NORMA DE GRUPO DEL CODEX PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO

CODEX STAN 221-2001

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica al queso no madurado, incluido el queso fresco, destinado al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajusta a la descripción que figura en la Sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas del Codex para las distintas variedades de queso no madurado podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma, y en dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que se ajustan a la *Norma General del Codex para el Queso* (CODEX STAN 283-1978) y que están listos para el consumo poco después de su fabricación.

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 bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o aromas y cultivos de otros microorganismos inocuos;
– Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas;
– Cloruro de sodio;
– Agua potable;
– Gelatina y almidones. No obstante las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, conforme a las buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4;
– Vinagre;
– Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. No obstante las disposiciones de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los antiaglutinantes que se enumeran en la Sección 4.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas. Los aditivos que no se enumeran a continuación pero que figuran en las normas individuales del Codex para variedades de quesos no madurados podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Nº de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético glacial	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitada por las BPF

Nº de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
296	Ácido málico, DL-	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg expresado como P_2O_5
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Estabilizadores/espesantes		
Podrán utilizarse estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, que se ajusten a la definición aplicable a los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de gelatinas y almidones prevista en la Sección 3.2.		
331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	1 540 mg/kg, solos o mezclados, expresados como P_2O_5
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragaenina	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	Limitada por las BPF
440	Pectinas	
460	Celulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
576	Gluconato de sodio	
Almidones modificados, según se indica a continuación:		
1400	Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo	Limitada por las BPF
1401	Almidones tratados con ácidos	
1402	Almidones tratados con álcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxicloruro de fósforo	

Nº de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
Colorantes		
100	Curcuminas (*para la corteza de queso comestible*)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg, solas o mezcladas
160a(i)	Carotenos, *beta*-, sintéticos	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, *beta*-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	Carotenal, *beta*-apo-8'-	35 mg/kg
160f	Éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg de queso, sólo o mezclado, expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:		
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm^2 de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm
Espumantes (sólo para productos batidos)		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes (sólo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie))		
460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o mezclados. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
560	Silicato de potasio	
Conservantes (sólo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie))		
200	Acide sorbique	Ácido sórbico 1 000 mg/kg de queso, solo o mezclado, expresado como ácido sórbico.
202	Sorbato de potasio	

Nº de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
235	Pimaricina (natamicina)	20 mg/kg aplicada a la superficie y añadida durante los procesos de amasado y estirado

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 del alimento deberá ser queso no madurado. No obstante, podrán omitirse las palabras “queso no madurado” en la denominación de las variedades de quesos no madurados reservada por las normas del Codex para quesos individuales, y, en ausencia de ellas, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre “queso no madurado”, esta designación podrá ir acompañada por un término descriptivo según se estipula en la Sección 7.1.1 de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978).

El queso no madurado podrá denominarse también “queso fresco”, a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor del país en el que se vende el producto.

7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

El contenido de grasa de la leche deberá declararse de una forma que sea aceptable para el país en que se vende el producto al consumidor final, ya sea i) como porcentaje de la masa, ii) como porcentaje de la grasa en el extracto seco o iii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

Elevado contenido de grasa	(si el contenido de GES es superior o igual al 60 %);
Con toda la grasa	(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 %);
Parcialmente desnatado (descremado)	(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 la presente 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 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 y, en ausencia de este envase, en el propio queso. 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

Véase CODEX STAN 234-1999.