

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA DE GRUPO PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO**

**CXS 221-2001**

**Adoptada en 2001. Enmendada en 2008, 2010, 2013, 2018, 2021.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica al queso no madurado, incluido el queso fresco, destinado al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajusta a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas del Codex para las distintas variedades de queso no madurado podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma, y en dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

## 2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que se ajustan a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) y que están listos para el consumo poco después de su fabricación.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y 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 aromas y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Gelatina y almidones. No obstante las disposiciones de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, conforme a las buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4;
- Vinagre;
- Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. No obstante las disposiciones de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los antiaglutinantes que se enumeran en la Sección 4.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

El uso de reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado, incluido los quesos frescos) y solo determinados reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 es aceptable en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X	X <sup>(d)</sup>
Blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X(c)	–
Espesantes:	X(c)	–

Emulsionantes	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X <sup>(a)</sup>
Espumantes	X <sup>(b)</sup>	–
Antiaglutinantes	–	X <sup>(a)</sup>
Gases de envasado	–	–

(a) Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, rallado o rallado

(b) Solo para productos batidos

(c) Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados, se pueden utilizar de conformidad con la definición de productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier uso de gelatina y almidón, tal como se establece en la Sección 3.2.

(d) Para corteza comestible de queso

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

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

## 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 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 del alimento deberá ser queso no madurado. No obstante, podrán omitirse las palabras “queso no madurado” en la denominación de las variedades de quesos no madurados reservada 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.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre “queso no madurado”, esta designación podrá ir acompañada por un término descriptivo según se estipula en la Sección 7.1.1 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

El queso no madurado podrá denominarse también “queso fresco”, a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor del país en el que se vende el producto.

## 7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

El contenido de grasa de la leche deberá declararse de una forma que sea aceptable para el país en que se vende el producto al consumidor final, ya sea i) como porcentaje de la masa, ii) como porcentaje de la grasa en el extracto seco o iii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

<b><i>Elevado contenido de grasa</i></b>	(si el contenido de GES es superior o igual al 60%);
<b><i>Con toda la grasa</i></b>	(si el contenido de GES es superior o igual al 45% e inferior al 60%);
<b><i>Semigraso</i></b>	(si el contenido de GES es superior o igual al 25% e inferior al 45%);
<b><i>Parcialmente desnatado (descremado)</i></b>	(si el contenido de GES es superior o igual al 10% e inferior al 25%);
<b><i>Desnatado (descremado)</i></b>	(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 la presente 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 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 y, en ausencia de este envase, en el propio queso. 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 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.