

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 CREMA

CXS 275-1973

Anteriormente CODEX STAN C-31-1973. Adoptada en 1973. Revisada en 2007.

Enmendada en 2008, 2010, 2016, 2018.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al queso crema (queso de nata) destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 infra.

En algunos países, la denominación “queso crema (queso de nata crema)” se utiliza para designar quesos, tales como queso duro madurado con alto contenido de grasa, que no son conformes a la descripción de la Sección 2. Esta Norma no se aplica a dichos quesos.

2. DESCRIPCIÓN

El **queso crema** (queso de nata) es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza¹ de conformidad con la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001) y la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978). El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche y/u otros productos obtenidos de la leche.

3.2 Ingredientes permitidos

- Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;
- Agua potable;
- Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- Gelatina y almidones: Estas sustancias se pueden utilizar con la misma función que los estabilizadores, siempre y cuando se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados en la Sección 4;
- Vinagre.

3.3 Composición

Componente de la leche	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)	Nivel de referencia (m/m)
Grasa láctea en el extracto seco:	25%	No restringido	60-70%
Humedad del producto desgrasado:	67%	-	No especificado
Extracto seco:	22%	Restringido por la HPD	No especificado

Las modificaciones de la composición del queso crema (queso de nata) que excedan los valores mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, la humedad del producto desgrasado y el extracto seco no se consideran conformes a lo dispuesto en la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999).

¹ El queso ha sido mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro 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 de queso ^(b)	Tratamiento de la superficie
Colorantes:	X ^(a)	–
Agentes blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X ^(b)	–
Espesantes:	X ^(b)	–
Emulsionantes:	X	–
Antioxidantes:	X	–
Conservantes:	X ^(b)	–
Agentes espumantes:	X ^(c)	–
Agentes antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

(b) Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y solo para productos tratados térmicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(c) Solo para productos batidos.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

– El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg solos o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	

Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
260	Ácido acético glacial	Limitado por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitado por las BPF
296	Ácido málico, DL-	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
334	Ácido tartárico L(+)-	1 500 mg/kg solos o en combinación como ácido tartárico
335(ii)	Tartrato disódico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitado por las BPF
350(ii)	Malato de sodio	Limitado por las BPF
352(ii)	Malato de calcio, D, L-	Limitado por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogencarbonato de potasio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato (bicarbonato) de magnesio	Limitado por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF

Estabilizantes			
339(i)	Ortofosfato de monosódico	4 400 mg/kg solos o en combinación expresados como fósforo	
339(ii)	Ortofosfato disódico		
339(iii)	Ortofosfato trisódico		
340(i)	Ortofosfato de monopotásico		
340(ii)	Ortofosfato dipotásico		
340(iii)	Ortofosfato tripotásico		
341(i)	Ortofosfato monocálcico		
341(ii)	Ortofosfato dicálcico		
341(iii)	Ortofosfato tricálcico		
342(i)	Ortofosfato monoamónico		
342(ii)	Ortofosfato diamónico		
343(ii)	Ortofosfato monomagnésico		
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(iii)	Difosfato dipotásico		
450(v)	Difosfato tetrapotásico		
450(vi)	Difosfato dicálcico		
451(i)	Trifosfato pentasódico		4 400 mg/kg solos o en combinación expresados como fósforo
451(ii)	Trifosfato pentapotásico		
452(i)	Polifosfato de sodio		
452(ii)	Polifosfato de potasio		
452(iv)	Polifosfato de calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
400	Ácido algínico	Limitado por las BPF	
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF	
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF	
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF	
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF	
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg	
406	Agar	Limitado por las BPF	
407	Carragenano	Limitado por las BPF	
407a	Alga eucheama elaborada	Limitado por las BPF	
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPF	
412	Goma guar	Limitado por las BPF	
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPF	
415	Goma xantana	Limitado por las BPF	
416	Goma de karaya	Limitado por las BPF	
417	Goma tara	Limitado por las BPF	
418	Goma gellan (gelán)	Limitado por las BPF	

466	Carboximetilcelulosa de sodio	Limitado por las BPF
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitado por las BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitado por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Limitado por las BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
472a	Ésteres acéticos de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472b	Ésteres lácticos de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472c	Ésteres cítrico de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	Limitado por las BPF
301	Ascorbato de sodio	Limitado por las BPF
302	Ascorbato de calcio	Limitado por las BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o en combinación como estearato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	200 mg/kg solos o en combinación
307c	dl- <i>alfa</i> -Tocoferol	

Colorantes		
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
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
Agentes espumantes		
290	Dióxido de carbono	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	Limitado por las BPF

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir 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 cualesquiera 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 “queso crema” o “queso de nata” puede aplicarse de acuerdo con la Sección 4.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), siempre que el producto cumpla esta Norma. Esta denominación podrá escribirse en forma diferente cuando así se acostumbre en el país de venta al por menor. La denominación puede traducirse a otros idiomas para no inducir a error al consumidor del país de venta al por menor.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse solo si el queso cumple esta Norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla 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 igual o superior al 40 por ciento de grasa en el extracto seco especificado en la Sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación correspondiente 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. La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior al 40 por ciento de grasa en el extracto seco, pero superior al mínimo absoluto especificado en la Sección 3.3 de la

presente Norma estará acompañada de un calificativo correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual, o bien de la designación especificada en la legislación nacional del país donde se elabora y/o se vende el producto, o con un nombre que exista por uso común y, en ambos casos, siempre que la designación utilizada no suscite una impresión errónea en el lugar de venta al por menor con respecto a la característica e identidad del queso.

Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 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.

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 i) como 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.

7.4 Etiquetado de los 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 la 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.

² A los efectos de las declaraciones de propiedades nutritivas comparativas, el nivel de referencia lo constituye el contenido mínimo de grasa del 60% de grasa en extracto seco.

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