

Cofemer Cofemer

LIG - CPR - 8000182131

De: Erika Valverde Gutierrez
Enviado el: jueves, 14 de junio de 2018 11:08 a. m.
Para: Cofemer Cofemer
CC: Celia Perez Ruiz
Asunto: RV: Comparativo entre NMX y normas internacionales del Codex Alimentarius en español
Datos adjuntos: NMX_Codex_Queso_Detallado_FINAL.pdf; NMX_Codex_Queso_Resumen_FINAL.pdf

Favor de incluir estos comentarios en el expediente número 03/0105/151117 del PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017, "QUESO - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA".

Muchas gracias



181-112-0000-570-21-121

000000



Reseña de las normas NMX voluntarias del queso de México y las normas correspondientes del Codex

México ha establecido varias normas voluntarias o normas mexicanas (NMX) para diversos grupos y variedades de quesos, incluidas varias para las que el Codex ya cuenta con sus normas correspondientes:

Nombre del grupo o variedad	Norma NMX mexicana	Norma del Codex
Queso Queso de suero	NMX-F-713-COFOCALEC-2014	CODEX STAN 283-1978 (queso) CODEX STAN 284-1971 (queso de suero)
Cheddar	NMX-F-745-COFOCALEC-2011	CODEX STAN 263-1966
Edam	NMX-F-749-COFOCALEC-2014	CODEX STAN 265-1966
Queso cottage	NMX-F-751-COFOCALEC-2015	CODEX STAN 273-1968
Suizo/Emmental	NMX-F-753-COFOCALEC-2015	CODEX STAN 269-1967
Queso crema	NMX-F-754-COFOCALEC-2015	CODEX STAN 275-1973

El análisis completo y detallado que se incluye en un documento aparte, compara las definiciones y descripciones, las materias primas, los ingredientes permitidos, los aditivos alimentarios, las disposiciones sobre etiquetado y los requisitos de composición que aparecen en las NMX voluntarias, con las de las normas internacionales relevantes del Codex. A continuación, proporcionamos un resumen de las principales conclusiones:

Definición/ Descripción

Las definiciones o descripciones en muchas de las normas NMX son, en su mayoría, bastante parecidas a las de las normas del Codex, aunque existe una diferencia importante: las definiciones de queso cheddar, queso edam, queso cottage, queso suizo y queso crema de las NMX no permiten el uso de féculas. El Codex no prohíbe el almidón en las definiciones de quesos, sino que lo reconoce como ingrediente permitido cuando: a) se emplea como estabilizador en el queso fresco (sin madurar), el queso cottage y el queso crema, y b) cuando se emplea como agente antiaglutinante para el tratamiento de la superficie del queso cortado, rebanado y rallado en diversas variedades de queso, entre ellas el cheddar, el edam y el suizo.

En las definiciones, hay algunas diferencias entre la NMX y el Codex en los periodos de maduración del queso cheddar y el suizo, aunque se trata de variaciones relativamente pequeñas. La norma general del queso de México es más limitada en cuanto a las materias primas permitidas en la definición de queso que en la sección sobre materias primas. La NMX también define el queso procesado, aunque entre las disposiciones relativas a los ingredientes no se mencionan las sales fundentes, que son uno de los principales ingredientes de este tipo de queso. El Codex no cuenta con una norma para el queso procesado, aunque incluye una definición de queso elaborado en la Norma

general para los aditivos alimentarios (NGAA). La norma mexicana para el queso de suero no permite el método de concentración por evaporación térmica, uno de los métodos de fabricación que figura en el Codex. En la norma solo se menciona el método de calentamiento en un medio ácido.

Materias primas

Las NMX para el queso edam, el queso cottage, el queso suizo y el queso crema permiten la leche así como productos obtenidos de esas leches, mientras que la norma para el queso cheddar solo permite leche entera o estandarizada, y la norma general para el queso y del queso de suero permite la leche entera o parcialmente descremada, líquida o en polvo, como materias primas del queso. Por el contrario, el Codex menciona "la leche y/o productos obtenidos de la leche" como materias primas permitidas en todas las normas de grupo y variedades del queso, excepto en el caso del queso de suero. La norma del queso de suero del Codex permite como materia prima el suero, la crema, la leche y otros derivados de la leche para productos obtenidos a partir de la coagulación del suero: suero, leche, crema y grasa butírica.

Ingredientes permitidos

En el Codex y en las NMX hay muchas disposiciones similares sobre los ingredientes. A continuación, se señalan las diferencias:

- Almidones/Féculas: como ya se mencionó anteriormente en la sección de definiciones, las definiciones de queso cheddar, queso edam, queso cottage, queso suizo y queso crema de las NMX no permiten el uso de féculas. En la sección de ingredientes permitidos de las normas respectivas, el Codex permite el uso de almidón cuando: a) se emplea como estabilizador en el queso fresco (sin madurar), el queso cottage y el queso crema, y b) cuando se emplea como agente antiaglutinante para el tratamiento de la superficie del queso cortado, rebanado y rallado en diversas variedades de queso, entre ellas el cheddar, el edam y el suizo. El almidón sin modificar funciona como estabilizador o agente antiaglutinante.
- Agua potable: el Codex permite el agua potable en todas las normas del queso, excepto en el caso del queso de suero y el queso para rallar extra duro. Las NMX del queso solo permiten el agua potable en el queso cottage, el queso suizo y el queso crema, pero la excluyen de la norma general y del queso de suero, y de las normas del queso cheddar y edam.
- Enzimas inocuas e idóneas para contribuir al proceso de maduración: la norma para el emmental del Codex permite el uso de enzimas inocuas e idóneas para contribuir al proceso de maduración, mientras que la NMX no, aunque este ingrediente se permite en algunas de las otras NMX.

Especificaciones físico-químicas de composición

Todas las NMX especifican los requisitos de grasa, humedad y proteína. Ninguna de las normas del Codex menciona requisitos de proteína.

Todas las NMX enlistan la grasa sobre la base "tal cual está", mientras que el Codex lo hace por extracto seco. Los dos son modos aceptables de indicar el contenido graso. Cuando se indica la grasa en el producto sobre la base "tal cual está", también debe especificarse el nivel de humedad, como ocurre en las NMX. Los distintos métodos de medida —"tal cual está" frente a "extracto seco"— obligan a efectuar cálculos previos para poder comparar las cifras del Codex con las de las NMX.

En lo que respecta a las diversas normas:

- Queso en general y queso de suero: la NMX establece mínimos para la proteína y la grasa, y máximos para la humedad, mientras que el Codex no establece límites para ninguno de estos parámetros. La NMX define una sola categoría para queso de suero, al contrario que el Codex que define tres grupos por contenido graso. La categoría de México se define queso de suero por contenido de grasa del producto sobre la base "tal cual está" con un mínimo del 2%, sin límite máximo como ocurre en el Codex. La NMX no contempla un queso de suero descremado con menos contenido graso como hace el Codex, aunque no limita la posibilidad de un "queso de suero con nata (crema)" con más contenido graso según la definición del Codex.
- Cheddar: la NMX establece los requisitos de proteína, total de sólidos, pH, total de ceniza y cloruro de sodio, mientras que el Codex no menciona ninguna de estas especificaciones. La norma del Codex contiene una tabla de grasa de extracto seco y extracto seco mínimo correspondiente para definir los distintos tipos de cheddar. La NMX no tiene una tabla similar. En general, la NMX es más estricta en sus especificaciones que el Codex. La norma mexicana limita la definición de queso cheddar a grasa de extracto seco de más del 50.9%, dado un mínimo de grasa tal cual del 29% y un mínimo de sólidos de extracto seco del 57% (con una humedad máxima del 43%). La norma del Codex permite niveles de grasa que pueden bajar hasta el 22%.
- Edam: la norma del Codex contiene una tabla de grasa de extracto seco y extracto seco mínimo correspondiente para definir los distintos tipos de edam. La NMX no tiene una tabla similar. La NMX es más estricta en sus especificaciones que el Codex. La norma mexicana requiere un mínimo de extracto seco del 57% (dada una humedad del 43% como máximo), mientras que el Codex permite un contenido de extracto seco del 47%. Después de efectuar los cálculos necesarios, se concluye que la norma del Codex permite un contenido de humedad del 53% como máximo, mientras que la NMX solo permite un porcentaje de humedad máxima del 43%.
- Queso cottage: las especificaciones son similares, aunque el Codex solo establece un mínimo de grasa láctea, mientras que la NMX fija los niveles máximos y mínimos.

- Suizo: la norma del Codex contiene una tabla de grasa de extracto seco y extracto seco mínimo correspondiente para definir los distintos tipos de emmental. Dicho esto, las especificaciones son prácticamente equivalentes en las dos normas.
- Queso crema: la NMX describe tres tipos de queso crema, mientras que el Codex solo menciona una categoría general. En resumen, para las tres categorías mexicanas de productos, el porcentaje de grasa de extracto seco es de $\geq 48.6\%$, el de humedad del producto desgrasado es de $\geq 78.3\%$ y el del extracto seco es de $\geq 31\%$, lo que significa que la norma mexicana cumple con los límites del Codex.

Etiquetado

Todas las normas del queso del Codex incluyen requisitos de etiquetado abreviados para el queso no destinado a la venta al por menor. La NMX no permite excepciones para el queso no destinado a la venta al por menor.

La norma del Codex requiere que en la etiqueta se declare la grasa láctea. La NMX requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad.

La norma general del queso y la NMX del queso de suero requiere la identificación del origen de la leche si la especie animal si no fuera la vaca y que se identifique el tratamiento térmico al que fue sometida. Ninguno de estos requisitos se incluye en las normas de queso del Codex.

Comparación de las normas NMX y Codex para el queso

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971	Notas
Definición/ Descripción	Queso, producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a las diferentes variedades de queso pudiendo por su proceso ser fresco, madurado o procesado. No debe contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones y feculas. Queso fresco, aquel que además de cumplir con la descripción general de queso se caracteriza por su alto contenido de humedad, y por no tener corteza o tener corteza muy fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales. Queso madurado, aquel que además de cumplir con la descripción general de queso, se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener o no corteza; sometido a un proceso de maduración	Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante: (a) coagulación total o parcial de la proteína de la 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, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los materiales lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y/o (b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a). Se entiende por queso sin madurar el queso que está listo para el consumo poco después de su fabricación. Se entiende por queso sometido a maduración el queso que no está listo para el consumo poco 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.	La definición de queso en la norma general mexicana abarca todos los tipos de queso, incluidos el natural y el procesado. Esto incluye ingredientes que no se definen en el Codex, aunque en general se pueden identificar como permitidos partiendo de las listas de ingredientes permitidos o las definiciones de la NGAA del Codex. La definición mexicana prohíbe el uso de almidones, a pesar de que muchas de las normas de grupo y variedades del Codex lo autorizan, siempre que se emplee como estabilizador en el queso sin madurar o como agente antiaglutinante en la superficie del queso cortado (rallado, en polvo, etc.). La norma mexicana declara que el queso no debe contener grasa ni proteínas que no procedan de la leche. La norma del Codex especifica que se permiten la leche y sus derivados como materias primas. El Codex define el queso sin madurar como aquel listo para el consumo poco después de su fabricación. La norma mexicana no incluye esta definición.

