que se adaptarán a una declaración sobre propiedades nutritivas, sino que serán adoptados otra vez en revisiones próximas.

4.3 Colorantes

Observaciones propuestas: Canadá solicitó la adición del INS 100 (ii) (cúrcuma), INS 160a (beta-caroteno - de origen no especificado) y INS 140 (Clorofila) a niveles BPF (buenas prácticas en la elaboración) y INS 160e (Beta-Apo-Caroteno) y 160f (Ester etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico) a un máximo de 35 ppm.

El Reino Unido informó que la legislación de la UE permite la utilización del INS 160a en los quesos madurados a *quantum satis*, no a 600 mg/kg, mientras que se permite el uso del 160b (extracto de annatto) hasta un nivel máximo de 15 mg/kg. Las normas para quesos madurados, excepto en el caso del Cheddar, solamente permiten 10 mg/kg.

La FIL recomienda que los Carotenos de n° INS 160a se rectifique para permitir el consejo del CCFAC (Comité del Codex para los Aditivos Alimentarios y los Contaminantes) en los siguientes términos: "160a Carotenos (sintético) 25 mg/kg".

Discusión: En tanto en cuanto los anteproyectos de normas no regulan los productos compuestos, solamente pueden incluirse aquellos colorantes justificados para productos simples. Esto limita la lista de colorantes a aquellos cuyo objetivo es conseguir un color natural uniforme durante todo el año, independientemente de las variables prácticas de alimentación. Se han especificado ADI numéricos para los colorantes INS 101 y 160a.

Según el ámbito de las Normas C para variedades específicas de queso con denominación, estas normas son aplicables a los productos "*para consumo directo o procesamiento posterior*".

La consecuencia de esto es que los quesos utilizados para la elaboración de Queso fundido, al igual que los ingredientes en otros alimentos, deben satisfacer los requisitos de las normas apropiadas. Sin embargo, en el procesamiento posterior de estos quesos, pueden producirse condiciones físicas y químicas concretas (por ejemplo, UHT, esterilización, desecación, extrusión, seccionamiento y cocción en horno o microondas), las cuales pueden afectar el color y la estabilidad del color de los quesos.

Está aumentado la utilización del queso y del queso fundido como ingredientes en productos elaborados. Algunos fabricantes de queso desean producir queso coloreado, que puede ser comercializado tanto para su consumo directo como para posteriores elaboraciones. Los fabricantes de los productos que utilizan el queso como ingrediente exigen, con frecuencia, requisitos específicos y estrictos en lo relativo al color, requisitos que deben ser satisfechos por los proveedores. Por lo tanto los fabricantes de queso necesitan de una cierta flexibilidad en lo tocante al color o colorantes permitidos.

Mientras que tradicionalmente se ha utilizado el Annatto (160 b) para producir quesos de color "anaranjado", como el Cheddar, se sabe perfectamente que dicho colorante tiene muy poca estabilidad en lo referente al calor, lo que produce el defecto conocido por "coloración rosa". Por lo tanto se requieren colores alternativos, más estables al calor, cuando se sabe que los quesos sufrirán un procesamiento que conlleva su exposición al calor. Los carotenos (160a) no tiene todos la estabilidad exigida respecto del calor y se encuentran sometidos a una rápida oxidación, de manera especial cuando son expuestos a la luz.

No existen alternativas de colores simples para coincidir con el color del Annatto, por lo que se utilizan mezclas de colores (estables al calor) como las formadas por los Carotenos (160a), la oleorresina de la páprika (160 c), β -apo-8'-caroteno (160e) y Ester etílico de ácido β -apo-8'-caroténico (160 f) y cúrcuma (100 ii) con este objetivo.

En la actualidad no se permiten los colorantes 160 e, 160 f, y 100 ii en las Normas C específicas. Se exige y está justificado utilizar estas normas en todas las Normas C en las que se permiten otros

colorantes amarillos/anaranjados (por ejemplo, C1, C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13, C18*, C33*, C34* y Mozzarella).

- *) *En la actualidad las normas C18, C33 y C34 no enumeran las oleorresinas de la páprika, 160 c, –que debera incluirse ya que, de otro modo, el 160a no es un sustituto del 160 b.*

Además, cuando se enumeren los carotenoides, deben citarse los dos tipos (natural y sintético).

Estos añadidos están de acuerdo con la Norma A-6 con respecto a los quesos en cuestión.

Respecto a los blanqueadores, se solicita la adición de la utilización de la clorofila (140) como agente blanqueante en los quesos, para ser utilizada como ingrediente y para permitir resolver problemas debidos a los efectos oscurecedores en los quesos que se han visto sometidos a tratamientos térmicos o cocciones. El CCMMP debe discutir el principio de permitir colorantes blanqueadores.

Recomendación no 13: Añadir los siguientes colorantes a las normas C1, C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13, C18, C33, C34 y Mozzarella:

<i>Cúrcuma (100 ii)</i>	<i>BPF</i>
<i>Clorofila (140)</i>	<i>BPF</i>
<i>Éster etílico y metílico del ácido beta apo-8' caroténico (160 f)</i>	<i>35 mg/kg</i>
<i>Beta apo-8' carotenal (160e)</i>	<i>35 mg/kg</i>

Adicionalmente en las normas C18, C33 y C34 añadir:

<i>Oleorresinas de la páprika (160c)</i>	<i>BPF</i>
--	------------

Además, ordenar las disposiciones relativas a los carotenidos con la Norma A-6 e incluir una declaración referida al objetivo de añadir colorantes, por ejemplo, cambiando el subencabezamiento por: “*Colorantes (para coincidir con las características de color del producto, como se describe en la sección 2)*”

También se recomendó que el CCMMP discutiera como enfocar el principio referido a la utilización de colorantes blanqueadores, para satisfacer el mismo objetivo.

4.4 Conservadores

Observaciones propuestas:

a. Sorbatos:

El Reino Unido informó que los conservadores INS 200 y 202-203 están permitidos en la UE hasta un nivel de 1 g/kg, pero únicamente en el caso de que el queso madurado se encuentre preembalado y cortado en lonchas. **La República Checa** informó que en su legislación no se permiten los conservadores INS 200-203 para el queso. **Canadá** solicitó la ampliación de la utilización de los sorbatos con sus sales de sodio (INS 201), a un área de tratamiento no específico y en un nivel máximo de 3 g/kg, calculado como ácido sórbico.

Estados Unidos solicitó la ampliación de la utilización de los sorbatos para quesos que hayan sido modificados con la finalidad de satisfacer una declaración de propiedades nutritivas (quesos bajos en grasa) con sus sales de sodio (INS 201) y en un nivel máximo de 2 g/kg, calculado como ácido sórbico.

b. Nitratos:

La India informó que los nitratos no se permiten en dicho país debido a su toxicidad.

Estados Unidos recomendó la eliminación de los nitratos pues opinan que la inquietud, referida a la seguridad de la salud pública, que producen los nitratos, como es la formación de nitrosaminas, supera cualquier objetivo tecnológico que aconseje su utilización en la elaboración del queso.

c. Propionatos:

Canadá solicitó la inserción del ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio (INS 280-281) a un máximo de 2 g/kg, calculado como ácido propiónico.

d. Nisina:

La India solicitó la adición de la Nisina en las normas para ciertos quesos (Cheddar, Gouda y Emmental), pues es complementaria a los sorbatos y ha sido probada por el JECFA (Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) e incluido en las normas para quesos similares.

e. Pimaricina:

Canadá solicitó la inserción del INS 235 (Pimaricina) para el tratamiento de las superficies del queso con un límite máximo de 20 ppm, calculado sobre el peso del queso.

Estados Unidos solicitó la adición de la pimaricina para aquellos quesos que hayan sido modificados con el fin de satisfacer una declaración de propiedades nutritivas (quesos bajos en grasa) con unos límites máximos de 1 mg/dm² de superficie, sin superar una profundidad de 5 mm cuando se aplica a la corteza o se añade a las coberturas, y un máximo de 0,3 g/kg cuando se aplica a la superficie del queso o se añade durante el proceso de amasado y extendido.

Discusión:

Sorbatos: En la norma para el queso (A-6) se han adoptado distintas orientaciones (respecto de los quesos madurados), así como también en la norma para quesos no madurados. En el caso de las normas para quesos específicos, debe aplicarse la orientación adoptada en las normas principales.

Nitratos: Los nitratos de potasio y de sodio se utilizan para prevenir el posterior inflado del queso. En la mayoría de variedades de quesos que se someten a un largo periodo de maduración existe el riesgo de que la formación de clostridias de esporas anaeróbicas, particularmente *Clostridium tyrobutyricum*, que no es destruida durante el proceso de pasteurización, pueda producir una cantidad considerable de ácido butírico, lo que provocará un posterior inflado del queso, que impediría su posterior consumo. Durante el periodo de maduración los nitratos se reducen a nitritos que inhiben el crecimiento de las clostridias, impidiendo así el inflado posterior del queso. Los nitritos no producen efecto alguno en el crecimiento de las bacterias del ácido láctico. Los nitratos han sido evaluados por el JECFA y sus descubrimientos pueden leerse en el informe 44^o de 1995. Las principales fuentes de nitratos en la dieta humana se encuentran en las verduras, carne y agua potable. Aunque los nitratos se utilizan también tanto en los productos de la pesca como en los quesos, tales fuentes contribuyen de manera insignificante a la dosis humana de nitratos. El JECFA ha fijado una IDA de 3,7 mg/kg de peso corporal por día. El CCFAC ha apoyado los niveles residuales propuestos. Normalmente, el CCFAC tiene en cuenta cualquier preocupación toxicológica. Debe tenerse en cuenta que un nivel máximo de 50 mg/kg corresponde al nivel máximo aceptado en el agua potable (WHO).

Los nitratos actúan en el queso descomponiéndose en nitritos. Es bien sabido que la presencia del nitrito en los intestinos humanos, bajo ciertas circunstancias, puede provocar la formación de nitrosaminas. Sin embargo, el nitrito formado durante la maduración del queso se descompone con rapidez. La descomposición es catalizada por la xantina oxidasa, una enzima normalmente presente en la leche. Consecuentemente, el producto final solamente contiene leves muestras de nitritos. Por consiguiente, el riesgo de formación de nitrosaminas es insignificante, y las encuestas también han demostrado que las nitrosaminas sólo se encuentran en el queso en cantidades muy pequeñas, caso de que aparezcan, con un nivel muy por debajo del que podría afectar la salud humana. La utilización de nitratos en los quesos no madurados no está justificada tecnológicamente.

Propionatos: No se ha especificado IDA numérico para el INS 282. Los propionatos son una atractiva alternativa a los sorbatos. Debe observarse que los propionatos no cuentan con ningún IDA numérico especificado. Lo cual no es el caso de los sorbatos. Por lo tanto, es en interés de la protección de la salud pública promover esas alternativas a los sorbatos. La utilización de propionatos fue aprobada por el CCFAC en su reunión 31^a, a nivel BPF.

Nisina: Los sorbatos y la nisina no son complementarios. Los sorbatos se añaden para evitar el crecimiento de mohos. La nisina se añade para evitar la multiplicación de cadenas formadoras de esporas. La nisina no produce ningún impacto en los mohos. La nisina supone una alternativa a los nitratos y, como sucede con los nitratos, se ha establecido un valor IDA numérico de 33.000 unidades/kg de peso corporal debido a su toxicidad.

Pimaricina: Se aconseja utilizar las mismas especificaciones que las de la A-6. No está justificada en los tipos de queso madurado con mohos.

Recomendación n° 14: Las disposiciones relativas al sorbato deben ordenarse con la norma principal correspondiente (A-6 o la norma para quesos no madurados).

Las disposiciones relativas al nitrato deben mantenerse en el caso de las variedades de queso madurado como fuera aprobado por el CCFAC.

Los INS 280-282 (propionatos) deben incluirse como BPF en aquellas normas en las que se citen los sorbatos.

La nisina debe añadirse, en un máximo de 12,5 mg/kg, en las listas de aquellas normas donde ya aparecen los nitratos. Además, la nisina debería añadirse a la norma para Cheddar al mismo nivel máximo.

Las disposiciones referentes a la pimaricina, adoptadas para los quesos madurados en general, deberían copiarse en las normas específicas para las variedades de quesos madurados y no madurados con mohos.

4.5 Agentes antiaglomerantes únicamente para productos cortados, en lonchas, rallados o granulados

Observaciones propuestas: Estados Unidos recomendó la inclusión de los siguientes agentes antiaglomerantes en cada norma específica, excepto la C16 (Cottage Cheese):

551	Bióxido de silicona amorfo	10 g/kg por separado o en combinación
552	Silicato de calcio	
554	Aluminosilicato de sodio	
556	Silicato aluminico de calcio	
1450	Almidón succinato octileno de sodio	

Discusión: El 3° CCMMP adoptó una lista de agentes antiaglomerantes permitidos para el tratamiento en superficie de los quesos cortados, en lonchas, rallados y granulados en general. Los quesos no madurados no difieren, en este respecto, substancialmente del queso madurado, por lo cual el límite máximo de 10 g/kg especificado para el queso en general es también suficiente para esta norma. Algunos quesos no madurados como Cottage Cheese, Cream Cheese y Mozzarella con un alto contenido en agua no son cortados, presentados en lonchas, rallados o granulados por razones prácticas. Por consiguiente, no es necesario ni añadir los agentes a la lista de aditivos de estas normas, ni hacer excepciones cuando estos productos se agrupan juntos con otras variedades en la misma norma.

Recomendación n° 15: Insertar la lista de agentes antiaglomerantes como se permite en la norma para el queso en general (A-6), excepto en el caso del Cottage Cheese y la Mozzarella con un alto contenido en humedad.

4.6 Conservadores únicamente para productos cortados, en lonchas, rallados y granulados

Observaciones propuestas: Estados Unidos y Canadá solicitaron la inserción del INS 235 (Pimaricina). **Canadá** solicitó que se restringiera el límite máximo de 10 ppm, calculado a partir del peso del queso, mientras que **Estados Unidos** solicitó un límite superior de 300 ppm.

Discusión: La 3ª sesión del CCMMP debatió en detalle una solicitud similar que tenía como objetivo permitir la pimaricina en los productos en lonchas, cortados, rallados y granulados.

El tema se transfirió al CCFAC, aunque el Comité pensó que dicha sustancia no debería estar presente en los alimentos destinados al consumo. La 31ª sesión del CCFAC no aprobó la utilización de la pimaricina en dichos productos. Se le solicitó a la delegación de Canadá, presente en la sesión, que ofreciera la justificación tecnológica. Muchos delegados presentes en la sesión se declararon en contra de aumentar la utilización de la pimaricina, a la que consideran agente antibiótico.

Recomendación n° 16: No adoptarla.

7. ETIQUETADO

7.1 Denominación del alimento

a. *Primer párrafo (reserva de la denominación)*

Observaciones propuestas: Dinamarca y la FIL expresaron su preocupación por la utilización del denominado “enunciado estándar” en todos los casos, pues supondría la obligatoriedad de utilizar las designaciones reguladas por el Codex. La FIL recomendó mantener el texto del primer párrafo.

b. *Segundo párrafo (productos modificados)*

Canadá aplaudió a la Secretaría por reconocer las disposiciones específicas relativas a los productos cuya composición se ha modificado.

La FIL recomendó el mantenimiento de este texto; sin embargo, se ofrecieron observaciones a las cifras (niveles grasos de referencia) en relación con alguna de las normas.

Discusión:

Reserva de denominaciones:

La obligación de utilizar un nombre de variedad específico no es factible en tanto que ello significaría que todos los alimentos que cumplieran la norma, por ejemplo la del Cheddar, deberían designarse “Cheddar”, prohibiéndose con ello la utilización de otras denominaciones para dicho producto. Globalmente, existen varios miles de denominaciones específicas y más de 100 de dichas denominaciones cumplirán probablemente con la descripción del Cheddar que aparece en el Anteproyecto de norma. Si, en este caso, el Codex adoptara la obligación de utilizar la denominación especificada en la norma, todas las demás denominaciones deberían desaparecer, lo cual no se considera una buena solución.

Por consiguiente, existe la necesidad de crear un enunciado que permita el uso condicional de la denominación (en acuerdo con la sección 4.1.1.1 de la GSLPF) para alimentos que se encuentran en conformidad con el producto descrito en la norma.

De otro modo, la norma específica para, digamos el Cheddar, tendría que incluir un amplio número de detalles adicionales para garantizar que cualquiera de las 3.000 diferentes variedades de queso no puedan considerarse Cheddar, ni verse obligados a denominarlo así.

Productos modificados:

Solo se han presentado respuestas positivas al texto propuesto. Las cifras del texto se decidirán norma por norma; sin embargo, la aplicación opcional de la disposición, de acuerdo con la legislación nacional, no está de acuerdo con la disposición de la sección 4.3.3 de la GSUDT y debería suprimirse.

Si se adopta la **Recomendación n° 10**, el texto ha de referirse a los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3.

Recomendación n° 17: Consultar la **Recomendación n° 10**.

El siguiente texto debe sustituir el texto actual de la sección 7.1:

“La denominación ____ (rellenar con la denominación o denominaciones) se aplicará en consonancia con la sección 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985-Rev. 1-1991), siempre que el producto esté en conformidad con esta Norma.

La designación de los productos cuyo contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma estará acompañada de una cualificación adecuada que describa la modificación llevada a cabo 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 en el mismo campo de visión. Se consideran calificadores adecuados el mínimo del contenido en grasa y los términos caracterizadores adecuados, especificados en la sección 7.3 de la

Norma para el queso (A-6), o una declaración de propiedades nutritivas de acuerdo con las Directrices para el Uso de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

**) Con fines de declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia la constituye el mínimo del contenido en grasa del ___ % de grasa en extracto seco.*

La designación puede también utilizarse para productos cortados, en lonchas, rallados o granulados hechos a partir de cualquier queso que esté en conformidad con esta Norma”.

7.2 País de origen

Observaciones propuestas: Francia solicitó que se adoptara una referencia clara y visible al país de elaboración para evitar todo riesgo de confundir al consumidor.

Los Países Bajos propusieron la siguiente disposición a todas las normas para quesos específicos: “El nombre del país de origen se declarará siempre cerca de la denominación del alimento”.

La FIL recomendó que la conclusión alcanzada en relación con la A-6 se aplicara también a las normas C.

Discusión: La 3ª sesión del CCMMP decidió eliminar la disposición del Anteproyecto de norma A-6. Consecuentemente, se aplican las disposiciones de la GSLPF. Sin embargo, el Comité decidió examinar las normas para quesos específicos, caso por caso, con respecto a la aplicación del “país de origen” para garantizar que el consumidor no se vea inducido a error (ALINORM 99/11, párr. 27).

Las disposiciones de la GSLPF afirman que el país de origen debe declararse siempre que su omisión pudiera inducir a error o engañar al consumidor (sección 4.5.1 de la GSLPF).

Las variedades de quesos específicos contempladas en los anteproyectos de norma actuales se consideran lo suficientemente específicas para permitir decisiones referentes a si la omisión de la información relativa al país de origen pudiera inducir a error o considerarse engañosa.

Debe exigirse tal información:

1. Para garantizar transparencia para el consumidor: la mayoría de consumidores creen que los alimentos que adquieren en el comercio al menor son producidos en el país;
2. Para facilitar la búsqueda: la información referente al país de origen acelera el proceso de búsqueda en caso de que se produzcan problemas de seguridad u otros errores. La mayoría de variedades de quesos específicos se elaboran en unos pocos países, aunque se comercializan en todo el mundo; y
3. Para evitar inducir a error a los consumidores: muchas de las denominaciones de variedad específica se derivan de su enclave geográfico (es decir, del valle de Emmental, del desfiladero de Cheddar, de la ciudad de Camembert). Por consiguiente, el consumidor puede llegar a la conclusión de que el producto se elabora en ese lugar.

Lo anteriormente expuesto justifica la obligación de ofrecer información suficiente en el etiquetado. Sin embargo, no es necesario que dicha información aparezca cerca de la denominación, ni que forme parte de la misma. El párrafo de la GSLPF será cumplido con un etiquetado adecuado en cualquier lugar del envase.

Recomendación n° 18: Incluir la frase en todas las normas para quesos específicos (observar que el texto entre corchetes todavía se encuentra bajo consideración de la FIL):

“Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración, no el país donde se originara la denominación). Cuando el producto se someta a una transformación importante en otro país, se considerará país de origen, con fines de etiquetado, el país donde se ha llevado a cabo la transformación.*

**) Por ejemplo, [los subsiguientes envasado, cortado, cortado en lonchas, rallado y granulado] no se consideran transformaciones de importancia”.*

7.4 Listado de ingredientes

Observaciones propuestas: Estados Unidos sugirió la inserción del siguiente texto: “El cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse como enzimas en la lista de ingredientes”.

Discusión: La propuesta de Estados Unidos no está de acuerdo con lo dispuesto en la GSLPF (sección 4.2). Si se acuerda la inserción, debería ser aprobada por el CCFL. Sin embargo, se recomendó que el texto se refiera a “enzimas coagulantes” en lugar de simplemente a “enzimas”. La propuesta puede tener consecuencias horizontales para otros alimentos también y, por consiguiente, el CCMMP debería considerar recomendar una denominación de clase para que las enzimas coagulantes puedan añadirse a la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

Recomendación n° 19: Considerar la inserción del texto sugerido por Estados Unidos, modificándola sin embargo del siguiente modo:

“El cuajo, u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse como enzimas coagulantes en la lista de ingredientes”

Alternativamente, considerar la recomendación al CCFL de que se añada un nombre de clase a la sección 4.2.2.1 de la GSLPF en los siguientes términos:

“Los siguientes nombres de clase pueden utilizarse para aquellos ingredientes comprendidos en los siguientes grupos:

Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano”.

7.5 Reseña de fecha (solamente queso madurado)

Observaciones propuestas: Canadá señaló que la disposición que excluye la reseña de fecha no aparece en todas las normas, por ejemplo, ni en la C-33 ni la C-34. Esta información debería ser obligatoria en todas las normas. La exención debería llevarse a cabo de manera juiciosa, únicamente en los quesos que tengan un periodo de maduración amplio (superior a 90 días). Algunos de los quesos de las normas C deben consumirse antes de que se cumplan 90 días desde su elaboración, estando por ello obligados a especificar la fecha de caducidad en el envase.

La FIL ofreció un texto corregido para brindar mayor claridad referente a la exclusión y garantizar el cumplimiento del enunciado sugerido para la A-6. La FIL también ofreció justificaciones de la exclusión.

Discusión: Ninguna de las variedades de queso contempladas en las series C tiene un periodo de maduración especificado de al menos 90 días. Se consideran más consistentes las diferencias según los contenidos en extracto seco, pues este factor es más decisivo ya que debido a él puede madurar ampliamente el producto.

Al adoptar el Anteproyecto de norma A-6 para el queso, la 3ª sesión del CCMMP acordó el siguiente texto general:

Recomendación n° 20: Aplicar el principio contenido en la Sección 7.3 de la Norma A-6 insertando la siguiente disposición en los anteproyectos de norma para Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmental, Tilsiter, Saint Paulin y Provolone:

“No obstante las disposiciones de la Sección 4.7.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa a la caducidad, siempre que el producto no vaya a ser comprado como tal por el consumidor final”.

APÉNDICES

Obsrvación presentada: El Reino Unido agradecería se esclareciera el significado de la frase introductoria de los Apéndices.

La FIL recomendó que el texto introductorio, como se acordó en la sesión 22ª de la CAC (párr. 171 del ALINORM 97/37), sustituya el texto existente.

Discusión: El Comité del Codex para los principios generales debate en la actualidad la naturaleza del ámbito en el cual el Codex debería mantener la información consultiva no destinada a las normativas gubernamentales.

La opinión general del Comité es que el Codex debería continuar desarrollando material consultivo de aplicación por el comercio, aunque dicho material no esté destinado a ser utilizado por los gobiernos.

El papel de dicho material consultivo ha sido considerado en la sesión 14ª de CCGP en relación con un documento preparado por la Secretaría del Codex en conjunción con la Secretaría WTO. A partir de documento y las consideraciones del CCGP puede concluirse lo siguiente:

- Todos los textos del Codex, incluidos los textos consultivos como los anexos a las normas lácteas quedan recogidos en la definición del TBT de “norma”;
- las distinciones basadas en la aceptación (es decir, no destinadas a ser aplicadas dentro del significado de los procedimientos de aceptación de Codex) no son relevantes en el marco del WTO;
- Cualquier país tiene el derecho fundamental de introducir cualquier regulación técnica que crea adecuada bajo las circunstancias locales. Sin embargo, si se mantiene o introduce una regulación técnica, la norma internacional relevante (según la comprensión que el TBT tiene de una norma) debe ser empleada, si existe; y
- El uso intencional de los anexos no es de aplicación por parte de los gobiernos. Consecuentemente, se desaconseja la normativa nacional de los elementos contenidos en los anexos, y, por lo tanto, es improbable que se produzca una disputa dentro del marco del WTO. Sin embargo, un país puede elegir regular los elementos haciendo uso de su derecho fundamental permitido por el Acuerdo TBT, si la regulación está justificada. En tal caso, el contenido del anexo se convierte en la referencia y la regulación nacional debe fundamentarse en el contenido del anexo.

En resumen, el contenido de los anexos tiene un papel solamente en el caso de que un país crea necesario regular alguno de los elementos que en los anexos se mencionan. Se espera que un país que crea necesario mantener o introducir regulaciones adicionales comparadas a los contenidos referidos en el cuerpo principal de las normas del Codex (que se encuentran sometidas a los procedimientos de aceptación del Codex) lo hará independientemente de las recomendaciones del Codex. En estos casos, el contenido del anexo consultivo tendrá un papel que jugar.

Por lo tanto, es apropiado continuar con el enfoque actual respecto de los Anexos. El CCMMP puede desear revisar el contenido de los anexos a la vista de los recientes debates del CCGP.

Recomendación n° 21: El texto introductorio (renuncia) recomendado por la sesión 22ª del CAC debe sustituir la introducción actual, en los siguientes términos:

“La información siguiente está destinada a su aplicación voluntaria por parte de los socios comerciales y no por los gobiernos”.

Con la finalidad de aportar mayor transparencia respecto de las implicaciones legales del contenido de los anexos, el CCMMP puede considerar la adición de un enunciado introductorio suplementario, por ejemplo, en los siguientes términos:

“Si un país miembro identifica algún objetivo u objetivos legítimos para mantener o introducir regulaciones nacionales que comprendan materias consideradas en este Anexo, se tendrán en cuenta las disposiciones siguientes”.

C. ASUNTOS ESPECÍFICOS RELACIONADOS CON LAS NORMAS ESPECÍFICAS PARA VARIEDADES ESPECÍFICAS DE QUESOS

NOTA: Las observaciones relacionadas con el contenido mínimo absoluto en grasas no ha sido considerados en esta revisión.

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

APÉNDICE

Observaciones propuestas: El Reino Unido consideró que las características del aspecto son superfluas y recomendó su eliminación como parte primera del Apéndice.

La FIL recomendó que el texto de la parte 2.2 se corrija en lo referente a la trituration (no forma parte del proceso de elaboración del Cheddar) y que el enunciado se adapte al término Cheddar “revuelto”. En consecuencia, debería suprimirse el término “cheddarización” entre paréntesis en el encabezamiento de la parte 2.

Discusión: Las características del aspecto descritas en la parte 1 añaden poco a la identidad del Cheddar y pueden suprimirse.

Recomendación n° 22: Suprimir la parte 1 - Características del aspecto.

Retirar el término “cheddarizado” entre paréntesis en el encabezamiento de la parte 2.

Rectificar 2.2 en los siguientes términos: *Después de la coagulación, el requesón se corta y calienta hasta llegar a los 42 °C. El requesón se separa del suero y se revuelve o "cheddariza". Después de "cheddarizarlo" el requesón debe triturarse. Cuando se ha logrado la acidez deseada el requesón se ~~tritura~~ y sala. El requesón y la sal..., etc. (el resto permanece sin cambios)."*

2. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA DANBO (C-3)

2. DESCRIPCIÓN

Observaciones propuestas: Uruguay propuso sustituir “tiene entre unos pocos y muchos agujeros” por “puede tener agujeros” pues el Danbo conocido en Uruguay tiene esas características.

Discusión: Los agujeros son el resultado de la fermentación de ciertos cultivos de levaduras utilizados en la elaboración de esta variedad de queso y representan características importantes para el consumidor relativas a la identidad de la variedad de queso, por ejemplo, cuando se presenta en unidades, cortado o en lonchas. Un Danbo sin agujeros cumpliría las especificaciones relativas al aspecto de otras variedades de queso como el Saint Paulin y el Butterkäse.

Recomendación n° 23: Las bases científicas y tecnológicas para mantener las descripciones de los agujeros en las normas necesita un análisis en profundidad. La FIL ha iniciado un análisis de esas características. Hasta que dispongamos de sus resultados, deben mantenerse las descripciones.

4 ADITIVOS

Observaciones propuestas: Uruguay sugirió la siguiente rectificación de los niveles máximos para la utilización de la natamicina: Máx. 1 mg/dm², no detectable en 2 mm, sin exceder los 5 mg/kg, ausente en la masa.

Discusión: La cantidad especificada en el proyecto es necesaria si se desea que el tratamiento sea efectivo. El nivel ha sido aprobado por el CCFA.

Recomendación n° 24: Sin cambios. Sin embargo, consultar la **Recomendación n° 14**.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: Uruguay propuso el siguiente enunciado:

1.1 Forma: paralelepípedo

1.2 Tamaño y peso: el queso Danbo puede pesar 2-14 kg

Discusión: La información ofrecida en el Apéndice no es de uso gubernamental. Representa la práctica habitual.

Es de práctica habitual en Uruguay elaborar el Danbo en forma de paralelepípedo, esta práctica debe, pues, añadirse. En consecuencia: la información presentada en el párrafo 1.2 se rectificará debidamente. La denominación Danbo debería, en el caso de pesos inferiores a los 6 kg calificarse mediante un descriptor adecuado como el término “mini”.

Recomendación n° 25: Rectificar la información del Apéndice como sigue:

- 1.1 Forma:* *Bloque cuadrangular o paralelepípedo.*
1.2 Dimensiones y peso: *El queso Danbo se elabora normalmente en pesos aproximados de 8,5 kg con un lateral de unos 30 cm. Los pesos oscilan normalmente entre 6 y 14 kg, Sin embargo, los pesos inferiores a los 6 kg se venden con descriptores adecuados referidos al tamaño en asociación con la denominación.*

3. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EDAM (C-4)

2. DESCRIPCIÓN

Observaciones propuestas: Nueva Zelanda constató que los agujeros suponen un tema relacionado con las preferencias de los consumidores y no son un atributo esencial del Edam, por lo cual deberían suprimirse.

Discusión: Los agujeros son provocados por la fermentación de cultivos de levaduras específicos de los que se suelen utilizar en particular aquellas cepas que producen el sabor típico de esta clase de queso.

La presencia, o su ausencia, el aspecto o el tamaño de los agujeros dependen del proceso de fermentación y de las especies de bacterias empleadas. Los agujeros presentes en el Edam y en muchas otras variedades de quesos puede ser un indicador adecuado de una fermentación y maduración correctas, en otros términos, indicadores de una característica específica de sabor esencial para la identidad del producto. Este puede también ser el caso del Edam. Un Edam sin agujeros cumpliría las especificaciones relativas al aspecto de otras variedades de quesos como el Saint Paulin y Butterkäse.

Además, los agujeros representan una propiedad característica importante para la identidad visual del Edam.

Recomendación n° 26: Los agujeros son el resultado de la fermentación de ciertos cultivos de levaduras utilizados en la elaboración de esta variedad de queso y representan propiedades características importantes para el consumidor, relativas a la identidad visual de la variedad de queso, por ejemplo, cuando se presenta en unidades de queso, cortado, rallado o granulado. Un Edam sin agujeros cumpliría las especificaciones relativas al aspecto de otras variedades de queso como el Saint Paulin y el Butterkäse.

3.3 Composición

Recomendación n° 27: Las dos columnas deberían fusionarse aplicando las cifras mínimas más bajas, es decir, las cifras aplicables por peso desde 2 kg.

7.1 Denominación del alimento

Observaciones propuestas: Los Países Bajos manifiestan que el Edam debe quedar excluido de las versiones bajas en grasas y no debería utilizarse dicha denominación, aunque fuera acompañada de términos calificadores como “grasa reducida” o “light”. Lo cual está de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.1.2.3. del Anteproyecto GSUDT (CL 1997/25). En consecuencia debería suprimirse el párr. “Cuando lo exija... constituye la referencia” debería suprimirse.

Alemania solicitó que el nivel de grasa referencial para las declaraciones de propiedades nutritivas cambie del 40% al 45% FDM.

Discusión: El párr. al que remiten los Países Bajos es necesario para proporcionar las disposiciones necesarias para la denominación del Edam con un contenido en grasas distinto del nivel de referencia (40% FDM), por ejemplo el Edam con un 55% FDM o el Edam con un 30% FDM. En ambos ejemplo,

la denominación debería ser calificada, por ejemplo, en el caso del Edam del 30%: “Edam light”; en el caso del Edam del 55%: “Edam con un alto contenido en grasa”. En la actualidad, tanto el Edam con un 30% FDM como con un 55% FDM están permitidos en el anteproyecto de norma.

Sin embargo, en el caso de que se decida no permitir otras versiones de Edam que el producto referencia (es decir, mín. 40%; máx. 50% FDM), dicho enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 28: Sin cambios, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

4. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA GOUDA (C-5)

2. DESCRIPCIÓN

a. *Agujeros:*

Observaciones propuestas: Nueva Zelanda manifestó que los agujeros son un tema de preferencias del consumidor y no son un atributo esencial del Gouda, por lo cual debería ser suprimido.

Uruguay sugirió sustituir “tiene desde unos pocos a muchos agujeros, más o menos redondos” con “puede tener agujeros redondos”. El Gouda que se produce en Uruguay tiene tales características.

Discusión: Los agujeros son provocados por la fermentación de cultivos de levaduras específicos de los que se suelen utilizar, en particular, aquellas cepas que producen el sabor típico de esta clase de queso.

La presencia, o su ausencia, el aspecto o el tamaño de los agujeros depende del proceso de fermentación y de las especies de bacterias empleadas. Los agujeros presentes en el Gouda y en muchas otras variedades de quesos puede ser un indicador adecuado de una fermentación y maduración correctas, en otros términos, indicadores de una característica específica de sabor esencial para la identidad del producto. Este puede también ser el caso del Gouda. Un Gouda sin agujeros cumpliría las especificaciones relativas al aspecto de otras variedades de quesos como el Saint Paulin y Butterkäse.

Además, los agujeros representan una propiedad característica importante para la identidad visual del Gouda.

Recomendación n° 29: Un Gouda sin agujeros cumpliría las especificaciones relativas al aspecto de otras variedades de queso como el Saint Paulin y el Butterkäse.

b. *Disposiciones relativas a la maduración:*

Observaciones propuestas: Uruguay sugirió sustituir la cifra de 3-4 semanas de tiempo de maduración normal por la de 3 semanas de maduración normal.

Discusión: La propuesta hace que la descripción sea más clara y transparente.

Recomendación n° 30: Sustituir 3-4 semanas por 3 semanas.

3.3 COMPOSICIÓN

Observaciones propuestas: Alemania y la FIL recomendaron mantener solamente un grupo de contenidos DM. Debería desaparecer la diferenciación según el peso.

Francia sugirió corregir el mín. 48% FDM, 55% DM por mín. 45% FDM/51% DM para tener en cuenta los productos actuales disponibles.

Uruguay propuso el siguiente criterio sin referirse al peso: Mín. FDM 35%, mín. DM 57%.

Discusión: La propuesta francesa incluye dos cambios: (i) rectificación del mínimo absoluto del contenido en grasa en 45% y (ii) reducción del contenido de extracto seco mínimo correspondiente al 51% (la equivalencia en términos de MFFB se obtiene si el contenido mín. DM se fija en 56% (desde 2 kg) y 53% (por debajo de los 2 kg), respectivamente). Si se adopta el contenido DM también debería, por lo tanto, corregirse.

La propuesta de Uruguay incluye también dos cambios: (i) rectificación del mínimo absoluto del contenido en grasa en 35% y (ii) aumento del contenido de extracto seco mínimo correspondiente al 57% que convertiría el queso en un queso duro (la equivalencia en términos de MFFB se obtiene si el contenido mín. DM se fija en 51% (desde 2 kg) y 48% (por debajo de los 2 kg), respectivamente). Si se adopta el contenido DM debería rectificarse para corresponder al producto de referencia y mantener la variedad como queso firme.

La diferencia según el tamaño debe desaparecer. En consecuencia: deben aplicarse las cifras DM aplicables a los pesos por debajo de los 2 kg.

Recomendación n° 31: Retirar la diferenciación según el tamaño, y aplicar las cifras DM para pesos inferiores a 2 kg.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Observaciones propuestas: Los Países Bajos manifestaron que Gouda debe excluirse de las versiones bajas en grasa y la denominación no debería utilizarse, aunque se acompañe de calificadores como “grasa reducida” o “light”. Esto estaría de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.1.2.3. del Anteproyecto GSUDT (CL 1997/25). En consecuencia debería suprimirse el párr. “Cuando lo exija... constituye la referencia”.

Alemania solicitó que la escala normal de grasa se rectifique en 40-50% FDM y que el nivel de referencia de grasa referido a las declaraciones de propiedades nutritivas cambie de 48% a 45% FDM.

Discusión: El producto referencia de 48% debería mantenerse, pues esta es la versión más producida. 48% FDM ha sido la referencia durante mucho tiempo. Cambiarlo podría inducir a error a los consumidores.

El párr. citado por los Países Bajos es necesario para proporcionar las disposiciones adecuadas para la denominación del Gouda con un contenido en grasas distinto del nivel de referencia (48% FDM), por ejemplo Gouda con un 60 % FDM o Gouda con un contenido FDM inferior al 48%, si se incluyen en la Norma. En la actualidad, el Gouda con un 60% FDM está permitido en el anteproyecto de norma.

Sin embargo, en el caso de que se decidiera no permitir otras versiones de Gouda, aparte del producto referencia (es decir, mín. 48%; máx. 55% FDM), el enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 32: Sin cambios, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: Los Países Bajos observaron un pequeño error en la escala de peso de la parte 1. 3,0 kg debe cambiarse por 30 kg.

Recomendación n° 33: Apoyar la propuesta de los Países Bajos.

Como consecuencia de la **Recomendación n° 30**, suprimir la 2 (temperaturas de maduración).

5. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EMMENTAL (C-9)

2. DESCRIPCIÓN

a. Agujeros:

Observaciones propuestas: Nueva Zelanda comentó que, aunque el tamaño de los agujeros pueda ser importante como característica visual para algunos consumidores que compren un trozo de Emmental para la mesa, se trata realmente de un tema de calidad y debería relegarse al Apéndice. No deberían exigirse agujeros de un determinado tamaño para el Emmental destinado a otros usos.

Marruecos manifestó que deberían conservarse las características organolépticas y de presentación del Emmental.

Discusión: Los agujeros son el resultado de la fermentación de ciertos cultivos de levaduras utilizados en la elaboración de esta variedad de queso y representan propiedades características importantes para el consumidor, relativas a la identidad visual de la variedad de queso, por ejemplo, cuando se presenta en unidades de queso, cortado o rallado. Por ejemplo, Emmental, Tilsiter y Cheddar se diferencian significativamente a este respecto (agujeros redondos grandes, multitud de agujeros irregulares y ausencia de agujeros).

Recomendación n° 34: Las bases científicas y tecnológicas para mantener las descripciones de los agujeros en las normas necesitan un análisis en profundidad. La FIL ha iniciado dicho análisis. Hasta que se disponga de los resultados, se mantendrán las descripciones.

b. Tamaño/peso:

Observaciones propuestas: Estados Unidos recomendó que la información sobre el tamaño específico sea trasladada al Apéndice.

Francia solicitó que el mínimo del peso de los bloques se rectifique de 20 kg a 40 kg. Por razones técnicas, una gran masa que permita un lento enfriamiento del requesón (relación superficie/volumen) y para promover el desarrollo de la flora termofílica específica, que juega un importante papel en las características especiales del queso.

Nueva Zelanda comentó que, con respecto al tamaño de los bloques, las palabras “por encima de los 20 kg” son innecesarias y deberían suprimirse. Como las especificaciones relacionadas con los agujeros ya se encuentran incluidas en la descripción, el peso mínimo es redundante.

Marruecos manifestó que deberían conservarse las características organolépticas y de presentación del Emmental.

Recomendación n° 35: Puede que sea necesario un mínimo del peso. La cifra exacta puede ser difícil de definir. En consecuencia se ha elegido la cifra de 20 kg para garantizar que todos los productos existentes se encuentran contemplados.

c. Recubrimientos:

Observaciones propuestas: Alemania solicitó una declaración esclarecedora referida a la utilización de láminas de plástico para madurar el queso.

Discusión: Como la frase “puede estar recubierto” no es parte de la descripción, y como se practica el empleo de láminas para la maduración, existe la necesidad de referirse a las láminas para la maduración. En otros casos no es necesario un enfoque similar, cuando los recubrimientos son permitidos en la descripción.

Recomendación n° 36: Volver a redactar la 3ª frase de la descripción como sigue:

“El queso se vende con una corteza dura, elaborada eventualmente con láminas de maduración”.

3.2 Ingredientes permitidos

Observaciones propuestas: Finlandia no está de acuerdo con la supresión del sulfato de cobre de la lista de la norma existente. El cobre es esencial en ciertos cultivos con ácido propiónico. El cobre se puede añadir de tres formas: (i) utilizando cacerolas de cobre, (ii) utilizando cacerolas revestidas con cobre, y (iii) añadiendo el cobre a la leche destinada a elaborar queso, por ejemplo, en forma de sulfato de cobre.

Discusión: El límite máximo establecido en la antigua norma para el Emmental es de 15 mg/kg. En el sistema INS, el sulfato de cobre se categoriza como fijador del color y como conservador. En el caso del Emmental, se asume que se utiliza como conservador. Por consiguiente, la sustancia no pertenece a la sección 3.2, sino a la sección 4 - aditivos alimentarios.

Finlandia justifica la propuesta debido a la utilización de cacerolas de acero inoxidable en lugar de cacerolas de cobre.

La adición de sulfato de cobre no está justificada tecnológicamente. La justificación se basa en un deseo de mantener el nivel de contaminación química de cobre al mismo nivel que el existente en los productos elaborados tradicionalmente en cacerolas de cobre. Tal práctica no es compatible con los procedimientos BPF.

Si se continua la solicitud, será necesaria una justificación científica de la necesidad de cobre en ciertos cultivos con ácido propiónico.

Recomendación n° 37: El sulfato de cobre no se incluirá en la lista de aditivos.

3.3 Composición

Observaciones propuestas: La FIL recomendó que, para la versión de un mínimo del 55% FDM, el contenido mínimo de extracto seco se cambie de 64% a 63%.

Recomendación n° 38: El contenido mínimo de extracto seco para la versión del 55% FDM debería cambiarse de 64% a 63%.

3.4 Características de la elaboración

Observaciones propuestas:

Primera frase:

Estados Unidos y Nueva Zelanda recomendaron que la información se transfiera al Apéndice, mientras que **Dinamarca, Francia, Reino Unido, Alemania y Noruega** aceptaron el enunciado.

Segunda frase:

Dinamarca, Noruega, Reino Unido y Estados Unidos solicitaron la supresión, mientras que **Nueva Zelanda, Noruega y Estados Unidos** sugirieron que la frase se trasladara al Apéndice.

Francia solicitó el mantenimiento y su ampliación a todos los productos, independientemente del tratamiento térmico inicial de la leche. La norma se refiere al queso prensado y cocido, por lo cual 50 °C es necesario para el desarrollo adecuado de las enzimas termofílicas, para la acidificación del requesón (cinética de la acidificación), la formación de agujeros y las propiedades perceptibles (textura y sabor).

Alemania se remitió a las dificultades en detectar la aplicación de la temperatura. Si existe algún método, debería mencionarse en la sección 8 de la norma.

Salmuera:

Noruega comentó que para ellos era una novedad que el Emmental no se salara en salmuera. La práctica de salar en salmuera se utilizaba como la justificación para permitir la Lisozima (MDS 86/7 Add. 1, preparado por la FIL).

Discusión:

Salado en salmuera:

El salado en seco se especificaba como una de las opciones en la “antigua” norma.

Cultivos de levaduras:

El desarrollo del ácido propiónico es una característica esencial del Emmental. El cultivo solamente producirá ácido propiónico si se establecen las condiciones necesarias para su crecimiento, como el calentamiento del requesón después de ser cortado.

La consideración de características esenciales adicionales, incluida su ubicación, exige un análisis en profundidad y consideración. Consecuentemente la FIL ha iniciado futuros trabajos.

Recomendación n° 39: Mantener la primera frase y la primera parte de la segunda. Colocar corchetes en el resto del párr. (que remite a las temperaturas de calentamiento), para destacar que las características esenciales adicionales, incluyendo su ubicación, se encuentran sometidas a consideraciones y análisis en profundidad. La FIL ha iniciado tales análisis.

(3.5 Tamaños y pesos)

Observaciones propuestas: Marruecos manifestó que deben mantenerse las características de presentación del Emmental.

Francia solicitó que las disposiciones relativas al tamaño del queso, que se mencionan en el Anexo, deberían añadirse a la sección 3 de la norma puesto que son un criterio vital para la definición del Emmental.

Discusión: La descripción recomendada incluye un peso mínimo de 20 kg. Esto se consideró suficiente para conservar las características esenciales del Emmental. No es necesario insertar un enunciado adicional a la sección 3.5.

Recomendación n° 40: No adopción siempre que la especificación relativa al peso de la sección 2 se conserve (consultar la *Recomendación n° 35*).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones propuestas: Finlandia solicitó la supresión de los nitratos, pues su utilización no está justificada tecnológicamente.

Discusión: Los nitratos de potasio y sodio se utilizan para evitar el inflado posterior del queso, incluido el Emmental. Se presume que los nitratos tiene funciones similares al sulfato de cobre permitido en Finlandia.

Consultar las discusiones que llevaron a la *Recomendación n° 14*.

Recomendación n° 41: Mantener el permiso de utilizar nitratos.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Observaciones propuestas: Francia solicitó la retirada del párr. que remite a las declaraciones de propiedades nutritivas, en la medida en que el criterio de composición no permite la reducción del contenido en grasa.

Nueva Zelanda solicitó que se exima de las especificaciones de descripción relativas al tamaño y forma a los productos cortados, en lonchas, etc., así como también los productos rallados queden exentos de las especificaciones referidas a los agujeros.

Discusión: La propuesta de Nueva Zelanda significaría que los consumidores serían inducidos a error mientras las especificaciones referentes a los agujeros sean parte de la definición del Emmental. También, los agujeros significan sabor. Un Emmental sin agujeros tendría un sabor diferente.

El párr. al que remite Francia es necesario para ofrecer las disposiciones adecuadas para denominar el Emmental con un contenido en grasas diferente del nivel de referencia (45% FDM), por ejemplo Emmental con un 60 % FDM o el Emmental con un contenido FDM inferior al 45%. En la actualidad, el anteproyecto de norma permite el Emmental con un 60% FDM.

Sin embargo, en el caso de que se decidiera no permitir otras versiones de Emmental, aparte del producto de referencia (es decir, mín. 45%; máx. 55% FDM), el enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 42: Sin cambios, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: Francia comentó que no había necesidad de mencionar el procedimiento de salado.

Noruega sugirió que los pesos se ordenaran con la especificación relativa al peso (20 kg) en la descripción.

Discusión: La información relativa a los pesos no debería provocar confusión. Dependiendo del mantenimiento de la especificación de un mínimo de 20 kg en la sección 2 de la norma, el

encabezamiento y las especificaciones de la sección 1.2 del Apéndice deberían ser ligeramente corregidas. Cambiando la cifra a 20 kg no se correspondería con las especificaciones referentes a la altura y diámetro.

No hay ninguna necesidad específica de incluir información sobre el proceso de salado, tal como se contempla en la sección 2.3.

Recomendación n° 43: Cambiar el título de la sección 1.2 por “Dimensiones corrientes”.

Suprimir el término “mín.” Que califica las especificaciones relativas al peso.

Suprimir la sección 2.3 (procedimiento de salado).

6. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA TILSITER (C-11)

3.3 COMPOSICIÓN

Observaciones propuestas: Alemania sugirió un número de cambios que se enumeran a continuación:

<u>Contenidos de grasa en extracto seco (w/w):</u>	<u>Contenido en extracto seco correspondiente (w/w):</u>
Mínimo del 30% e inferior al 35%:	Mínimo del 49%
Mínimo del 35% e inferior al 40%:	Mínimo del 51%
Mínimo del 40% e inferior al 45%:	Mínimo del 53%
Mínimo del 45% e inferior al 50%:	Mínimo del 55%
Mínimo del 50% e inferior al 55%:	Mínimo del 57%
Mínimo del 55% e inferior al 60%:	Mínimo del 59%
Mínimo del 60%:	Mínimo del 61%

La FIL sugirió el siguiente criterio:

<u>Contenidos de grasa en extracto seco (w/w):</u>	<u>Contenido en extracto seco correspondiente (w/w):</u>
Mínimo del 30% e inferior al 40%:	Mínimo del 49%
Mínimo del 40% e inferior al 45%:	Mínimo del 53%
Mínimo del 45% e inferior al 50%:	Mínimo del 55%
Mínimo del 50% e inferior al 60%:	Mínimo del 57%
Mínimo del 60%:	Mínimo del 61%

Recomendación n° 44: Si el CCMMP accede a mantener un mínimo absoluto del 30%, adoptar la propuesta alemana.

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

2. DESCRIPCIÓN

Recomendación n° 45: Aplicar el período de 1-2 semanas en el texto de la norma referido a las condiciones de maduración (*Recomendación n° 3*).

3.3 Composición

Observaciones propuestas: Francia recomienda simplificar el criterio a un mín. Del 40% FDM y un mín. Del 44% DM de modo que se tengan en cuenta los productos realmente disponibles.

Discusión: La propuesta francesa implica que el contenido DM de las versiones con un contenido superior de grasa continuará siendo de un mín. del 44%. Tal cambio tiene un impacto en el producto con un contenido en grasas enriquecido. El MFFB debería mantenerse, incluso con un contenido en grasas superior.

Recomendación n° 46: La propuesta francesa no debe adoptarse, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Observaciones propuestas: Francia creyó necesario garantizar que las denominaciones “Petit Saint Paulin” y “Mini Saint Paulin” se mantengan como opción. Además, el párr. remitiendo a las declaraciones de propiedades nutritivas debería retirarse para tener en cuenta el criterio recomendado en la sección 3.3.

Discusión: La denominación del queso puede asociarse a cualquier calificador que no induzca a error al consumidor. En el Apéndice se ofrecen directrices para la utilización de los calificadores “petit” y “mini”.

El párr. referido a las declaraciones de propiedades nutritivas es necesario para ofrecer disposiciones adecuadas para la denominación del Saint Paulin con un contenido en grasas diferente del nivel de referencia (40% FDM), por ejemplo Saint Paulin con un 55 % FDM o el Saint Paulin con un contenido FDM por debajo del 40%. En la actualidad, el anteproyecto de norma permite el Saint Paulin con un 60% FDM.

Sin embargo, en el caso de que no se permitieran otras versiones del Saint Paulin, aparte del producto de referencia (es decir, mín. 40%; máx. 50% FDM), el enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 47: Sin cambios, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: La FIL observó las siguientes correcciones editoriales:

- Sección 1.3 (Corteza): con un aspecto seco o, en el caso de las cortezas lavadas, húmedo....”
- Sección 2.2 (Procedimiento de fermentación): Suprimir “a una temperatura”.

Recomendación n° 48: Apoyar las correcciones editoriales identificadas por la FIL.

8. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA PROVOLONE (C-15)

2. DESCRIPCIÓN

Observaciones propuestas: Uruguay sugirió la supresión de “con unos pocos agujeros” ya que el Provolone producido en Uruguay tiene esas características. Además, Uruguay solicitó la supresión de la frase “Se vende en variantes suaves y fuertes, ocasionalmente ahumado, típicamente encajonado en cuerdas” ya que se trata de una variante de comercialización.

Discusión: Sustituir la frase “con unos pocos agujeros y grietas“ con ”pueden existir unos pocos agujeros y grietas" resolvería la situación en Uruguay respecto a los agujeros.

La observación sobre las variantes suaves y fuertes, el hecho del ahumado y el encajonado es relevante. La información no es esencial a la variedad.

Recomendación n° 49: Sustituir la frase “con unos pocos agujeros y grietas” por una nueva frase que diga “Pueden producirse unos pocos agujeros y grietas”.

Trasladar la frase “Se vende en variantes suaves y fuertes, ocasionalmente ahumado, típicamente encajonado en cuerdas” en el Apéndice, como sigue: la 1ª parte de la frase “Se vende en variantes suaves y fuertes, ocasionalmente ahumado” se añadirá a la sección 1.3 (sabor), y el resto de la información se añadirá a la sección 1.2 (corteza)”.

3.3 Composición

Observaciones propuestas: Uruguay apoya la propuesta de la **FIL** expuesta en CX/MMP 98/7 Add. 1, página 34 (versión española) y la página 33 (versión inglesa). **La FIL** recomendó que el mínimo absoluto del nivel de grasa cambiara a un mínimo del 40% FDM. Además, las categorías relativas a la grasa deberían reorganizarse. En consecuencia: el criterio enumerará lo siguiente:

Contenidos de grasa en extracto seco (w/w): Contenido en extracto seco correspondiente (w/w):

<i>Mínimo del 40% e inferior al 50%:</i>	<u>Suave:</u> <i>Mínimo del 51%</i>	<u>Envejecido:</u> <i>Mínimo del 53%</i>
<i>Mínimo del 50%:</i>	<i>Mínimo del 56%</i>	<i>Mínimo del 58%</i>

Recomendación n° 50: Adoptar la propuesta de Uruguay (y la FIL) en la medida en que se encuentra en conformidad con la conclusión última con respecto al mínimo absoluto del contenido en grasa.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones propuestas: Estados Unidos recomendó la adición del aditivo 171 bióxido de titanio a un nivel máximo de 10 g/kg así como que se vuelva a redactar la información relativa al aditivo 235 Pimaricina (Natamicina) como sigue: máx. 300 ppm aplicado a la superficie del queso o añadido durante el proceso de amasado y estirado.

Discusión:

Agentes blanqueadores:

La 3ª sesión del CCMMP acordó incluir el INS 171 en la lista para queso madurado in general (A-6), limitada por las BPF.⁶

Pimaricina:

La 3ª sesión del CCMMP confirmó el nivel máximo para la utilización de la pimaricina como aprobara el CCFAC. En relación con una detallada discusión sobre la adición de la pimaricina a productos cortados, en lonchas, rallados y granulados, el Comité pensó que la sustancia no debería estar presente en los alimentos consumidos.

La sesión 31ª del CCFAC no aprobó futuros usos de la pimaricina.

Recomendación n° 51: Incluir INS 171 Limitada por las BPF.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Observaciones propuestas: La FIL recomendó que el nivel de referencia de la grasa especificado entre paréntesis en la segunda línea del segundo párr. de la sección 7.1 se cambie de “*es decir, contenidos por debajo del 44% e iguales o superiores al 54% de contenido de grasa en extracto seco*” a “*es decir, contenidos por debajo del 45% e iguales o superiores al 50% de contenido de grasa en extracto seco*”. En consecuencia, el término “promedio” de la nota a pie de página debe suprimirse y la cifra cambiada de 48% a 45%.

Recomendación n° 52: Adoptar la propuesta consecuente de la FIL. La primera propuesta ha dejado de ser relevante debido a la **Recomendación n° 10**.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: Uruguay solicitó que la escala de peso se corrija de “peso 0,3 a 30 kg”.

Recomendación n° 53: Seguir la sugerencia.

9. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COTTAGE CHEESE (C-16)

2. DESCRIPCIÓN

Observaciones propuestas: La FIL recomendó que se insertara una referencia cruzada a la norma para quesos no madurados, ya que dicha norma es una norma principal para Cottage Cheese.

Recomendación n° 54: Insertar una referencia cruzada a la norma para quesos no madurados del mismo modo que se ha hecho en el caso de la Norma A-6.

⁶ Nota de la Secretaría: El dióxido de titanio esta clasificado como “color” en el Codex. Su uso come color fue aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en su 31ª reunión.

3.3 COMPOSICIÓN

Observaciones propuestas: Noruega sugirió mantener un criterio de un mínimo del 20% DM para evitar la sustitución del extracto seco por estabilizantes.

Discusión: Aunque el Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso no ha llegado a ninguna conclusión todavía con respecto al mínimo absoluto del contenido en grasa, no es anticipado suponer que dicho grupo de trabajo recomendará otro valor distinto de “ninguno”.

Se hace referencia a la discusión que concluyó en la **Recomendación n° 10**.

Debería seguirse la sugerencia noruega. Se recomienda que esta norma incluya dos variantes, Cottage Cheese y Cottage Cheese Cremoso.

Este enfoque es distinto del actual anteproyecto de norma e impacta en la sección 7.1 (denominación del alimento). (*Consultar también las observaciones de los gobiernos a la sección 7.1.*). En la **Recomendación n° 57** se recomiendan rectificaciones consecuentes.

Recomendación n° 55: La sección 3. 3 debería reescribirse de la manera siguiente (incluye la **Recomendación n° 10**):

<u>Constituyente lácteo:</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<i>Grasa láctea:</i>			
- Cottage Cheese:	ninguno	No restringido	No especificado
- Cottage Cheese Cremoso:	4%	No restringido	No especificado
<i>Extracto seco:</i>	<i>Dependiendo del contenido de grasa en extracto seco, según la tabla siguiente.</i>		
	<u>Contenido en grasa (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
Cottage Cheese:	Ninguno o por encima del	20%	
Cottage Cheese Cremoso:	4%	24%	

Las modificaciones de composición superiores a los contenidos mínimos o máximos especificados arriba para la grasa láctea y el extracto seco no se considera que estén de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General para la Utilización de los Términos Lácticos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones propuestas: Polonia opinó que la lista es demasiado larga. En Polonia solamente se permiten en el Cottage Cheese no tratado térmicamente tras la fermentación, los aditivos INS 509 y 290, y únicamente se permiten los INS 407, 410, 412 y 415 en los productos sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación.

El Reino Unido informó que en la UE no se permite la utilización en el queso de los aditivos INS 405 y 416.

Discusión: Los aditivos enumerados han sido justificados.

Recomendación n° 56: Sin cambios.

7.1 Denominación del alimento

Observaciones propuestas: Estados Unidos manifestó que un nivel de referencia del 0% imposibilita las declaraciones de propiedades nutritivas. Debería ser del 4%.

Uruguay apoyó la propuesta de la FIL en CX/MMP 98/7 Add. 1, página 35 (versión española) relativa al uso del calificador “cremoso”. (*La FIL recomendó mantener el texto referido al uso del calificador “cremoso”. Se ofreció justificación.*)

Discusión: La propuesta de Estados Unidos se correspondería al Cottage Cheese Cremoso, que es la referencia, lo cual no está de acuerdo con lo dispuesto en las directrices para las declaraciones de propiedades nutritivas. El calificador Cremoso indica un contenido extra en grasa. En consecuencia habría que exigir un contenido en grasa superior que el contenido de referencia para la utilización de dicho calificador.

Son necesarias rectificaciones consecuentes con la propuesta, como se propone en la **Recomendación n° 55**.

Recomendación n° 57: Mantener el nivel de referencia de grasa del 0% para mantener la versión “cremoso” como una modificación de acuerdo con la sección 4.3.3 de la GSUDT.

10. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COULOMMIERS (C-18)

3.2 Ingredientes permitidos

Observaciones propuestas: Francia solicitó la adición de las enzimas potenciadoras del sabor.

Recomendación n° 58: Insertar el enunciado propuesto en la **Recomendación n° 7**.

3.3 Composición

Observaciones propuestas: Francia sugirió que se simplifique el criterio en un mín. 40% FDM y un mín. 42% DM.

La FIL recomendó cambiar la versión de contenido mín. de extracto seco de 60% FDM de 52% a 50%.

Discusión: La propuesta francesa implica que el contenido DM para versiones con un contenido en grasa superior continuará siendo mín. 42%. Tal cambio tiene un impacto en los productos con un contenido en grasas enriquecido. Por ejemplo, la MFFB de un producto con un contenido FDM del 60 % sería 78%, lo que es completamente diferente del contenido MFFB del producto referencia, que es 71%. Debe mantenerse el MFFB, incluso con un alto contenido en grasas.

Recomendación n° 59: No adopción de la propuesta de Francia.

3.4 Tamaños y pesos esenciales

Observaciones propuestas: Francia observó que el mínimo del peso debería ser de 300g en lugar de 320g.

Recomendación n° 60: Adoptar la propuesta francesa.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones propuestas: Noruega objetó la obligatoriedad de la Lisozima.

Discusión: La enzima Lisozima no se encuentra especificada en el actual anteproyecto de norma.

Recomendación n° 61: Sin cambios.

7.1 Denominación del alimento

Observaciones propuestas: Francia solicitó que se retire el párr. remitiendo a las declaraciones de propiedades nutritivas, para tener en cuenta los criterios recomendados en la sección 3.3.

La FIL recomendó mantener las disposiciones relativas a la declaración de tratamiento térmico después de la fermentación. Se ofreció justificación.

Discusión: El párr. sobre declaraciones de propiedades nutritivas es necesario para presentar disposiciones adecuadas para la denominación de Coulommiers con un contenido en grasas distinto del nivel de referencia (40% FDM), por ejemplo Coulommiers con un 60 % FDM o Coulommiers con contenidos FDM inferiores al 40%, caso de que se incluyan en la Norma. En la actualidad, el anteproyecto de norma permite el Coulommiers con un 60% FDM.

Sin embargo, en el caso de que se decidiera no permitir otras versiones de Coulommiers, aparte del producto de referencia (es decir, mín. 40%; máx. 50% FDM), el enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 62: Sin cambios, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

Mantener la disposición relativa a la declaración de tratamiento térmico.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: La FIL indicó un error de ortografía (ortografía de *P. camembertii*).

Recomendación n° 63: Corregir la ortografía.

11. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CAMEMBERT (C-33)

2. DESCRIPCIÓN

a. General:

Marruecos manifestó que deberían conservarse las características organolépticas y de presentación del Camembert.

b. Agujeros:

Observaciones propuestas: Francia sugirió que la frase “los agujeros son más o menos abundantes” sustituya a la frase “los agujeros longitudinales”, pues se trata de una descripción más adecuada.

Recomendación n° 64: El enunciado propuesto por Francia no es muy claro y el comentario puede ser debido a una traducción ambigua del inglés. Se sugirió modificar la propuesta en los siguientes términos: “Por lo general no se producen agujeros, pero sí pueden presentarse oberturas y grietas”.

c. Carré de Camembert:

Observaciones propuestas: Noruega cuestionó la justificación para el Carré de Camembert (obligatorio). Se sugirió el siguiente enunciado: “Un Camembert cuadrangular podrá designarse “Carré de Camembert”.”

Estados Unidos recomendó trasladar los requisitos de la nomenclatura Carré de Camembert al Apéndice.

Recomendación n° 65: Se recomendaron los siguientes cambios para llegar a un consenso:

En la descripción, la forma cuadrangular se añade al final de la primera frase. El último párr. referido a la variante cuadrangular se retira. Se añade el siguiente enunciado bajo la sección 7.1: “Allí donde la legislación nacional no prohíba la forma cuadrangular, el Camembert con forma cuadrangular se designará “Carré de Camembert”.

d. Editorial:

Uruguay indicó un error de traducción en la versión española. La frase “madurado con modo” debería decir “madurado principalmente con moho”.

Recomendación n° 66: Comprobar la traducción.

3.2 Ingredientes permitidos

Enzimas de maduración:

Observaciones propuestas: Francia y Uruguay solicitaron la adición de enzimas potenciadoras del sabor.

Recomendación n° 67: Insertar el enunciado propuesto en la **Recomendación n° 7**.

3.3 COMPOSICIÓN

Observaciones propuestas: Francia y Uruguay sugirieron que se simplificaran los criterios en mín. 30% FDM/mín. 38% DM y mín. 40% FDM/mín. 42% DM.

Discusión: El principio enfatizado por Marruecos está ahora incluido en la GSUDT (sección 4.3.3).

La propuesta francesa implica que el contenido DM para versiones con un contenido en grasa superior continúe siendo mín. 42%. Tal cambio supone un impacto en los productos con un contenido en grasas enriquecido. Por ejemplo, el MFFB de un producto con un contenido FDM del 60 % sería 78%, lo que es completamente diferente del contenido MFFB del producto referencia que es del 71%. Debe mantenerse el MFFB.

Recomendación n° 68: No adoptar la propuesta de Francia.

3.4 Tamaños y pesos esenciales

Observaciones propuestas: Dinamarca apoyó el compromiso propuesto referido a los tamaños y formas mientras que **Estados Unidos** recomendó su traslado al Apéndice.

Marruecos manifestó que se mantengan las características de presentación del Camembert.

Recomendación n° 69: Sin cambios.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones propuestas: Noruega cuestionó la necesidad de la Lisozima.

Discusión: En el actual anteproyecto de norma no aparece la enzima Lisozima.

Recomendación n° 70: Sin cambios.

7.1 Denominación del alimento

Observaciones propuestas: Francia solicitó que el párr. que remite a las declaraciones de propiedades nutritivas se retire para tener en cuenta los criterios recomendados en la sección 3.3.

Estados Unidos recomendó que la disposición referente al tratamiento térmico se traslade al Apéndice. Además, las disposiciones relativas al “Carré de Camembert” también deberían trasladarse allí.

La FIL recomendó mantener las disposiciones relativas a la declaración de tratamiento térmico después de la fermentación. Se ofreció justificación.

Discusión:

Tratamiento térmico:

El tratamiento térmico tiene como resultado un producto cuyas características organolépticas (aspecto, sabor y color) han cambiado. Por consiguiente, y para satisfacer la GSLPF (sección 4.1.2), se indicará dicho tratamiento en la etiqueta.

Carré de Camembert:

Consultar la **Recomendación n° 65**.

Productos cuyo contenido graso ha sido modificado:

El párr. dedicado a las declaraciones de propiedades nutritivas es necesario para presentar las disposiciones adecuadas para la denominación del Camembert con un contenido en grasas distinto del nivel de referencia (40% FDM), por ejemplo Camembert con un 60 % FDM o Camembert con contenidos FDM inferiores al 40%. En la actualidad, el anteproyecto de norma permite el Camembert con un 30% y un 60% FDM.

Sin embargo, en el caso de que se decidiera no permitir otras versiones del Camembert, aparte del producto de referencia (es decir, mín. 45%; máx. 55% FDM), el enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 71: Sin cambios, excepto la rectificación recogida en la **Recomendación n° 65**, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: Alemania y Uruguay rechazaron la recomendación de utilizar el término “debería” con respecto al término “petit Camembert”. Sugirieron en su lugar la utilización de la palabra “puede”.

La FIL recomendó lo siguiente:

La ortografía, en la sección 1.4, debe corregirse de modo que diga *Penicillium camembertii* y *Brevibacterium linens* en coherencia con el Centro mundial de datos sobre microorganismos. En la sección 2 (Designación), y con el fin de concordar el enfoque con la recomendación similar que aparece en el Apéndice a la Norma para Brie, la palabra “debería” se sustituirá por “puede”. Debe suprimirse la sección 2 (“petit Camembert”).

Discusión: Debido a la naturaleza opcional de la información contenida en el Apéndice, debería ser opcional la utilización de la designación “petit Camembert”. Sin embargo, el término “petit” se permitiría en cualquier caso, por lo cual no es necesario ninguna referencia a esta opción.

Recomendación n° 72: Corregir la ortografía de las cepas de bacterias y suprimir la parte 2. Véase también la **Recomendación n° 65**.

12. ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA BRIE (C-34)

2. DESCRIPCIÓN

Observaciones propuestas: Francia sugirió que la frase “los agujeros son más o menos abundantes” sustituya la frase “los agujeros longitudinales”, pues supone una mejor descripción.

Estados Unidos recomendó el traslado al Apéndice de los requisitos específicos relativos a la forma.

Marruecos manifestó que deberían conservarse las características organolépticas y de presentación del Brie.

Recomendación n° 73:

Agujeros y grietas:

El enunciado propuesto por Francia no es muy claro, debido posiblemente a la traducción del inglés. Se sugirió que se modificara la propuesta de la manera siguiente: “Por lo general no se presentan agujeros, aunque pueden existir aberturas y grietas”.

Forma:

Mantener la disposición.

3.2 Ingredientes permitidos

Observaciones propuestas: Francia solicitó la adición de enzimas potenciadoras del sabor.

Recomendación n° 74: Insertar el enunciado propuesto en la **Recomendación n° 7**.

3.3 Composición

Observaciones propuestas: Francia sugirió que se simplificaran los criterios en mín. 40% FDM/mín. 42% DM y mín. 60% FDM/mín. 50% DM.

Discusión: El principio enfatizado por Marruecos está incluido en la actualidad en la GSUDT (sección 4.3.3).

La propuesta francesa implica que el contenido DM para versiones con un mayor volumen en grasa continuará siendo mín. 42%. Tal cambio supone un impacto en los productos con un contenido en

grasas enriquecido. Por ejemplo, el MFFB de un producto con un contenido FDM del 60 % sería de un 78% l que es completamente distinto del contenido MFFB del producto referencia de un 71%. Debería mantenerse el MFFB, incluso con un mayor contenido en grasas.

Recomendación n° 75: No adopción de la propuesta de Francia

3.4 Tamaños y pesos esenciales

Observaciones propuestas: **Dinamarca** apoyó el compromiso propuesto en relación a los tamaños y formas, mientras que **Estados Unidos** recomendó su traslado al Apéndice.

Francia recomendó que se elevara el peso máx. a 4.000g de modo que se tuvieran en cuenta los productos destinados a ser divididos en porciones para su consumo individual.

Marruecos manifestó que deberían conservarse las características de presentación del Brie.

Recomendación n° 76: Sin cambios.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Observaciones propuestas: **Noruega** cuestionó la necesidad de la Lisozima.

Discusión: La enzima Lisozima se utiliza en la práctica.

Recomendación n° 77: Sin cambios.

7.1 Denominación del alimento

Observaciones propuestas: **Francia** solicitó que el párr. referido a las declaraciones de propiedades nutritivas sea retirado de modo que se tengan en cuenta los criterios recomendados en la 3.3.

Alemania y Estados Unidos sugirieron trasladar las referencias al “Pointe de Brie” al Apéndice.

Estados Unidos recomendó además que la disposición relativa al tratamiento térmico se traslade al Apéndice.

La FIL recomendó la anulación de las referencias al “Pointe de Brie”.

Discusión:

Tratamiento térmico:

El tratamiento térmico da como resultado un producto cuyas características organolépticas (aspecto, sabor y color) han cambiado. Por consiguiente, y con la finalidad de satisfacer la GSLPF (sección 4.1.2) dicho tratamiento se indicará en la etiqueta.

Pointe de Brie:

Puede suprimirse la disposición.

Productos cuyo contenido graso ha sido modificado:

El párr. relativo a las declaraciones de propiedades nutritivas es necesario para permitir disposiciones adecuadas para la denominación del Brie cuyo contenido en grasas sea diferente del nivel de referencia (45% FDM), por ejemplo Brie con 60 % FDM o Brie con contenidos FDM inferiores al 45%. En la actualidad, el anteproyecto de norma permite tanto el del 40% como el del 60% FDM.

Sin embargo, en el caso de que se decidiera no permitir otras versiones del Camembert, aparte del producto de referencia (es decir, mín. 45%; máx. 55% FDM), el enunciado no sería necesario.

Recomendación n° 78: Suprimir la disposición que remite al Pointe de Brie.

El resto debe permanecer sin cambio, dependiendo de una posterior conclusión respecto al mínimo absoluto de contenido de grasa en extracto seco.

APÉNDICE

Observaciones propuestas: La **FIL** observó que en la parte 2.3, se menciona dos veces *P. camembertii*. Con una es suficiente, debiendo aplicarse la que está escrita correctamente. La **FIL** recomendó también que se suprimiera la sección 3 relativa al “Petit Brie”.

Discusión: Debido a la naturaleza opcional de la información contenida en el Apéndice, debería ser opcional la utilización de la designación “petit Camembert”. Sin embargo, en cualquier caso se permitirá el término “petit”, por lo cual, no es necesaria la referencia a esta opción.

Recomendación n° 79: Corregir la referencia a las bacterias y suprimir la parte 3.

13. ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MOZZARELLA

2. DESCRIPCIÓN

Observaciones propuestas: **Canadá** expresó su preocupación referente a la regulación de las características del aspecto y los métodos de elaboración. Ambos elementos deben aparecer siempre en los Apéndices sin excepción. Una descripción demasiado detallada dificultaría, hasta imposibilitar, la aplicación internacional. **Canadá**, sin embargo, presumió que el enunciado “otras técnicas de elaboración, etc.” permite a los productores la flexibilidad necesaria permitiendo alternativas frente a los procedimientos de elaboración tradicionales, siempre que el producto final tenga el mismo aspecto y sabor.

Uruguay solicitó una especificación del tipo de líquido al que se refiere la descripción de la Mozzarella con alto contenido líquido. Uruguay propuso además que se suprimiera la frase “y un reducido periodo de conservación incluso estando refrigerado”.

Discusión: La referencia a su reducido periodo de conservación no es esencial y es por ello que no se detalla. El tipo de líquido es suero lácteo.

Recomendación n° 80: Suprimir la frase “y un reducido periodo de conservación incluso estando refrigerado”.

3.2 Ingredientes permitidos

Observaciones propuestas: **Estados Unidos** recomendó añadir que el cuajo u otras enzimas coaguladoras seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano puedan declararse como enzimas en la lista de ingredientes.

La India sugirió añadir “y cultivos de otros microorganismos inocuos” para ser coherente con las demás normas C.

Francia observó una traducción incorrecta en la versión francesa: la frase “cultures d’amorçage de bactéries lactique” debería sustituirse con la frase “cultures de bactéries lactique inoffensives”.

Discusión: Debería seguirse la propuesta de la India para garantizar la coherencia.

Comprobar la versión francesa.

Respecto a la propuesta de Estados Unidos, consultar la **Recomendación n° 19**.

Recomendación n° 81: Añadir la frase “y cultivos de otros microorganismos inocuos” al texto del primer párrafo.

Comprobar la traducción de la versión francesa.

3.3 Composición

a. *Mozzarella de búfala:*

Observaciones propuestas: **Dinamarca, la India y la FIL** recomendaron la supresión de los criterios especiales para la Mozzarella de búfala.

Uruguay recomendó que la columna que se refiere a la leche de búfala debería decir “exclusivamente de leche de búfala”, puesto que las materias primas pueden contener mezclas de leches de vaca y de búfala.

Recomendación n° 82: Debe seguirse la propuesta de Dinamarca, la India y la FIL. No hay razones técnicas justificables para permitir una diferenciación de este tipo. Además, tal diferenciación complica la norma de forma innecesaria, además de crear una situación confusa respecto a qué criterios son de aplicación a los productos elaborados con mezclas de leche de vaca y búfala.

La supresión tiene consecuencias tanto para la sección 3.3 como para la sección 7.1 de la norma y resuelve también el comentario presentado por Uruguay.

b. Extracto seco:

Observaciones propuestas: **Estados Unidos** recomendó que se suprimiera “45%” y se sustituyera por “43%” DM para la Mozzarella de bajo contenido líquido, con una escala de grasa entre el 45-50%.

