

ESTANDARES DE CALIDAD

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO.
ESPECIFICACIONES.**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma Codees Stan A-6 1978. Rev. 1-1999 Enmendada el 2003.

ICS 67.100.30

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax. 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio fue aprobado como NSO 67.01.13:05 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO. ESPECIFICACIONES por el Comité Técnico de Normalización 01 COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ 01 COMITÉ DE NORMALIZACION DE QUESO

Francisco Morales	Luis Torres y Cía. QUESO PETACONES
María Teresa Cuchilla de Pineda	AGROSANIA S.A. de C.V.
Herminia de Luna	LACTOSA S.A. de C.V.
Rosy Zuleta Chávez	LACTOSA DE C.V.
Mauricio Rodríguez Chapetón	Cooperativa EL JOBO
Ana Patricia Laguardia	IPOA-MAG
Claudia Alfaro	Universidad Centroamericana (UCA)
Oscar Reyes	D P C - MINEC
Ricardo Harrison	CONACYT

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos que deben cumplir los quesos en sus diferentes clasificaciones.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior elaboración que se ajustan a la definición de queso que figura en la sección 2 de esta Norma. A reserva de las disposiciones de la presente Norma, las normas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en esta Norma. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

3. DEFINICIONES

3.1 Queso: el producto blando, pastoso, granulado, semi duro, duro, extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas del suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:

a) coagulación total o parcial de la proteína de leche, leche desnatada (descremada), leche parcialmente desnatada (descremada), nata (crema), nata (crema) de suero o leche de mantequilla (manteca), o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación; y/o

b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o productos obtenidos de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas, y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

3.2 Queso madurado: el queso que no está para el consumo inmediatamente después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión

3.3 Queso madurado por mohos: un queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

3.4 Queso no madurado: el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

4. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

4.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche (normas salvadoreñas).

4.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Enzimas inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio
- Agua potable.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo pueden utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

5.1 QUESOS NO MADURADOS

Tal como figura en la NSO 67.01.04:95 Quesos no madurados. Especificaciones, o en la Norma del Codex para los Quesos no Sometidos a Maduración, incluidos los Quesos Frescos (CODEX STAN 221-2001). En ambos casos se tomará la última actualización.

5.2 QUESOS EN SALMUERA

Tal como figura en la norma del Codex para los quesos en Salmuera (CODEX STAN 208-1999).

5.3 QUESOS MADURADOS, INCLUIDOS LOS QUESOS MADURADOS CON MOHOS

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en estas normas.

Nº. SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	DOSIS MÁXIMA
	Colores	
100	Curcuminas (para la corteza del queso comestible)	Limitadas por las BPF

101	Riboflavinas	Limitadas por las BPF
120	Carmines (para quesos color rojo jaspeado solamente)	Limitadas por las BPF
140	Clorofila (para quesos color verde jaspeado solamente)	Limitadas por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a(i)	β -Caroteno (sintéticos)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija - de color normal - de color naranja - de color naranja intenso	10 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitado por las BPF
160e	β -apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido β -apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitado por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
	Reguladores de acidez	
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
	Consevantes	
200	Acido sórbico	
201	Sorbato de sodio	3 mg/kg calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Hexametilentetramina (solamente para el queso Provolone)	25 mg/kg expresado como formaldehido
251	Nitrato de sodio	50mg/kg expresados como NaNO_3
252	Nitrato de potasio	
280	Acido propiónico	3 mg/kg calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	

1105	Lisozima	Limitado por las BPF
------	----------	----------------------

Sólo para tratamiento de la superficie / corteza:

200	Acido sórbico	1 g/kg solos o mez-
202	Sorbato de potasio	clados, calculados
203	Sorbato de calcio	como ácido sórbico
235	Pimaricina (natamicina) 2 mg/dm ² de la superficie. Ausente en la profundidad	

5 mm

Aditivos varios

508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
-----	--------------------	----------------------

Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado**Antiaglutinantes**

460	Celulosa	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	10 g/kg solos o mez-
554	Silicato de aluminio y sodio	clados. Silicatos cal-
555	Silicato de aluminio y potasio	culados como
556	Silicato de aluminio y calcio	dióxido de silicio
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	

Conservantes

200	Acido sórbico	1 g/kg solos o mez-
202	Sorbato de potasio	clados, calculados
203	Sorbato de calcio	como ácido sórbico

6. CONTAMINANTES**6.1 METALES PESADOS**

Los productos a los que se aplica la presente norma deben ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius en su última edición.

6.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente norma deben ajustarse a los niveles máximos establecidos

por la Comisión del Codex Alimentarius en su última edición.

7. HIGIENE

7.1 Se recomienda que los regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y se manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RPC 1-1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

7.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deben estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deben mostrar que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección a la salud pública.

7.3 Los productos deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos en las normas salvadoreñas obligatorias para quesos no madurados y quesos madurados en su última edición.

8. ETIQUETADO

Además e las disposiciones de la NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO GENERAL PARA ALIMENTOS PREENVASADOS, y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206- 1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO

La denominación del alimento debe ser queso. No obstante podrá omitirse la palabra “queso” en la denominación de las variedades de quesos individuales reservadas 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.

8.1.1 En caso de que el producto no se designe con el nombre de una variedad sino solamente con el nombre “queso”, esta designación podrá ir acompañada por el término descriptivo que corresponda entre los que figuran en la Tabla 1.

Tabla 1

Denominación del queso según sus características de consistencia y maduración	
Según su consistencia: Término 1	
Porcentaje de humedad	Denominación
Según las principales características de maduración: Término 2	

< 36	Extramaduro	Madurado
36-44	Duro	Madurado por mohos
45-64	Firme/Semiduro	No madurado/fresco
>64	Blando	En salmuera

8.2 DECLARACION DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

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 de masa
- ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco ó
- iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Pueden utilizarse además las siguiente 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%)

Semisdesnatado (si el contenido de GES es superior o igual al 25 % e inferior al 45%)
(*Semidescremado*)

Desnatado (si el contenido de GES es superior o igual al 10%)
(*descremado*)

GES = Grasa en el Extracto Seco

8.3 MARCADO DE LA FECHA

No obstante las disposiciones de la sección 4.8 de la NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO GENERAL PARA ALIMENTOS PREENVASADOS, o en su última edición, no será necesario declarar la fecha de duración mínima en la etiqueta de los quesos firmes, duros, y extraduros que no sean quesos madurados con mohos/blandos y que no se destinan a ser comprados como tales por el consumidor final: en tales casos se declarará la fecha de fabricación.

8.4 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA POR MENOR

La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las sección 4.9 de la NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO GENERAL PARA ALIMENTOS PREENVASADOS, o en su última edición y en caso necesario, las instrucciones para la conservación deben 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 deben 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.

9. METODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Para los parámetros fisicoquímicos se utilizarán los métodos y ensayos descritos en la última edición del Volumen 13 del Codex Alimentarius.

10. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Esta Norma será vigilada y verificada por la Dirección General de Protección al Consumidor del Ministerio de Economía, la Gerencia de Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y por la Inspección de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

--FIN DE NORMA--