

N° 18462-MEC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA Y COMERCIO,

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, inciso 3 y 18 de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en la ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar la siguiente

Norma Oficial para Queso

1 Objeto

Esta norma tiene por objeto definir las características que deben cumplir los quesos. Se incluyen aquellas variedades de queso que en forma individual o de grupo, tiene su norma específica, la cual puede contener disposiciones que los afecten únicamente a ellos.

2 Definiciones

- 2.1 **Aditivo alimentario:** es el conjunto de sustancias naturales o artificiales que normalmente no se consumen como alimento y que se incorporan a los productos alimenticios antes, durante o después de la fabricación con alguna finalidad tecnológica. El término no comprende las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional ni el cloruro de sodio. Deben ser aprobados por el Ministerio de Salud y usarse en las cantidades permitidas.
- 2.2 **Agua potable:** agua apta para el consumo humano y para usos domésticos, de conformidad con la Ley General de Salud, artículo 265.
- 2.3 **Cuajo o coagulante:** es el extracto líquido, pastoso o en polvo cuya función es permitir la separación del extracto proteico y graso de la leche y el suero. Puede provenir del cuajar de rumiantes lactantes, de microorganismos y de vegetales. Se incluyen también ciertos ácidos orgánicos y minerales. Deben ser aprobados por el Ministerio de Salud.
- 2.4 **Esterilización comercial:** para quesos empacados en envase hermético se entiende el proceso tecnológico para el cual los microorganismos patógenos y sus esporas son destruidas, paralelamente con otros tipos de microorganismos que causan deterioro, por procesos tecnológicos adecuados.
- 2.5 **Queso:** es el extracto proteico y graso, fresco o madurado, sólido o semisólido obtenido por la separación del suero después de la coagulación natural o artificial de la leche íntegra, leche reconstituida, leche parcial o totalmente

descremada y sueros de origen láctico, por procesos tecnológicos adecuados, añadido o no de crema de leche y de otros ingredientes y aditivos de uso permitido.

- 2.6 **Queso adulterado:** tendrá la consideración de adulterado todo queso al que se le haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener la misma alterada.
- 2.7 **Queso alterado:** tendrá la consideración de alterado todo queso que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones tales en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
- 2.8 **Queso contaminado:** tendrá la consideración de contaminado todo queso que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales. No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tal queso no provoque trastornos orgánicos en quien lo hubiera consumido.
- 2.9 **Queso crudo:** es aquel queso, madurado o no, hecho a partir de leche cruda y cuya pasta no ha sufrido ningún proceso de higienización.
- 2.10 **Queso fresco o sin madurar:** es aquel queso que no ha sufrido, ningún proceso de maduración a propósito y que se puede consumir inmediatamente después de su fabricación.
- 2.11 **Queso higienizado:** es aquel queso hecho a partir de leche que ha sufrido algún proceso tecnológico adecuado, que garantiza la eliminación de los microorganismos patógenos y logra una reducción en la carga microbiana, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio. También aquel cuya pasta ha sufrido algún proceso tecnológico adecuado, con el mismo fin.
- 2.12 **Queso maduro o madurado:** es un queso que mantenido por cierto tiempo, a cierta temperatura y condiciones específicas, logrará cambios bioquímicos y físicos necesarios para adquirir sus características.
- 2.13 **Queso madurado por hongos o bacterias:** es un queso maduro, que requiere del desarrollo de hongos o bacterias características en su interior o en su superficie, o en ambos, para alcanzar su identidad.
- 2.14 **Queso fundido o procesado y queso fundido o procesado para untar:** es aquel hecho moliendo, mezclando, fundiendo y emulsificando, con la ayuda de calor, una o más variedades de queso, con o sin la adición de componentes lácteos, otros productos alimenticios y aditivos alimentarios aprobados.
- 2.15 **Suero lácteo:** es el líquido formado por parte de los componentes de la leche que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, cuya composición varía según del proceso de que proviene. Puede ser deshidratado.

- 2.16 **Refrigeración:** método de conservación de alimentos, que consiste en reducir y mantener la temperatura en el interior del producto entre 0 y 10 °C.

3 Designación

El producto será designado “Queso” seguido del nombre de la variedad y opcionalmente de su clasificación, de acuerdo a la tabla N° 1. Cuando un queso no cumpla estrictamente la norma de identidad específica de un queso, se denominará “queso tipo...”, completándose con el nombre de la variedad a la cual se asemeja; ejemplo “Queso tipo Emmenthal”. Cuando se usa otra leche, suero o derivados de suero, que no sea de bovino debe anotarse la especie animal de la que proviene. Si se usan mezclas de leche, sueros derivados de suero mezcla de ellos, deben declararse en orden decreciente de proporción en la etiqueta.

4 Clasificación

Esta clasificación no impide la designación de requerimientos para las normas específicas de quesos. Ver tabla N° 1, clasificación de quesos.

TABLA N° 1

Clasificación de quesos

% HBLG = Porcentaje de Humedad en Base Libre de Grasa.

% GBS = Porcentaje de Grasa en Base Seca.

