NORMA DEL CODEX PARA EL CHEDDAR

CODEX STAN 263-1966

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 (CODEX STAN 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 ella[1], 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 5 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. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE 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* (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes sólo 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* (CODEX STAN 283-1978).

Anteriormente CODEX STAN C-1-1966. Adoptado en 1966. Revisión 2007. Enmiendas 2008, 2010, 2013.

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* (CODEX STAN 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. Para cada clase de aditivo y según se permita de acuerdo con el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X[(a)]	–
Agentes blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	–	–
Agentes antiaglutinantes:	–	X[(b)]

(a) Sólo para obtener las características de color según se describen en la Sección 2.
(b) Sólo 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 la clase no está tecnológicamente justificado.

No de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorants		
101(i)	Rivoflavina	300 mg/kg
140	Chlorophylle	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos, *beta*-, sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	arotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora*	
160e	Carotenal, *beta*-apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, *beta*-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg de queso, por separado o en combinación, calculados como ácido sórbico *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm^2 Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresados como ione nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF
Agentes antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg por separado o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicatos de magnesio	
553(iii)	Talco	

* La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978).

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* (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con 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* (CODEX STAN 193-1995), y con 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 del *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 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 en Relación a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) 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 Cheddar puede aplicarse de acuerdo con la sección 4.1 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 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 sólo 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* (CODEX STAN 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* (CODEX STAN 283-1978) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 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 sustanciales[3] 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* (CODEX STAN 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 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) 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.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase CODEX STAN 234-1999.

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. Luego 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.