

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR

CXS 278-1978

Anteriormente CODEX STAN C-35-1978. Adoptada en 1978. Enmendada en 2018.

1. DENOMINACIÓN DEL QUESO

Extra duro para rallar

2. PAÍS SOLICITANTE

Estados Unidos de América

3. MATERIAS PRIMAS

3.1 Tipo de leche: leche de vaca, leche de cabra o leche de oveja y mezclas de estas leches.

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias:

- Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- Cloruro de sodio.

3.2.2 Adiciones facultativas:

- Cloruro de calcio, máx 200 mg/kg (anhidro) de la leche empleada
- Bacterias aromatizantes inocuas
- Enzimas inocuas para coadyuvar a la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0,1% del peso de la leche empleada)
- Clorofilas, inclusive clorofila de cobre, máximo 15 mg/kg de queso
- Ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio, máximo 1 g/kg, calculado como ácido sórbico en el producto final.

4. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: extra duro, adecuado para rallar.

4.1.2 Breve descripción: queso duro, seco, levemente quebradizo, adecuado para rallar; tiempo mínimo de curado: 6 meses.

4.2 Forma: diversas.

4.3 Dimensiones y pesos: diversos.

4.4 Corteza (cuando haya)

4.4.1 Consistencia: extra dura.

4.4.2 Aspecto: seco, puede revestirse con aceite vegetal, cera o materiales plásticos de calidad alimentaria.

4.4.3 Color: ambarino.

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: granular, ligeramente quebradiza.

4.5.2 Color: naturalmente incolor o de color blanco de decoloración a crema claro.

4.6 Ojos (cuando sean una característica típica de la variedad)

4.6.1 Número: algunos.

4.6.2 Forma: pequeños, redondos.

4.6.3 Tamaño: 1–2 mm, aproximadamente.

4.6.4 Aspecto: el característico de las burbujas de gas.

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 32%

4.8 Contenido máximo de humedad: 36%

5. MÉTODO DE FABRICACIÓN

- 5.1 Método de coagulación:** cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; posible adición de fermentos de ácido láctico.
- 5.2 Tratamiento térmico:** la leche puede estar cruda o pasteurizada. Si está pasteurizada se calienta a 72 °C (161 °F), como mínimo, durante 15 segundos.
- 5.3 Procedimiento de fermentación:** fermentación láctica o con otros cultivos y enzimas productoras de aroma.
- 5.4 Procedimiento de maduración:** después de que la cuajada, que puede salarse ligeramente, reciba la forma adecuada, el queso puede salarse nuevamente con salmuera, sal seca o ambas cosas, y después se mantiene en un lugar fresco y bien aireado o a temperatura controlada durante seis meses por lo menos.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

7. MARCADO Y ETIQUETADO

- 7.1** Únicamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta Norma podrá designarse con el nombre de "Queso extra duro para rallar" o con cualquier otro nombre de variedad reconocida en el país consumidor. Podrá utilizarse, no obstante, un nombre "acuñado" o de fantasía, siempre que no induzca a error y vaya acompañado de la frase "Queso Extra Duro para Rallar".
- 7.2** Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones adecuadas de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).