

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA

CXS 208-1999

Adoptada en 1999. Enmendada en 2001, 2010, 2018, 2021.

1. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los quesos en salmuera destinados al consumo directo o a ulterior elaboración que se ajustan a la definición que figura en la Sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma de grupo, las normas del Codex para las distintas variedades de quesos en salmuera podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por quesos en salmuera los quesos madurados semilleros a blandos, que se ajustan a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978). Su pasta tiene un color de blanco a amarillento y una textura compacta, idónea para ser cortada en rebanadas, que presenta pocas o ninguna cavidad de origen mecánico. Estos quesos no tienen una corteza propiamente dicha y se han madurado y conservado en salmuera hasta su entrega al consumidor o su prensado para la distribución. Determinados quesos en salmuera contienen hierbas aromáticas específicas y especias como parte de su identidad.

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 bacteria inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Enzimas inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio;
- Agua potable;
- Hierbas aromáticas y especias como parte de la identidad del queso en salmuera.

3.3 Composición

	Blando	Semiduro
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	40	40
Contenido mínimo de extracto seco (%)	40	52

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 determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) es aceptable en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	-
Espesantes	-
Emulsionantes	-
Antioxidantes	-
Conservantes	-
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. 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 del alimento deberá ser “queso en salmuera”. No obstante, la expresión de “queso en salmuera” podrá omitirse en la denominación de las variedades de quesos individuales de suero reservadas por normas del Codex para quesos individuales, y, en su ausencia, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

7.2 Declaración del contenido de materia grasa

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.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

Extragraso	(si el contenido de GES es superior o igual al 60%);
Graso	(si el contenido de GES es superior o igual al 45%e inferior al 60%);
Semigraso	(si el contenido de GES es superior o igual al 25%e inferior al 45%);
Semidesnatado (semidescremado)	(si el contenido de GES es superior o igual al 10%e inferior al 25%);
Desnatado (descremado)	(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 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 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. 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.

8.1 Muestreo

Requisitos especiales para los quesos en salmuera: Un trozo representativo de queso se coloca en un paño o una hoja de papel absorbente, de 5 a 10 minutos. Se corta una rebanada de 2 cm a 3 cm que se envía al laboratorio en un contenedor para análisis aislado y sellado.