Francia sugirió simplificar los criterios como sigue: Bajo contenido en humedad: 20%-40% FDM/ 36% DM y superior al 40% FDM/42% DM. Alto contenido en humedad: 20%-40% FDM/24% DM y superior al 40% FDM/29% DM.

Alemania propuso un número de cambios a los criterios y sugirió lo siguiente:

FDM	Correspondiente Contenido DM	
	Bajo contenido en humedad	Alto contenido en humedad
mín. 20% e inferior al 30%	36%	24%
mín. 30% e inferior al 40%	38%	26%
mín. 40% e inferior al 45%	40%	29%
mín. 45% e inferior al 50%	42%	31%
mín. 50% e inferior al 60%	44%	34%
mín. 60%	46%	38%

Recomendación n° 83: No adopción. Las cifras correspondientes a la Mozzarella con un bajo contenido en humedad son las más reducidas si el producto tiene que consistir en un queso de firme a semiduro como se especifica en la sección 2. Las cifras corresponden a un contenido líquido en relación a la grasa máx. 69%. La propuesta alemana convertiría el producto en un queso blando. La propuesta francesa convertiría los productos con contenidos FDM de 30 - 40, y superiores a 45, en un queso blando. La propuesta de Estados Unidos convertiría los productos con 45-50% en queso blando.

c. Grado de grasa:

Observaciones propuestas: **Canadá** manifestó que era necesario definir un conjunto de productos (bajo contenido en humedad y alto contenido en humedad) que se ajusten a la denominación Mozzarella. La gama propuesta limitaría la comercialización del Mozzarella bajo en grasas porque no existe un solo producto de referencia. Los productos bajos en grasa y “parcialmente descremados” se encuentran disponibles en Canadá desde hace muchos años. Los criterios que aparecen en el anteproyecto prohibirían tales productos.

Alemania: (ver arriba).

Discusión: El comentario del Canadá indica que la norma no contempla la Mozzarella “baja en grasas”. Si esto es correcto depende del nivel de grasa de referencia establecido.

En el presente anteproyecto, se especifica ciertos niveles de grasa de referencia y el contenido en grasas máximo correspondiente para las versiones “bajo en grasas” es el siguiente:

	Nivel de grasa de referencia	Máximo de grasa para poder utilizar la declaración: “bajo en grasa”
Mozzarella con bajo contenido en humedad:	40% FDM	30% FDM
Mozzarella con alto contenido en humedad:	44% FDM	33% FDM

Mozzarella hecho de leche de búfala: 50% FDM 37,5% FDM

La utilización del calificador “parcialmente descremado” se regula en la Norma A-6 (10-25% FDM). Sin embargo, si el mínimo absoluto del contenido en grasa se fija en 20% FDM (como ocurre en el anteproyecto actual), la utilización de este término se limita a productos entre 20-25% FDM. El mínimo absoluto del nivel de grasa de la Mozzarella fue referido al Grupo de trabajo *Ad Hoc* para el Queso durante la 3ª sesión del CCMMP.

El comentario alemán incluye una propuesta para simplificar la categorización de los niveles de grasa. Se trata de una mejora y debe ser seguida.

Recomendación n° 84: Dependiendo de una conclusión posterior respecto del mínimo absoluto del contenido en grasa, se recomendó que el grado de grasa y el mínimo correspondiente de extracto seco se rectifique del siguiente modo:

FDM	Correspondiente Contenido DM	
	Con bajo contenido en humedad	Con alto contenido en humedad
mín. 20% e inferior al 30%	36%	24%
mín. 30% e inferior al 40%	39%	26%
mín. 40% e inferior al 45%	42%	29%
mín. 45% e inferior al 50%	45%	31%
mín. 50% e inferior al 60%	47%	34%
mín. 60%	53%	38%

Como consecuencia y teniendo en cuenta la **Recomendación n° 17**, el segundo párr. y las notas a pie de página de la sección 7.1 dirán lo siguiente:

“La designación de productos en los cuales el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia, pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación llevada a cabo o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición destacada en el mismo campo de visión. Calificadores adecuados son el mínimo del contenido en grasa, los términos caracterizadores adecuados especificados en la Sección 7.3 de la Norma para el queso (A-6), o una declaración de propiedades nutritivas, de acuerdo con las Directrices para el Uso de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.”*

**) Con la finalidad de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia la constituye el mínimo del contenido en grasa del 40 % de grasa en extracto seco”.*

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 General:

Observaciones propuestas: España comentó que sería adecuado diferencia entre el queso “Mozzarella” con pocos aditivos y el queso “tipo Mozzarella” con más aditivos. Lo cual protegería la Mozzarella con un mínimo de aditivos. España además sugirió que el país de procedencia (es decir, Italia) tuviera en cuenta la lista.

Discusión: Desde un punto de vista técnico, no estaría justificado diferenciar disposiciones relativas a los aditivos entre quesos “mozzarella” y “tipo mozzarella”.

Recomendación n° 85: No adopción.

4.2 Ácidos:

Observaciones propuestas: España manifestó que la adición del INS 338 no estaba justificada.

El Reino Unido informó que el INS 338 no estaba permitido en la UE para la Mozzarella, aunque sí estaba permitido en otros quesos no madurados. INS 507 y 260 tampoco estaban permitidos para la Mozzarella, aunque, en la actualidad, se estaba sometiendo a revisión el 260.

La India recomendó añadir ácido málico a nivel BPF, para que existiera la correspondencia debida en el caso de la Mozzarella directamente acidificada.

Uruguay solicitó la adición del ácido tartárico, que está permitido en MERCOSUR.

Discusión: La utilización del INS 338 está justificada. El ácido ortofosfórico se emplea a menudo en vez de otros ácidos, pues no deja en el producto ningún sabor secundario. El ácido ortofosfórico se emplea en combinación con glucono delta-lactone.

El JECFA ha asignado la IDA “no especificados” para el Ácido málico (INS 296), Ácido acético glacial (INS 260) y Ácido hidroclicórico (INS 507). Siguiendo los principios recomendados en la **Recomendación n° 11**, INS 260 y 507 deberían ser mantenidos y INS 296 debería ser añadido a la lista.

El Ácido tartárico tiene una función diferente en la Mozzarella (retardador) y el JECFA le ha asignado un ADI numérico. Siguiendo los principios descritos, el ácido tartárico no debe añadirse a la lista.

Recomendación n° 86: Mantener INS 338 (ácido ortofosfórico) y INS 260 (Ácido acético glacial) y añadir INS 296 (Ácido málico (DL-)).

4.3 Colorantes:

Observaciones propuestas: España y el Reino Unido solicitaron la supresión de los colorantes, pues no parecen justificados. El Reino Unido informó que INS 100, 160a,b,c no estaban permitidos en la UE para la Mozzarella.

Estados Unidos y Nueva Zelanda solicitaron la adición del bióxido de titanio. Estados Unidos sugirió a máx. de 10 g/kg, mientras que Nueva Zelanda sugirió utilizarlo Limitada por las BPF.

Nueva Zelanda además sugirió la adición de 928 Peróxido de benzoilo en una dosis máxima de 1 g/kg del peso de leche blanqueada.

Francia recomendó que se aplicara también a la Mozzarella el mismo enfoque que en el caso de los carotenoides, en la A-6.

La India recomendó que el INS 100 fuera sustituido por 100(i) curcumina y 100(ii) cúrcuma.

La FIL recomendó añadir 160a Carotenoides (sintéticos) máx. 25 mg/kg, como consecuencia de la sesión 29ª del CCFAC

Discusión: Las observaciones relativas a INS 100 y INS 160a son contradictorios. Las demás propuestas pueden ser adoptadas.

Con respecto a INS 100, la norma A6 y el anteproyecto de norma para quesos no madurados restringen el empleo de cortezas de queso comestibles. Como la Mozzarella se elabora y vende sin corteza, debería suprimirse el colorante. Esto contemplaría también la propuesta de la India.

Con respecto a 160a, se recomendó copiar las disposiciones de la Norma A-6.

La sesión 31ª del CCFAC no apoyó la utilización de INS 928.

Recomendación n° 87: Añadir los siguientes colorantes a la lista, con las restricciones que aparecen en las normas para el queso y para quesos no madurados:

- INS 171 Dióxido de titanio (BPF)
- INS 160a Carotenoides (sintéticos) (25 mg/kg)

Suprimir INS 100 de la lista pero mantener las disposiciones para 160b y 160c por razones de coherencia.

4.4 Agentes antiaglomerantes para tratamiento de la superficie (solamente productos cortados, en lonchas, rallados y granulados):

Observaciones propuestas: Reino Unido manifestó que la UE no cuenta con ninguna categoría específica en el caso de la Mozzarella cortada, en lonchas, rallada y granulada, y que no está permitida la utilización de INS 551-556, 559, 560 y 1450 en este producto.

Uruguay recomendó que el término “anticaking” se traduzca en español “antiaglomerante/antihumectante”.

Recomendación n° 88: Consultar la *Recomendación n° 15* (no permitido en la Mozzarella con un alto contenido en humedad).

Comprobar la traducción española de “anticaking”.

4.5 Conservadores para tratamiento de la superficie (solamente productos cortados, en lonchas, rallados y granulados):

Observaciones propuestas: **España** sugirió suprimir el sorbato de sodio, pues no se contempla en la Norma A-6.

Estados Unidos recomendó la adición de INS 235 Pimaricina 300 ppm para tratamiento de la superficie, o añadido durante el proceso de amasado y estirado.

Reino Unido informó que la UE no permite en la Mozzarella INS 201 y 280-283. Sin embargo, INS 200 y 202-203 se permiten en un máx. de 1 g/kg para toda la Mozzarella, no solamente para la Mozzarella cortada, en lonchas, rallada o granulada).

Alemania solicitó se suprima el INS 280-283, pues no son necesarios.

Uruguay sugirió que la utilización de conservadores no estaba restringida a los productos cortados, en lonchas o rallados, sino que estaba permitida en toda la Mozzarella en general. Sin embargo, la natamina debería restringirse al tratamiento de las superficies a un nivel máx. de 1 mg/dm², no detectable en 2 mm, sin superar los 5 mg/kg, no presente en la masa.

Discusión:

Adición de conservadores al requesón:

La solicitud del Reino Unido y Uruguay de que se permita añadir conservadores al requesón debería secundarse. Lo cual sería coherente con el enfoque tomado en las normas A-6 y A19.

Sorbato de sodio:

INS 201 no está incluido en la lista de la norma para quesos no madurados y debería suprimirse. No se utiliza en la práctica.

Propionatos:

Los Propionatos suponen alternativas atractivas a los sorbatos. Se les han asignado ADI “no especificados”. Siguiendo los principios generales recomendados para redactar las disposiciones relativas a los aditivos, deberían mantenerse en la norma.

Pimaricina:

Las observaciones de Estados Unidos y Uruguay son contradictorias. Debería aplicarse el enfoque adoptado en la Norma A-6. Además, la sesión 31^a del CCFAC no respaldó la utilización de pimaricina (es decir, añadida al requesón).

Recomendación n° 89: Incluir la lista de conservadores aplicable a todas las Mozzarella, sin embargo

- Suprimir INS 201 (sorbato de sodio).
- No incluir la pimaricina para su añadido al requesón.

7. ETIQUETADO

Nota: Solamente se consideraron las observaciones que no se habían tratado en la parte B de esta revisión (disposiciones comunes).

7.1 Denominación del alimento

Observaciones propuestas: Canadá apoyó enfáticamente el texto.

Nueva Zelanda recomendó cambiar el área de referencia para los productos con un bajo contenido en humedad a 30-50%, ya que los productos con un contenido en grasas inferior al 40% FDM se venden en algunos mercados como Mozzarella normal.

La FIL observó la ausencia de disposiciones referidas a productos cortados, en lonchas o rallados, como aparecen en otras normas C. La FIL además recomendó el mantenimiento del párr. donde se exige un calificador adecuado para la Mozzarella con un alto contenido en humedad. Por último, es necesario rectificar los pies de página como consecuencia de haberse retirado la diferencia entre productos procedentes de la vaca y de la búfala en la sección 3.3.

Discusión: La propuesta de Nueva Zelanda implicaría una gama relativamente grande de contenido en grasa de referencia. Lo cual podría inducir a error al consumidor. Se hace referencia a la disposición contenida en el 2º párr. donde se manifiesta que los calificadores sólo deben asociarse a la denominación del alimento cuando la legislación del país de venta lo exija. Esto le permitiría a Nueva Zelanda continuar la práctica corriente en el mercado interno.

Las propuestas de la FIL deben adoptarse.

Recomendación n° 90: Insertar la disposición general referida a la utilización de las designaciones en el caso de productos cortados, en lonchas y rallados.

Rectificar el segundo párr. como se recomendó en la **Recomendación n° 84**.

7.5 Reseña de fecha

Observaciones propuestas: **Canadá** observó que la disposición sobre la reseña de fecha no aparece en esta norma y observó que el enunciado de la descripción “escasa conservación” en solitario exige la declaración de la fecha de caducidad del producto.

Discusión: La disposición referente a la reseña de fecha no tiene justificación en los quesos no madurados.

8 MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Observaciones propuestas: **La FIL** observó que la labor iniciada para proporcionar un método para la determinación de la equivalencia puede resultar en una conclusión de que el microscopio electrónico no es el mejor método.

Discusión: La FIL ha iniciado trabajos encaminados a identificar y describir un método adecuado. Cuando se disponga del mismo, será presentado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su aprobación.⁷

APÉNDICE

Observaciones propuestas:

La FIL observó que en la sección 2.2, falta una “t”. Debería decir “The curd is not scalded in its whey at temperatures exceeding 40 °C”. La FIL además recomendó la inserción del texto introductorio de la norma, como recomendara el CAC.

Recomendación n° 91: Apoyar la propuesta de la FIL.

⁷ Nota de la Secretaría: Antes de presentar el método al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, es necesario que sea examinado y acordado por este Comité.

Anexo A

APROXIMACIÓN A LOS DETALLES EN LA REVISIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMAS PARA QUESOS ESPECÍFICOS

Los detalles relativos a los ingredientes, composición y aditivos se consideraron partes esenciales de cualquiera de las normas y, por consiguiente, deben citarse en el cuerpo de la norma. Con respecto a los demás detalles, los detalles en las antiguas normas no revisadas han sido tratados como sigue:

Notas: Cuando se indica que los detalles se han “Mantenido en la norma”, puede que el detalle haya sido sometido a rectificación y/o haya sido dividido, es decir, una parte se ha mantenido en el cuerpo de la norma, una parte suprimido, y/o otra parte trasladada al Apéndice de la Norma. Los detalles en el cuerpo del Anteproyecto de norma para Mozzarella se indican bajo la columna “Añadido a la norma”.

