NORMA DEL CODEX PARA EL EDAM

CODEX STAN 265-1966

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Edam destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según se describe en la Sección 2 infra.

2. DESCRIPCIÓN

El Edam es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la *Norma General para Queso* (CODEX STAN 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Su forma es esférica, de bloque plano o de pan. El queso se elabora y vende con corteza seca, que puede tener un revestimiento. El Edam en forma de bloque plano o pan se vende también sin[1] corteza.

En el caso del Edam listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de no menos de tres semanas a 10–18 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración, siempre que el queso presente propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Edam destinado a un procesamiento ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración, cuando esto se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comerciales.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 Matières premières

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de départ de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro–organismes inoffensifs;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel;
- 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 en la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, rebanados, y rallados, siempre que se añadan sólo en cantidades funcionalmente necesarias como 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 ésta no se ha desarrollado (queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. Con respecto al queso sin corteza, véase el Apéndice a la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978).

Anteriormente CODEX STAN C-4-1966. Adoptado en 1966. Revisión 2007. Enmiendas 2008, 2010, 2013.

3.3 Composición

Componente de la leche	Contenido mínimo *(m/m)*	Contenido máximo *(m/m)*	Nivel de referencia *(m/m)*
Grasa láctea en el extracto seco:	30%	No restringido	40% a 50%
Matière sèche:	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 30 % pero inferior al 40 %:		47%
	Igual o superior al 40 % pero inferior al 45 %:		51%
	Igual o superior al 45 % pero inferior al 50 %:		55%
	Igual o superior al 50 % pero inferior al 60 %:		57%
	Igual o superior al 60%:		62%

Las modificaciones de la composición que excedan los mínimos o 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 del para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en 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:	–	–
Sustancias conservadoras:	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		
160a(i)	Carotenos, *beta*-, sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos, *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
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg calculados como ácido sórbico. Sólo para el tratamiento de superficie *
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 el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg mg/kg sólo o en combinación (expresado como ione nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg sólo para el 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 solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase 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

Las denominaciones Edam, Edamer o Edammer pueden aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), siempre que el producto cumpla con 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 elegirse 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 sobre denominación de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, estará acompañada de una explicación adecuada 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 nutricionales conforme a las *Directrices para el uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales* (CAC/GL 23-1997)[2].

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma.

7.2 País de origen

Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el 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, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

7.3 Declaración del contenido de grasa de leche

El contenido de grasa láctea 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 se especifique el número de porciones.

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.

---

[2] A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de 40 % de grasa en el extracto seco.

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

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, figurarán 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 identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos que acompañan el producto.

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. Características del aspecto

El Edam, en su forma esférica, se elabora normalmente con un peso que varía entre 1,5 y 2,5 kg.

2. Método de fabricación

Método de salado: salado en salmuera.