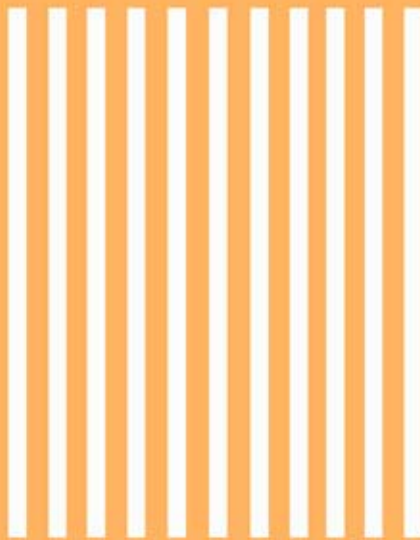


**INFORME DEL OCTAVO PERIODO DE SESIONES
DEL COMITE MIXTO FAO/OMS
DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES
SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS
REFERENTES A LA LECHE Y
LOS PRODUCTOS LACTEOS**

Celebrado en Roma (Italia)
24 - 29 de mayo de 1965



ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD





FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y
LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
Genève, Palais des Nations. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

El Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y el Director General de la ... Organización Mundial de la Salud tienen el honor de acompañar a la presente, copia del Informe del Octavo período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, celebrado en Roma del 24 al 29 de mayo de 1965,

Se llama la atención sobre el "Resumen de los Puntos que requieren acción por parte de los Gobiernos" en la página 16.

ROMA/GINEBRA, junio de 1965

INFORME DEL
OCTAVO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE MIXTO FAO/OMS
DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES
SOBRE
EL CODIGO DE PRINCIPIOS
REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Celebrado en
Roma, Italia
24-29 mayo 1965

El
"RESUMEN DE LOS PUNTOS QUE REQUIEREN ACCION
POR PARTE DE LOS GOBIERNOS"
figura en la página 16

INDICE

	<u>Página</u>
Resumen de los puntos que requieren acción por parte de los Gobiernos	16
Lista de participantes	iii
Estado en que se halla la aceptación del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos y Normas Derivadas	1
Norma A. 6 - Norma general para el queso:	
a) Nueva cláusula para el queso preempaquetado	2
b) Aclaración del párrafo 9(d) del Informe del Séptimo período de sesiones	3
Norma A.3 - Leche evaporada	3
Norma A.5 - Leche en polvo	4
Norma A.7 - Quesos de suero	4
Proyecto de Norma A.8 - Norma general para los quesos emulsionados	4
Productos lácteos de imitación	5
Aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos	6
Requisitos higiénicos de la leche	8
Métodos para la toma de muestras y análisis	9
Normas internacionales individuales para los quesos:	
a) Aclaración del procedimiento	9
b) Documentación justificante de la solicitud	10
c) Consideración del Informe de la FIL	11
d) Proyectos de normas internacionales individuales para los quesos:	
Cheddar, Gouda, Edam, Danbo, Havarti, Samsøe, Danablu, Emmental y Gruyère	12
Proyecto de formulario de solicitud para una norma internacional individual para los quesos emulsionados	14
Otros asuntos	14
Futuro programa de trabajo	14
Apéndice A - Norma A.7 - Quesos de suero	18
Apéndice B - Proyecto de Norma A.8 - Norma general para los quesos emulsionados	19
Apéndice C - Procedimiento para la elaboración y publicación de métodos para la toma de muestras y análisis	20
Apéndice D - Lista de solicitudes recibidas o anunciadas hasta el 10 de junio de 1965, para el registro de una norma internacional individual para el queso	21
Apéndice E - Proyecto de norma internacional individual para el queso Cheddar	22
Apéndice P - Proyecto de Norma internacional individual para el queso Gouda	23

Apéndice G	- Proyecto de Norma internacional individual para el queso Edam	24
Apéndice H	- Proyecto de Norma internacional individual para el queso Danbo	25
Apéndice I	- Proyecto de Norma internacional individual para el queso Havarti	26
Apéndice J	- Proyecto de Norma internacional individual para el queso Samsøe	27
Apéndice K	- Proyecto de Norma internacional individual para el queso Danablu	28
Apéndice L	- Proyecto de formulario de solicitud para una norma internacional individual para los quesos emulsionados	29

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGADOS

ALEMANIA, REPUBLICA
FEDERAL

Dr. Hans Boysen
Ob. Reg, Rat
Düsternbrookerweg 104-103
Kiel

Dr. Karl H. Wegener
Oberregierungsveterinärerrat
Federal Ministry of Health
Deutschherrenstr. 87
Bad Godesberg

Mr. W. Godbersen
Federal Ministry of Food and Agriculture
Bonn

AUSTRALIA

Mr. Joseph R. Brown
Senior Dairy Produce Inspector
Department of Primary Industry
c/o Office of the High Commissioner for Australia
Australia House
The Strand
London W.C.2
Inglaterra

AUSTRIA

Mr. Eduard Doring, Dip. Ing.
Director
Salzburg Branch
Austrian Dairy Product Board
Federal Ministry of Agriculture
Viena

BELGICA

Mr. Jean Louis Servais
Ingénieur en Chef
Directeur au Ministère de l'Agriculture
6a rue de la Charité
Bruxelles

Mr. Paul Jamotte
Chef de Travaux
Station Laitière de l'Etat
Gembloux

CANADA

Mr. Jesse R. Sherk
Chief, Markets and Merchandising
Dairy Products Division
Department of Agriculture
Ottawa

DINAMARCA

Mr. P. Kock Henriksen
Director
Federation of Danish Dairy Associations
Aarhus

Mr. H. Metz
Director
Government Control of Dairy Products
Christians Brygge 22
Copenhagen V

Mr. K.P. Andersen
Mejerikontoret Aarhus

Mr. C. Valentín Hansen
Agricultural Counsellor
Danish Embassy
Viale del Policlinico 129A
Roma, Italia

ESPAÑA

Mr. Alejandro Alonso Muñoz
Jefe Sección 3 Dirección General de Ganadería
Ministerio de Agricultura
Madrid

Dr. Pedro Ballester
Dirección General de Economía de la Producción
Agraria
Ministerio de Agricultura
Pº de Atocha 1
Madrid

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. H.E. Meister
Chief, Inspection and Grading Branch
Dairy División
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

Mr. Floyd E. Fenton
Chief, Standardization Branch
Dairy División
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

Dr. W. Horwitz
Staff Assistant
Office of the Commissioner
Food and Drug Administration
Washington, D.C.

Dr. J. Bryan Stine
Chairman
Research Committee
National Cheese Institute
500 Peshtigo Court
Chicago, Illinois

FRANCIA

Mr. A. Desez
Inspecteur divisionnaire de la Répression des
Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42bis rue de Bourgogne
Paris 7^e

Prof. A.M. Guérault
44, rue Louis Blanc
Paris 10^e

INDIA.

Shri Majaraj Krishan
Agricultural Attaché
Embassy of India
Roma, Italia

IRAQ

Mr. Hassan El-Obaidi
Technical Director
The Dairy Administration
Bagdad

ITALIA

Dr. Guido Marzano
Director of División
Ministry of Agriculture and Forestry
Direzione Generale Tutela Economica Prodotti
Agricoli
Via XX Settembre
Roma

Dr. Alberto De Ciampis
Direttore di Sezione
Ministero della Sanità
Roma

Dr. Antonio de Minerbi
Associazione Nazionale Industriali Alimentazione
Dolciaria
ANIAD
Via Muzio Clementi 70
Roma

Dr. Riccardo Monacelli
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Roma

Prof. Rodolfo Negri
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299 Roma

Dr. Romualdo Ottogalli
Asso-casearia
Via privata Cesare Battisti 2
Milan

Dr. Giacomo Pittoni
Comitato Italiano del Latte
Roma

Miss Anna Maria Rimoaldi
Sperimentatore Superiore
Ministero Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre
Roma

Dr. V. Sepe
Ministry of Agriculture and Forestry
Direzione Generale Tutela Economica
Via XX Settembre
Roma

Dr. Leonello Urbanelli
Ministero della Sanità
Roma

Dr. F. Zafarana
Italian National FAO Committee
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Roma

Dr. Anna Maria Spina
Direttore di Divisione
Ministero della Sanità
Roma

LUXEMBURGO

Mr. Marcel Haas
Dipl. Ing.
Station de Chimie Agricole de l'Etat à Ettelbruck

NORUEGA

Prof. Rasmus Mork
Vollebekk
Mr. Petter Slagsvold
Director
Norske Meieriers Salgssentral
Bredgt 10
Oslo

KUEVA ZELANDIA

Mr. James J. Walker
Inspector of Dairy Products
St. Olaf House
Tooley Street
Londres, S.E.1
Inghilterra

PAISES BAJOS

Mr. Th. C.J.M. Rijssenbeek
Director of Animal Husbandry
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
La Haya
Mr. G.H. Hibma
Secretary, Centrale Zuivelcommissie
Jan van Nassaustraat 85
La Haya

Mr. H.P.W. Radier
Secretary, Dairy Marketing Board
Hoenstraat 5
La Haya

Dr. C. Schiere
Director
Inpection Institute for Milk and Milk Products
56 1 v. Meerdereveert
La Haya

Dr. Gerard F. Wilmink
Director of Public Health
(Food Division)
Ministry of Public Health
Noordeinde 35
La Haya

PAKISTAN

Mr. Ahmed Barkat
Agricultural Attaché
Embassy of Pakistan
Roma, Italia

PARAGUAY

Mr. Anibal Fernández
Primer Secretario de Embajada
Embajada del Paraguay
Via Archimede 120
Roma, Italia

PERU

Dr. Andrés A. Aramburu
Embajada del Perú
Via Po 22
Roma, Italia

Mr. Julio Macera
Embajada del Perú
Via Po 22
Roma, Italia

POLONIA

Prof. Dr. E. Pijanowski
Agricultural University
Department of Food and Agricultural Industries
Ul. Rakowiecka 8
Varsavia

Dr. Tadeusz Buczma
Director
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Varsavia

REINO UNIDO

Mr. J.H.V. Davies
Assistant Secretary
Food Standards División
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

Mr. L. H. Glasslberg
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

Dr. A.L. Provan
Adviser
61, Ember Lane
Esher
Surrey

Mr. F.C. White
National Association of Creamery Proprietors
Grading Service
Norfolk Street, Strand
London W. C.2

SUECIA

Dr. B.W. Ljung
Director
Svenska Mejeriernas Riksförening
Post Box
Stockholm

Dr. Jacob Ekman
Swedish Dairies Ass.
Postfack
Stockholm 1

SUIZA

Dr. P. Borgeaud
A.F.I.C.O., S.A.
La Tonr-de-Peilz
Vatid

Mr. Guido Burkhalter
Dip. Ing. Agr.
Schweiz. Käseunion A.G.
Monbijoustr. 45
Berne

Mr. C. Landolt
Director, Roethlisberger and Son Ltd.
Schlosstr. 2
Langnau – Emmenthal

TAILANDIA

Mr. Chuvid Ratanachai
Chief of Food and Drugs Control División
Food and Drugs Control División
Ministry of Public Health
Bangkok

Mr. Panya Vanasatit
Acting Chief of Food Section
Food and Drugs Control División
Ministry of Public Health
Bangkok

OBSERVADORES

ALEMANIA, REPUBLICA
FEDERAL

Dr. Rolf Frier
207 Grosshansdorf
Vossberg 1A

Mr. Hubert van de Loo
Director
Meyerhofstr. 6
Hambourg - Hochkamp

Dr. Karl-Heinz Schlegel
Habsburger Allee 87
Francfort-sur-le-Main

ASOCIACION EUROPEA DE
ZOOTECNIA

Dr. K. Kallay
Secretary General
Corso Trieste 67
Roma, Italia

ASOCIACION DE QUIMICOS
AGRICOLAS OFICIALES

Dr. William Horwitz
Box 540 Benjamin Franklin Station
Washington, D.C. 20044 (U.S.A.)