Características generales	Mantenido en la norma	Añadido a la norma	Trasladado al Apéndice	Suprimido
Tipo de queso	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Provolone, Mozzarella		
Capacidad de almacenamiento				Emmental
Origen de la leche	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		

Formato del queso:	Mantenido en la norma	Añadido a la norma	Trasladado al Apéndice	Suprimido
Forma	Emmental, Provolone, Cottage Cheese (tamaño de requesón), Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Saint-Paulin	Cheddar, Tilsiter
Dimensiones	Coulommiers, Camembert, Brie		Danbo, Havarti, Samsøe, Emmental, Saint-Paulin, Provolone, Mozzarella	Cheddar, Tilsiter, Cottage Cheese
Peso	Emmental, Coulommiers, Camembert, Brie		Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Saint-Paulin, Provolone	Tilsiter, Cottage Cheese

Método de elaboración:	Mantenido en la norma	Añadido a la norma	Trasladado al Apéndice	Suprimido
Tratamiento térmico de la leche				Cheddar, Saint-Paulin, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie
Técnicas de coagulación			Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Provolone, Cottage Cheese
Técnicas de fermentación	Emmental, Provolone		Cheddar, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie, Mozzarella	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Tilsiter, Cottage Cheese
Técnicas de tratamiento del requesón	[Emmental], Provolone	Mozzarella	Cheddar, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Tilsiter, Cottage Cheese
Técnicas de ajuste del contenido en grasa				Cottage Cheese
Procedimiento de salado			Cheddar, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie, Mozzarella	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Provolone, Cottage Cheese
Procedimiento de maduración	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coulommiers, Camembert, Brie			
Procedimiento de corte			Brie	Camembert

Descripción de la corteza:	Mantenido en la norma	Añadido a la norma	Trasladado al Apéndice	Suprimido
Con corteza/sin ella	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone	Mozzarella		Cottage Cheese
Color	Provolone, Coulommiers, Camembert, Brie		Emmental, Saint-Paulin	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Tilsiter
Aspecto	Edam, Gouda, Havarti, Tilsiter, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie		Emmental, Provolone, Mozzarella	Cheddar, Danbo
Recubrimientos	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Saint-Paulin, Provolone	Cheddar, Emmental, Tilsiter		

Características organolépticas	Mantenido en la norma	Añadido a la norma	Trasladado al Apéndice	Suprimido
Color	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		
Sabor/aroma			Emmental, Provolone, Brie, Mozzarella	Cheddar, Tilsiter, Cottage Cheese, Camembert
Textura	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		
Agujeros, grietas, etc.	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		Cottage Cheese

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CHEDDAR (C-1)⁸

El Apéndice a esta Norma contiene disposiciones que no tienen como finalidad su aplicación en el sentido de las disposiciones aceptadas de 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 procesado, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

El Cheddar es un queso prensado duro y madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo muestra un color uniforme, desde el paja pálida pasando por el paja oscura hasta el naranja, y una textura firme, tersa y encerada, con ningún, o muy pocos, orificios mecánicos, sin agujeros debidos al gas, ni presencia de líquido. El queso se vende con corteza o sin ella, y puede estar recubierto.

En el caso del Cheddar de consumo inmediato, el procedimiento de maduración para desarrollar el sabor y cuerpo característicos es, normalmente, de 5 semanas a 10-20 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse diferentes condiciones de maduración siempre que el queso muestre similares cambios físicos, bioquímicos y organolépticos a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesado no necesita mostrar el mismo grado de maduración.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche de vaca o leche de búfala, o una mezcla de ambas, y productos obtenidos de dichas leches.

3.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- Cultivo de fermento láctico inofensivos y/o bacteria productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inoocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias, como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[48]%	No restringido	48% a 55%

⁸ Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 [48]% pero inferior al 55%:	61%
Igual o superior al 55%:	64%

Las modificaciones en la composición fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	25 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
<u>Solamente para tratamiento superficial y de la corteza</u>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una

posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Para las declaraciones de propiedades nutritivas, la referencia la constituye el mínimo contenido en grasa del 48% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.⁹

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.¹⁰

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

⁹ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

¹⁰ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE CHEDDAR

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

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

1. Método de elaboración

- 1.1 Se añade un cultivo de ácido láctico a la leche, que se dejará madurar durante un período de hasta 2 horas, antes de la coagulación por medio de cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- 1.2 Después de la coagulación se corta y calienta el requesón hasta alcanzar los 42^oC. El requesón se separa del suero y se estira o "cheddariza". Después de ello se muele el requesón. Cuando se obtiene la acidez deseada, se sala el requesón. A continuación se mezclan la sal y el requesón y se coloca en los moldes. Después de su prensado se envuelve el queso y se pone a madurar, variando los periodos típicos de maduración entre 5 y 52 o más semanas, según la temperatura y grado de maduración exigidos.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA DANBO (C-3)¹¹

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO

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

2. DESCRIPCIÓN

Danbo es un queso firme madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo presenta un color amarillento y una textura firme, adecuado para ser cortado, con poco o muchos agujeros, distribuidos de forma regular, suaves y redondos de tamaño similar a los guisantes. El queso se vende con o sin corteza dura untada y madurada, pudiendo estar recubierto.

En el caso del Danbo listo para su consumo, el procedimiento de maduración que desarrolla su sabor y cuerpo característicos es normalmente de 3 semanas 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 por el procedimiento de maduración previamente citado. El Danbo destinado a un procesado posterior no ha de mostrar el mismo grado 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 inoos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inoos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[20]%	No restringido	45% a 55%

¹¹ Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 45%:	50%
Igual o superior al 45% pero inferior al 55%:	52%
Igual o superior al 55%:	57%

Las modificaciones en la composición fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	

280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
<u>Solamente para tratamiento superficial y de la corteza</u>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Danbo puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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 transformaciones¹².

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.¹³

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

¹² Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

¹³ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE.

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE DANBO

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

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

1. Características del aspecto

- 1.1 Forma: Cuadrangular plano o paralelepípedo.
- 1.2 Dimensiones y pesos: El queso Danbo se manufactura generalmente en pesos aproximados de 8,5 kg con un lateral de unos 30 cm.
Los pesos oscilan normalmente entre 6 y 14 kg, sin embargo, los pesos por debajo de los 6 kg se venden acompañados de descriptores adecuados que se refieren al tamaño en compañía de la denominación.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EDAM (C-4)¹⁴

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 posterior elaboración, de conformidad con la descripción que aparece en la párr.2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Edam es un queso firme madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo muestra un color amarillento y una textura firme, adecuado para ser cortado, con unos pocos agujeros más o menos redondos de tamaños que varían desde el de un guisante al de un grano de arroz, distribuidos de manera regular o irregular por todo el interior del queso. El queso se vende con corteza seca, que puede aparecer recubierta.

En el caso del Edam listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 3 semanas 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 Edam destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado de maduración.

El Edam en forma de bloque plano o sección se vende también 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

¹⁴

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

[3.3 COMPOSICIÓN

Constituyente Contenido mínimo (m/m): Contenido máximo (m/m): Nivel de referencia (m/m):
lácteo:

Grasa láctea en [30]% No restringido 40% a 50%
 extracto seco:

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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.]

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg

251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
<u>Solamente para tratamiento superficial y de la corteza</u>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.¹⁵

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.¹⁶

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

¹⁵ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

¹⁶ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE EDAM

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

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

1. Características del aspecto

El Edam se elabora normalmente en forma de esfera de un peso que oscila entre 1,5 a 2,5 kg. Los pesos inferiores se califican normalmente con el término "Baby". El Edam destinado a posterior procesado, corte o presentación en lonchas puede tener otros pesos y formas.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA GOUDA (C-5)¹⁷

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 a su posterior elaboración, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Gouda es un queso firme madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo presenta un color pajizo y tiene una textura firme, adecuada para ser cortado, con pocos o muchos agujeros, más o menos redondos, cuyo tamaño varía desde la cabeza de un alfiler hasta un guisante, distribuidos regularmente o irregularmente por todo el interior del queso. El queso se vende con una corteza dura y seca, y puede estar recubierto.

En el caso del Gouda listo para su consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de 3 semanas at 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 Gouda destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado de maduración.

El Gouda con forma de bloque o de sección se vende también 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

[3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[48]%	No restringido	48% a 55%

¹⁷ Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 [48]% pero inferior al 55%:	55%
Igual o superior al 55%:	59%

Las modificaciones en la composición fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.]

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF

Solamente para tratamiento superficial y de la corteza

200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Para las declaraciones de propiedades nutritivas, la referencia corresponde al mínimo contenido en grasa del 48% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.¹⁸

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

El cuajo u otras enzimas coaguladoras seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden ser declaradas como enzimas coagulantes en la lista de ingredientes.¹⁹

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre

¹⁸ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

¹⁹ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA HAVARTI (C-6)²⁰

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO

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

2. DESCRIPCIÓN

Havarti es un queso firme madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo tiene un color amarillo pálido y una textura adecuada para cortarlo, con muchos agujeros irregulares y gruesos del tamaño de grandes granos de arroz. El queso se vende con o sin corteza semiblanda, ligeramente untada de grasa y madurada, 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 3 semanas 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 Havarti destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[30]%	No restringido	45% a 55%

²⁰

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	

1105	Lisozima	Limitada por las BPF
<u>Solamente para tratamiento superficial y de la corteza</u>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de 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 derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.²¹

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.²²

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

²¹ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

²² El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE HAVARTI

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

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

1. Características del aspecto

1.1 Dimensiones y pesos:

- a) Cilíndrico y plano: La altura de al menos la mitad de su diámetro, el peso de 0,2 kg a 1,5 kg.
- b) Rectangular (sección): Sección rectangular; el largo suele ser el doble de la altura; peso mín. 0,2 kg.
- c) Rectangular: Peso mín. 2 kg.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAMSØ (C-7)²³

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de la sección 4.A. (i) (b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO

Esta Norma se aplica al Samsø destinado al consumo directo o a su posterior elaboración, 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 A-6. El cuerpo muestra un color amarillento y una textura firme adecuada para ser cortado, con pocos o muchos agujeros distribuidos de forma regular, suaves y redondos, cuyo tamaño varía desde el de un guisante a una cereza. El queso se vende con o sin corteza dura, 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 3 semanas 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 Samsø destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[20]%	No restringido	45% a 55%

²³

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 [20]% pero inferior al 25%:	42%	42%
Igual o superior al 25% pero inferior al 30%:	44%	44%
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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	

280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
<u>Solamente para tratamiento superficial y de la corteza</u>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.²⁴

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.²⁵

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

²⁴ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

²⁵ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE SAMSØ

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

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

1. Características del aspecto

1.1 Dimensiones y pesos:

- a) Cilíndrico plano: Peso mín. 12 kg o menos de 1 kg; diámetro del grande: mín. 44 cm aprox.
- b) Rectangular plano: Lateral mín. 30 cm; peso mín. 8,0 kg.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EMMENTAL (C-9)²⁶

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 a su posterior elaboración, 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 A-6. El cuerpo presenta un color que oscila del marfil al amarillo pálido y la textura permite su corte, con agujeros brillantes escasos o múltiples, regularmente distribuidos, de 1 a 3 cm. El queso, que se vende con una corteza dura, eventualmente puede elaborarse mediante la utilización de cubiertas maduradoras. El Emmental se fabrica tradicionalmente a modo de ruedas de 60 kg de peso o más, aunque también pueden darse otras formas y pesos por encima de los 20 kg.

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 exigido. 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 procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado de maduración.

El Emmental en forma de bloque se elabora y vende también 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

²⁶

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

3.4 CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN ESENCIALES

Cultivos de ácido propiónico productor de bacterias. El requesón se calienta después de cortarlo [a una temperatura que permita la fermentación termofílica; cuando se utiliza leche no pasteurizada, a una temperatura mínima de 50°C].

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitada por las BPF
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃

252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	
281	Propionato de sodio	Limitada por las BPF
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
<u>Solamente para tratamiento superficial y de la corteza</u>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia, pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma, irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.²⁷

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.²⁸

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

²⁷ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

²⁸ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE EMMENTAL

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

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

1. Características del aspecto

- 1.1 Corteza: Dura, seca y de color amarillo a marrón dorado. Se permite el lavado de la superficie.
- 1.2 Dimensiones corrientes
- | | | |
|-----------|-----------|----------|
| Forma: | Rueda | Bloque |
| Altura: | 12-30 cm | 12-30 cm |
| Diámetro: | 70-100 cm | - |
| Peso: | 60 kg | 40 kg |
- 1.3 Sabor: Suave, almendrado, más o menos pronunciado.

2. Método de elaboración

- 2.1 Procedimiento de fermentación: Fermentación de ácido láctico y ácido propiónico.
- 2.2 Procedimiento de maduración: Proteolisis debida a la acción de enzimas microbianas a sucesivas temperaturas hasta los 25 °C.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA TILSITER (C-11)²⁹

1. ÁMBITO

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

2. DESCRIPCIÓN

Tilsiter es un queso firme madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo muestra un color que varía del marfil al amarillo y una textura semidura que permite el cortado, con agujeros irregularmente formados, brillantes y regulares. Este queso tiene una corteza bien desarrollada untada y seca. El queso puede venderse sin corteza y puede presentarse con cobertura.

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 a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</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%	

²⁹

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF

Solamente para tratamiento superficial y de la corteza

200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.³⁰

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.³¹

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre

³⁰ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

³¹ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SAINT-PAULIN (C-13)³²

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 posterior elaboración, 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 A-6. El cuerpo presenta un color uniforme que oscila del amarillo al blanco y una textura firme pero flexible. Por lo general no tiene agujeros, aunque pueden aparecer unos pocos agujeros (o grietas) esféricos o alargados del tamaño de una cabeza de alfiler. El queso se vende con o sin una corteza seca o ligeramente húmeda, que es dura pero elástica a la presión, y 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 procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[40]%	No restringido	40% a 50%

³²

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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%:	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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF

Solamente para tratamiento superficial y de la corteza

200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.³³

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.³⁴

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre

³³ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

³⁴ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE SAINT-PAULIN

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

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

1. Características del aspecto

- 1.1 Forma: Cilindro pequeño y plano con laterales ligeramente sobresalientes.
- 1.2 Dimensiones y pesos:
 - a) Variante corriente: Diámetro aprox. 20 cm; peso mín. 1,3 kg
 - b) "Petit Saint-Paulin": Diámetro 8-13 cm; peso mín. 150 g.
 - c) "Mini Saint-Paulin": Peso mín. 20 g.
- 1.3 Corteza: Dura pero elástica a la presión manual, con un aspecto seco o, en el caso de cortezas lavadas, húmedo y un color que oscila del beige, al amarillo u ocre. El queso puede también llevar cobertura (es decir, película plástica o cera).

2. Método de elaboración

- 2.1 Método de coagulación: Principalmente mediante cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- 2.2 Procedimiento de fermentación: fermentación mediante ácido láctico
- 2.3 Otras características: La temperatura del coágulo se eleva en ocasiones 1° o 2 °C. Después de cuajar el coágulo se corta; se lavan las partículas; se pone en moldes el requesón a presión; el queso se sala en salmuera.

3. Designación

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)³⁵

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 a su posterior elaboración, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Provolone es un queso firme madurado de conformidad con la Norma A-6. El cuerpo presenta un color que oscila del amarillo pálido al pajizo y una textura fibrosa con fibras de proteínas en paralelo, largas y encadenadas. Pueden aparecer unos pocos agujeros y grietas. Es posible cortarlo y, cuando ha envejecido, también rallarlo. El queso tiene una forma cilíndrica principalmente o con forma de pera, pero son también posibles otras formas. La corteza amarilla, marrón si ha sido ahumado, se encuentra cubierta normalmente con cera o parafina. También hay variantes sin corteza, siempre que se hayan madurado en el vacío en bolsas de plástico.

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 procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado de maduración.

El Provolone se hace mediante el procedimiento de la “pasta filata” que consiste en calentar el requesón, de un valor pH adecuado para su posterior procesado, amasándolo y estirándolo hasta que el requesón queda suave, sin grumos. El requesón, aún caliente, debe ser cortado y puesto en moldes, luego se endurece enfriándolo en agua fría o en salmuera. Se permiten otras técnicas de procesado, que garanticen un producto final con las mismas características físicas, químicas y organolépticas.

