

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 CHEDDAR

CXS 263-1966

**Anteriormente CODEX STAN C-1-1966. Adoptada en 1966. Revisada en 2007.
Enmendada en 2008, 2010, 2013, 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
5	Sección 7.5 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, podrán figurar ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, la 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 de identificación, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.	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 queso cheddar destinado al consumo directo o a elaboración posterior según se describe en la Sección 2 *infra*.

2. DESCRIPCIÓN

El cheddar es un queso duro madurado de conformidad con la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella¹, y puede tener revestimiento.

En el caso del cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de cinco semanas a 7-15 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial.

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 productos obtenidos de esas leches.

3.2 Ingredientes permitidos

- cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- 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), estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes solo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, 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.

¹ Ello no significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza (queso sin corteza). En la fabricación del queso sin corteza se utiliza película de maduración, que también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Para el queso sin corteza véase también el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

3.3 Composición

Constituyente lácteo	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)	Nivel de referencia (m/m)
Grasa láctea en el extracto seco:	22%	No restringido	48% a 60%
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 22% pero inferior al 30%:	49%	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	53%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 48%:	57%	
	Igual o superior al 48% pero inferior al 60%:	61%	
	Igual o superior al 60%:	66%	

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos y 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).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado que figuran en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes 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, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funciona de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—
Espesantes:	—	—
Emulsionantes:	—	—
Antioxidantes:	—	—
Sustancias conservadoras:	X	X
Espumantes:	—	—
Antiaglutinantes:	—	X ^(b)

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

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente norma deberán cumplir con 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 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 cheddar puede aplicarse de acuerdo con la Sección 4.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), siempre que el producto sea conforme 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 ser elegida solo si el queso cumple con esta norma. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con esta norma, se aplicarán las disposiciones de denominación de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la Sección 3.3 de esta norma, deberá ir 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 7.2 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997)².

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a esta norma.

7.2 País de origen

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales³ en otro país se considerará país de origen, a efectos del etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

7.3 Declaración del contenido de grasa de leche

El contenido de grasa de leche 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 en ella se especifique el número de porciones.

² A los efectos de las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas, el nivel de referencia es el contenido mínimo de grasa del 48 % de grasa en extracto seco.

³ Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

7.4 Marcado de fecha

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.7.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), puede declararse la fecha de elaboración en vez de la información relativa al período de duración mínimo, siempre que el producto no esté destinado a ser adquirido como tal por el consumidor final.

7.5 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.

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 la inocuidad del mismo.

1. Método de elaboración

- 1.1 Los cultivos iniciales o fermentos consisten en bacterias no formadoras de gas que producen ácido láctico.
- 1.2 Después de la coagulación, la cuajada se corta y se calienta en su suero a una temperatura superior a la de coagulación. La cuajada se separa del suero y se revuelve o “cheddariza”. En la elaboración tradicional, la cuajada se corta en bloques que se agitan y se apilan gradualmente, manteniendo la cuajada tibia, y se obtiene así una cuajada comprimida, homogénea y elástica. Después de la “cheddarización” se muele la cuajada. Cuando se obtiene la acidez deseada, la cuajada se sala. A continuación, se mezclan la sal y la cuajada y esta se coloca en los moldes. Se pueden aplicar otras técnicas de procesamiento que den al producto final las mismas características físicas, químicas y organolépticas.