

NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO DE SUERO

CODEX STAN A-7-1978, Rev.1-1999

1. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior elaboración que se ajustan a la definición de queso de suero que figura en la sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de quesos de suero podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por **queso de suero** los productos sólidos o semisólidos obtenidos por la concentración de suero, con o sin adición de leche, nata (crema) u otras materias de origen lácteo, y el moldeo del suero concentrado.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Sólo se autoriza el uso de las materias primas que se especifican en la sección 2 de la presente Norma.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación y únicamente en las dosis establecidas.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200	Acido sórbico	) 1 g/kg calculado como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos a los que se aplica la presente Norma se ajustarán a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la 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 Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser **queso de suero**. No obstante, la expresión “queso de suero” podrá omitirse en la denominación de las variedades de quesos individuales de suero reservadas por normas del Codex para quesos individuales, y, en su ausencia, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

Las denominaciones deberán contener una indicación del contenido de grasa, a saber:

*Contenido de grasa en el extracto seco**

Queso de suero con nata (crema)	33% como mínimo
Queso de suero	10 % como mínimo y menos del 33%
Queso de suero desnatado (descremado)	Menos del 10%

*) El contenido de extracto seco del queso de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea, i) como porcentaje por masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o III) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.