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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo;
- Cloruro sódico;
- Enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración;
- Agua potable,
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las

³⁵

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[40]%	No restringido	45% 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>	
		Suave:	Envejecido:
	Igual o superior al [40]% pero inferior al 50%:	51%	53%
	Igual o superior al 50%:	56%	58%

Las modificaciones en la composición fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

3.4 CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN ESENCIALES

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Agentes blanqueadores		
171	Dióxido de titanio ³⁶	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg de queso
239	Hexametilentetramina	25 mg/kg de queso, expresado como formaldehído
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF

³⁶

El dióxido de titanio esta clasificado come "color" en el Codex. Su use come color fue aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en su 31ª reunión.

Solamente para tratamiento superficial y de la corteza

200	Ácido sórbico	1 g/kg por separado o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (Natamicina)	2 mg/dm ² 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 o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) 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 derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.³⁷

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.³⁸

7.5 RESEÑA DE FECHA

No obstante lo dispuesto en la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (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.

7.6 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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre

³⁷ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

³⁸ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la 4.2.2.1 de la GSLPF.

y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE PROVOLONE

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

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

1. Características del aspecto

- 1.1 Dimensiones y pesos: Varias dimensiones. Las formas típicas son cilíndricas (Salame), forma de pera (Mandarino), cilíndrico con forma de pera (Gigantino) y frasco (Fiaschetta). Los pesos varían de 0,3 a 30 kg
- 1.2 Corteza: A menudo se utilizan coberturas para el queso que pueden ser coloreadas, con agentes antimicóticos añadidos. El queso, típicamente, se encajona en cuerdas.
- 1.3 Sabor: El queso se vende en variantes suaves y fuertes, ocasionalmente ahumado. Los productos suaves tiene un sabor dulzón y mantecoso, mientras que los productos más fuertes suelen presentar un sabor picante debido al envejecimiento.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COTTAGE CHEESE (C-16)³⁹

1. ÁMBITO

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

2. DESCRIPCIÓN

El Cottage Cheese es un queso blando no madurado de conformidad con la Norma para el Queso (A-6) y la Norma para Queso No Madurado Incluido el Queso Fresco. El queso consiste en variados gránulos blandos de requesón de tamaño relativamente uniforme, de aproximadamente 3-12 mm, según se pretenda un tipo de requesón más pequeño o más grande, y posiblemente cubierto por una mezcla cremosa. El color oscila entre el blanco natural y el crema pálido.

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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable.

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:			
- Cottage Cheese:	Ninguno	No restringido	No especificado
- Cottage Cheese Cremoso:	4%	No restringido	No especificado
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en extracto seco Según el cuadro inferior.		
	<u>Contenido en grasa (m/m):</u>	<u>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</u>	
Cottage Cheese:	Ninguno o por encima	20%	
Cottage Cheese Cremoso:	4%	24%	

Las modificaciones en la composición, fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco, no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

³⁹ Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Ácidos		
260	Ácido acético glacial	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico	
330	Ácido cítrico	
507	Ácido hidroclicóric	
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitada por las BPF
Estabilizantes		
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	5 g/kg por separado o en combinación
405	Alginato de propileno-glicol	
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH ₄ (incluido furcellaran)	
410	Goma de semilla de algarroba	
412	Goma de guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xantana	
416	Goma de karaya	
466	Carboximetilcelulosa de sodio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
Conservadores		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato 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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Cottage Cheese y Cottage Cheese Cremoso pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia la constituye el mínimo del contenido 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.⁴⁰

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.⁴¹

⁴⁰ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

⁴¹ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA COULOMMIERS (C-18)⁴²

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 posterior elaboración, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

El Coulommiers es un queso madurado blando, de superficie madurada y enmohecido en principio, de conformidad con la Norma A-6, cuya forma es de la de un cilindro plano. El cuerpo presenta una coloración que oscila desde el amarillo crema hasta el blanco, su textura es blanda, madurado desde el exterior al centro. Por lo general no tiene agujeros, aunque puedan producirse algunas pequeñas oberturas y grietas longitudinales. La corteza es flexible, cubierta con mohos blancos y, ocasionalmente, con puntos rojos o anaranjados.

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 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 Coulommiers destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[40]%	No restringido	40% a 50%

⁴² Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

3.4 TAMAÑOS Y FORMAS ESENCIALES

Altura: máx. 5 cm;
Peso: mín. 300 g.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitada por las BPF
Queso en lonchas, cortado o rallado		
Agentes antiaglomerantes		
460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia la constituye el mínimo del contenido en grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.⁴³

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.⁴⁴

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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE COULOMMIERS

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

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

1. Características del aspecto

1.1 El queso puede cortarse en segmentos o medios cilindros; los medios cilindros pueden cortarse en segmentos; los cortes deben seguir el eje del cilindro.

⁴³ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

⁴⁴ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

2. Método de elaboración

- 2.1 Método de coagulación: Cuajo y ácido láctico originados de bacterias del ácido láctico.
- 2.2 Tratamiento del requesón: No hay tratamiento térmico, ni se retira la lactosa mediante lavado.
- 2.3 Procedimiento de fermentación: Predominantemente fermentación láctica
- 2.4 Procedimiento de maduración: Predominantemente desarrollo superficial de mohos seguido por proteólisis desde la superficie provocada por *Penicillium camembertii* y otros microorganismos inoos, como *Geoptrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levadura, etc.
- 2.5 Otras características: Salado en seco o en salmuera.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA CAMEMBERT (C-33)⁴⁵

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 posterior elaboración, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

El Camembert es un queso madurado enmohecido, maduro de blanda superficie, de conformidad con la Norma A-6, cuya forma es la de un cilindro plano o un cuadrángulo. El cuerpo presenta un color que puede oscilar de blanco a amarillo crema, con una textura blanda sin que se desintegre, madurado desde la superficie. Por lo general no tiene agujeros, aunque puedan haber algunas grietas u oberturas. La corteza es blanda, cubierta de manera uniforme por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas rojizas o de color anaranjado.

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 10-24 °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 Camembert destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[30]%	No restringido	45% a 55%

⁴⁵

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 55%:	43%
Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	48%
Igual o superior al 60%:	51%

Las modificaciones en la composición fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

3.4 TAMAÑOS Y FORMAS ESENCIALES

Altura: máx. 5 cm;
Peso: 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.

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleorresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	

Queso en lonchas, cortado o rallado

Agentes antiaglomerantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
-----	----------	----------------------

551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Camembert puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

Allí donde la legislación nacional no prohíba la forma cuadrangular, el Camembert cuadrado recibirá el nombre de "Carré de Camembert".

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una

declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

- *) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, de conformidad con esta Norma.

El Camembert, que se empaqueta en un envase en el cual ha recibido tratamiento térmico, estará etiquetado 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.⁴⁶

- *) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.⁴⁷

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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

⁴⁶ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

⁴⁷ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE CAMEMBERT

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

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

1. Método de elaboración

- | | | |
|-----|--------------------------------|---|
| 1.1 | Método de coagulación: | Cuajo y ácido láctico productores de bacterias a la temperatura de coagulación. |
| 1.2 | Tratamiento del coágulo: | No tratamiento térmico. |
| 1.3 | Procedimiento de fermentación: | Predominantemente fermentación en ácido láctico. |
| 1.4 | Procedimiento de maduración: | Predominantemente cultivos de <i>Penicillium camembertii</i> y otros microorganismos inoos como <i>Geotrichum candidum</i> , <i>Brevibacterium linens</i> , levadura, etc. El queso puede cortarse en segmentos antes de su maduración. |
| 1.5 | Otras características: | Sala do en seco o en salmuera. |

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA BRIE (C-34)⁴⁸

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 a su posterior elaboración, de conformidad con la descripción que aparece en la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

El Brie es un queso blanco madurado principalmente con mohos, de superficie blanda madurada de conformidad con la Norma A-6, que presenta la forma de un cilindro plano. El cuerpo presenta un color que oscila entre el blanco y el amarillo cremoso y una textura blanda que no se desintegra, madurado desde la superficie. Por lo general no tiene agujeros, aunque puedan presentarse algunas aberturas y grietas. La corteza es blanda, cubierta uniformemente con moho blanco, aunque ocasionalmente pueda mostrar puntos de color anaranjado.

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 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. Brie destinado a procesado posterior no es necesario que muestre el mismo grado 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 inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor, así como cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Agua potable;
- Enzimas seguras y adecuadas para potenciar el proceso de maduración;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), 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 necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

3.3 COMPOSICIÓN

<u>Constituyente</u>	<u>Contenido mínimo (m/m):</u>	<u>Contenido máximo (m/m):</u>	<u>Nivel de referencia (m/m):</u>
<u>lácteo:</u>			
Grasa láctea en extracto seco:	[40]%	No restringido	45% a 55%

⁴⁸

Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

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 55%:	43%
Igual o superior al 55% pero inferior al 60%:	48%
Igual o superior al 60%:	51%

Las modificaciones en la composición fuera de los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideraron de acuerdo con lo dispuesto en la sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para la Utilización de Términos Lácteos.

3.4 FORMAS Y TAMAÑOS ESENCIALES

Altura: máx. 5 cm;
Peso: 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.

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colores (sólo para cortezas comestibles)		
100	Curcuminas	Limitada por las BPF
Colores (sólo para cortezas comestibles cuyas características se describen en la Sección 2)		
100(ii)	Cúrcuma	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
141	clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	Carotenos (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso en relación a la bixina/norbixina
160c	Oleoresinas de pimenton	Limitada por las BPF
160e	β -apo-8'-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
Conservadores		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
Queso en lonchas, cortado o rallado		
Agentes antiaglomerantes		
460	Celulosa	Limitada por las BPF

551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Aluminosilicato de sodio	
555	Aluminosilicato de potasio	
556	Silicato aluminico de calcio	
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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

- *) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia corresponde al contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, de conformidad con esta Norma.

El Brie, que se empaqueta en un recipiente en el cual ha recibido tratamiento térmico, se etiquetará 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.⁴⁹

- *) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.⁵⁰

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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

⁴⁹ Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

⁵⁰ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE BRIE

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

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

1. Características del aspecto

- 1.1 Variantes existentes: Queso entero cortado en segmentos; medio cilindro; medio cilindro en segmentos
- 1.2 Sabor: Característico de la variedad.

2. Método de elaboración

- 2.1 Método de coagulación: Cuajo y ácido láctico productor de bacterias a temperatura de coagulación.
- 2.2 Procedimiento de fermentación: Predominantemente fermentación por ácido láctico.
- 2.3 Procedimiento de maduración: Predominantemente cultivos de *Penicillium caseicolum*, *Penicillium camembertii* y otros microorganismos inofensivos como *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levaduras, etc. El queso puede cortarse en segmentos antes de la maduración.
- 2.4 Tratamiento del coágulo No tratamiento térmico.
- 2.5 Otras características: Salado en seco o en salmuera.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA MOZZARELLA⁵¹

El Apéndice a esta Norma contienen disposiciones que no están destinadas a su aplicación, en el sentido de las disposiciones de aceptación de 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 a la destinada a procesado posterior, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

La Mozzarella es un queso no madurado de conformidad con la Norma para el Queso (A-6) y la Norma para Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco (A-19). Se trata de un queso blando y elástico con una estructura proteínica fibrosa paralela sin restos de gránulos. El queso carece típicamente de corteza, con un aspecto satinado y puede presentar diferentes formas.

La Mozzarella con un alto contenido en humedad es un queso blando con capas superpuestas que pueden formar bolsas que contengan un líquido lechoso. Puede envasarse con o sin el líquido. El queso presenta una coloración que oscila del blanco al cremoso claro.

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

La Mozzarella se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar requesón del pH adecuado para su posterior proceso amasándolo y estirándolo hasta que el requesón está suave y sin gránulos. Aun caliente, el requesón se corta y empaqueta, enfriándolo para que adquiriera firmeza. Se permiten otras técnicas de procesado, que den al producto final las mismas características físicas, químicas y organolépticas.

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 bacterias creadoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inofensivos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas;
- Cloruro sódico;
- Vinagre;
- Agua potable;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la Norma para el queso (A-6), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglomerantes únicamente para el tratamiento de la superficie de la Mozzarella cortada, en lonchas y rallada con un bajo contenido en humedad, siempre que se añadan únicamente en cantidades necesarias como exigen las Buenas prácticas en la fabricación, teniendo en cuenta la utilización de los agentes antiaglomerantes enumerados en la sección 4.

⁵¹ Se piden observaciones en el Trámite 3. El Anteproyecto de norma será examinado en el Trámite 4 por el Comité en su 4ª reunión.

Conservadores

200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	

Queso en lonchas, cortado o rallado (tratamiento de la superficie)

Agentes antiaglomerantes (únicamente la Mozzarella con bajo contenido en humedad)

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

Conservadores

200	Ácido sórbico	3000 mg/kg de queso, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato 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 de Práctica Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene en la Alimentación (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos del Codex relevantes, como los Códigos de Práctica Higiénica y Códigos de Práctica.

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

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).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen1A) 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 Mozzarella puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preemvasados, siempre que el producto sea conforme a esta Norma.

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

La designación de productos en los que el contenido en grasa esté fuera del nivel de referencia pero dentro de los máximos/mínimos especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido en grasa (expresado como grasa en extracto seco o como porcentaje por masa), ya sea formando parte de la denominación o en una posición relevante en el mismo campo de visión. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores adecuados descritos en la Sección 7.3 de la Norma para el Queso (A-6) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de las Declaraciones de Propiedades Nutritivas.*

*) Con motivo de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, la referencia la constituye el mínimo del contenido en grasa del 40% de grasa en extracto seco.

La designación puede utilizarse también para productos derivados del queso cortados, cortados en lonchas, rallados o granulados, 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.⁵²

*) Por ejemplo, [volver a embalar, cortar, cortar en lonchas, rallar o granular] 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 LISTA DE INGREDIENTES

Solamente el cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano pueden declararse en la lista de ingredientes como enzimas coagulantes.⁵³

⁵² Nota de la Secretaría: En la Sección 4.5.2 de la GSLPF se declara que: Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

⁵³ El CCMMP puede considerar más adecuado recomendar al CCFL incluir un nombre de clase "enzimas coagulantes" en la sección 4.2.2.1 de la GSLPF.

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 Preemvasados (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. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE MUESTREO 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 mediante [método a establecer].]

APÉNDICE

INFORMACIÓN SOBRE MODELOS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE LA MOZZARELLA

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

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

Mozzarella con alto contenido en humedad

1. Características del aspecto

- 1.1 Dimensiones y pesos: Varios
- 1.2 Corteza: En los productos elaborados a partir de la leche de búfala puede presentarse una envoltura sedosa
- 1.3 Sabor: Un sabor suave y fresco. La Mozzarella elaborada con leche de búfala suele ser más salada y ofrece un sabor y aroma característico.

2. Método de elaboración

- 2.1 Cuando se utilizan bacterias del ácido láctico, predominan *Streptococcus thermophilus* y/o *Lactococcus spp.*
- 2.2 El requesón no se calienta junto con el suero a temperaturas que superen los 40 °C.
- 2.3 Los productos elaborados con leche de búfala deben salarse en salmuera fría.

Mozzarella con un bajo contenido en humedad

1. Características del aspecto

- 1.1 Sabor: Suave y cremoso.