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971	Notas
	mediante adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en el cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate, lo que le permite prolongar su vida de anaquel, el cual puede o no requerir condiciones de refrigeración. Queso procesado, aquel que adierias de cumplir con la descripción general de queso se caracteriza por ser elaborado con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos permitidos e ingredientes opcionales, sometido a proceso térmico de 70°C durante 30 segundos o someterse a cualquier otra combinación: equivalente o mayor de tiempo y temperatura, lo que le permite prolongar su vida de anaquel. Quesos de suero, productos obtenidos a partir del suero de leche entera, semidescremada, o descremada pasteurizada de vaca, cabra u oveja, el cual es coagulado por calentamiento en media ácido para favorecer la obtención de la cuajada, la que es salada, drenada, moldeada, empacada y etiquetada y posteriormente refrigerada para su conservación.	Se entiende por 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. Se entiende por queso de suero los productos sólidos, semisólidos o blandos obtenidos principalmente por medio de uno de los siguientes procesos: (1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado; (2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella. En todos los casos, el suero puede ser preconcentrado con anterioridad a una ulterior concentración del suero o coagulación de sus proteínas. El proceso puede también incluir la adición de leche, nata (crema) u otras materias primas de origen lácteo anteriormente a la concentración o coagulación, o con posterioridad a las mismas. La proporción de proteína de suero a caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero deberá ser claramente más alta que la de la leche.	Las definiciones de queso madurado son parecidas, aunque el Codex no especifica si se necesita refrigerar o no. La norma del Codex también contiene una definición especial para el queso madurado por mohos; aunque este no es el caso en la norma mexicana, el uso de moho está aprobado en la NMX en el primer párrafo de la definición y en la lista de ingredientes permitidos, por lo que se considera que se permite la maduración por mohos. El Codex no define una norma de composición para el queso procesado, aunque este producto se define en la categoría alimentaria 01.6.4 de la NGAA, bajo el denominación "queso elaborado". La definición del Codex para el queso de suero es mucho más detallada, pero incluye muchos de los requisitos de la definición mexicana.

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	<u>Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971</u>	Notas
		El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá estar madurado o sin madurar. El queso de suero obtenido por medio de la concentración del suero se produce por evaporación térmica del suero, o una mezcla de suero y leche, nata (crema) u otras materias primas de origen lácteo, a una concentración que permita al queso acabado adquirir una forma estable. Debido al contenido relativamente alto de lactosa, el color de estos quesos va de típicamente amarillento a marrón y los quesos poseen un sabor dulce, cocido o caramelizado. El queso de suero obtenido por coagulación de este último se produce por precipitación térmica del suero, o de una mezcla de suero y leche o nata (crema), con la adición de ácido o sin ella. Estos quesos de suero tienen un contenido relativamente bajo de lactosa y un color que va de blanco a amarillento.	La norma mexicana del queso de suero no permite el uso del método de concentración mediante evaporación al calor, que es uno de los métodos de elaboración permitidos en el Codex. En la norma solo se menciona el método de calentamiento en un medio ácido
Materias primas	Leche entera o parcialmente descremada, fluida o en polvo, sometida o no a tratamiento térmico que asegure su inocuidad	Queso: Leche y/o productos obtenidos de la leche. Queso de Suero: Para los productos obtenidos mediante la concentración de suero: suero, nata (crema), leche y otras materias primas obtenidas de la leche. Para los productos obtenidos mediante la coagulación del suero: suero, leche, nata (crema) y leche de mantequilla/manteca.	La norma mexicana solo permite leche líquida o en polvo. La norma del queso del Codex permite leche y sus derivados. La norma del Codex para el queso de suero, permite el uso de suero, crema, grasa butírica y otras materias primas obtenidas de la leche.
Ingredientes permitidos	Cultivos de fermentos de bacterias lácticas y mohos	Queso: Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos; Queso de Suero: Para los productos obtenidos mediante la concentración de suero: suero, nata (crema), leche y otras materias primas obtenidas de la leche. Para los productos obtenidos mediante la coagulación del suero: suero, leche, nata (crema) y leche de mantequilla/manteca.	Las dos normas permiten el uso de cultivos.
	Cuajo	Queso: Enzimas inocuas e idóneas;	

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971	Notas
	Cloruro de sodio (sal) Cloruro de calcio	Cloruro de calcio	Las dos normas permiten el uso de cloruro de sodio.
		Queso: Agua potable	El agua potable es uno de los ingredientes permitidos en la norma del Codex, pero no se permite en la norma mexicana. Esta exclusión podría limitar el uso posible de leche en polvo descremada para el proceso de fortificación en cuba. Aunque la leche en polvo puede reconstituirse directamente en leche, con frecuencia se emplea cierta cantidad de agua. Además, el agua potable sirve para diluir coagulantes con el fin de que se distribuyan mejor en la leche. Por motivos de corrección técnica, también debería aprobarse el agua potable con esta función.
		Queso de Suero: Azúcares (limitados por las BPF).	El queso de suero está permitido en la norma del Codex, pero no se menciona en la norma mexicana.
	Ingredientes opcionales como: chiles, condimentos, especias, frutas, verduras, entre otros.		No se mencionan en la norma general del queso del Codex, pero están ampliamente aceptados en la elaboración del queso.
Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios permitidos en la-NOM-243-SSA1-2010 y en las disposiciones legales aplicables.	Queso: Quesos no sometidos a maduración - Tal como figura en la Norma para los Quesos no Sometidos a Maduración, Incluidos los Quesos Frescos (CODEX STAN 221-2001). Quesos en salmuera - Tal como figura en la Norma para los Quesos en Salmuera (CODEX STAN 208-1999).	La referencia a NOM-243 para los aditivos alimentarios está obsoleta, ya que ahora aparecen en el documento general sobre aditivos de 2012.

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	<u>Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971</u>	Notas
		Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho - 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 esas normas. - Colorantes, Reguladores de la acidez, Conservantes, Aditivos varios, Antiaglutinantes (Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado). Queso de Suero: Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.3 (Queso de suero) y 01.6.6 (Queso de proteínas del suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma	
Etiquetado	Las etiquetas deben cumplir con los estándares oficiales mexicanos NOM-051-SCFI / SSA1-2010, NOM-030-SCFI-2006, NOM-243-SSA1-2010 y, según corresponda, NOM-086-SCFI-1994, y deben declarar: La denominación del producto de acuerdo con lo establecido en el punto 6.1 de la presente Norma Mexicana, de forma que sea clara y visible para el consumidor. Además de la denominación de queso o queso de suero, en la etiqueta del producto puede aparecer el nombre de la variedad que lo caracterice siempre y cuando no se incumpla con los ordenamientos aplicables. El contenido de grasa, proteínas y humedad expresado en %m/m. El origen de la leche si esta procede de especie animal diferente de la vaca o de la mezcla de leche de vaca con leche de otras especies animales.	Queso: La denominación del alimento deberá 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. 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 el siguiente cuadro: (ver tabla sobre designación de acuerdo a las características de firmeza y maduración a través de los enlaces detallados anteriormente) Declaración 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 por masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones. Podrán utilizarse además las siguientes expresiones: Extragraso (si el contenido de GES es superior o igual al 60 %);	Muchos de los requisitos de etiquetado para venta al consumidor ya se detallan en NOM-051, por lo que no se repiten en la norma del queso mexicana. La norma del queso mexicana requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad, mientras que el Codex solo requiere la grasa láctea. La norma mexicana requiere la identificación de la especie animal si su origen no proviene de la leche de vaca. La norma mexicana requiere la identificación del tratamiento térmico de la leche, mientras que el Codex no lo hace. El Codex también permite excepciones en el etiquetado de

