

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA QUESO FUNDIDO O QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA**CODEX STAN A-8a-1978****1. DEFINICIÓN**

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

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

- 2.1 Nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa.
- 2.2 Sal (cloruro de sodio).
- 2.3 Vinagre.
- 2.4 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.
- 2.5 Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos aparte de azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.
- 2.6 Cultivos de bacterias inocuas y enzimas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**3.1 EMULSIONANTES**

Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos
Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico
Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico

3.2 ACIDIFICANTES/REGULADORES DEL PH

Acido cítrico
Acido fosfórico
Acido acético
Acido láctico
Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico

3.3 COLORES

Bija ¹
Beta-caroteno

Dosis máxima en el producto final

40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.

600 mg/kg sólo o mezclados

¹ Aprobación aplazada.

Dosis máxima en el producto final

Clorofila, incluida la clorofila de cobre
 Riboflavina
 Oléoresina de p  prika
 Curcumina

Limitada por las BPF

3.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS

Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio
 Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio
 Nisina

3 g/kg s  los o mez clados, expresados
 como ácidos
 12,5 mg de nisina pura por kg

4. TRATAMIENTO TÉRMICO

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

5. DENOMINACIÓN Y COMPOSICIÓN**5.1 DENOMINACIÓN**

- 5.1.1 Cuando se utilice un nombre de variedad para describir un queso fundido o un queso fundido para extender, la mezcla de queso de la que está hecho el producto deberá contener, por lo menos, un 75% del queso de la variedad mencionada. El queso restante deberá ser de tipo similar.
- 5.1.2 Cuando se usen varios nombres de variedad para describir un producto, podrán utilizarse solamente esas variedades en la fabricación del producto.
- 5.1.3 A este respecto, hay que señalar que los nombres Gruy  re y Emmental son intercambiables.

5.2 COMPOSICIÓN DE UN QUESO FUNDIDO DE VARIEDAD DENOMINADA

- 5.2.1 El contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco debera ser, como mínimo, el prescrito en la norma internacional individual para el queso natural de la variedad mencionada y, en el caso de que se mencionen dos o más variedades, deberá ser, como mínimo, la media aritmética del contenido de material grasa en el extracto seco, que se prescribe en las normas en cuestión.
- 5.2.2 El contenido de extracto seco no excederá en más del 4% del contenido máximo de extracto seco prescrito en la norma internacional para la variedad mencionada y, en el caso de dos o más variedades, no será inferior en más del 4% a la media aritmética. Los quesos fundidos Gruy  re o Emmental estarán exentos de esta disposición; en estos casos, el contenido máximo de extracto seco será del 50%.
- 5.2.3 Cuando se trate de variedades para las que no existe ninguna norma internacional, el contenido mínimo de extracto seco se determinará en relación con el contenido de materia grasa en el extracto seco, tal como se establece en el cuadro que sigue:

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

Si la legislación nacional del país consumidor difiere de las disposiciones que anteceden, prevalecerá la legislación nacional.

5.3 COMPOSICIÓN DE UN QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA

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

5.3.2 El contenido mínimo de extracto seco, referido al contenido mínimo declarado de grasa de leche del extracto seco; deberá ajustarse a la tabla siguiente:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo %	Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo %
65	45	30	33
60	44	25	31
55	44	20	29
50	43	15	29
45	41	10	29
40	39	menos de 10	29
35	36		

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

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1–1981), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO²

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

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

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

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

² En algunos países de habla francesa y española, no es necesario incluir la palabra "fromage" o "queso" e el nombre del producto cuando se usa un nombre de variedad para describir el queso fundido o el queso fundido para untar o extender.

6.2 LISTA DE INGREDIENTES

Deberá declararse en la etiqueta en orden decreciente de proporciones la lista completa de los ingredientes, de conformidad con el párrafo 3.2(c) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Réf. CODEX STAN 1–1981).

6.3 CONTENIDO NETO

El contenido neto, excepto cuando se trata de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto.

6.4 NOMBRE Y DIRECCIÓN

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

6.5 PAÍS DE FABRICACIÓN

Deberá declararse el nombre del país de fabricación (únicamente para exportación).

6.6 MARCADO DE LA FECHA

Se indicará claramente la fecha de duración mínima.

6.7 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

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

7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.