

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 BRIE

CXS 277-1973

**Anteriormente CODEX STAN C-34-1973. Adoptada en 1973. Revisada en 2007.
Enmendada en 2008, 2010, 2018, 2019, 2022.**

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
6	Sección 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 <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (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.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al brie destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 *infra*.

2. DESCRIPCIÓN

El brie es un queso blando madurado en superficie principalmente por mohos blancos, de conformidad con la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978), que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones de este. El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.

En el caso del brie listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo dura normalmente 10 días como mínimo a una temperatura de 10–16 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente una propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El brie destinado a elaboración ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración si ello se justifica por necesidades técnicas y/o comerciales.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Materias primas

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

3.2 Ingredientes permitidos

- cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos, incluidos *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens* y levadura;
- cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo 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 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la Sección 4.

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:	40 %	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 40 % pero inferior al 45 %:	42 %	
	Igual o superior al 45 % pero inferior al 55 %:	43 %	
	Igual o superior al 55 % pero inferior al 60 %:	48 %	
	Igual o superior al 60 %:	51 %	

Las modificaciones de la composición que excedan los valores 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).

3.4 Formas y tamaños esenciales

Altura máxima: aproximadamente 5 cm;

Peso: queso entero o cilindro plano: aproximadamente de 500 g a 3 500 g

3.5 Procedimiento esencial de maduración

La formación de la corteza y la maduración (proteolisis) de la superficie hacia el centro se debe principalmente a la actividad de *Penicillium candidum* y/o *Penicillium camembertii* y *Penicillium caseicolum*.

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. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

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

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.

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 Comisión del Codex Alimentarius.

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 'brie' 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 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 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 superior al mínimo absoluto 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. 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)¹.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta 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 sustanciales² 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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

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.

¹ A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de grasa del 45 % de grasa en el extracto seco.

² Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

APÉNDICE – INFORMACIÓN ADICIONAL

La información adicional indicada a continuación no afecta a las disposiciones de las secciones anteriores, es decir, las que son esenciales para la identidad del producto, el uso del nombre del alimento y su inocuidad.

1. Método de elaboración

- 1.1** Procedimiento de fermentación: desarrollo de ácido de derivación microbológica.
- 1.2** Tipo de coagulación: la coagulación de la proteína de la leche se obtiene habitualmente mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (por ejemplo, cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación.