

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO

CODEX STAN A-6-1978, 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 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, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Se entiende por **queso** el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:

- a) coagulación total o parcial de las siguientes materias primas: leche y/o productos obtenidos de la leche por efecto del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial el suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación; y/o
- b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la leche y/o de productos obtenidos de leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado a).

2.1.1 Se entiende por queso sometido a maduración el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

2.1.2 Se entiende por queso madurado por mohos un queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

2.1.3 Se entiende por queso sin madurar el queso que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

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 modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Enzimas inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Quesos no sometidos a maduración:

Tal como figura en la Norma del Codex para los Quesos no Sometidos a Maduración, Incluidos los Quesos Frescos.¹

¹ A reserva de la aprobación de este texto por la Comisión.

Quesos en salmuera:

Tal como figura en la Norma del Codex para los Quesos en Salmuera (CODEX STAN 208-1999).

Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Colores		
100	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
120	Carmines (para quesos de color rojo jaspeado solamente)	Limitada por las BPF
140	Clorofila (para quesos de color verde jaspeado solamente)	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a(i)	β -Caroteno (sintéticos)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160b	Extractos de bija	
	- de color normal	10 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
	- de color naranja	25 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
	- de color naranja intenso	50 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160e	β -apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido β -apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	)
504	Carbonatos de magnesio	)
575	Glucono delta-lactona	) Limitada por las BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	)
201	Sorbato de sodio	)
202	Sorbato de potasio	) 3000 mg/kg calculados como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio	)
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Hexametilentetramina (solamente para el queso Provolone)	25 mg/kg, expresados como formaldehído
251	Nitrato de sodio	)
252	Nitrato de potasio	) 50 mg/kg, expresados como NaNO_3
280	Ácido propiónico	) 3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	)
282	Propionato de calcio	)
1105	Lisozima	Limitada por las BPF

Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:

200	Ácido sórbico	)	1g/kg solos o mezclados, calculados
202	Sorbato de potasio	)	como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio	)	
235	Pimaricina (natamicina)		2 mg/dm ² de la superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm

Aditivos varios

508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
-----	--------------------	----------------------

Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado**Antiaglutinantes**

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	)
552	Silicato de calcio	)
553	Silicato de magnesio	)
554	Silicato de sodio	)
555	Silicato de aluminio y potasio	)
556	Silicato de aluminio y calcio	)
559	Silicato de aluminio	)
560	Silicato de potasio	)

Conservantes

200	Ácido sórbico	)	
202	Sorbato de potasio	)	1 g/kg sólo o mezclado, calculado como
203	Sorbato de calcio	)	ácido sórbico

5. CONTAMINANTES**5.1 METALES PESADOS**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse 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 deberán ajustarse a los límites máximos 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. No obstante, podrá omitirse la palabra “queso” en la denominación de las variedades de quesos individuales reservadas por las normas del Codex para quesos individuales, y, en ausencia de ellas, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

- 7.1.1 En caso de que el producto no se designe con el nombre de una variedad sino solamente con el nombre "queso", esta designación podrá ir acompañada por el término descriptivo que corresponda entre los que figuran en el siguiente cuadro:

Denominación del queso según su características de consistencia y maduración		
Según su consistencia: Término 1		Según las principales características de maduración: Término 2
HSMG %	Denominación	
<51	Extraduro	Madurado
49-56	Duro	Madurado por mohos
54-69	Firme/Semiduro	No madurado/Fresco
> 67	Blando	En salmuera

La HSMG equivale al porcentaje de humedad sin materia grasa, o sea,

$$\frac{\text{Peso de la humedad en el queso}}{\text{Peso total del queso} - \text{peso de la grasa en el queso}} \times 100$$

Ejemplo:

La denominación de un queso con un contenido de humedad sin materia grasa del 57%, madurado en forma análoga a como se madura el Danablu sería:

"Queso de consistencia firme madurado con mohos, o queso madurado con mohos de consistencia firme."

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

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 MARCADO DE LA FECHA

No obstante las disposiciones de la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), no será necesario declarar la fecha de duración mínima en la etiqueta de los quesos firmes, duros y

extraduros que no sean quesos madurados con mohos/blandos y que no se destinan a ser comprados como tales por el consumidor final: en tales casos se declarará la fecha de fabricación.

7.4 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*.