

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 EXTRA DURO PARA RALLAR CXS 278-1978

Anteriormente CODEX STAN C-35-1978. Adoptada en 1978. Enmendada en 2018, 2021, 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
3	Sección 8.3 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 <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. DENOMINACIÓN DEL QUESO

Extra duro para rallar.

2. PAÍS SOLICITANTE

Estados Unidos de América.

3. MATERIAS PRIMAS

3.1 Tipo de leche: leche de vaca leche de cabra o leche de oveja y mezclas de estas leches.

3.2 Adiciones autorizadas**3.2.1 Adiciones necesarias:**

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos);
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas;
- cloruro de sodio.

3.2.2 Adiciones facultativas:

- bacterias aromatizantes inocuas;
- enzimas inocuas para coadyuvar a la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan del 0,1 % del peso de la leche empleada).

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.

Los colorantes y los conservantes 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 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta norma deberán ajustarse a *las Directrices para sustancias utilizadas como ayudantes para elaboración* (CXG 75-2010).

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	X
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez	-
Estabilizadores	-
Espesantes	-
Emulsionantes	-
Antioxidantes	-
Conservantes	X
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

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. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**5.1 Tipo**

5.1.1 Consistencia: extra duro, adecuado para rallar.

5.1.2 Breve descripción: queso duro, seco, levemente quebradizo, adecuado para rallar; tiempo mínimo de curado: 6 meses.

5.2 Forma: diversas.

5.3 Dimensiones y pesos: diversos.

5.4 Corteza (cuando haya)

5.4.1 Consistencia: extra dura.

5.4.2 Aspecto: seco, puede revestirse con aceite vegetal, cera o materiales plásticos de calidad alimentaria.

5.4.3 Color: ambarino.

5.5 Pasta

5.5.1 Textura: granular, ligeramente quebradiza.

5.5.2 Color: naturalmente incoloro o de color blanco de decoloración a crema claro.

5.6 Ojos (cuando sean una característica típica de la variedad)

5.6.1 Número: algunos.

5.6.2 Forma: pequeños, redondos.

5.6.3 Tamaño: 1 mm–2 mm, aproximadamente.

5.6.4 Aspecto: el característico de las burbujas de gas.

5.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 32 %

5.8 Contenido máximo de humedad: 36 %

6. MÉTODO DE FABRICACIÓN

6.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; posible adición de fermentos de ácido láctico.

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.

6.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica o con otros cultivos y enzimas productoras de aroma.

6.4 Procedimiento de maduración: después de que la cuajada, que puede salarse ligeramente, reciba la forma adecuada, el queso puede salarse nuevamente con salmuera, sal seca o ambas cosas, y después se mantiene en un lugar fresco y bien aireado o a temperatura controlada durante 6 meses por lo menos.

7. 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.

8. MARCADO Y ETIQUETADO

8.1 Únicamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse con el nombre de “Queso extra duro para rallar” o con cualquier otro nombre de variedad reconocida en el país consumidor. Podrá utilizarse, no obstante, un nombre “acuñado” o de fantasía, siempre que no induzca a error y vaya acompañado de la frase “Queso extra duro para rallar”.

8.2 Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones adecuadas de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

8.3 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).