

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 DANBO

CXS 264-1966

**Anteriormente CODEX STAN C-3-1966. Adoptada en 1966. Revisada en 2007.
Enmendada en 2008, 2010, 2013, 2018.**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al queso Danbo destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 infra.

2. DESCRIPCIÓN

El Danbo (o Dambo) es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978). El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar) que se puede cortar, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas, redondos y suaves, del tamaño de arvejas (guisantes) (con un diámetro máximo de 10 mm) uniformemente distribuidos, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Tiene una forma cuadrada o de paralelepípedo. El queso se elabora y vende con o sin¹ una corteza dura o ligeramente húmeda, madurada con un ligero desarrollo graso, y puede tener un revestimiento.

En el caso del Danbo listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de tres semanas a 12–20 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso) siempre que el queso muestre propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Danbo destinado a posterior procesamiento no necesita presentar el mismo nivel de maduración cuando esto se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comerciales.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche de vaca, búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.

3.2 Ingredientes permitidos

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneos de la sal;
- Agua potable;
- Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones en la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, solo en productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias establecidas por las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la Sección 4.

¹ Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. En relación con los quesos sin corteza, véase también el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

3.3 Composición

| Constituyente lácteo | Contenido mínimo (m/m) | Contenido máximo (m/m) | Nivel de referencia (m/m) |
|-----------------------------------|---|---|---------------------------|
| Grasa láctea en el extracto seco: | 20% | No restringido | 45% a 55% |
| Extracto seco: | Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente. | | |
| | Contenido de grasa en el extracto seco (m/m): | Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m): | |
| | Igual o superior al 20% pero inferior al 30%: | 41% | |
| | Igual o superior al 30% pero inferior al 40%: | 44% | |
| | Igual o superior al 40% pero inferior al 45%: | 50% | |
| | Igual o superior al 45% pero inferior al 55%: | 52% | |
| | Igual o superior al 55%: | 57% | |

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas en el cuadro que sigue para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Sustancias conservadoras: | X | X |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | X ^(b) |

(a) Solo para obtener las características de color según se describen en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase se justifica tecnológicamente.

– El uso de aditivos que pertenecen a la clase no se justifica tecnológicamente.

| N.º del SIN | Nombre del aditivo | Nivel máximo |
|---------------------------------|---|--|
| Colorantes | | |
| 101(i) | Rivoflavina | 300 mg/kg |
| 140 | Clorofila | Limitado por las BPF |
| 160a(i) | Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos | 35 mg/kg solos o en combinación |
| 160a(iii) | Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i> | |
| 160e | Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'- | |
| 160f | Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico | |
| 160a(ii) | Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales | 600 mg/kg |
| 160b(ii) | Extractos de annato – base de norbixina | 25 mg/kg |
| Sustancias conservadoras | | |
| 1105 | Lisozima | Limitado por las BPF |
| 200 | Ácido sórbico | 1 000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico * |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 234 | Nisina | 12,5 mg/kg |
| 235 | Pimaricina (natamicina) | 2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Solo para tratamiento de superficie * |
| 251 | Nitrato de sodio | 35 mg/kg solo o en combinación (expresados como ione nitrato) |
| 252 | Nitrato de potasio | |
| 280 | Ácido propiónico | 3 000 mg/kg solo para tratamiento de superficie * |
| 281 | Propionato de sodio | |
| 282 | Propionato de potasio | |
| Reguladores de la acidez | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | Limitado por las BPF |
| 504 (i) | Carbonato de magnesio | Limitado por las BPF |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Limitado por las BPF |
| Antiaglutinantes | | |
| 460(i) | Celulosa microcristalina | Limitado por las BPF |
| 460(ii) | Celulosa en polvo | Limitado por las BPF |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | 10 000 mg/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio |
| 552 | Silicato de calcio | |
| 553(i) | Silicatos de magnesio | |
| 553(iii) | Talco | |

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación Danbo puede aplicarse de conformidad con la Sección 4.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse sólo si el queso cumple con esta Norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta Norma, se aplicarán las disposiciones sobre denominación de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la Sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuada que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa, según se acepte en el país de venta al por menor), ya sea como parte de la denominación, o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.2 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997)².

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

7.2 País de origen

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales³ en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

7.3 Declaración del contenido de grasa de leche

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al por menor, ya sea como i) porcentaje en masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

² A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 45% de grasa en el extracto seco.

³ Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

7.4 Marcado de fecha

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.7.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración mínimo siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada 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* (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos que acompañan el producto.

8. 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.