

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 8(b) del programa

CX/MMP 04/6/13
Enero de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelanda, 26-30 de abril de 2004

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR

(CODEX STAN C-35-1978)

Presentado por Italia

INTRODUCCIÓN

La “Norma Internacional del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar” ya hace 25 años que está vigente y nunca ha sido revisada. Se plantea la necesidad de revisar dicha Norma por una serie de razones, entre las cuales se incluyen los cambios en la evaluación de aditivos alimentarios y los avances tecnológicos referentes a los criterios de composición y factores de calidad.

1. La revisión propuesta permitirá la aplicación de la norma en cuestión a todos los quesos extra duros que puedan rallarse, ya sea los destinados al consumo directo o a ulterior elaboración.
2. Tomando en consideración lo ya mencionado, la descripción del producto contiene parámetros relativamente amplios, especialmente con respecto al origen de la leche y al aspecto del cuerpo del queso.

La descripción del producto utilizada en este documento se basa en las Directrices para la Aplicación de las Normas del Codex para Variedades de Quesos Específicos (*CX/MMP 02/7—Parte 1, enero de 2002, Informe 2, Anexo 1, punto 2.2*).

3. En el tercer párrafo del punto 3.2 del proyecto referente a los ingredientes permitidos, también se mencionan los elementos de ayuda de procesamiento, aunque no sean “ingredientes” en el sentido estricto. Nos hemos ajustado intencionalmente al texto de la “Norma General del Codex para el Queso” (*CODEX STAN A-6—1978, Rev. 2-2001*).
4. La lista de aditivos se ajusta, en parte, a la de la “Norma General” mencionada anteriormente. La selección se basa en el proyecto de Norma del documento *CX/MMP 00/18 Add. 1 (febrero de 2000)*, aunque se suprimieron dos colores: (*Cúrcuma*, que no figura en la lista de la Norma General, y *Clorofilas*, cuyo uso está restringido, según la Norma General, a los quesos de color verde jaspeado).

Aún falta examinar la pertinencia de incluir 3 conservantes: 200, 202 y 203, a la sección referente a quesos rallados o rebanados, que ya figuran (en dosis máximas tres veces más altas) en la lista de conservantes autorizados para dichos quesos enteros.

- 5-6 Las cláusulas referentes a los contaminantes y a la higiene son los de la Norma General mencionada anteriormente.

Queso extra duro para rallar

7. Con respecto a los quesos cuya denominación no está protegida y, mientras el uso de la denominación provista por el proyecto de norma es optativo, queda implícito que dichos quesos pueden comercializarse con un nombre de fantasía siempre que no se lleve al consumidor a conclusiones erróneas con respecto a la naturaleza u origen del producto.

Con respecto a la cláusula referente al país de origen (punto 7.2), se han tomado en consideración las observaciones de Alemania y España recabadas en el Informe 3 sobre la nueva redacción del Anteproyecto de Norma para Variedades de Quesos Específicos (*Documento CX/MMP 02/7 – Parte 1, enero de 2002*, páginas 53 y 58 de las versiones en idioma inglés y francés respectivamente).

RECOMENDACIÓN

- El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos recomienda que la 27ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius apruebe, como nuevo trabajo, la revisión de la Norma del Codex para el Queso Extra Duro para Rallar, en base al proyecto adjunto.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA
PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR
(C-35)**

1. ÁMBITO

La presente Norma se aplica al Queso Extra Duro para Rallar, destinado al consumo directo o a ulterior elaboración, conforme a la descripción que figura en la sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Tipo de queso

Queso extra duro sometido a maduración, de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 2-2001), adecuado para rallar mediante procesamiento industrial o por el consumidor final.

2.2 Textura de la masa del queso

Textura granular, ligeramente quebradiza, adecuada para rallar.

2.3 Aspecto del cuerpo del queso

El cuerpo es naturalmente incoloro o tiene un color que varía del amarillo pálido al amarillento, sin ojos/agujeros o con unos pocos ojos dispersos.

2.4 Origen de la leche

Leche de vaca, leche de cabra o leche de oveja y mezcla de estas leches.

2.5 Aspecto del queso entero

El queso se vende con o sin corteza, la cual puede revestirse. Hay varios tipos de formato, forma, tamaño y peso [dependiendo del tipo de leche, el método específico de fabricación y el país de origen].

2.6 Método de fabricación

2.6.1 Coagulación

Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y adecuadas, y posible adición de cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

2.6.2 Tratamiento térmico

La leche puede estar cruda o pasteurizada. [Si está pasteurizada se calienta a 72° c (161° F), como mínimo, durante 15 segundos].

