

NORMA DE GRUPO DEL CODEX PARA QUESO EN SALMUERA

CODEX STAN 208-1999

1. AMBITO DE APLICACIÓN

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

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por quesos en salmuera los quesos madurados semilleros a blandos, que se ajustan a la Norma A-6. Su pasta tiene un color de blanco a amarillento y una textura compacta, idónea para ser cortada en rebanadas, que presenta pocas o ninguna cavidad de origen mecánico. Estos quesos no tienen una corteza propiamente dicha y se han madurado y conservado en salmuera hasta su entrega al consumidor o su prensado para la distribución. Determinados quesos en salmuera contienen hierbas aromáticas específicas y especias como parte de su identidad.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos
- Enzimas inocuas e idóneas
- Cloruro de sodio
- Agua potable
- Hierbas aromáticas y especias como parte de la identidad del queso en salmuera

3.3 COMPOSICIÓN

	Blando	Semiduro
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%):	40	40
Contenido mínimo de extracto seco (%):	40	52

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<i>Nº. SIN</i>	<i>Nombre del aditivo alimentario</i>	<i>Dosis máxima</i>
<i>Reguladores de la acidez</i>		
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona (GDL)	Limitada por las BPF

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 en salmuera**. No obstante, la expresión de “queso en salmuera” 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.

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.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

<i>Extragraso</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 60%)
<i>Graso</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 45% e inferior al 60%)
<i>Semigraso</i>	(si el contenido de GES es superior o igual al 25% e inferior al 45%)
<i>Semidesnatado</i> (<i>semidescremado</i>)	(si el contenido de GES es superior o igual al 10% e inferior al 25%)
<i>Desnatado (descremado)</i>	(si el contenido de GES es inferior al 10%)

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 ANALISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.