Primer término SI % HBLG	Segundo término SI % GBS	Tercer término Designación de acuerdo con el proceso
menor de 51 extra duro	mayor de 60 alto en grasa	1) fresco
49 a 56 duro	45 a 60 graso	2) maduro
54 a 63 semiduro	25 a 45 medio graso o semi descremado	3) maduro por hongos o bacterias (a)
61 a 69 semisuave	10 a 25 bajo en grasa	4) fundido
mayor de 67 suave	menor de 10 sin grasa o descremado	5) deshidratado
(a)	a.1 principalmente en la superficie a.2 principalmente en el interior	

Ejemplo: un queso con humedad en base libre de grasa de 56% y grasa en base seca de 53% y que es curado a la manera del Roquefort es:

Primer término

semiduro

Segundo término

graso

Tercer término

maduro por hongos
en su interior

(Así adicionado por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 18656 del 24 de noviembre de 1988)

5 Normas de calidad y características

- 5.1 **Características generales:** la leche empleada en la elaboración del queso deberá presentar caracteres normales, obtenidos bajo condiciones higiénicas de ordeño, ser filtrada y normalizada adecuadamente para cada tipo de queso. Será tolerado añadir a la leche cloruro de calcio, en la proporción máxima de 200 ppm calculado en la sal anhidra sobre el peso de la leche. Será tolerada la adición de colorantes naturales aprobados, en los tipos ya consagrados. Pueden ser adicionadas sustancias saboreadoras naturales, no derivadas de la leche como las especias, en tal cantidad que ellas sean consideradas como saboreadoras y que no reemplacen ningún constituyente lácteo y que el queso siga siendo el mayor constituyente. Con el fin de darle sabor al producto, pueden ser agregados otros alimentos, cocinados o preparados de manera conveniente, en cantidad tal para caracterizar al producto, pero de manera tal que estas adiciones, calculadas en base seca, no excedan en un sexto (1/6) el total de sólidos del producto final.

Se permite el ahumado en aquellos casos tradicionales, siempre que éste no enmascare defectos. El fermento lácteo, el cuajo y los coagulantes enzimáticos deben ser los adecuados para cada tipo de queso; el agua debe ser potable y las instalaciones adecuadas. El producto tanto en su interior como en la superficie, deberá estar exento de impurezas y deberá ser manipulado y transportado en forma adecuada. Será tolerado añadir en el revestimiento de ciertos quesos, colorantes naturales o artificiales aprobados.

Será además permitido el uso de otros aditivos aprobados. En ciertos quesos será permitido proteger las cortezas con resinas y parafinas no solubles en su masa. La sal utilizada en la fabricación debe cumplir con la “Norma de Sal para Consumo Humano”.

- 5.2 **Características organolépticas:** el aspecto, color y sabor deberán ser normales y propios de cada tipo de queso.
- 5.3 **Características físicas y químicas:** las características físicas químicas serán establecidas en la norma específica de cada tipo de queso.
- 5.4 **Características microbiológicas:**
- 5.4.1 **Para quesos enlatados:** se exigirá esterilidad comercial.

6 Prohibiciones

En el curso de la preparación y venta de quesos se prohíbe:

- 6.1 Utilizar para la elaboración de toda clase de queso materias primas que estén adulteradas, alteradas, contaminadas o parasitadas, así como las consideradas extrañas a su composición.
- 6.2 Cualquier manipulación en la elaboración del queso que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche utilizada en su fabricación, por grasas distintas.
- 6.3 La adición de agentes conservadores no autorizados.
- 6.4 La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.
- 6.5 La venta y consumo de quesos adulterados, alterados, falsificados, contaminados y parasitados.

7 Normas de envase y acondicionamiento

Los quesos deberán ser acondicionados de manera que queden al abrigo de contaminantes. Los recipientes deberán ser de material de resistencia a la acción del producto. Las características organolépticas de los quesos no deberán ser alteradas por el material del recipiente. Para los quesos duros, será tolerada su exposición a la venta o al consumo, sin envase, siempre que presenten corteza bien revestida y rotulada. La venta de queso fraccionado se autorizará siempre que no pueda dudarse de la identificación del mismo. Los quesos crudos no madurados y los frescos deben mantenerse en refrigeración.

8 Rotulación

En la etiqueta deberá aparecer la denominación “Queso”, seguida de la variedad y su contenido promedio de materia grasa, agua y proteína por 100 gramos de producto. En la declaración de los ingredientes debe especificarse el tratamiento de higienización que sufrió la leche o si esta es cruda, si la leche y la pasta no han sufrido ningún proceso de higienización, deberá aparecer en la etiqueta “Queso crudo”. Si el queso lleva consigo otro alimento deberá denominarse “Queso con...” ejemplo: “Queso con jamón”. La etiqueta debe cumplir además con lo estipulado en la Norma Oficial de Etiquetado para Productos Alimenticios.

9 Análisis a realizar

- 9.1 Caracteres organolépticos: aspecto, color, olor y sabor.
- 9.2 Humedad.
- 9.3 Lípidos.
- 9.4 Proteínas.
- 9.5 Investigación de colorantes.
- 9.6 Investigación de sustancias tóxicas.
- 9.7 Identificación de los lípidos.
- 9.8 Examen microbiológico.

- 9.9 Examen microscópico.
- 9.10 Aditivos.
- 9.11 Cloruros, como cloruro de sodio.
- 9.12 Ocasionales.

Artículo 2°—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

Artículo 3°—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintiséis días del mes de setiembre de mil novecientos ochenta y ocho.

OSCAR ARIAS SANCHEZ

El Ministro de Economía, Industria y Comercio,

LUIS DIEGO ESCALANTE VARGAS.

La Gaceta N° 191. Viernes 7 de octubre de 1988.