2.6.3 Fermentación

Fermentación láctica o con otros cultivos y/o bacterias aromatizantes inocuas y cultivos de otros microorganismos inocuos.

2.6.4 Maduración

Luego que la cuajada (que puede salarse ligeramente), recibe la forma adecuada, el queso puede salarse nuevamente con salmuera, sal seca o ambas cosas. El procedimiento de maduración necesario para lograr el sabor y las características del cuerpo generalmente dura 6 meses a una temperatura de 10 – 20° c, dependiendo del nivel requerido de maduración. Se podrán utilizar distintas condiciones de maduración, siempre que el queso tenga las mismas características físicas, bioquímicas y organolépticas que las logradas con el

procedimiento de maduración mencionado anteriormente. El queso destinado al procesamiento industrial no necesita tener el mismo grado de maduración.

2.6.5 Características de sabor y aroma

Varias, dependiendo del tipo de leche utilizada y el grado de maduración alcanzada.

3. **COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

3.1 Materias primas

Leches descritas anteriormente en 2.4.

3.2 Ingredientes permitidos

- Cloruro de sodio
- Agua potable
- Elementos de ayuda de procesamiento mencionados anteriormente en 2.6.1 y 2.6.3 o residuos y/o derivados de los mismos.
- [Harinas de arroz, maíz, trigo y patatas, y almidones. No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 2-2001), dichas sustancias pueden cumplir la misma función de antiaglutinantes para el tratamiento de las superficies de productos cortados, rebanados o desmenuzados solamente, siempre que se agreguen sólo cantidades necesarias, estipuladas en las Buenas Prácticas de Fabricación, tomando en cuenta el uso de agentes antiaglutinantes listados en la Sección 4 de la presente Norma].

3.3 Composición

<u>Constituyentes de la leche</u>	<u>Contenido mínimo (m/m)</u>	<u>Contenido máximo (m/m)</u>	<u>Nivel de referencia (m/m)</u>
Grasa de la leche en extracto seco :	32 %	42 %	32 % a 42 %
Extracto seco:	64 %	Sin especificar	Sin especificar

Las modificaciones en la composición que excedan los niveles máximos y mínimos especificados anteriormente para la grasa de la leche y el extracto seco se considerarán que no cumplen con la sección 4.3.3 de la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios mencionados a continuación y sólo conforme a las dosis especificadas.

<i>N°</i>	<i>Nombre</i>	<i>Dosis máxima</i>
Colores		
100	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a (i)	β-Caroteno (sintéticos)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	B-apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido B-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	
575	Glucono delta-lactona	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg calculados como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	12,5 mg/kg
234	Nisina	
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, expresado como NaNO ₃
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
<i>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</i>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg solos o mezclados, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de la superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm

Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado
Antiaglutinantes

460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg solos o mezclados. Silicatos calculados como dióxido de silicio.
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
555	Silicato de aluminio y potasio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	
<i>[Conservantes</i>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg solos o mezclados, calculados como ácido sórbico]
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997; *Codex Alimentarius*, Volumen 1B), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.
- 6.3 Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997; *Codex Alimentarius*, Volumen 1B).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación “Queso extra duro para rallar” deberá utilizarse en conformidad con la Sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, siempre que el producto esté en conformidad con la presente Norma.

La denominación también podrá utilizarse para productos de queso – cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, cuando el queso esté en conformidad con la presente Norma.

El uso de la denominación es opcional y podrá utilizarse solamente si el queso cumple con las disposiciones de la presente Norma. Cuando la denominación no se utiliza para un queso que cumple con las disposiciones de la presente Norma, se aplican las disposiciones de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 2-2001).

Podrá omitirse de la denominación los términos “Extra duro” y/o “Para rallar”, siempre y cuando su omisión no suscite una impresión errónea al consumidor en el país de venta al por menor.

7.2 País de origen

Se deberá declarar el país de fabricación del queso, tomando en consideración la Sección 4.5 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

Cuando el producto se envasa, corta, rebana, desmenuza o ralla en otro país, también deberá declararse el país donde se llevaron a cabo dichas operaciones mencionadas anteriormente.

7.3 Declaración del contenido de grasa de la leche

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea, i) como porcentaje por masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.4 Marcado de la fecha

No obstante las disposiciones de la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), se declarará la fecha de fabricación en vez de la fecha de duración mínima, siempre y cuando el producto no se destine a ser comprado 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 (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), 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 o en el queso, si no hubiera envase. 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 MUESTREO Y ANÁLISIS

Ver el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.