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	<u>Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971</u>	Notas
	El tratamiento térmico al que fue sometida la leche para la elaboración del producto.	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 %); Semidesnatado (Semidescremado)(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 %). Marcado de la fecha: No obstante, las disposiciones de la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), 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. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor: La información requerida 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 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. 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. Quesos de Suero: La denominación del alimento deberá ser queso de suero. Cuando se considere necesario para la información del consumidor en el país de venta, es posible que se requiera una descripción de la naturaleza del producto. La expresión “queso de suero” podrá omitirse en la denominación de las variedades concretas de quesos de suero reservadas por normas del Codex para quesos específicos, y, en su ausencia, una denominación de variedad especificada en la legislación	envases no destinados a la venta minorista

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971	Notas
		nacional del país en que se vende el producto, siempre que la omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento. Declaración del contenido de grasa de leche: Deberá declararse el contenido de la grasa de la leche en forma aceptable en el país de venta al consumidor final, bien sea, (i) como porcentaje por masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) en gramos por porción cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor: La información requerida 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 para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, con la salvedad de que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán 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 acompañan el producto	
Composición	Proteína % m/m: ≥ 10.0 Grasa % m/m: ≥ 2.0 Humedad % m/m: ≤ 80.0	Queso: la norma del Codex especifica las designaciones de los nombres de acuerdo con la humedad sin grasa, pero no establece requisitos mínimos o máximos. Quesos de Suero: Contenido de grasa en el extracto seco: • Queso de suero con nata (crema) 33 % como mínimo • Queso de suero 10 % como mínimo y menos del 33 % • Queso de suero desnatado (descremado) menos del 10 %	Queso: La norma mexicana establece mínimos para la proteína y la grasa, y máximos para la humedad, mientras que en la norma general del queso, el Codex no establece límites finitos para ninguno de estos parámetros. Queso de suero: La norma mexicana define una sola categoría para este producto, al contrario que el Codex que define tres grupos según el

	Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Queso y Queso de Suero, Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba	<u>Norma General Para el Queso 283-1978, and Norma Para Los Quesos de Suero 284-1971</u>	Notas
			contenido graso. La categoría de México se define por contenido de grasa del producto sobre la base “tal cual está” con un mínimo del 2%, sin límite máximo como ocurre en el Codex. La norma mexicana no contempla un queso de suero descremado con menos contenido graso como hace el Codex, aunque no limita la posibilidad de un queso de suero con nata (crema) con más contenido graso según la definición del Codex.

	Norma Mexicana NMX-745-COFOCALEC-2011	<u>Norma Para el Cheddar 263-1966</u>	Notas
Definición/ Descripción	Es el producto que se obtiene a partir de leche entera o estandarizada pasteurizada, sometida a procesos de coagulación, cortado, desuerado, cheddarizado, salado, prensado y madurado a temperatura y humedad controladas; sin que se hayan empleado en su elaboración grasas o proteínas no provenientes de la leche. Es un queso semiduro, cuyo cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se comercializa con corteza o sin ella y puede tener revestimiento. Los quesos se colocan en un lugar fresco, a una temperatura de 7 a 15 °C y humedad relativa controlada, por un periodo mínimo de 35 a 40 días según el nivel de maduración requerido.	El Cheddar es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella, y puede tener revestimiento. En el caso del Cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 5 semanas a 7-15 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial.	La norma mexicana califica al cheddar de queso semiduro, mientras que el Codex lo considera un queso duro. México indica un período de maduración de entre 35 y 40 días. El Codex menciona un plazo normal de 5 semanas y que el cheddar para posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración, cuando esto se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial.
Materias primas	Leche entera o estandarizada.	Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como productos obtenidos de esas leches.	El Codex permite los productos provenientes de la leche de vaca y de búfala.
Ingredientes permitidos	Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado.	Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración	Las dos normas permiten el uso de enzimas idóneas para contribuir al proceso de maduración.
		Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos	El Codex enumera los auxiliares tecnológicos, o coadyuvantes de elaboración, en la lista de ingredientes, mientras que la norma mexicana lo hace en la norma general para aditivos.

	Norma Mexicana NMX-745-COFOCALEC-2011	<u>Norma Para el Cheddar 263-1966</u>	Notas
	Cuajo o coagulante de origen microbiano.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas	Estas dos definiciones son prácticamente iguales.
	Cultivos lácticos	Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos	El Codex permite el uso de otras bacterias aromatizantes (saborizantes) que no sean cultivos de ácido láctico.
	Cloruro de calcio en una proporción no mayor a 0.02%	Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal	El cloruro potásico es un ingrediente permitido en la norma del Codex.
		Agua potable	El agua potable es uno de los ingredientes permitidos en la norma del Codex, pero no se menciona en la norma mexicana. Esta exclusión podría limitar el uso posible de leche en polvo descremada para el proceso de fortificación en cuba. La leche en polvo puede reconstituirse directamente en leche, pero con frecuencia se emplea cierta cantidad de agua. Además, el agua potable sirve para diluir coagulantes con el fin de que se distribuyan mejor en la leche. Por motivos de corrección técnica, también debería aprobarse el agua potable con esta función.
		Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes sólo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, 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.	Las harinas y almidones de arroz, maíz y papa se permiten como agentes antiaglutinantes en la norma del Codex, pero no en la norma mexicana.
Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios permitidos par la NOM-243-SSA 1-2010 en lo referente a quesos madurados prensados.	El Codex permite el uso de colores, reguladores de la acidez, conservantes y antiaglutinantes.	La referencia a NOM-243 para los aditivos alimentarios está obsoleta, ya que ahora aparecen en el documento general sobre aditivos de 2012

	Norma Mexicana NMX-745-COFOCALEC-2011	Norma Para el Cheddar 263-1966	Notas
Etiquetado	Las etiquetas del producto objeto de la presente Norma Mexicana además de cumplir con las normas oficiales mexicanas vigentes NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-030-SCFI-2006, NOM-243-SSA1-2010 y, en su caso, la NOM-086-SCFI-1994 (Ver punto 2 Referencias), deben declarar lo siguiente: La denominación del producto de acuerdo con el punto 5 de esta Norma Mexicana. El contenido de grasa, proteína y humedad en % m/m. El proceso térmico al que fue sometida la leche para su elaboración.	Denominación del alimento: La denominación Cheddar puede aplicarse de acuerdo con la sección 4.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), siempre que el producto sea conforme 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 ser elegida 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 de denominación de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978). La designación de productos cuyo contenido de grasa sea inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en la sección 3.3 de esta Norma, deberá ir 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 7.2 de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997)2 La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a esta Norma. País de origen Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no el país donde se originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales en otro país se considerará país de origen, a efectos del etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones. Declaración del contenido de grasa de leche	Muchos de los requisitos de etiquetado para venta al consumidor ya se detallan en NOM-051, por lo que no se repiten en la norma del queso mexicana. La norma del queso mexicana requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad, mientras que el Codex solo requiere la grasa láctea. El Codex también permite excepciones en el etiquetado de envases no destinados a la venta minorista.

	Norma Mexicana NMX-745-COFOCALEC-2011	Norma Para el Cheddar 263-1966		Notas
		El contenido de grasa de leche 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 en ella se especifique el número de porciones. 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. 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, podrán figurar 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 de identificación, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.		
Composición	Grasa (butírica), en %m/m: ≥ 29.0 Proteínas, de origen láctico, en % m/m: ≥ 24.0 Sólidos totales, en %m/m: ≥ 57.0 pH: 5.0 -5.5	Grasa láctea en el extracto seco: $\geq 22\%$		La norma mexicana establece los requisitos de proteína, total de sólidos, pH, total de ceniza y cloruro de sodio, mientras que el Codex no menciona ninguna de estas especificaciones.
		Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
		Igual o superior al 22 % pero inferior al 30 %:	49%	

	Norma Mexicana NMX-745-COFOCALEC-2011	<u>Norma Para el Cheddar 263-1966</u>		Notas
	Cenizas totales, en % m/m: ≤ 5.0 Cloruro de sodio, en % m/m: ≤ 3.0 Humedad, en % m/m: ≤ 43.0	Igual o superior al 30 % pero inferior al 40 %:	53%	En la norma mexicana no se incluye la grasa de extracto seco ni el extracto seco mínimo correspondiente. La norma mexicana establece la grasa sobre la base "tal cual está" y la norma del Codex lo hace "sin materia grasa", por lo que no es posible comparar las cifras de contenido graso. La norma mexicana limita la definición de queso cheddar a grasa de extracto seco de más del 50.9%, dado un mínimo de grasa tal cual del 29% y un mínimo de sólidos de extracto seco del 57% (con una humedad máxima del 43%). La norma mexicana es más estricta en sus especificaciones que el Codex
		Igual o superior al 40 % pero inferior al 48 %:	57%	
		Igual o superior al 48 % pero inferior al 60 %:	61%	
		Igual o superior al 60 %:	66%	

	Norma Mexicana Edam NMX-F-749-COFOCALEC-2014	Norma Para el Edam 265-1966	Notas
Definición/ Descripción	Es un queso firme, semiduro, madurado. El cuerpo tiene un color que varia 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 mas o menos redondos, de un tamaño que varia desde un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diametro 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 esferica, de bloque plano o de pan. El queso se elabora y vende con corteza seca, que puede tener un revestimiento; en forma de bloque piano o pan se vende tambien sin 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, segun 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 tecnico o comerciales. Este queso no puede contener grasa ni proteínas de origen diferente a las de la leche, ni feculas.	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 1corteza. 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.	Las definiciones son parecidas. No obstante, la norma mexicana prohíbe el uso de almidones y el Codex lo autoriza expresamente, siempre que se empleen como agente antiaglutinante en el queso cortado (rallado, en polvo, etc.).

	Norma Mexicana Edam NMX-F-749-COFOCALEC-2014	<u>Norma Para el Edam 265-1966</u>	Notas
Materias primas	Leche de vaca o de búfala, o sus mezclas, como los productos obtenidos de esas leches.	Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.	Puede que sea equivalente, aunque el lenguaje de la norma mexicana es ligeramente distinto al del Codex
Ingredientes permitidos	Cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabores y cultivos de otros microorganismos inocuos	Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;	Las dos normas permiten el uso de ácido láctico y bacterias aromatizantes inocuas.
	Cuajo u otras enzimas coagulantes seguras y adecuadas	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas	Las definiciones de enzimas coagulantes son muy parecidas.
		Agua potable	El agua potable es uno de los ingredientes permitidos en la norma del Codex, pero no se menciona en la norma mexicana. Esta exclusión podría limitar el uso posible de leche en polvo descremada para el proceso de fortificación en cuba. Aunque la leche en polvo puede reconstituirse directamente en leche, con frecuencia se emplea cierta cantidad de agua. Además, el agua potable sirve para diluir coagulantes con el fin de que se distribuyan mejor en la leche. Por motivos de corrección técnica, también debería aprobarse el agua potable con esta función.
	Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración	Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración.	Las dos normas permiten el uso de enzimas inocuas para contribuir al proceso de maduración.
	Cloruro de sodio (sal) y cloruro de potasio como sustituto de la sal	Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.	Las dos normas permiten el uso de sustitutos de la sal.
		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	Las harinas y almidones de arroz, maíz y papa se permiten como agentes antiaglutinantes en la superficie del queso cortado en la norma del Codex, pero en la

	Norma Mexicana Edam NMX-F-749-COFOCALEC-2014	<u>Norma Para el Edam 265-1966</u>	Notas
		que se añadan solo 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.	norma mexicana se prohíbe el almidón.
		Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos	El Codex enumera los auxiliares tecnológicos, o coadyugantes de elaboración, en la lista de ingredientes, mientras que la norma mexicana lo hace en la norma general para aditivos.
Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración permitidos en las disposiciones legales aplicables	Se permiten colores, reguladores de acidez, conservantes y antiaglutinantes.	
Etiquetado	Las etiquetas del producto objeto de la presente Norma Mexicana además de cumplir con las normas oficiales mexicanas vigentes NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-030-SCFI-2006, NOM-243-SSA1-2010 y, en su caso, la NOM-086-SCFI-1994, (Ver punto 2 Referencias), deben declarar lo siguiente: La denominación del producto de acuerdo con el punto 5 de esta Norma Mexicana El contenido mínimo de grasa, proteína y el máximo de humedad en % m/m. El proceso térmico al que fue sometida la leche para su elaboración.	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 solo 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	Muchos de los requisitos de etiquetado para venta al consumidor ya se detallan en NOM-051, por lo que no se repiten en la norma del queso mexicana. La norma del queso mexicana requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad, mientras que el Codex solo requiere la grasa láctea. La norma mexicana exige que la etiqueta incluya el proceso térmico al que haya sido sometida la leche. El Codex también permite excepciones en el etiquetado de envases no destinados a la venta minorista.

	Norma Mexicana Edam NMX-F-749-COFOCALEC-2014	Norma Para el Edam 265-1966	Notas
		rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste a la presente Norma. 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 sustanciales³ en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones. 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. 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 fina. 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	

	Norma Mexicana Edam NMX-F-749-COFOCALEC-2014	Norma Para el Edam 265-1966		Notas
Composición	Proteínas propias de leche (% m/m): ≥ 22 Grasa butírica (% m/m): ≥ 25 Humedad (% m/m): ≤ 43	Grasa láctea en el extracto seco: $\geq 30\%$		En la norma mexicana no se incluye la grasa de extracto seco ni el extracto seco mínimo correspondiente. La norma mexicana establece requisitos para la proteína y el Codex no. La norma mexicana requiere un mínimo de extracto seco del 57% (dada una humedad del 43% como máximo) y no permite un contenido de grasa de extracto seco inferior al 43.9% (25% de grasa dividido por 57% de sólidos secos). El Codex permite un contenido de extracto seco del 47% y un contenido máximo de humedad del 53%. La norma mexicana es más estricta en sus especificaciones que el Codex.
		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%	

	Norma Mexicana Queso Cottage NMX-F-751-COFOCALEC-2014	<u>Norma Para el Queso Cottage 273-1968</u>	Notas
Denominación y Clasificación	El queso Cottage es un queso fresco, sin corteza. Está constituido por gránulos sueltos, de tamaño discreto, de textura blanda y de color blanco, puede estar cubierto por una mezcla de consistencia cremosa. (El tamaño aproximado de los gránulos se encuentra en un rango de 3 a 12 mm, según se desee un tipo de cuajada más pequeña o más grande.) Este queso no puede contener grasa ni proteínas de origen diferente al de la leche, ni féculas.	El queso Cottage es un queso blando no madurado y sin corteza de conformidad con la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978) y la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001). El cuerpo tiene un color casi blanco y una textura granular que consiste en gránulos discretos y blandos de cuajada de tamaño relativamente uniforme, de aproximadamente 3–12 mm según se desee un tipo de cuajada más pequeña o más grande, y posiblemente esté cubierto por una mezcla cremosa.	Las definiciones y descripciones son similares, pero la norma mexicana prohíbe el almidón, mientras que la norma del Codex permite la gelatina y el almidón como agentes estabilizadores.
Materias primas	Leche de vaca o de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.	Leche de vaca o de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches	Equivalentes
Ingredientes permitidos	Cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabores y cultivos de otros microorganismos inocuos.	Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos.	Las dos normas permiten el uso de fermentos de ácido láctico y bacterias aromatizantes, así como de otros microorganismos inocuos.
	Cuajo u otras enzimas coagulantes.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas	Casi equivalentes
	Cloruro de sodio (sal) y cloruro de potasio como sustituto de la sal.	Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal	Equivalentes
	Agua potable	Agua potable	Equivalentes
	Gelatinas. Estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias conforme a las buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de las estabilizadores y espesantes permitidos en las disposiciones legales aplicables	Gelatinas y almidones: estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, siempre 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.	El Codex permite el uso de gelatinas y almidones con la función de estabilizadores, siempre que se empleen conforme a las buenas prácticas de fabricación. En la tabla 1, la norma mexicana prohíbe el almidón.
		Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos.	El Codex enumera los auxiliares tecnológicos, o coadyuvantes de elaboración, en la lista de ingredientes, mientras que la norma mexicana lo hace en la norma general para aditivos.

	Norma Mexicana Queso Cottage NMX-F-751-COFOCALEC-2014	<u>Norma Para el Queso Cottage 273-1968</u>	Notas
Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración permitidos en las disposiciones legales aplicables	Se permiten reguladores de la acidez, estabilizantes y conservantes.	
Etiquetado	Las etiquetas del producto objeto de la presente Norma Mexicana, además de cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas vigentes NOM-051-SCFI/SSA1- 2010, NOM-030-SCFI-2006, NOM-243-SSA1-2010 y, en su caso, la NOM-086-SCFI-1994 (ver 2), deben declarar lo siguiente: La denominación del producto de acuerdo con el punto 5 de esta Norma Mexicana. El contenido mínimo de grasa y proteína, y el máximo de humedad en % m/m.	Denominación del alimento: La denominación Queso Cottage puede 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. La denominación puede traducirse a otros idiomas en el país de venta al por menor para evitar que el consumidor tenga una impresión errónea. 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 especificados en la Sección 3.3 de la presente Norma, deberá acompañarse de una calificación adecuada que describa la modificación efectuada 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 una posición destacada dentro del mismo campo visual. Los calificadores adecuados incluyen una declaración nutricional conforme a las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997)2 Asimismo, los términos apropiados de caracterización que describen la naturaleza o estilo del producto podrán acompañar la denominación del alimento. Dichos términos incluyen, por ejemplo, “cuajada seca” o “cremoso”. 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 en otro país, se considerará país	Muchos de los requisitos de etiquetado para venta al consumidor ya se detallan en NOM-051, por lo que no se repiten en la norma del queso mexicana. La norma del queso mexicana requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad, mientras que el Codex solo requiere la grasa láctea. El Codex también permite excepciones en el etiquetado de envases no destinados a la venta minorista.

	Norma Mexicana Queso Cottage NMX-F-751-COFOCALEC-2014	Norma Para el Queso Cottage 273-1968	Notas
		de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones. 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. 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.	
Composición	Proteínas propias de leche: % m/m ≥ 10 Grasa butírica: % m/m 0-5 Humedad: % m/m ≤ 82	Grasa láctea: 0% minimum Extracto seco sin grasa: $\geq 18\%$	El Codex solo establece un mínimo de grasa láctea, mientras que la norma mexicana fija los niveles máximos y mínimos. La norma mexicana establece un nivel de proteína mínimo, mientras que el Codex no tiene ningún requisito de proteína. En esencia, la norma mexicana fija el mismo porcentaje de $\geq 18\%$ para el extracto seco descremado que la norma del Codex. En la norma mexicana, si se cumple la humedad máxima del 82% y el contenido

	Norma Mexicana Queso Cottage NMX-F-751-COFOCALEC-2014	<u>Norma Para el Queso Cottage 273-1968</u>	Notas
			graso mínimo del 0%, el extracto seco descremado será del 18%.

	Norma Mexicana Queso Swiss NMX-F-753-COFOCALEC-2015	<u>Norma Para el Emmental 269-1967</u>	Notas
Definición/ Descripción	Es el producto que se obtiene a partir de leche pasteurizada, sometida a procesos de coagulación, cortado, desuerado, fermentado, salado, prensado y madurado en un tiempo no menor a 60 días, de pasta semiblanda y corteza cerrada. El cuerpo tiene un color que varía de marfil al amarillo claro o amarillo y una textura elástica pero no pegajosa que se puede rebanar, con agujeros ocasionados por el gas de la actividad microbológica, de mate a brillantes, de distribución regular y de escasos a abundantes. Este queso no puede contener grasa ni proteínas de origen diferente al de la leche, ni féculas.	El Emmental es un queso duro madurado de conformidad con la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de marfil a amarillo claro o amarillo y una textura elástica pero no pegajosa que se puede rebanar, con agujeros ocasionados por el gas, de mate a brillantes, de distribución regular y de escasos a abundantes, de un tamaño que oscila entre cereza y nuez (desde 1 a 5 cm de diámetro) aceptándose unas pocas aberturas y grietas. En el caso del Emmental listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es normalmente de dos meses como mínimo a 10–25 °C, según el grado de madurez requerido	La norma del Codex indica un período normal de maduración de dos meses, mientras que la norma mexicana dispone un mínimo de 60 días. La norma mexicana describe el queso como una masa semiblanda, mientras que el Codex lo describe como un queso duro madurado. La norma mexicana no permite el uso de almidones.
Materias primas	Leche de vaca o de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.	Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches	Equivalentes
Ingredientes permitidos	Cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabores y cultivos de otros microorganismos inocuos.	Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos.	Equivalentes
	Cuajo u otras enzimas coagulantes.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas	Equivalentes
		Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración	El Codex permite el uso de enzimas inocuas e idóneas para contribuir al proceso de maduración.
	Cloruro de sodio (sal) y cloruro de potasio como sustituto de la sal	Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal	Equivalentes

	Norma Mexicana Queso Swiss NMX-F-753-COFOCALEC-2015	Norma Para el Emmental 269-1967	Notas	
	Agua potable	Agua potable	Equivalentes	
		Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de 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 las 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.	La norma mexicana prohíbe el uso de almidones, mientras que el Codex lo autoriza como agente antiaglutinante en la superficie del queso cortado.	
		Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneo	El Codex enumera los auxiliares tecnológicos, o coadyuvantes de elaboración, en la lista de ingredientes, mientras que la norma mexicana lo hace en la norma general para aditivos.	
Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración permitidos en las disposiciones legales aplicables	Codex permite el uso de colores, reguladores de acidez, conservantes y agentes antiaglutinantes		
Composición	Proteínas propias de leche % m/m: ≥ 25	Grasa láctea en el extracto seco % m/m: ≥ 45	La norma mexicana establece requisitos mínimos para la proteína y el Codex no.	
	Grasa butírica % m/m: ≥ 27	Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):		La norma mexicana indica un porcentaje del 45.76% para la grasa de extracto seco, lo cual cumple con los requisitos del Codex. El contenido mínimo de extracto seco de la norma mexicana cumple esencialmente con lo dispuesto en el Codex.
	Humedad % m/m: ≤ 41	Igual o superior al 45 % pero inferior al 50 %:	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m)	
		Igual o superior al 50 % pero inferior al 60 %	60%	
		Igual o superior al 60 %:	62%	
		Acido propiónico en el queso listo para la venta	67%	
		Contenido de calcio	minimo150 mg/100g	
			minimo 800 mg/100g	

	Norma Mexicana Queso Swiss NMX-F-753-COFOCALEC-2015	Norma Para el Emmental 269-1967	Notas
Etiquetado	Las etiquetas del producto objeto de la presente Norma Mexicana además de cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas vigentes NOM-051-SCFI/SSA1- 2010, NOM-030-SCFI-2006, NOM-243-SSA1-2010 y, en su caso, la NOM-086- SCFI-1994 (ver 2), deben declarar lo siguiente: La denominación del producto de acuerdo con el punto 5 de esta Norma Mexicana. El contenido mínimo de grasa y proteína, y el máximo de humedad en% m/m.	Denominación del alimento: Las denominaciones Emmental o Emmentaler 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 sea superior a los valores de referencia especificados en la sección 3.3 de esta Norma irá acompañada de una calificación apropiada, 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 una posición destacada 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 nutritivas conforme a las Directrices para la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997) País de origen: Se declarará el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró queso, no el país donde se originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones. 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	La norma del queso mexicana requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad, mientras que el Codex solo requiere la grasa láctea. El Codex también permite excepciones en el etiquetado de envases no destinados a la venta minorista.

	Norma Mexicana Queso Swiss NMX-F-753-COFOCALEC-2015	Norma Para el Emmental 269-1967	Notas
		porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones. 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. 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, 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 adjuntos.	

	Norma Mexicana Queso Crema y Queso Doble Crema NMX-F-754-COFOCALEC-2015	<u>Norma Para el Queso Crema 275-1973</u>	Notas
Definición/ Descripción	Es un queso blando, no madurado y sin corteza. Presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros. Es tajable, untable y puede mezclarse fácilmente con otros alimentos. Este queso no puede contener grasa ni proteínas de origen diferente al de la leche, ni féculas.	El queso crema (queso de nata) es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza de conformidad con la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001) y la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978). El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.	La norma mexicana prohíbe el almidón. El Codex permite el uso de almidones conforme a las buenas prácticas de fabricación con la función de estabilizador.
Materias primas	Leche u otros productos obtenidos de la leche.	Leche y/u otros productos obtenidos de la leche.	Equivalentes
Ingredientes permitidos	Cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabores y cultivos de otros microorganismos inocuos.	Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos	Equivalentes
	Agua potable	Agua potable	Equivalentes
	Cuajo u otras enzimas coagulantes.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas	Casi equivalentes
	Cloruro de sodio (sal) y cloruro de potasio coma sustituto de la sal	Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.	Equivalentes
		Gelatina y almidones: Estas sustancias se pueden utilizar con la misma función que los estabilizadores, siempre y cuando se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los estabilizantes/espesantes enumerados	El Codex permite el uso de gelatinas y almidones como estabilizadores. La norma mexicana no permite el uso de almidones.
		Vinagre	El Codex permite el uso de vinagre, mientras que la norma mexicana no.
	Se pueden utilizar coma ingredientes: especias, frutas y vegetales		En el Codex no se mencionan ingredientes opcionales, aunque se suelen considerar permitidos siempre que se detallen debidamente en la etiqueta.

	Norma Mexicana Queso Crema y Queso Doble Crema NMX-F-754-COFOCALEC-2015	<u>Norma Para el Queso Crema 275-1973</u>	Notas
Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios y ayudas de procesamiento permitidas en las disposiciones legales aplicables.	Aditivos; Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos	Tanto la norma mexicana como la norma del Codex permiten los aditivos y coadyuvantes de elaboración.
Etiquetado	Las etiquetas de los productos objeto de la presente Norma Mexicana además de cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas vigentes NOM-051-SCFI/SSA 1-2010, NOM-030-SCFI-2006, NOM-243-SSA1-2010 y, en su caso, la NOM-086-SCFI-1994, deben declarar lo siguiente: La denominación del producto de acuerdo con el punto 5 de esta Norma Mexicana. El contenido mínimo de grasa y proteína, y el máximo de humedad en % m/m. La cantidad reportada del contenido y origen de grasa, proteína y humedad podrá ser diferente a la establecida en las tablas de parámetros fisicoquímicos por efecto del uso de otros ingredientes opcionales (como especias, frutas y vegetales), no obstante, el queso base deberá cumplir con las especificaciones establecidas en las tablas 2 y 3 de este anteproyecto de norma mexicana.	Denominación del alimento: La denominación “queso crema” o “queso de nata” puede aplicarse de acuerdo 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. La denominación puede traducirse a otros idiomas para no inducir a error al consumidor del 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 igual o superior al 40 por ciento de grasa en el extracto seco 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. La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior al 40 por ciento de grasa en el extracto seco, pero superior al mínimo absoluto especificado en la Sección 3.3 de la presente Norma estará acompañada de un calificativo correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual, o bien de la designación especificada en la legislación nacional del país donde se elabora y/o se vende el producto, o con un nombre que exista por	La norma del queso mexicana requiere el etiquetado de la grasa, la proteína y la humedad, mientras que el Codex solo requiere la grasa láctea. El Codex también permite excepciones en el etiquetado de envases no destinados a la venta minorista. La norma mexicana permite variaciones en los parámetros cuando se agregan otros ingredientes, siempre que el producto cumpla con los requisitos del proyecto de norma. No está claro por qué la norma definitiva sigue incluyendo la palabra "proyecto". La norma del Codex permite variaciones en el contenido graso por debajo del valor indicado siempre que el producto vaya debidamente etiquetado.

Norma Mexicana Queso Crema y Queso Doble Crema NMX-F-754-COFOCALEC-2015					Norma Para el Queso Crema 275-1973	Notas
					uso común y, en ambos casos, siempre que la designación utilizada no suscite una impresión errónea en el lugar de venta al por menor con respecto a la característica e identidad del queso. 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 en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones. 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. Etiquetado de contenedores 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, 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.	
Composición		Queso Crema en barra	Queso Crema untable	Queso Crema en rebandas	Grasa láctea en el extracto seco: $\geq 25\%$ Humedad del producto desgrasado: $\geq 67\%$ Extracto seco: $\geq 22\%$ (Restringido por la HPD)	La norma mexicana no menciona el producto desgrasado al establecer el contenido de humedad, mientras que el contenido de humedad del Codex

	Norma Mexicana Queso Crema y Queso Doble Crema NMX-F-754-COFOCALEC-2015				Norma Para el Queso Crema 275-1973	Notas
	Proteínas propias de leche % m/m	5 min	4 min	6 min		es para el producto desgrasado. Por lo tanto, es difícil comparar ambos niveles. La norma mexicana dispone un nivel de proteína mínima y la norma del Codex no. El queso crema mexicano cumple con los requisitos correspondientes del Codex. La norma mexicana describe tres tipos de queso crema, mientras que el Codex solo menciona una categoría general. En resumen, para las tres categorías mexicanas de productos, el porcentaje de grasa de extracto seco es de $\geq 48.6\%$, el de humedad del producto desgrasado es de $\geq 78.3\%$ y el del extracto seco es de $\geq 31\%$, lo que significa que la norma mexicana cumple con los límites del Codex.
	Grasa butírica % m/m	21 min	19 min	17 min		
	Humedad % m/m	65 max	69 max	65 max		