ASOCIACION SUECA DE
LECHERIA

Mr. Olle Riese
Director
Apelvogen 19
Stocksund (Suecia)

COMISION FAO/OMS DEL CODEX
ALIMENTARIUS
Prof. O. Högl
Coordinator for Europe
Taubenstrasse 18
Berne (Suiza)

COMUNIDAD ECONOMICA
EUROPEA

Dr. Sergio Ventura
Administrateur principal
Direction générale de l'Agriculture
12, Avenue de Brooqueville
Bruxelles 15 (Bélgica)

CONSEJO PERMANENTE DE LA
CONVENCION INTERNACIONAL
DE STRESA
Dr. Francesca Zafarana
National FAO Committee
c/o Ministry of Agriculture
Via XX Settembre
Roma (Italia)

EEPA	Mr. André Leroy Président hon. F.E.Z. (EEPA) 62, rue du Château St-Leu la Forêt (S. et O.)
FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA	Dr. B.W. Ljung Director Svenska Mejeriernas Riksförening Post Box Stockholm (Suecia) Prof. H. Mulder 10, rue Ortélius Bruxelles 4 (Bélgica) Prof. Dr. Max Schulz H. Weigmannstr. 3 Kiel (Alemania, República Federal) Mr. P. Staal Secretary-General 10, rue Ortélius Bruxelles 4 (Bélgica)
FEDERACION INTEREACIONAL DE ASOCIACIONES DE LA MARGARINA	Mr. E.J. Hijmans Raamweg 44 La Haya (Países Bajos)
FEDERAZIONE ITALIANA TUTELA ARMENTIZIA	Dr. Sergio Gasparri Viale Trastevere 26 Roma (Italia)
FINLANDIA	Dr. Pellervo Saarinen Director-General Valio Helsinki Mr. Arvo Lahto Director Valio Helsinki Mr. Allan Eäkans Valio Helsinki
PIE UNIONI PASTORI (O.N.A.R.M. O.)	Dr. FaTarizio Mei Salita dei Crescenzi 26 Roma (Italia)
ORGANIZACION INTERNACIONAL DE NORMLIZACION	Mr. Roger Maréchal Secrétaire Gén&ral Adjoint OIN rue de Varembe Genève (Suiza)

Dr. J.G. van Ginkel
Government Dairy Station
(Rijksniveau-station)
VreeKijkstraat 12 B
Leiden (Países Bajos)

Mr. S. Boelsma
Government Dairy Station
12 B Vreewykstraat
Leiden (Países Bajos)

OBSERVADOR DE LA OMS

Mr. Morris Shiffman
OMS
Palais des Nations
Genève (Suiza)

PERSONAL DE LA FAO

Dr. K.V.L. Kesteven
Director
Animal Production and Health Division

Dr. H. Pedersen
Chief, Dairy Branch
Animal Production and Health Division

Dr. R. Tentoni
Dairy Specialist, Dairy Branch
Animal Production and Health Division

Mr. J. Renaud
Dairy Branch
Animal Production and Health Division

Dr. D.G. Chapman
Food Standards Technologist
Nutrition Division

Mr. G.O. Kermode
Officer in charge, Food Standards Program

Mr. J. Németh
Assistant Officer, Food Standards Program

MESA DEL COMITE Y SUBCOMITES

El Comité eligió los siguientes componentes:

PRESIDENTE: Dr. P. Borgeaud (Suiza)

VICEPRESIDENTES: Mr. Jesse R. Sherk (Canadá)
Prof. E. Pijanowski (Polonia)

Subcomité sobre Aditivos Alimentarios

PRESIDENTE: Dr. G.P. Wilmink (Países Bajos)

Subcomité sobre Quesos Fundidos

PRESIDENTE: Mr. L. Landolt (Suiza)

INFORME
del
OCTAVO PERIODO DE SESIONES
del
COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE EL
CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS
LACTEOS

Roma, 24-29 de mayo de 1965

1. El Octavo período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, se celebró en las oficinas centrales de la FAO, en Roma, del 24 al 29 de mayo de 1965. En este período de sesiones han tomado parte 81 participantes, es decir, los representantes y observadores de 25 países y los observadores de 12 organizaciones (la lista de asistentes puede consultarse en las páginas iii - xii).
2. El Octavo período de sesiones del Comité Mixto fue convocado por los Directores generales de la FAO y de la OMS. El Comité eligió por unanimidad como Presidente de dicho período de sesiones al Dr. P. Borgeaud (Suiza). Fueron elegidos Vicepresidentes el señor J.R. Sherk (Canadá) y el Prof. Dr. E. Pijanowski (Polonia).

ESTADO EN QUE SE RALLA LA ACEPTACION DEL CODIGO DE PRINCIPIOS
REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS Y NORMAS
DERIVADAS

3. Se informó al Comité de que, en la actualidad, 66 países habían aceptado el Código de Principios de acuerdo con los tres grupos principales de clasificaciones. La Norma N° A.5 - Leche en polvo - había sido aceptada ya por 55 países y el número de aceptaciones de las Normas A,1 a A.4 oscilaba entre 30 y 45 países. En cuanto a la Norma N° A,6, Norma general para el queso, hasta la fecha solamente había sido aceptada por unos 18 -países.
4. La delegación de Tailandia en el curso de los debates que se desarrollaron acerca del estado de aceptación del Código, informó al Comité de que su Gobierno comenzaría en breve la revisión de su legislación alimentaria y que, posterior-mente, pondría en vigor las normas relativas a la leche condensada, leche recombinada y, en una fase posterior, a la mantequilla y al queso, según se prescribe en las normas del Código. Por lo que se refiere a la leche entera evaporada, el Gobierno de Tailandia proponía un contenido de materia grasa de 7.8 por ciento, porcentaje que sería 0,3 por ciento mayor que el requerido por las normas del Código. La delegación de Bélgica notificó al Comité que su Gobierno había promulgado legislación aceptando la Norma N° A.5, que prescribía el 26 por ciento de contenido de materia grasa en la leche entera en polvo. La delegación de la República Federal de Alemania indicó, que su Gobierno podría aceptar en principio dicho porcentaje del 26 por ciento de materia grasa para la leche en polvo, pero que, sin embargo, no se encontraba en posición de poder incorporar el contenido de la Norma A.5 a su legislación nacional, debido a las dificultades que habían surgido respecto a las denominaciones del producto en cuestión. El delegado de Polonia indicó que su Gobierno ahora había aceptado

virtualmente la disposición de la Norma A.5, que establece el contenido de materia grasa en un 26 por ciento, pero que tenían que resolverse ciertas consideraciones relacionadas con la fijación del precio del producto, antes de que la norma pudiera ponerse plenamente en vigor en Polonia.

5. El Comité discutió, con bastante detenimiento los problemas que entraña lograr una mayor aceptación del Código entre los Estados Miembros de la FAO y de la OMS. Se expresó preocupación especialmente por lo que respecta a las exportaciones de productos lácteos de los países que habían aceptado el Código, pero que, por diferentes razones, no podían imponer la observancia de las normas del Código por lo que respecta a su comercio exterior. La Delegación de los Países Bajos subrayó la necesidad de hallar una solución apropiada para poder supervisar la observancia del Código. El Comité, después de un amplio debate sobre esta cuestión, consideró que la solución de estos problemas debería hallarse tratando de persuadir a todos los Estados Miembros de la FAO y la OMS a que acepten el Código de Principios y sus normas derivadas. El Comité recomendó que ambas organizaciones tomen las medidas adecuadas para asegurarse de que cuando funcionarios de la Secretaría visiten las diversas regiones del mundo, puedan ponerse en relación personal con las autoridades competentes para alcanzar este objetivo. El Comité estimó que en tales visitas, deben explicarse claramente las ventajas que pueden lograr si aceptan el Código aquellos países cuya industria lechera nacional no está desarrollada, pero que importan cantidades importantes de productos lácteos y, por tanto, podrían exigir que tales importaciones cumplieren con 1. dispuesto en el Código y en sus normas derivadas.
6. Los Estados Miembros del Comité se comprometieron a notificar a la Secretaría cualesquiera violaciones de las normas del Código de Principios con objeto de que la Secretaría pueda notificar este hecho a las partes interesadas y pedirles que adopten las oportunas medidas correctivas. En el caso de que los países en cuestión no puedan resolver estas dificultades mediante acuerdo bilateral o multilateral, entonces el órgano apropiado para discutir tales cuestiones sería el Comité de Expertos Gubernamentales,

NORMA A.6: NORMA GENERAL PARA EL QUESO

7. Nueva cláusula sobre el queso preempaquetado

El Comité, después de examinar las observaciones hechas por los Gobiernos, discutió detenidamente la propuesta presentada por los Gobiernos de Italia y Australia. En el curso del debate se señaló que la finalidad de los requisitos de etiquetado aplicables al queso preempaquetado era dar a conocer al consumidor o autoridad competente del país interesado la persona u organización responsable del producto. El Comité se refirió al contenido del párrafo 4.5 de la Norma general para el queso (A.6) que estipula lo siguiente:

"Todo queso destinado a la exportación, o su embalaje, así como los documentos comerciales respectivos, deberán llevar, en todos los casos, el nombre del país productor y una indicación en lenguaje claro o clave que permita identificar al fabricante o al exportador."

A la luz de este requisito, y teniendo en cuenta el debate desarrollado ulteriormente sobre las diversas propuestas de los delegados, el Comité llegó a

la conclusión de que la nueva cláusula que debe constituir el párrafo 5 debe redactarse en los siguientes términos:

"5. Queso preempaquetado*

Cuando el queso, dividido en porciones o en lonjas y listo para el consumo, se haya envasado fuera de la vista del consumidor, para la venta, en el envase del queso preempaquetado deberá figurar la siguiente información adicional, salvo en el caso de que el queso preempaquetado se destine a la fabricación:

"El nombre y dirección del empaquetador, o del fabricante, o del importador, o del vendedor del queso preempaquetado."

* El preempaquetado del queso deberá efectuarse según unas buenas prácticas y condiciones comerciales, de forma que la calidad del queso se mantenga durante el período normal de almacenamiento y comercialización.

Este texto constituiría el contenido del párrafo 5 de la Norma general para el queso y se publicaría en la Quinta edición del Código. Por tanto, el actual párrafo 5 - Métodos para la toma de muestras y el análisis - pasaría a ser el párrafo 6 (sin modificar). La delegación de Italia reiteró su posición previa en el sentido de que consideraba que el nombre del empaquetador debería constituir un requisito preceptivo y que la declaración del nombre del importador o del vendedor del queso preempaquetado deberían ser requisitos facultativos.

8. La delegación de los Estados Unidos expresó la opinión de que debería indicarse el peso neto mínimo del queso preempaquetado. Cuando los Estados Unidos acepten oficialmente el Artículo sobre el queso preempaquetado, a su aceptación acompañará una nota aclaratoria, indicando que se exigirá la declaración del peso neto en el punto donde se hace la operación de preempaquetado.

ACLARACION DEL PARRAFO 9 (d) DEL INFORME
DEL SEPTIMO PERIODO DE SESIONES**

** La delegación de la República Federal de Alemania reservó la posición de su Gobierno respecto al nuevo texto modificado del párrafo 9(d).

9. El Comité decidió que era necesario aclarar el párrafo 9(d) del Informe del Séptimo período de sesiones. Convino en que el texto de este párrafo se modificase en la siguiente forma:

"Excepto cuando una norma internacional individual para el queso disponga otra cosa, la expresión "otra indicación clara del país productor", del párrafo 4.1(a) de la Norma general para el queso, deberá entenderse que comprende, por lo que respecta al queso vendido en el mercado nacional, una indicación clara de las señas completas del fabricante o el nombre de un Estado, región, distrito o provincia bien conocidos del país en cuestión."

NORMA A.3: LECHE EVAPORADA

10. El Comité examinó la propuesta que se había recibido del Gobierno de los Países Bajos para que se modifique la Norma N° A.3 - Leche evaporada, por lo que se refiere al contenido mínimo de la materia grasa y del extracto seco. La mayoría de las delegaciones se mostraron a favor de esta propuesta, que sugiere que la leche evaporada contenga como mínimo el 7,8 por ciento (en lugar de 7,5 por ciento) de materia grasa, en peso, y que el contenido mínimo del extracto seco, en peso, sea de 25,9 por ciento (en lugar de 25 por ciento). Se

ruega por tanto a los Gobiernos que formulen sus observaciones acerca de esta propuesta.

NORMA A.5: LECHE EN POLVO

11. El Comité examinó el texto de la nota que figura al pie de la página de la Norma A.5 de la Cuarta edición del Código (1963). Se convino en que la excepción prevista en dicha nota, respecto al contenido de materia grasa prescrito en la Norma, sería válida para un período transitorio que terminaría el 1 de enero de 1965°. En consecuencia, el Comité ha recomendado que se suprima esta nota en la Norma N° A.5 en la próxima edición del Código de Principios.
12. El Comité consideró igualmente la cuestión planteada por el Gobierno de Bélgica acerca de si la venta de leche evaporada que contenga 0,5 por ciento de almidón soluble y comestible, estaba o no en contradicción con los principios del Código cuando dicha adición se declare en el envase. A este respecto, se pidió a la delegación de Bélgica que proporcione información más detallada acerca del formato y disposición de la etiqueta,

NORMA A.7: QUESOS DE SUERO

13. El Comité consideró la norma revisada para los quesos de suero, elaborada en el curso del Período de sesiones, por un grupo de trabajo integrado por delegados de la República Federal de Alemania, Italia, Noruega, Suecia y los EE.UU. El Comité decidió que el proyecto de norma en cuestión se envíe a los Gobiernos para su aceptación (véase Apéndice A).

PROYECTO DE NORMA A.8: NORMA GENERAL PARA LOS QUESOS FUNDIDOS (QUESOS EMULSIONADOS)

14. El Comité estudió un proyecto de norma general para los quesos emulsionados (véase Apéndice B), elaborado por un subcomité bajo la presidencia del señor Landolt (Suiza). El Comité manifestó además, que el proyecto de norma debería considerarse como un proyecto de norma mínima y, por tanto, el establecimiento de requisitos más rigurosos en las legislaciones nacionales sería perfectamente posible. El Comité, en general, aceptó el proyecto de norma y recomendó que se envíe a los Gobiernos para que formulen sus observaciones sobre los siguientes puntos:
 - a) La norma modificada que se propone para los quesos emulsionados no contendrá ya ninguna disposición relativa al etiquetado de la leche y los productos lácteos (párrafo 3.1), tal como se requería anteriormente en el Apéndice C del Informe del séptimo período de sesiones. Por lo que se refiere al párrafo 4.3 de la Norma propuesta para los quesos emulsionados, se señaló a la atención del Comité, el hecho de que no se ha establecido ninguna limitación respecto a la cantidad de otras sustancias químicas que pueden contener los productos. La delegación de los Países Bajos, estimó que en la norma deben especificarse las cantidades máximas autorizadas de estas sustancias químicas.
 - b) El Comité aceptó la recomendación del Subcomité de que en lo futuro la denominación francesa para estos productos sea la de "fromages émulsifiés" en lugar de "fromages fondus". Se convino, igualmente, en que en el texto inglés futuro, después del encabezamiento: "Processed Cheese Products", se indique entre corchetes "emulsified cheese products". El Comité estimó

además, que, para mayor claridad, la expresión en español debe ser igualmente la de "quesos emulsionados".

- c) El Comité convino en que las disposiciones de los párrafos 9(a),(b) y (f) del Informe del séptimo período de sesiones, relativos a la Norma A.6 se apliquen, igualmente, a los quesos emulsionados.

"9(a) El hecho de que no se mencione el contenido de humedad en el párrafo 1 no excluye la consideración de este factor en cualquiera de las normas individuales para el queso que el Comité pueda elaborar en lo futuro.

- (b) A fin de que quede comprendido el eventual empleo de la leche reconstituida o recombinada en el queso, el Comité decidió redactar de nuevo su Decisión N° 5, publicada en la Cuarta edición del Código, en la forma siguiente:

"El Comité decidió que todas las normas aprobadas en virtud del Código se apliquen a los productos así definidos, ya se hayan fabricado a base de leche, ya a base de leche reconstituida o leche recombinada".

- (f) Queda entendido que el párrafo 4.2 no se aplicará cuando una norma internacional individual para el queso disponga otra cosa y, especialmente, excepto para un contenido máximo de materia grasa, siempre que tal norma fije más de un contenido mínimo de materia grasa para el queso en cuestión."

PRODUCTOS LACTEOS DE IMITACION

15. El Comité, después de escuchar la exposición del delegado de Dinamarca, sobre la comercialización de un producto de helado de crema, que contenía grasa vegetal, bajo la denominación de "helado de crema", examinó de un modo general el problema que entraña impedir el uso de denominaciones engañosas de los productos lácteos de imitación en perjuicio del consumidor y de los productos lácteos genuinos. El Comité examinó la nota explicativa sobre el Artículo 6 del Código de Principios, que se refiere al ámbito de aplicación del Código. El Comité estimó que el medio más eficaz para conseguir una observancia más amplia del Código de Principios y de sus normas derivadas era persuadir a los Estados Miembros de la FAO y de la OMS de que no solamente han de aceptar el Código y sus normas derivadas, sino también han de incorporarlas a sus respectivas legislaciones nacionales. De esta forma, podrían eliminarse algunas de las dificultades que se presentan en los países que han aceptado el Código y que comercian con países que todavía no se han adherido al mismo. El Comité consideró que la nota sobre el Artículo 6 constituía una medida provisional, pero que esta provisionalidad dependería del número de aceptaciones y de la observancia de las normas del Código de Principios por parte de los Gobiernos,
16. Dos productos que actualmente plantean dificultades son la leche en polvo con grasa vegetal añadida y el helado de crema que contiene igualmente grasa vegetal. El Comité estimó que desgraciadamente estos dos productos se vendían en determinados países bajo denominaciones que podían ser equívocas, y que la FAO y la OMS deberían hacer todo lo posible para persuadir a los países en los que estos productos se comercializan, de que acepten las

normas del Código de Principios. Los Estados Miembros que forman parte del Comité se comprometieron a notificar a la Secretaría cualquier dificultad que llegase a su conocimiento por lo que se refiere a estos dos productos, con objeto de que la FAO y la OMS puedan adoptar las medidas pertinentes para señalar estos problemas a la atención de los Gobiernos interesados.

ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA LECHE Y EN LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

17. Se nombró un Subcomité especial bajo la presidencia del Dr. G.F. Wilmink, para que estudiara de un modo preliminar la cuestión del empleo de los aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos.

Se informó al Comité acerca de los diversos comités que trabajan en el campo de los aditivos alimentarios, indicando las responsabilidades de cada uno. Se señaló que el Comité tenía la responsabilidad de recomendar los aditivos alimentarios cuyo uso se estimaba necesario desde un punto de vista técnico en la leche y en los productos lácteos, junto con las respectivas dosis de uso necesaria para conseguir el fin técnico. Se señaló además, que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios necesitaba información más detallada sobre los siguientes puntos:

- a) especificaciones sobre aditivos alimentarios que han de emplearse en la leche y en los productos lácteos;
- b) justificación de su uso;
- c) dosis necesaria de uso, y
- d) valores medios y superiores de consumo, por día y por persona, de leche y productos lácteos que razonablemente pueden admitirse.

El Comité convino en examinar desde el punto de vista de los aditivos alimentarios aquellos productos respecto a los cuales ya existía una norma en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Se pidió a los Estados Miembros que facilitasen la información citada anteriormente al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

18. El Comité estuvo de acuerdo en que no existía razón técnica alguna que justificase el uso de aditivos en la leche, tal como se indica en el Artículo 1 del Código de Principios. Observó sin embargo, que, en circunstancias especiales, en un país se permitía el uso de antioxidantes en la leche.
19. El Comité propuso que se sustituya el título del párrafo 3: "Adiciones autorizadas" de la Norma de la mantequilla, que figura en el Código de Principios, por los dos siguientes encabezamientos: a) ingredientes autorizados y b) aditivos autorizados. Además, el Comité estuvo de acuerdo en que la expresión "sustancias no peligrosas necesarias para la fabricación, tales como por ejemplo" debe sustituirse en ésta y en otras normas por listas específicas de aditivos. El Comité convino en que el cloruro de sodio debería considerarse como un ingrediente de la mantequilla y los fermentos lácticos como coadyuvantes esencia-les para la fabricación, más que como aditivos alimentarios. Respecto a la expresión "materias colorantes vegetales", el Comité convino en que esta expresión debiera limitarse concretamente a la "bija y al caroteno. Dos delegados de países señalaron que dos sustancias, el carbonato de sodio y el fosfato disódico, se utilizan en pequeñas cantidades en la producción de mantequilla, en algunos países. El Comité propuso que se pida a

los Gobiernos que indiquen si esas sustancias deben o no incluirse en la norma relativa a la mantequilla.

El Comité, después de discutir la necesidad del uso de antioxidantes en la mantequilla que se vende para usos industriales, reiteró su punto de vista de que no debe autorizarse el uso de antioxidantes en la norma relativa a la mantequilla.

20. Grasa de mantequilla deshidratada

El Comité convino en que no debe autorizarse en esta norma el uso de antioxidantes ni de ningún otro aditivo alimentario. Se observó, sin embargo, que en algunos países había cierto interés por el uso de antioxidantes en este tipo de producto.

21. Leche evaporada, leche evaporada desnatada

El Comité propuso que en esta norma se suprimiera la expresión "sustancias no perjudiciales que sean menester para la fabricación, como, por ejemplo". El Comité recomendó además que se incluyan en la norma los siguientes aditivos:

Fosfato disódico	Como estabilizadores, solos o combinados, en una cantidad que no exceda de 0,2 por ciento del producto terminado (como sustancias anhidras).
Citrato trisódico	
Cloruro de calcio	
Bicarbonato sódico	

Algunos delegados dudaron acerca de la conveniencia de indicar los estabilizadores por sus nombres específicos, y manifestaron su preferencia por una declaración de carácter más general tal como "orto y polifosfatos". El Comité observó que el uso de la carrageenina y sus sales estaba autorizado en un país a una dosis máxima de uso de 0,015 Por ciento, y de que los polifosfatos se utilizaban en algunos países. El Comité propuso además, que no se incluyan en esta norma los antioxidantes.

22. Leche condensada (concentrada, azucarada)

El Comité propuso que se autorice en esta norma el uso de los mismos aditivos que se autorizan en la norma relativa a la leche evaporada y, también, idénticas dosis.

23. Leche en polvo

El Comité propuso de nuevo que se suprima la frase "las sustancias no peligrosas que sean menester para la fabricación". El Comité propuso además, que se autorise en esta norma el uso de los mismos aditivos autorizados en la norma relativa a la leche evaporada, con la excepción de que se establezca una dosis máxima de uso (solos o combinados) de 0,5 por ciento.

El Comité no halló razón técnica alguna que justifique el uso de antioxidantes en la leche en polvo que se vende en el comercio normal.

El Comité observó que la leche en polvo, que se destina a fines especiales, contenía sustancias tales como lecitina y antioxidantes. Observó, también, que en estos productos la presencia de tales aditivos se indica como parte del nombre que aparece en la etiqueta.

24. Recomendación para la adopción de medidas por parte de los Gobiernos

El Comité recomendó que se remitan los párrafos 17-23 a los Gobiernos para que formulen sus observaciones.

REQUISITOS HIGIENICOS DE LA LECHE

25. El Comité consideró el informe preliminar, preparado por el Cuadro de Expertos FAO/OMS sobre la Calidad de la Leche, que se sometió a la consideración del Comité como documento de trabajo.

Se reconoció que no podrá elaborarse el informe definitivo hasta que el Cuadro haya tenido oportunidad de estudiar un gran número de materias conexas, las cuales no pudo considerar entonces.

26. El Comité aprobó el programa de trabajo sugerido por el Cuadro, a saber, que se establezcan grupos de trabajo especiales para que se encarguen, dentro del Cuadro, del estudio de unos pocos temas urgentes seleccionados. No obstante, reconoció que el Cuadro debería reunirse en sesiones plenarias para hacer observaciones y finalizar las recomendaciones formuladas por cada grupo de trabajo antes de someterlas a los Directores Generales de la FAO y de la OMS y, posteriormente, al Comité.

27. El Comité estimó que, si bien el Cuadro trabajaba de acuerdo con las directrices que se le habían señalado, debería también considerar el problema que plantean los requisitos higiénicos de la leche en las diferentes fases de desarrollo, lo que requeriría soluciones que quizá no estén en armonía de un modo inmediato con todos los requisitos higiénicos más convenientes.

28. El Comité expresó a los Miembros del Cuadro su agradecimiento por la labor realizada y los buenos progresos hechos en la difícil materia de los requisitos higiénicos de la leche.

Se reconoció, sin embargo, que el resultado del programa dependerá principalmente de los fondos y medios disponibles para poder celebrar el número de reuniones que sean necesarias.

El Comité a este respecto, deseaba subrayar la necesidad de que el trabajo del Cuadro se ejecute con la mayor rapidez posible, tal como se recomendó en el Séptimo período de sesiones (véase artículo 37 del Informe correspondiente). Deseaba pedir de nuevo a los Directores Generales de la FAO y de la OMS que considerasen la importancia de este trabajo para los países en fase de desarrollo y que, de acuerdo con esto, proporcionasen todos los medios necesarios y fondos disponibles.

METODOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

29. El Comité examinó los progresos de carácter general que se habían hecho en la cuestión de los métodos para la toma de muestras y análisis, y fue informado de que la FIL, la ISO y la AQAQO habían tenido ciertas dificultades relativas al procedimiento por lo que respecta a los planes de trabajo establecidos en el Informe del Sexto período de sesiones. Los representantes de la FIL, la ISO y la AQAQO se reunieron durante el período de sesiones del Comité con el Dr. Lloyd Provan, de la Delegación del Reino Unido, quien fue designado por el Comité para que actuara como coordinador en el curso de los debates.

El Comité recibió una declaración conjunta de las tres organizaciones en la que se modificaban ligeramente los procedimientos de trabajo ya aprobados por los Gobiernos. El Comité, después de examinar estas propuestas, consideró que debían surtir efecto inmediatamente en la forma aprobada de un modo definitivo

por el Comité, y que no era necesario que se sometiera a los Gobiernos para su aprobación (véase Apéndice C).

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

Aclaración del procedimiento

30. El Comité discutió si el párrafo 6.4 del Artículo 6 del Código de Principios (Ambito de aplicación) podía aplicarse también a las normas internacionales individuales para los quesos en la misma forma que se aplica a las normas que regulan los otros productos. Algunas delegaciones expresaron el parecer de que debían establecerse normas mínimas, mientras que otras estimaron que el párrafo 6.4 no debía aplicarse a las normas internacionales individuales para los quesos. El Comité llegó a la conclusión de que el procedimiento más adecuado consistía en establecer unas normas mínimas. Estas normas, naturalmente, no afectarían a la promulgación y aplicación de requisitos o normas más rigurosos dentro del ámbito de la legislación nacional. El Comité subrayó que deberían establecerse unas normas mínimas estrictas y claras si se quería que se utilizaran denominaciones precisas y genuinas para las distintas variedades.
31. El Comité desarrolló un amplio debate acerca de la situación en que se encuentra el país al que se reconoce como originario de una variedad y sobre la cuestión de las "denominaciones de origen". Las delegaciones de Francia, España e Italia subrayaron insistentemente el derecho de todo país originario de una variedad a usar con exclusividad la denominación del queso en cuestión. Después de examinar los procedimientos establecidos en el Séptimo período de sesiones para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos, así como también las disposiciones contenidas en la Norma general para el queso, el Comité convino en que todo país que tuviera un interés sustancial por una variedad determinada de queso podría presentar su solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual. Este último país, antes de presentar su solicitud, debería consultar al país originario de la variedad en cuestión y tratar de llegar a un acuerdo respecto a una aplicación común. Siempre que sea posible, el país originario de la variedad del queso debería tomar la iniciativa por lo que se refiere a la propuesta de una norma internacional individual para el queso y tratar de llegar a un acuerdo respecto a dicha norma con los otros países interesados.
32. Con objeto de facilitar el estudio de las solicitudes presentadas para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos y, especialmente, los trabajos que habla de emprender la FIL, se convino en que la Secretaría, al recibir una solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para el queso, debe, a la mayor brevedad posible, notificar este hecho a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS, fijando un plazo razonable, en el que los Gobiernos puedan notificar a la Secretaría su interés particular por el queso en cuestión. La Secretaría transmitirá a la FIL la información recibida junto con la solicitud para el establecimiento de la norma internacional individual para el queso; la FIL estudiará toda esta documentación e informará oportunamente al Comité.*

* Nota de la Secretaría. En el Apéndice D figura la lista completa de las solicitudes recibidas o anunciadas hasta el 10 de junio de 1965. se ruega a los Gobiernos que notifiquen a la Secretaría si tienen o no interés por cualquiera de estos quesos antes del 15 de enero de 1966.

33. El Comité, a continuación, consideró la posibilidad de que se elaborase una norma internacional individual para el queso que fuese inaceptable para el país de origen del queso en cuestión. El Comité consideró que en tales circunstancias no sería probable, cuando el país de origen fuese un productor importante, que el Comité pudiera convenir en el establecimiento de una norma internacional individual para dicha variedad de queso. El Comité consideró que tales dificultades podrían evitarse si se sigue el procedimiento que se indica en el párrafo 31. El Comité llegó a la conclusión de que las cuestiones especiales implícitas en el origen y en las características tradicionales de las variedades de queso podrían examinarse plenamente cuando el Comité estudiase las normas internacionales individuales propuestas para los quesos

Documentación justificante de la solicitud

34. El Comité reiteró que toda solicitud para que se establezca una norma internacional individual deberá presentarse acompañada de toda la documentación pertinente. Esto se estableció ya en el Apéndice D del Informe del Séptimo período de sesiones. La información relativa al comercio de la variedad del queso en cuestión, debe contener además datos sobre producción nacional, las exportaciones e importaciones del queso. El Comité opinó, igualmente, que la determinación de un interés substancial en una determinada variedad de queso no debe basarse exclusivamente en el dato de las cantidades fabricadas y comercializadas. Se señaló que las cantidades de especialidades de quesos que entraban en el comercio internacional eran frecuentemente pequeñas, pero que, sin embargo tenían gran interés debido a su alta calidad y valor. Algunas delegaciones señalaron a la atención del Comité la diferencia en la cantidad de información proporcionada en los formularios de solicitud acerca del método de fabricación de los diferentes quesos. Se recomendó que se facilite en los formularios de solicitud la mayor y más precisa información que sea posible,
35. El Comité examinó de nuevo la cuestión de si una variedad de queso debe tener o no una importancia nacional e internacional para el registro de una norma internacional individual para el queso. La mayoría de las delegaciones opinaron que solamente podían tomarse también en consideración las variedades de importancia nacional. Sin embargo, el Comité recomendó que se diese prioridad a aquellas variedades que eran de importancia en el comercio internacional. El Comité decidió que la determinación de las prioridades podría dejarse a discreción de la Secretaría a reserva de cualquier revisión o modificación propuestas por el Comité.

Consideración del Informe de la FIL

36. El Comité examinó el Informe presentado por la FIL sobre las normas internacionales individuales para los quesos. El Comité, a petición de la FIL, aclaró diversas cuestiones relativas a las normas internacionales individuales para los quesos y a los procedimientos de trabajo que deben seguirse en su elaboración:
- i) Las características de los quesos estipuladas en la norma, deben ser las de los quesos tal como se ofrecen a la venta, al consumidor.
 - ii) Por el momento, no es necesario fijar un procedimiento oficial para la revisión de las normas internacionales individuales para los quesos. Esta

cuestión debe ser examinada por el Comité en un período de sesiones posterior, y una vez que dichas normas hayan sido elaboradas.

- iii) Solamente deberán considerarse las solicitudes para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos que lleven designaciones de variedades.
- iv) La FIL debe continuar el estudio de las solicitudes de quesos con denominaciones diferentes pero cuyas características sean similares o idénticas. Conforme la FIL vaya facilitando estas normas, éstas serán examinadas por el Comité para establecer si puede o no crearse confusión entre las diversas denominaciones y las normas.
- v) No sería conveniente tratar de establecer una regla general sobre los quesos que llevan la misma denominación pero que se fabrican con determinadas características diferentes. Esta cuestión será examinada por el Comité cuando considere estos quesos y las normas propuestas para ellos.
- vi) Las adiciones facultativas y las preceptivas deberán enumerarse por separado en la norma, pero el Comité decidirá respecto a cada norma individual cuál sea la forma más apropiada de presentación en la norma.
- vii) Algunas de las solicitudes presentadas para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos presentaban una divergencia de opinión respecto a ciertas características, por ejemplo, si la variedad en cuestión era un queso duro o semiduro. Por el momento, la FIL, deberá atenerse en esta cuestión a las especificaciones indicadas por los países que presentan las solicitudes.
- viii) El párrafo 2.1,3 del Apéndice D - Procedimiento para establecer Normas Internacionales Individuales para los Quesos - del Informe del Séptimo período de sesiones* deberá aplicarse como regla general a todas las normas. El Comité reconoció sin embargo que pueden presentarse casos especiales en los que podría hacerse una excepción a la regla. Una excepción de esta clase sería examinada por el Comité previa petición de los países interesados.

* El texto de este párrafo es el siguiente:

"El método de fabricación deberá ser el indicado en la norma, o cualquier otro método, si lo hubiere, que produzca un queso que tenga las mismas propiedades físicas, químicas y organolépticas que el queso producido cuando se ha utilizado el método indicado en la norma".

37. Proyecto de norma internacional individual para el queso Cheddar

El Comité examinó las propuestas de un grupo de trabajo de países interesados en la norma internacional individual para el queso Cheddar, y se recomendó que el proyecto de norma se envíe a los Gobiernos para que estos formulen sus observaciones (véase Apéndice E),

38. Proyecto de norma internacional individual para el queso Gouda

El Comité consideró la norma internacional individual propuesta para el queso Gouda presentada por el Gobierno de los Países Bajos, tal como quedó revisada de acuerdo con las recomendaciones de la FIL. En el seno del Comité, se produjo una divergencia de opiniones en cuanto al contenido de materia grasa del queso Gouda. El país originario de la variedad en cuestión, los Países Bajos, insistieron reiteradamente en que el queso Gouda debe tener un contenido mínimo de materia grasa del 48 por ciento, determinado en el extracto seco.

Esta opinión fue apoyada por las delegaciones de Bélgica y Francia. Estos tres países señalaron que este contenido era la cantidad tradicional de materia grasa del queso en cuestión, y que constituía la práctica general en la mayor parte de la producción total del queso Gouda. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Noruega y Suecia expresaron la opinión de que el contenido apropiado de materia grasa de este queso debería ser del 45 Por ciento. En el intercambio de opiniones que tuvo lugar a continuación, el delegado de los Estados Unidos notificó al Comité que su país estaría dispuesto a considerar la posibilidad de aumentar el contenido de materia grasa del queso Gouda, que se fabrica en los Estados Unidos, del actual porcentaje del 46 por ciento al 48 por ciento. El Comité llegó a la conclusión de que la solución más satisfactoria, por el momento, para poder continuar progresando en el estudio de la norma internacional individual propuesta para el queso Gouda, era presentar la norma propuesta, con un contenido mínimo de grasa de 48 por ciento, a los Gobiernos para que formulen sus observaciones, pero con una cláusula adicional, en una nota al pie de la norma, estipulando que durante un plazo de tres años el contenido de materia grasa del queso Gouda podrá ser menor del 48 por ciento en el extracto seco, pero superior al 45 Por ciento.

39. La delegación de Bélgica solicitó que se incluyera una disposición en la norma previendo la elaboración de bloques de 2,2 kgs. y de bloques rectangulares. La delegación de los Países Bajos señaló que el peso sugerido por la delegación de Bélgica no podía satisfacer los actuales requisitos del proyecto de norma a este respecto, ya que este peso quedaría entre el peso del queso Gouda y el peso de la variedad "Baby Gouda". El Comité observó que esta cuestión sería objeto de consulta entre los Países Bajos y Bélgica. El Comité decidió que se envíe a los Gobiernos para que formulen sus observaciones el proyecto de norma para el queso Gouda (Véase Apéndice F).

40. Proyecto de norma internacional individual para el queso Edam

El Comité examinó la norma internacional individual propuesta para el queso Edam, modificada por los Países Bajos a la luz de las sugerencias hechas por la FIL. El Comité decidió que se envíe el proyecto de norma a los Gobiernos para que formulen sus observaciones (véase Apéndice G).

41. Proyectos de normas internacionales individuales para los quesos Danbo, Havarti y Samsøe

Durante el debate que se desarrolló acerca de estas normas, diversas delegaciones preguntaron si la práctica de fabricar estos quesos con la misma denominación, pero con contenidos variables de materia grasa, era compatible con el concepto de norma internacional individual para el queso. La delegación de Dinamarca señaló a la atención del Comité el contenido del párrafo 9(f) del Informe del Séptimo período de sesiones del Comité, el cual, en opinión de esta delegación, preveía la posibilidad de fijar más de un contenido mínimo de materia grasa en una norma internacional individual para el queso.

Además, la delegación de Dinamarca señaló a la atención del Comité la práctica seguida por su Gobierno de exigir la declaración del contenido mínimo de materia grasa en todos los quesos, junto con una marca especial gubernamental, que significaba que los consumidores no serían inducidos a engaño. A pesar de esta declaración y de un detenido debate ulterior acerca de estos puntos, se expresaron ciertas dudas acerca de si debiera o no indicarse en

una norma internacional individual para el queso diferentes contenidos de materia grasa para la misma variedad. En estas circunstancias, el Comité decidió que las normas sobre estas tres variedades de queso se envíen a los Gobiernos para que formulen sus observaciones.* A la luz de las observaciones de los Gobiernos, esta cuestión volverá a examinarse en el próximo período de sesiones del Comité. Respecto al queso Samsøe, la delegación de los EE.UU. informó al Comité que su legislación nacional estipulaba unos requisitos más estrictos respecto al contenido máximo de humedad, el cual, en ningún caso, deberá exceder del 41 por ciento.

*
Apéndice H para el queso
Danbo Apéndice I para el queso Havarti
Apéndice J para el queso Samsøe

La delegación de Dinamarca informó al Comité que Dinamarca no era el único país que de materia grasa. Noruega, Suecia, Finlandia, Austria y la República Federal de Alemania venían haciendo lo mismo desde hacía ya varios años. La delegación de Dinamarca señaló además, que la FIL no tenía que hacer ninguna observación acerca de la existencia de diferentes contenidos de materia grasa dentro de las normas internacionales individuales para los quesos.

42. Proyecto de norma internacional individual para el queso Danablu

La delegación de Dinamarca informó al Comité que se había revisado la norma a la luz de las sugerencias hechas por la FIL, y que la FIL había reconocido que la designación Danablu correspondía a una variedad de queso azul, perfectamente definida, que se había originado en Dinamarca. Se informó igualmente al Comité que el mayor volumen de queso azul que entraba en el comercio internacional correspondía al queso Danablu. La delegación de Dinamarca, al contestar a las preguntas formuladas por otras delegaciones relativas al uso de la denominación Danablu, señaló que otros países tenían también libertad para utilizar esta denominación, en tanto que la variedad cumpliera las disposiciones de la norma internacional individual y la denominación fuese acompañada de un adjetivo calificativo indicando el país productor. A pesar de estas explicaciones, algunas delegaciones continuaron estimando que el queso en cuestión debería conocerse solamente por el nombre de queso azul. Los mismos problemas se plantearon respecto al contenido variable de materia grasa de este queso, cuestión que ya se había examinado al tratar de las normas propuestas para los quesos Samsøe, Danbo y Havarti. El Comité decidió que se envíe a los Gobiernos la propuesta, norma internacional individual para el queso Danablu para que formulen sus comentarios (véase Apéndice K).

43. Proyecto de norma internacional individual para el queso Emmental

Se informó al Comité que se había reunido un grupo de trabajo integrado por los países interesados en el queso Emmental, y que Suiza presentaría en breve una norma internacional individual revisada para el queso Emmental.

44. Proyecto de norma internacional individual para el queso Gruyère

Se notificó al Comité que la norma internacional individual propuesta para el queso Gruyère exigía que se continuase estudiando por la FIL. El delegado de Francia informó al Comité que su Gobierno presentaría una solicitud sobre esta variedad de queso.

PROYECTO DE FORMULARIO DE SOLICITUD PARA UNA
NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA LOS QUESOS EMULSIONADOS

45. El Comité decidió por unanimidad que el Proyecto de formulario de solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para los quesos emulsionados, ya publicado en el Apéndice E del Informe del Séptimo período de sesiones, debe reformarse para ajustarlo al Proyecto revisado de norma general para los quesos emulsionados (véase párrafo 14 y Apéndice B). Se decidió, igualmente, que se envíe a los Gobiernos para que formulen sus observaciones el nuevo proyecto de formulario de solicitud (véase Apéndice L),

OTROS ASUNTOS

46. La delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité que su Gobierno no podía aceptar la decisión del Comité que figura en el párrafo 9(b)* del Informe del Séptimo período de sesiones. Su Gobierno no estaba en posición de consentir que los productos lácteos, para los cuales se habían establecido unas normas, se distribuyeran dentro de su territorio cuando estos productos estuviesen fabricados totalmente a base de leche reconstituida o leche recombinada.

* Este párrafo es la nueva redacción de la Decisión N° 5, publicada en la cuarta edición del Código, cuyo texto es el siguiente:

"El Comité decidió que, todas las normas aprobadas en virtud del Código se apliquen a los productos así definidos, ya se hayan fabricado a base de leche, ya a base de leche reconstituida o leche recombinada".

FUTURO PROGRAMA DE TRABAJO

47. El Comité examinó su futuro programa de trabajo y convino en lo siguiente:
- a) La tarea más importante era ocuparse de las solicitudes presentadas para establecer normas internacionales individuales para los quesos emulsionados y la norma general para estos mismos quesos.
 - b) Las normas internacionales individuales para los quesos emulsionados no podrán considerarse hasta que se haya adoptado la norma internacional individual para la clase de queso que caracteriza al producto emulsionado en cuestión.
48. Varias delegaciones consideraron que se necesitaba urgentemente una norma sobre los helados de crema. Se informó que la FIL tenía en estudio dicha norma y que dentro de poco tiempo sometería sus propuestas.
49. Otras delegaciones recomendaron que se comenzase el estudio de las normas para la leche esterilizada, las leches enriquecidas con vitaminas, las leches aromatizadas, las leches fermentadas y la crema, incluso la crema en polvo. Se informó que la FIL estaba trabajando en las normas para la leche esterilizada, las leches fermentadas y la crema.

Resumen de los puntos que requieren acción
por parte de los Gobiernos

Para su aceptación por parte de los Gobiernos

Párrafo 13 - Norma A.7 - Quesos de suero (Apéndice A)

Para obtener información de los Gobiernos

Párrafo 17 - Aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos -Valores sobre el consumo diario de leche y productos lácteos.

Apéndice D - Lista de solicitudes recibidas o anunciadas hasta el 10 de junio de 1965, para el registro de una norma individual internacional para el queso.

Sometidos a los Gobiernos para que formulen sus observaciones

Párrafo 10 - Norma A.3 - Leche evaporada - Nuevo proyecto de norma sobre el contenido de materia grasa y extracto seco.

Párrafo 14 - Proyecto de Norma A.8 - Norma general para los quesos emulsionados (Apéndice B).

Párrafo 17-23 - Aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos.

Párrafo 37 - Proyecto de norma internacional individual para el queso Cheddar (Apéndice E).

Párrafos 38-39 - Proyecto de norma internacional individual para el queso Gouda (Apéndice F).

Párrafo 40 - Proyecto de norma internacional individual para el queso Edam (Apéndice G).

Párrafo 41 - Proyecto de norma internacional individual para el queso Danbo (Apéndice H),

Proyecto de norma internacional individual para el queso Havarti (Apéndice I).

Proyecto de norma internacional individual para el queso Samsce (Apéndice J).

Párrafo 42 - Proyecto de norma internacional individual para el queso Danablu (Apéndice K).

Párrafo 45 - Proyecto de formulario de solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para los quesos emulsionados (Apéndice L).

IMPORTANTE

1. Se ruega a los Gobiernos que remitan sus observaciones a la Secretaría antes del 15 de enero de 1966.
Las observaciones que se reciban después de dicha fecha no serán consideradas para su tramitación ni envío a los Gobiernos.
2. Se ruega a los Gobiernos que notifiquen a la Secretaría el número de ejemplares que desean recibir del Código y del Informe. Al hacer el pedido deberán tenerse en cuenta las necesidades de las organizaciones nacionales interesadas, ya que puede resultar difícil para la Secretaría poder atender otros pedidos después de haberse hecho la distribución oficial de los documentos.
3. Toda correspondencia sobre este asunto deberá dirigirse a la Secretaría del "Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos".

Norma N° A.7, Quesos de suero*

* Esta norma no se aplica a los quesos de suero fabricados a base de suero de leche de oveja.

(Aprobada por el Comité y sometida de nuevo a los Gobiernos para su aceptación.
Véase párrafo 13 de este Informe)

1.1 Definición

Se entiende por quesos de suero los productos obtenidos por la concentración y moldeado del suero concentrado con o sin adición de leche y materia grasa procedente de la leche.

1.2 Denominaciones y normas

1.2.1 La norma de composición para los quesos de suero será el porcentaje de materia grasa en el extracto seco.

1.2.2 El porcentaje mínimo de materia grasa en el extracto seco en el "queso de suero de crema" será del 33 por ciento.

1.2.3 El porcentaje mínimo de materia grasa en el extracto seco en el "queso de suero" será del 10 por ciento.

1.2.4 El queso de suero con un contenido de grasa inferior al 10 por ciento en el extracto seco se denominará "queso de suero desnatado"

1.3 Marcas y etiquetas

1.3.1 Los quesos de suero o sus envases deberán llevar la denominación pertinente de acuerdo con lo estipulado en los párrafos 1.2.2, 1.2.3 y 1.2.4, el nombre del país productor y el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco.

1.3.2 La indicación del porcentaje de materia grasa en el extracto seco y la denominación deberán figurar con cifras y letras claras y legibles.

1.3.3 Todos los quesos de suero exportados o sus envases, así como los documentos comerciales que a ellos se refieran, deberán llevar, además del nombre del país productor, el nombre y la dirección del fabricante, o del exportador o del importador.

Proyecto de Norma N° A.8 - Norma general para los quesos emulsionados

(Sometido a los Gobiernos para que formulen sus observaciones. Véase párrafo 14 de este Informe)

1. Definición

Se entiende por quesos emulsionados los productos lácteos que se fabrican mediante la molturación, mezcla, fusión y emulsión, con ayuda de tratamiento térmico y de agentes emulsionantes, de una o más variedades de queso que se ajusten a la "Norma general para el queso".

2. Agentes emulsionantes

- 2.1 4 por ciento como máximo, de cuyo porcentaje el 3 por ciento como máximo pueden ser mono o polifosfatos.
- 2.2 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono y polifosfóricos.
- 2.3 Las sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos cítrico y láctico.
- 2.4 Estos porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros en peso del producto terminado.

3. Ingredientes facultativos*

* A menos que se prescriban requisitos más estrictos en materia de aditivos por las normas internacionales individuales para los quesos emulsionados.

- 3.1 Leche y productos lácteos.
- 3.2 Sal (cloruro de sodio).
- 3.3
 - 3.3.1 Sustancias alimenticias naturales aromatizantes, tales como: especias, frutas, hortalizas, carnes magras, etc.
 - 3.3.2 Agentes edulcorantes nutritivos.
 - 3.3.3 El extracto seco incorporado mediante la adición de las sustancias que se enumeran en los párrafos 3.3.1 y 3.3.2 no deberá exceder, en ningún caso, de 1/6 del peso del extracto seco total del producto terminado.

4. Aditivos alimentarios*

- 4.1 Estabilizadores: goma de algarrobo, goma de Karaya, goma arábiga, goma tragacanto, goma de guar, goma de avena, gelatina, oarboxymetilcelulosa de sodio (goma de celulosa), carragenina, algina (alginato de sodio), éster propilenglicólico del ácido alginico (derivado alginico), agar-agar, ácido pectínico y sus sales de sodio y calcio. La cantidad total de estos estabilizadores no deberá exceder de 0,8 por ciento del peso del producto terminado.
- 4.2 Agentes colorantes

- 4.3 Otras sustancias químicas: bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, cloruro de calcio, ácido acético, vinagre, ácido fosfórico, ácido láctico y ácido cítrico.
- 4.4 Sustancias antimicóticas y antibióticas.
- 4.4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y de potasio hasta una cantidad máxima de 2.000 p.p.m. del producto terminado.
- 4.4.2 Acido propiónico y sus sales de sodio y de calcio hasta una cantidad máxima de 3.000 p.p.m. del producto terminado.
- 4.4.3 Nisina hasta una concentración máxima de 100 p.p.m. en el producto terminado.
- 4.5 Sustancias aromatizantes naturales y artificiales
5. Riqueza de materia grasa
- La riqueza mínima en materia grasa de la leche en el extracto seco total del producto terminado deberá ajustarse a la denominación estipulada en 7,2 y 7.3.
6. Extracto seco
- El extracto seco total del producto terminado no debe ser inferior al 33 por ciento.
7. Denominaciones
- 7.1 Las denominaciones de los quesos emulsionados, tales como "queso emulsionado" "queso emulsionado para untar" o sus equivalentes, prescritas por la legislación o uso nacionales, deberán emplearse exclusivamente para designar los productos definidos en el párrafo 1 anterior.
- 7.2 Los quesos emulsionados que lleven una denominación de queso están sujetos a los mismos requisitos mínimos de materia grasa que el queso cuya denominación se utiliza.
- * Esta lista debe considerarse como de carácter provisional y a reserva de cualquier recomendación futura del Comité FAO/OMS del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- 7.3 Cuando se utilice la expresión "todo graso" o sus equivalentes, el producto deberá contener como mínimo el 45 por ciento de materia grasa de la leche en el extracto seco total.
- 7.3.1 La expresión "todo graso" o sus equivalentes, solamente podrá utilizarse si se ha empleado tradicionalmente para la variedad de queso cuya denominación lleve el producto.
8. Marcas y etiquetas
- Los envases originales de los quesos emulsionados deberán llevar en caracteres perfectamente visibles las siguientes declaraciones:
- 8.1 Las denominaciones del producto de conformidad con el párrafo 7.
- 8.2 A menos que sean aplicables las disposiciones del párrafo 8.3 la riqueza mínima de materia grasa de la leche en el extracto seco total, si es inferior al 45 por ciento, deberá indicarse en la forma siguiente:

- 8.2.1 La declaración deberá expresarse en múltiplos del 5 por ciento, tomando siempre el múltiplo inmediatamente inferior al porcentaje real, excepto cuando se trate de un producto descrito de acuerdo con el párrafo 7,2} en este caso, la riqueza mínima declarada de materia grasa de la leche podrá ser la del queso cuya denominación se utiliza,
- 8.3 Excepto cuando una norma internacional individual de composición estipule otra cosa, no será obligatorio indicar la riqueza mínima de materia grasa de la leche si el producto en cuestión se ajusta a una norma internacional de composición, adoptada de acuerdo con el Código de Principios, que establezca la riqueza mínima de materia grasa de la leche y el contenido mínimo en extracto seco total.
- Hasta que se adopte una tal norma internacional para el producto en cuestión, no será obligatorio indicar la riqueza mínima de materia grasa de la leche cuando el producto cumpla la legislación nacional que define su composición y sea vendido en el mercado nacional.
- 8.4 El nombre de las sustancias alimenticias naturales, enumeradas en 3.3.1, deberá figurar como parte de la denominación del producto.
- 8.5 La denominación adecuada de los agentes edulcorantes nutritivos (3.3.3) y de todos los aditivos alimentarios enumerados en el párrafo 4, anterior.
- 8.6 El peso neto, excepto en las porciones individuales no destinadas a la venta por separado.
- 8.7 El nombre y la dirección del fabricante, o del importador, o del vendedor, excepto en las porciones individuales no destinadas a venderse por separado en cuyo caso podrá sustituirse esta indicación por una marca comercial u otra indicación del fabricante, importador o vendedor.
- 8.8 El nombre del país productor (únicamente para la exportación).

Procedimiento para la elaboración y publicación de
métodos para la toma de muestras y análisis

(véase párrafo 29 de este Informe)

- a) El Comité expone sus requisitos relativos a los métodos para la toma de muestras y análisis necesarios para la aplicación del Código y de las normas de composición que ha adoptado o que tiene en estudio.
- b) El Comité invita a la FIL a que convenga en principio en un método junto con la ISO y la AQAC y a que prepare una norma preliminar.
- c) La FIL someterá después esta norma preliminar a la Secretaría.
- d) La Secretaría, a su vez, somete el texto a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para que formulen observaciones y sea discutido en el siguiente período de sesiones del Comité.
- e) La Secretaría transmite las observaciones del Comité de Expertos a la FIL, a la ISO y a la AQAC.
- f) La FIL, ISO y AQAC preparan y publican la versión definitiva del método y remiten un ejemplar a la Secretaría.
- g) La Secretaría somete la versión definitiva a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para su aceptación.

APENDICE D

Lista de solicitudes recibidas (.) o anunciadas (..), hasta el 10 de junio de 1965, para el registro de una norma internacional individual para el queso*

(Véanse párrafos 30-36 de este Informe)

Variedad del queso	Solicitud de		Países que ya han comunicado su interés
1. Adelost	Suecia	(.)	---
2. Alpin	---		Canadá
3. Asiago	Italia	(..)	Canadá
4. Bel Paese	---		Canadá
5. Blue Stilton	Reino Unido	(.)	Australia Canadá
6. Bra	---		Canadá
7. Brick	---		Canadá
8. Brie	Francia	(..)	Canadá
9. Caciocavallo	Italia	(..)	Canadá
10. Camemteert	Francia	(.)	Canadá
11. Cheddar	Reino Unido	(.)	Australia
	Estados Unidos de América	(.)	Canadá
12. Cheedam	Australia	(..)	---
13. Cheshire	Reino Unido	(.)	---
	Noruega	(.)	---
14. Coltey	---		Australia
15. Requesón	Estados Unidos de América	(.)	Australia
16. Requesón de crema	Estados Unidos de América	(.)	
17. Crema y Neufchatel	Estados Unidos de América	(.)	Australia Canadá
18. Danablu	Dinamarca	(.)	Australia Canadá
19. Danbo	Dinamarca		Canadá
20. Edam	Países Bajos		Australia
	Noruega		Bélgica
	Finlandia		Canadá
21. Ekke Geitost	Noruega		---
22. Elbo	Dinamarca		Canadá
23. Emmental	Suiza	(.)	Australia
	Estados Unidos de América	(.)	Canadá
	Finlandia	(.)	Francia
24. Esrom	Dinamarca	(.)	Canadá
25. Feta	---		Australia Canadá
26. Fiore Sardo	Italia	(..)	---
27. Fontal	Italia	(..)	---
28. Fontina	Italia	(..)	---
29. Fynbo	Dinamarca	(.)	Canadá

30. Gamraelost	Noruega	(.)	---
31. Gorgonzola	Estados Unidos de América	(.)	Australia
32. Gouda	Italia	(..)	Canadá
	Países Bajos	(.)	Australia
	Noruega	(.)	Bélgica
33. Grana Padano	Italia	(..)	Canadá
			Australia
34. Gravé	Suecia	(.)	---
35. Gruyère	Suiza	(.)	Australia
	Francia	(.)	Canadá
36. Gudbrandsdalsost	Noruega	(..)	---
37. Havarti	Dinamarca	(.)	Canadá
38. Herrgardsost	Suecia	(.)	---
39. Hushallsost	Suecia	(.)	---
40. Italico	Italia	(..)	---
41. Jarlsberg	Noruega	(.)	---
42. Kaggost	Suecia	(.)	---
43. Leyden	---		Canadá
44. Limburger	Estados Unidos de América	(.)	Canadá
45. Liten Sveitser	Noruega	(.)	---
46. Maribo	Dinamarca		Canadá
47. Mimolette	Francia	(..)	---
48. Montasio	Italia	(..)	Australia
			Canadá
49. Mozzarella (Provatura)	Italia	(..)	Canadá
50. Mycella	Dinamarca	(.)	Australia
			Canadá
51. Nordbo	Noruega	(.)	---
52. Normanna	Noruega	(.)	---
53. Nøkkel	Noruega	(.)	Canadá
54. Parmigiano Reggiano	Estados Unidos de América	(.)	(Australia
	Italia		Canadá)
55. Prästost	Suecia	(.)	---
56. Pecorino Romano	Italia	(..)	Australia
			Canadá
57. Pecorino Siciliano (Caneatrato)	Italia	(..)	Australia
58. Port-Salut	---		Canadá
59. Pressato	Italia	(..)	---
60. Provolone	Estados Unidos de América	(.)	(Australia
	(Italia	(.)	Canadá)
61. Ragusano	Italia	(..)	Australia
62. Ricotta Romana	Italia		---
63. Roquefort	---		(Australia
			Canadá)
64. Ryfylke	Noruega	(.)	---

65. Saint-Paulin	Francia	(..)	---
66. Samsoe	Dinamarca	(.)	Canadá
67. Stracchino (Crescenza)	Italia	(..)	Canadá
68. Svecia	Suecia	(.)	---
69. Taleggio	Italia	(..)	---
70. Tilsit	(Noruega	(.)	Canadá
	(Polonia	(..)	
71. Tybo	Dinamarca	(.)	Canadá
72. Västerbottenost	Suecia	(.)	---

Proyecto de norma internacional individual para el queso Cheddar

(Presentado a los Gobiernos para que
formulen observaciones.

Véase párrafo 37 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Nombre del queso: CHEDDAR
2. País solicitante
 - 2.1 Nombre del país: Reino Unido (País de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca,
 - 3.2 Adiciones autorizadas:
 - 3.2.1 Fermento (cultivo de bacterias inofensivas productoras de ácido láctico en la leche, incluso en la leche desnatada o parcialmente desnatada)
 - 3.2.2 Agente coagulante: cuajo u otras enzimas apropiadas
 - 3.2.3 Sal
 - 3.2.4 Sustancia colorante inofensiva, por ejemplo, bija
 - 3.2.5 Cloruro de calcio
 - 3.2.6 Ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio hasta 3,000 p.p.m. expresadas en ácido sórbico
 - 3.2.7 Durante el proceso de fabricación podrá añadirse un preparado inofensivo a base de enzimas de origen animal o vegetal capaz de facilitar el curado o desarrollar el aroma del queso Cheddar, en una cantidad tal que el peso del extracto seco de dicho preparado no exceda de 0,1 por ciento del peso de la leche utilizada.
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: Queso duro prensado
 - 4.2 Forma: Cilindro o bloque (en forma de cubo)
 - 4.3 Dimensiones y pesos: diversos
 - 4.4 Corteza:
 - 4.4.1 Consistencia y aspecto: dura, liso, puede recubrirse de cera o envolverse en tela
 - 4.4.2 Color: de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado. Los bloques sin corteza pueden ir envueltos en una película flexible, cerrada herméticamente.
 - 4.5 Pasta y textura: firme, lisa y cerosa
 - 4.5.1 Color: uniforme, de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado

- 4.6 Agujeros: no debe presentar agujeros debidos a la formación de gas. Sin ningún agujero, o algunos hechos por procedimientos mecánicos.
- 4.7 Mínimo de grasa en el extracto seco: 48 por ciento
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 39 o 40 por ciento*

* No se ha convenido todavía el valor del contenido máximo de humedad. Se ruega a los Gobiernos que formulen sus observaciones especialmente sobre este punto para que el Comité pueda decidir, durante el próximo período de sesiones, si el contenido máximo de humedad debe ser del 39 o del 40 por ciento.

- 4.9 Otras características esenciales: Normalmente se consume blando, con una edad de 3 meses, o se deja madurar hasta 12 meses o más. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la fermentación de las bacterias productoras del ácido láctico.

5. Características esenciales de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo
- 5.2 Tratamiento térmico: la leche que se usa para la fabricación del queso puede ser leche fresca, tratada térmicamente o pasterizada a una temperatura de 161°F (71,7°C) durante 15 segundos.

Después la cuajada se corta y se calienta a una temperatura de 100-106°F (37,5°-40°C), según la estación

- 5.3 Procedimiento de fermentación: se añade a la leche de 1,0 a 2,5 por ciento de fermentos lácticos, para dejar un período de maduración de hasta 2 horas antes de añadir el cuajo.
- 5.4 Procedimiento de maduración: después de calentar la cuajada, ésta se remueve hasta que se desarrolla una ligera acidez, normalmente se obtiene 0,18 por ciento o 0,19 por ciento, expresado en ácido láctico.

Se vierte el suero y se continúa el proceso de "cheddarización", que puede efectuarse en un recipiente separado. Durante esta fase de la fabricación la cuajada se corta en bloques a los que se les da la vuelta y se amontonan progresivamente. Durante este proceso, la cuajada se mantiene caliente y el suero se vierte, lo que, unido al desarrollo de la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica. Cuando se obtiene una acidez sustancial que puede llegar hasta 0,90 por ciento expresado en ácido láctico, la cuajada se muele.

Se añade a la cuajada de 2,0 a 2,5 por ciento de sal, aproximadamente, para obtener en el queso de 1,5 a 1,8 por ciento.

La cuajada, a continuación, se mezcla y se moldea. Los quesos después se almacenan y, posteriormente, se clasifican. Pueden dejarse madurar en el almacén de 3 a 12 meses, según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Gouda

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véanse párrafos 38-39 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Nombre del queso: GOUDA
2. País solicitante
 - 2.1 Hombre del país: Países Bajos (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas: cuajo, fermento láctico, agua, cloruro de sodio, salitre, cloruro de calcio, bija y caroteno.
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: semiduro
 - 4.2 Forma:
 - 4.2.1 La forma es cilíndrica; sin embargo, los lados forman una curva suave, convexa, uniendo la superficie plana superior con la inferior; la relación altura/diámetro varía de 1/4 a 1/3.
 - 4.2.2 El queso Gouda que se destina al preembalaje puede tener la forma de un bloque plano rectangular.
 - 4.3 Dimensiones y peso
 - 4.3.1 Dimensiones
 - a) Cilíndrica, con lados convexos (igual que en 4.2.1) determinada por la forma (4.2.1) y los pesos (4.3.2) prescritos
 - b) Bloque plano (igual que en 4.2.2): no se han determinado
 - 4.3.2 Pesó:
 - a) Cilíndrico con lados convexos (según 4.2.1): de 3,5 a 30 kilos
 - b) Bloque plano (según 4.2.2): 12 kilos como mínimo
 - 4.4 Corteza:
 - 4.4.1 Consistencia: dura
 - 4.4.2 Apariencia: Seca, o revestida de cera, o de una suspensión plástica o de una película de aceite vegetal
 - 4.4.3 Color amarillento
 - 4.5 Pasta;
 - 4.5.1 Textura: firme; puede colorarse fácilmente
 - 4.5.2 Color: color paja

- 4.6 Agujeros:
 - 4.6.1 Distribución: de unos pocos a numerosos, distribuidos regular e irregularmente en todo el interior del queso.
 - 4.6.2 Forma; más o menos redonda
 - 4.6.3 Tamaño: variable, del tamaño de la cabeza de un alfiler al de un guisante
 - 4.6.4 Apariencia: no determinada
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 48,0 por ciento
- 4.8 Contenido máximo de humedad; 43,0 por ciento
- 4.9 El queso Gouda no se consume normalmente hasta que no tiene una edad de 5 semanas por lo menos
- 5. Método de fabricación
 - 5.1 Método de coagulación: coagulado por el cuajo
 - 5.2 Tratamiento térmico: se calienta la cuajada con o sin la ayuda de agua caliente
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico
 - 5.4 Procedimiento de maduración: madura durante el almacenamiento a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10 y 20°C
 - 5.5 Otras características esenciales: se sala en salmuera después de fabricado
- 6. Técnica para la toma de muestras

Para la toma de muestras del queso Gouda para determinar su contenido de materia grasa y de humedad, debe tomarse un sector del queso.
- 7. Preparación de la muestra

Antes de proceder al análisis deberá tomarse cuidado para eliminar solamente la superficie mohosa y endurecida.

Nota al pie:

"Baby Gouda" (Gouda miniatura)

Los quesos pequeños que cumplan los requisitos establecidos para el queso Gouda - excepto los comprendidos en los párrafos 4.2, 4.3, 4.8 y 4.9 - podrán llevar la denominación de "Baby Gouda" (Gouda miniatura) siempre que cumplan las siguientes condiciones;

4.2 Forma:

La forma es cilíndrica; sin embargo, tiene los lados convexos formando una ligera curva que unen las superficies planas, superior e inferior; la relación altura/diámetro es de 1/2 aproximadamente.

4.3 Dimensiones y peso:

4.3.1 Dimensiones: fijadas según la forma (4.2) y el peso (4.3) prescritos

4.3.2 Peso: de 180 a 1.100 gramos*

* La legislación de los Países Bajos distingue además las siguientes clases:

de 180 a 260 gramos
de 300 a 380 gramos
de 420 a 600 gramos, y
de 880 a 1.100 gramos

4.8 Contenido máximo de humedad: 45,0 por ciento

4.9 Normalmente el queso "Baby Gouda" (Gouda miniatura) no se consume hasta que tiene tres semanas de edad por lo menos.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Edam

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véase el párrafo 40 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Nombre del queso: EDAM
2. País solicitante
 - 2.1 Nombre del país: Países Bajos (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas: cuajo, fermento láctico, cloruro de sodio, salitre, agua, cloruro de calcio, bija y caroteno
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: semiduro
 - 4.2 Forma: la forma es esférica, ligeramente achatada en las superficies superior e inferior
 - 4.3 Dimensiones y peso:
 - 4.3.1 Dimensiones: dependen de la forma (4.2) y de los pesos (4.3.2) prescritos
 - 4.3.2 Peso: 1,7 a 2,5 kilos
 - 4.4 Corteza:
 - 4.4.1 Consistencia: dura
 - 4.4.2 Aspecto: seco, frecuentemente recubierto de parafina, cera, plástico o por una película de aceite vegetal; los revestimientos son de color amarillo o rojo
 - 4.4.3 Color: amarillento
 - 4.5 Pasta
 - 4.5.1 Textura: firme; puede cortarse fácilmente
 - 4.5.2 Color: amarillento
 - 4.6 Agujeros:
 - 4.6.1 Escasos, distribuidos regular e irregularmente por todo el interior del queso.
 - 4.6.2 Forma: más o menos redonda
 - 4.6.3 Tamaños varía del tamaño de un grano de arroz al de un guisante
 - 4.6.4 Aspectos no determinado
 - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto secos 40 por ciento

- 4.8 Contenido máximo de humedad: 46 por ciento
- 4.9 El queso Edam, normalmente, no se consume hasta que no tiene por lo menos cinco semanas de edad
5. Proceso de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: coagulación por el cuajo
- 5.2 Tratamiento térmicos la cuajada se calienta con o sin añadir agua caliente
- 5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico
- 5.4 Procedimiento de maduración: la maduración se produce durante el almacenamiento a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10 y 20°C.
- 5.5 Otras características esenciales: salado en salmuera después de su fabricación
6. Técnica para la toma de muestras
- Cuando se tomen muestras del queso Edam para determinar el contenido de materia grasa y de humedad deberá tomarse un sector.
7. Preparación de la muestra
- Antes de efectuar el análisis debe tenerse cuidado para eliminar solamente la capa superficial mohosa y endurecida.

Notas

"Baby Edam" (Edam miniatura)

Los quesos pequeños que cumplan los requisitos que se exigen para el queso Edam, excepto los indicados en los párrafos 4.3.2, 4.8 y 4.9, podrán denominarse con el nombre de "Baby Edam" (Edam miniatura), siempre que cumplan los siguientes requisitos:

4.3.2 Pesos de 840 a 1.100 gramos

4.8 Contenido máximo de humedad: 47 por ciento

4.9 El queso "Baby Edam", normalmente, no se consume hasta que tiene por lo menos tres semanas de edad.

Queso Edam de forma rectangular

Los quesos de forma rectangular, que satisfagan los requisitos del queso Edam, excepto los estipulados en los párrafos 4.2 y 4.3.2, podrán denominarse "Edam rectangular"; siempre que cumplan los siguientes requisitos:

4.2 Forma: forma rectangular, la longitud del lado más largo deberá ser más del doble de la del lado más corto

4.3.2 Peso: de 2 a 5 kilos

Queso Edam miniatura rectangular

El queso de forma rectangular, que cumpla los requisitos del queso Edam, excepto los estipulados en los párrafos 4.2, 4.3.2, 4.8. y 4.9 podrán denominarse

con el nombre "Edam miniatura rectangular" (Balay loaf Edam), siempre que cumplan además los siguientes requisitos:

- 4.2 Forma: forma rectangular, la longitud del lado más largo deberá ser más del doble de la del lado más corto
- 4.3.2 Peso: 400 a 1.1.00 gramos
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 47 por ciento
- 4.9 El queso Edam miniatura rectangular" no está listo para el consumo hasta que tiene por lo menos tres semanas de edad.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Danbo

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véase, párrafo 41 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Hombre del queso: DANBO
2. País solicitante
 - 2.1 Hombre del país: Dinamarca (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas:
 - a) Cuajo, fermento láctico, agua, cloruro de sodio, salitre, cloruro de calcio, bija y caroteno
 - b) Pueden añadirse granos de comino
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: semiduro
 - 4.2 Forma : cuadrada plana
 - 4.3 Dimensiones y peso:
 - 4.3.1 Dimensiones: el queso Danbo de un peso de 6 kg, aproximadamente, tiene un lado de 25 cm, aproximadamente. Los quesos Danbo de otros pesos deberán tener dimensiones en las mismas proporciones.
 - 4.3.2 Peso: de 1 kg a 14 kg.
 - 4.4 Corteza:
 - 4.4.1 Consistencia: dura
 - 4.4.2 Aspecto: seco, con o sin revestimiento de cera o plástico
 - 4.4.3 Color: amarillento
 - 4.5 Pasta:
 - 4.5.1 Textura: firme, puede cortarse fácilmente
 - 4.5.2 Color: amarillento
 - 4.6 Agujeros:
 - 4.6.1 Distribución: de unos cuantos a abundantes, distribuidos regularmente.
 - 4.6.2 Forma: redonda
 - 4.6.3 Tamaño: como el de un guisante
 - 4.6.4 Aspecto: brillante
 - 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45 por ciento

- 4.8 Contenido máximo de humedad: 46 por ciento
- 4.9 Otras características esenciales: el queso Danbo, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos 6 semanas de edad.
- 5. Características esenciales de fabricación
 - 5.1 Método de coagulación: con cuajo, con la adición de fermento de ácido láctico.
 - 5.2 Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortarlo
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico y ligeramente prepresado
 - 5.4 Procedimiento de maduración: húmedo con un ligero desarrollo grasoso a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10 y 20°C
 - 5.5 Otras características esenciales: normalmente, se sala en salmuera.
- 6. Técnica para la toma de muestras

Se toman muestras del queso Danbo para efectuar análisis del contenido de grasa y de humedad de acuerdo con la Norma N° B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafos 4.2.3 y 4.2.5

Nota:

El nombre Danbo, cuando se combine con uno de los prefijos indicados más abajo, puede también utilizarse para denominar quesos que cumplan los requisitos mencionados anteriormente, modificados respecto a cada prefijo en la forma siguiente:

A. Prefijo: mini....

- 4.3.2 Peso: de 250 g a 1 kg.
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 48 por ciento
- 4.9 Otras características esenciales: Normalmente, el queso Mini-Danbo no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga una edad de tres semanas por lo menos.
- 6. Técnica que se sigue para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Mini-Danbo para determinar el contenido de grasa y humedad se efectúa según la Norma N° B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafo 4.3 (Parte primera).

B. Prefijo: 30+....

- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 30 por ciento
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 54 por ciento

C. Prefijo: 20+....

- 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 20 por ciento
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 57 por ciento

El nombre Danbo acompañado de los prefijos 30+ y 20+ solamente podrá utilizarse para denominar aquellos quesos fabricados y comercializados en los países donde tradicionalmente, y de acuerdo con la legislación, se utilice la misma denominación para los quesos que tienen varios contenidos mínimos de materia grasa, incluso aunque uno solo de ellos sea igual o superior al 45 por ciento.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Havarti

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véase párrafo 41 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Nombre del queso: HAVARTI
2. País solicitante
 - 2.1 Nombre del país: Dinamarca (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas:
 - a) Cuajo, fermento de ácido láctico, agua, cloruro de sodio, salitre, cloruro de calcio, hija y caroteno
 - b) Puede añadirse granos de comino
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: semiduro
 - 4.2 Forma:
 - a) Cilíndrica plana;
 - b) rectangular;
 - c) cuadrada plana
 - 4.3 Dimensiones y peso:
 - 4.3.1 Dimensiones:
 - a) cilíndrica plana: diámetro 25 cm aproximadamente
 - b) rectangular: para el queso Havarti de 5 kg:
 - longitud: 30 cm aproximadamente
 - altura: 12 cm aproximadamente
 - ancho: 12 cm aproximadamente(los quesos de pesos diferentes deben tener unas dimensiones de acuerdo con las mismas proporciones)
 - c) cuadrada plana: dimensiones diversas
 - 4.3.2 Peso:
 - a) cilíndrica plana: 5 kg aproximadamente
 - b) rectangular: de 250 g a 5 kg.
 - c) cuadrada plana; de 250 g a 14 kg.
 - 4.4 Corteza;
 - 4.4.1 Consistencia: semiblanda

- 4.4.2 Apariencia: ligeramente grasa
- 4.4.3 Color: amarillo rojizo a pardo claro
- (Nota: el queso Havarti de forma cuadrada plana se fabrica también sin corteza)

4.5 Pasta:

- 4.5.1 Textura: puede cortarse fácilmente
- 4.5.2 Color: amarillo claro

4.6 Agujeros:

- 4.6.1 Distribución: abundantes
- 4.6.2 Forma: irregular
- 4.6.3 Tamaño: el tamaño de un grano grande de arroz
- 4.6.4 Aspecto: áspero

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 45 por ciento

4.8 Contenido máximo de humedad: 50 por ciento

4.9 Otras características esenciales:

- 4.9.1 El queso Havarti, si pesa más de 1 kg, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas de edad. Este período se reduce a cuatro semanas cuando se trata de quesos con un peso que varía entre 250 g y 1 kg.
- 4.9.2 El queso Havarti con corteza, por regla se envasa en hoja de aluminio

5. Características esenciales de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: con cuajo, y la adición de fermentos de ácido láctico.
- 5.2 Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado
- 5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico. Se vierte con cuchara en moldes y se prensa ligeramente.
- 5.4 Procedimiento de maduración: húmedo, con ligera formación de grasa a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10°y 20°C
- 5.5 Otras características esenciales:
 - 5.5.1 Salado (en salmuera y/o en seco)

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Havarti de más de 1 kg para determinar el contenido de grasa y humedad, se efectúa de acuerdo con la Norma No B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafos 4.2.3 y 4.2.5. La toma de muestras del queso Havarti de un peso inferior a 1 kg se efectúa de acuerdo con el párrafo 4.3 (Parte primera).

Nota:

El nombre Havarti, unido a uno de los prefijos que se indican a continuación, puede también utilizarse para denominar los quesos que cumplan los requisitos mencionados anteriormente, modificados respecto a cada prefijo de la forma siguiente:

A. Prefijo: 60+....

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 60 por ciento

4.8 Contenido máximo de humedad: 42 por ciento

B. Prefijo: 30+....

4.3.2 Peso:

a) cilíndrico plano: 5 kg aproximadamente

b) rectangular: de 1 a 5 kg

c) cuadrado plano: de 1 a 14 kg

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 30 por ciento

4.8 Contenido máximo de humedad: 54 por ciento

El nombre Havarti con el prefijo 30+, solamente podrá utilizarse para denominar aquellos quesos fabricados y comercializados en los países donde tradicionalmente, y de acuerdo con la legislación, se utilice la misma denominación para los quesos que tienen varios contenidos mínimos de grasa, incluso aunque uno solo de ellos sea igual o superior al 45 por ciento.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Samsøe

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véase párrafo 41 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Nombre del queso: SAMSOË (en danés SAMSØ)
2. País solicitante
 - 2.1 Nombre del país: Dinamarca (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas:
 - a) Cuajo, fermento de ácido láctico, agua, cloruro de sodio, salitre, cloruro de calcio, bija y caroteno
 - b) Pueden añadirse granos de comino
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: duro
 - 4.2 Forma;
 - 4.2.1 cilíndrica plana
 - 4.2.2 cuadrada plana
 - 4.2.3 rectangular. Solamente para fines de preempaqueado
 - 4.3 Dimensiones y pesos:
 - 4.3.1 Dimensiones:
 - a) cilíndrica plana: diámetro 44 cm, aproximadamente
 - b) cuadrada plana: 38 cm de lado, aproximadamente
 - c) rectangular: dimensiones diversas
 - 4.3.2 Peso:
 - a) cilíndrica plana: 14 kg, aproximadamente
 - b) cuadrada plana: 14 kg, aproximadamente
 - c) rectangular: pesos varios
 - 4.4 Corteza:
 - 4.4.1 Consistencia: dura
 - 4.4.2 Aspecto: seco, con o sin revestimiento de cera o plástico
 - 4.4.3 Color: amarillo
 - 4.5 Pasta;
 - 4.5.1 Textura: firme, puede cortarse fácilmente
 - 4.5.2 Color: amarillento

- 4.6 Agujeros:
 - 4.6.1 Distribución: de unos pocos a abundantes, distribuidos regularmente
 - 4.6.2 Forma: redonda
 - 4.6.3 Tamaño: variable del tamaño de un guisante al de una cereza
 - 4.6.4 Aspecto: brillante
 - 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45 Por ciento
 - 4.8 Contenido máximo de humedad: 44 por ciento
 - 4.9 Otras características esenciales: el queso Samsøe normalmente no se exporta ni se vende a los consumidores hasta que no tiene por lo menos seis semanas de edad.
5. Características esenciales de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: con cuajo, y adición de fermento de ácido láctico
 - 5.2 Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico y ligeramente prepresado
 - 5.4 Procedimiento de maduración: de húmedo a seco, a una temperatura que oscila entre 10 y 20°C
 - 5.5 Otras características esenciales:
 - 5.5.1 Salado (normalmente en salmuera)

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Samsøe para determinar el contenido de materia grasa y de humedad, se efectúa de acuerdo con la Norma N° B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafo 4.2.3 y 4.2.5.

Nota:

El nombre Samsøe, unido a uno de los prefijos que se indican a continuación, puede también utilizarse para denominar los quesos que cumplan los requisitos mencionados anteriormente, modificados respecto a cada prefijo en la forma siguiente.

A. Prefijo; Mini....

- 4.2 Forma: cilíndrica plana
- 4.3.1 Dimensiones: diámetro 9 cm, aproximadamente
- 4.3.2 Peso: 250 g, aproximadamente
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 48 por ciento
- 4.9 Otras características esenciales: el queso "Mini-Samsøe", normalmente no se exporta ni se vende antes de que tenga por lo menos tres semanas de edad.

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Mini-Samsøe para determinar el contenido de materia grasa y de humedad se efectúa según la Norma N° B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafo 4.3 (Parte primera)

B. Prefijo: 30+.....

4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 30 por ciento

4.8 Contenido máximo de humedad: 52 por ciento

El nombre Samsøe con el prefijo 30+ solamente podrá utilizarse para denominar aquellos quesos fabricados y comercializados en los países donde tradicionalmente, y de acuerdo con la legislación, se utilice la misma denominación para los quesos que tienen varios contenidos mínimos de grasa, incluso aunque uno solo de ellos sea igual o superior al 45 por ciento.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Danablu

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véase párrafo 42 de este Informe)

1. Denominación del queso
 - 1.1 Nombre del queso: DANABLU
2. País solicitante
 - 2.1 Nombre del país: Dinamarca (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas: cultivo de mohos azules, cuajo, fermento de ácido láctico, agua, cloruro de sodio, salitre y cloruro de calcio.
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo: semiblando a blando
 - 4.2 Formas:
 - 4.2.1 cilíndrica plana
 - 4.2.2 cuadrada plana
 - 4.2.3 rectangular plana
 - 4.3 Dimensiones y peso
 - 4.3.1 Dimensiones:
 - a) cilíndrica plana: diámetro 20 cm, aproximadamente
 - b) cuadrada plana: longitud y ancho 21 cm, aproximadamente
 - c) rectangular plana: longitud 30 cm, anchura - 12 cm, aproximadamente
 - 4.3.2 Peso:
 - a) cilíndrica plana: de 2,75 a 3,25 kg
 - b) cuadrada plana: 4 kg, aproximadamente
 - c) rectangular plana: 4 kg, aproximadamente
 - 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: el queso Danablu no tiene en realidad corteza alguna sino una superficie semiblanda
 - 4.4.2 Aspecto: grasiento a seco
 - 4.4.3 Color: blancuzco
 - 4.5 Pasta:
 - 4.5.1 Textura: fácil de cortar y untar
 - 4.5.2 Color: blanco con vetas azules-verdes mohosas 4.6

- 4.6 Agujeros:
 - 4.6.1 Distribución: escasos
 - 4.6.2 Forma: agujeros y grietas irregulares
 - 4.6.3 Tamaño: variable
 - 4.6.4 Aspecto: mohoso
 - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 50 por ciento
 - 4.8 Contenido máximo de humedad: 47 por ciento
 - 4.9 Otras características esenciales: el queso Danablu, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas de edad.
5. Características esenciales de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: con cuajo y la adición de fermentos de ácido láctico
 - 5.2 Tratamiento térmico: ninguno - o se calienta ligeramente después de cortado
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: se vierte con cuchara en bolsas o moldes
 - 5.4 Procedimiento de maduración: se taladra con agujas para fomentar el desarrollo de los hongos. Se almacena húmedo a una temperatura de 2 a 12°C; algunos mohos en la superficie.
 - 5.5 Otras características esenciales:
 - 5.5.1 Se sala en seco

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Danablu para determinar el contenido de grasa y de humedad se hace de acuerdo con la Norma N° B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafos 4.2.3 y 4.2.5.

Nota:

El nombre Danablu, unido al prefijo que se indica a continuación, podrá utilizarse también para denominar los quesos que cumplan los requisitos mencionados anteriormente, modificados respecto al prefijo en la forma siguiente:

Prefijo 60+...

- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 60 por ciento.

Proyecto de formulario de solicitud para una norma internacional individual para los quesos emulsionados

(Presentado a los Gobiernos para que formulen observaciones.
Véase párrafo 45 de este Informe)

- A. Denominación del queso emulsionado:
- B. País solicitante:
- C. Norma;
 - 1 Variedad (es) del (de los) queso (s) que se utiliza (n) para la fabricación:
 - 2 Agentes emulsionantes:
 - 3 Ingredientes facultativos:
 - 3.1 Leche y productos lácteos:
 - 3.2 Sal (cloruro de sodio): 3.3
 - 3.3.1 Sustancias alimenticias naturales aromatizantes:
 - 3.3.2 Agentes edulcorantes nutritivos:
 - 4. Aditivos alimentarios:
 - 4.1 Estabilizadores:
 - 4.2 Agentes colorantes:
 - 4.3 Otras sustancias químicas
 - 4.4 Sustancias antimicóticas y antibióticas:
 - 4.5 Sustancias aromatizantes naturales y artificiales:
 - 5. Riqueza en materia grasa:
 - 6. Extracto seco:
 - 7. Otras características esenciales:

Se han publicado en esta misma serie los siguientes informes sobre las reuniones anteriores:

Primer período de sesiones, Roma, Italia, 8-12 de septiembre de 1958 (Informe de la Reunión N° 1958/15).

Segundo período de sesiones, Roma, Italia, 13-17 de abril de 1959 (Informe de la Reunión 1959/AN-2).

Tercer período de sesiones, Roma, Italia, 22-26 de febrero de 1960 (Informe de la Reunión N° AN 1960/2).

Cuarto período de sesiones, Roma, Italia, 6-10 de marzo de 1961 (Informe de la Reunión N° 1961/3).

Quinto período de sesiones, Roma, Italia, 2-6 de abril de 1962 (Informe de la Reunión N° AN 1962/3).

Sexto período de sesiones, Roma, Italia, 17-21 de junio de 1963 (Informe de la Reunión N° AN 1963/5).

Séptimo período de sesiones, Roma, Italia, 4-8 de mayo de 1964 (Informe de la Reunión N° AN 1964/4).

Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos:

Primera edición 1960

Segunda edición 1961

Tercera edición 1962

Cuarta edición 1963

Este informe lo publica la Oficina del
Programa Mixto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias

FAO, Roma 1965

Ref. N° AN 1965/3 de junio 1965