

# NORMA DEL CODEX PARA EL BRIE

## CODEX STAN 277-1973

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

### 2. DESCRIPCIÓN

El Brie es un queso blando madurado en superficie principalmente por mohos blancos, de conformidad con la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.

En el caso del Brie listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo dura normalmente 10 días como mínimo a una temperatura de 10-16 °C, según el grado de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para potenciar el proceso de maduración) siempre que el queso presente una propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales similares a las conseguidas mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Brie destinado a elaboración ulterior no necesita mostrar el mismo grado de maduración si ello se justifica por necesidades técnicas y/o comerciales.

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 Materias primas

Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.

#### 3.2 Ingredientes permitidos

- Cultivos de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos, incluidos *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens* y levadura;
- 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 en la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente, de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, 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.

### 3.3 Composición

#### 3.4

Componente de la leche	Contenido mínimo	Contenido máximo	Nivel de referencia
	(m/m)	(m/m)	
Grasa láctea en el extracto seco:	40 %	No restringido	45 % a 55 %
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	<b>Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):</b>		<b>Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):</b>
	Igual o superior al 40 % pero inferior al 45 %:		42 %
	Igual o superior al 45 % pero inferior al 55 %:		43 %
	Igual o superior al 55 % pero inferior al 60 %:		48 %
	Igual o superior al 60 %:		51 %

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

#### 3.4 Formas y tamaños esenciales

Altura máxima: aproximadamente 5 cm;

Peso: Queso entero o cilindro plano: aproximadamente de 500 g a 3 500 g

#### 3.5 Procedimiento esencial de maduración

La formación de la corteza y la maduración (proteolisis) de la superficie hacia el centro se debe principalmente a la actividad de *Penicillium candidum* y/o *Penicillium camemberti* y *Penicillium caseicolum*.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, 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 <sup>1</sup>	-
Agentes blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-

Clase funcional de aditivos	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Agentes antiaglutinantes:	-	-

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

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

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Colores</b>		
160a(i)	beta-Caroteno (sintético)	35 mg/kg, solos o en combinación
160a(iii)	beta-Carotenos ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	beta-Carotenos (vegetales)	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos de la *Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX STAN 193-1995) y a los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del *Código Internacional de Prácticas Recomendadas – 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, tales como Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido con arreglo a los *Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma General del Codex 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 Brie puede aplicarse de conformidad con la sección 4.1 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, 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 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 7.3 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 Nutricionales* (CAC/GL 23-1997)<sup>1</sup>:

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con esta 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<sup>2</sup> 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

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, 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 sobre las modalidades habituales de elaboración del Brie

La información siguiente está destinada a la aplicación voluntaria por parte de la industria, no a la aplicación por parte de los gobiernos.

#### 1. Método de elaboración

1.1 Procedimiento de fermentación: Desarrollo de ácido de derivación microbiológica.

1.2 Tipo de coagulación: La coagulación de la proteína de la leche se obtiene habitualmente mediante la acción conjunta de acidificación microbiana y proteasas (p. ej. cuajo) a una temperatura adecuada de coagulación.

<sup>1</sup> A los efectos de las declaraciones comparativas de propiedades nutricionales, el nivel de referencia lo constituye un contenido mínimo de grasa del 45 por ciento de grasa en el extracto seco.

<sup>2</sup> Por ejemplo, el reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.