



Marco legal aplicable a los recubrimientos no comestibles de las cortezas de los quesos

Aprobada por la Comisión Institucional el 23/05/18

El empleo de recubrimientos es generalizado entre los principales productores de queso de pasta prensada o dura con maduración de más de 20 días. España, Portugal, Francia, Italia, Holanda e Inglaterra representan prácticamente el 100% del uso de los diferentes tipos de recubrimientos, de los que el 70% incluye el acetato de polivinilo (PVA), que tiene como función principal proteger el producto durante su elaboración y evitar pérdidas de humedad. A continuación se hace una revisión de la normativa aplicable a este uso en la industria alimentaria.

El [Reglamento \(CE\) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE](#), dispone en su artículo 1.3.b), que no es de aplicación a materiales de recubrimiento o revestimiento, tales como los materiales de revestimiento de la corteza del queso, los productos cárnicos o las frutas, que formen parte integrante de los alimentos y que puedan consumirse junto con ellos.

Por otra parte, el [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios](#), dispone en su artículo 3.2.a) iii), que no se considerarán aditivos alimentarios las sustancias utilizadas en los materiales de recubrimiento o revestimiento que no formen parte de los alimentos y que no estén destinadas a ser consumidas con ellos.

Teniendo en cuenta estas premisas, en las que el punto clave es la posibilidad de retirar este recubrimiento de la parte comestible, se hace necesario acudir a otras disposiciones legales de aplicación en nuestro país como son:

* **El Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos**, que en su Anexo I, apartado 5 “Recubrimiento y tratamiento de superficie”, punto c) recoge este uso: *“Exclusivamente para quesos madurados, en el tratamiento de la corteza podrán utilizarse: ceras, parafinas, materiales poliméricos con o sin colorantes, aceites minerales especialmente preparados y otros materiales autorizados para tal fin”*.

* **La Norma General del Codex para el queso (CODEX STAND 283-1978).**

“El queso puede recubrirse antes de la maduración, durante el proceso de maduración o una vez que la maduración ha acabado. Cuando se utiliza un recubrimiento durante la maduración, la finalidad de ese recubrimiento es regular el contenido de humedad del queso y proteger el queso contra microorganismos.

El recubrimiento de un queso una vez que ha acabado la maduración se realiza para proteger el queso contra microorganismos y otros contaminantes, para protegerlo contra los daños materiales que pudiera sufrir durante el transporte y la distribución y/o para darle un aspecto concreto (por ejemplo, un determinado color).

El recubrimiento se distingue fácilmente de la corteza, ya que está hecho con un material distinto del queso y muy a menudo se puede eliminar frotándolo, raspándolo o despegándolo.

El queso puede recubrirse con:



– Una película, muy a menudo de acetato de polivinilo, pero también de otro material artificial o de un material compuesto de ingredientes naturales, que contribuye a regular la humedad durante la maduración y protege al queso contra los microorganismos (por ejemplo, películas de maduración).

– Una capa, la mayoría de las veces de cera, parafina o plástico, que suele ser impermeable a la humedad, para proteger el queso después de la maduración contra microorganismos y contra daños materiales durante la manipulación en la venta al por menor y, en algunos casos, para mejorar la presentación del queso.”

Una vez analizada toda esta información, **se considera que todo recubrimiento que pueda ser distinguido y eliminado de la parte comestible del queso (frotándolo, raspándolo o despegándolo) quedará excluido del ámbito normativo sobre aditivos alimentarios.**

Por el contrario y por esas mismas razones, este tipo de recubrimiento a base de acetato de polivinilo sí estaría incluido dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1935/2004, debiendo cumplir con todos los requisitos de dicha norma, y especialmente acompañarse de la declaración de conformidad. Además, al tratarse de un plástico, entra también dentro del ámbito de aplicación del [Reglamento \(UE\) Nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero](#)). En este sentido hay que recordar que dicho Reglamento no autoriza, y por lo tanto no se recogen en su anexo, polímeros (p.e. el PVA) sino monómeros, aditivos y otras sustancias de partida.

Esta interpretación no afecta a otros posibles componentes de los recubrimientos de las cortezas de quesos, que dada su categorización reconocida como aditivos y su posibilidad de migración a la parte comestible, deben cumplir con las disposiciones del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, especialmente en cuanto a su uso autorizado, dosis máxima y etiquetado.

Finalmente, y en consecuencia con esta interpretación legislativa propuesta, se hace necesario trabajar estrechamente con el sectores producto de quesos afectados para evitar la ingesta de estos recubrimientos por el consumidor, por ejemplo, empleando la denominación de “*corteza no comestible*”/ “*corteza con recubrimiento no comestible*”, o similar. Se valorará igualmente la inclusión de menciones relativas a la retirada de la corteza en la sección de modo de empleo del etiquetado.

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno