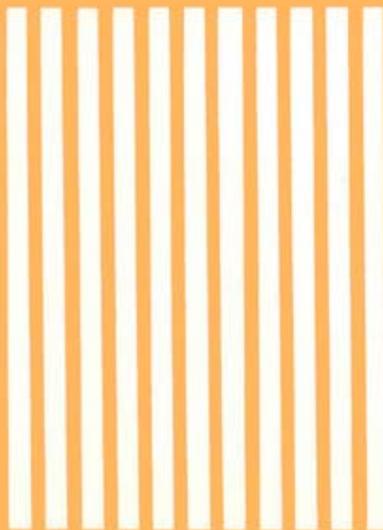


Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

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

Informe del décimotercer período de sesiones

Celebrado en Roma, Italia, 15-20 de junio de 1970



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

Roma



CX 5/70 - 13º período de sesiones  
TRADUCCION POR CONTRATA

INFORME  
DEL  
13º 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 la sede de la FAO  
Roma, Italia  
15-20 junio 1970

## SUMARIO

	<u>Página</u>
Resumen de los Puntos sobre los que los Gobiernos deben pronunciarse	vii
Introducción	1
Elección de la Mesa	1
Aprobación del Programa	1
Aceptación del Código de Principios y Normas Derivadas	1
Párrafo Regulador para el Comité FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos acerca de las relaciones entre la Comisión y el Comité	3
Nuevo Texto de las Normas A.1 a A.5 y A.7	5
Nueva Redacción de la Norma N° A.1 para la Mantequilla y la Mantequilla de Suero	5
Nueva Redacción de la Norma N° A.2 para (i) "Butterfat", "Butteroil" y (ii) Grasa de Mantequilla (anhidra), "Anhydrous Butteroil" y "Anhydrous Milkfat"	6
Nueva Redacción de la Norma N° A.3 para la Leche Evaporada y la Leche Evaporada Desnatada	7
Nueva Redacción de la Norma N° A.4 para la Leche Condensada Azucarada y la Leche Condensada Desnatada Azucarada.	7
Nueva Redacción de la Norma N° A.5 para la Leche entera en polvo, Leche en polvo parcialmente desnatada y Leche en polvo desnatada,	7
Nueva Redacción de la Norma N° A.7: Norma General para los Quesos de Suero	8
Lista de los cambios propuestos a las normas A.1 - A.5 y A.7	9
Modificación de la Decisión N° 5	10
Helados comestibles	12
Nuevo examen de la Norma General para el Queso A.6	12
Propuesta de los Estados Unidos de América sobre la Clasificación de los Quesos	14
Queso Fundido	15
Proyecto de Norma General para el " <u>Queso .....<sup>x</sup>fundido</u> " o " <u>Queso fundido .....<sup>x</sup></u> " o A.8 (a)	
"Fromage ..... x fondu" ou "Fromage fondu ..... <sup>x</sup> "	15
Proyecto de Norma General para el " <u>Queso fundido</u> " y " <u>Queso fundido para untar o extender</u> " - A.8 (b)	
"Fromage fondu" et "Fromage fondu pour tartine"	17

Proyecto de Norma General para los <u>Preparados a base de Queso fundido</u> - A.8 (c) (Préparations & base de fromage fondu) ("Procesa (ed) Cheese Food" y "Process (ed) Cheese Spread)"	18
Normas Internacionales Individuales para los Quesos - Acuerdos Internacionales	21
Blue Stilton	21
Proyecto de Norma para el Yogur,	21
Cooperación FIL/ISO/AQAO en materia de Métodos de Análisis y Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos	22
Norma Revisada para la Leche Evaporada - A.3	22
Alimentos elaborados para niños de pecho, leches de imitación y funciones del Grupo Consultivo sobre Proteínas (PAG)	24
Cooperación FIL/ISO/AQAO en el campo de los Métodos de Toma de Muestras y Análisis	25
Procedimiento de Cooperación entre las tres Organizaciones	25
Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla en una sola muestra	26
Determinación del contenido de materia grasa en el queso de suero	26
Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero	26
Determinación del contenido de materia grasa en la nata (crema)	26
Determinación del contenido de nitrato en el queso	26
Determinación del	
- contenido de fósforo en el queso y en los quesos fundidos	
- contenido de ácido cítrico en los quesos fundidos	
- contenido de sacarosa en la leche condensada azucarada	26
Determinación del contenido de agua en los productos lácteos	26
Determinación del contenido de materia grasa en la leche condensada azucarada	27
Determinación del índice de yodo de la materia grasa en la mantequilla	27
<u>APENDICE I</u>	
Lista de Participantes	30
<u>APENDICE II</u>	
Procedimiento para la Elaboración de Normas para la Leche y los Productos Lácteos	39
<u>APENDICE III</u>	
Nueva redacción enmendada de las Normas A-1 a A-5 7 A-7 y de loa Proyectos de Norma A-9 7 A-10.	41
III-A Mantequilla y Mantequilla de Suero	42

III-B (i) Butteroil y (ii) Anhydrous Butteroil y Anhydrous Milkfat	45
III-C Leche evaporada y Leche evaporada desnatada	47
III-D Leche condensada azucarada y Leche condensada desnatada azucarada	49
III-E Leche entera en polvo, Leche en polvo parcialmente desnatada y Leche en polvo desnatada.	51
III-F Quesos de suero	53
III-G Nata (crema)	55
III-H Nata (crema) en polvo, Semi-nata (semi-crema) en polvo y Leche en polvo rica en grasa	57
<u>APENDICE IV</u>	
Normas Generales recomendadas para Productos de Quesos Fundidos presentadas a los Gobiernos para su aceptación en el Trámite 7 del Procedimiento de Comité.	59
IV-A Norma General recomendada para el " <u>Queso ..... "fundido" o "Queso fundido ..... x" A.8 (a)</u>	60
IV-B Norma General recomendada para el " <u>Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender" A.8 (b)</u>	64
IV-C Norma General recomendada para <u>Preparados a base de queso fundido A.8 (c)</u>	68
<u>APENDICE V</u>	
Solución que se propone al problema de la elaboración de las Normas Internacionales Individuales para los Quesos afectadas por ciertos acuerdos internacionales	72
<u>APENDICE VI</u>	
Declaración de la Delegación italiana sobre la solución propuesta al problema de la elaboración de las Normas Internacionales Individuales para los Quesos según figura en el Apéndice V	74
<u>APENDICE VII</u>	
Proyecto de norma para el Yogur	75
<u>APENDICE VIII</u>	
Posición del Comité de la Leche respecto a los productos antiguos y nuevos de origen mirto	78
<u>APENDICE IX</u>	
Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero	80

## RESUMEN DE LOS PUNTOS SOBRE LOS QUE LOS GOBIERNOS DEBEN PRONUNCIARSE

1. Se pide a los Gobiernos que envíen sus observaciones de forma que pueda disponerse de las mismas lo más tarde el 15 de febrero de 1971. Todas las comunicaciones deberán enviarse, si es posible, por duplicado y a la dirección siguiente: Technical Secretary, Committee on the Code of Principles concerning Milk and Products Meat and Milk Group, FAO, Roma,
2. Los Gobiernos pueden enviar observaciones referentes a cualquier cuestión que deseen plantear.

El Comité convino en que los puntos específicos sobre los que convendría disponer de observaciones son los siguientes:

- Norma General A-8 (a) para Queso fundido o Queso fundido
  - presentados a los Gobiernos para su aprobación, (Véase párrafos 12 y 40 a 51 de este Informe y Apéndices IV-A a IV-C)
- Norma General A-8 (b) para "Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender"
- Norma General A-8 (c) para Preparados a base de queso fundido en el Trámite 7 del Procedimiento del Comité
- Normas de composición A-1 a A-5 y A-7; nueva redacción en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité
  - a) Se solicitan de los Gobiernos observaciones específicamente sobre las secciones de aditivos alimentarios y etiquetado. (Véanse párrafos 13 a 24 de este Informe y Apéndice III-A a III-F.
  - b) Se solicita de los Gobiernos observaciones referentes a la lista de los cambios propuestos para las normas A-1, A-2, A-4, A-5, A-7 y a la Norma A-3 revisada. (Véanse párrafos 14 a 24 y 58 a 62 de este Informe).
- Decisión N° 5
  - presentada a los Gobiernos para su aprobación.
    - a) Se señala a la atención de los Gobiernos particularmente la conveniencia de aprobar la decisión N° 5 en relación con cada uno de los productos.
    - b) Se solicitan observaciones de los Gobiernos en cuanto a si los productos preparados por reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos deben etiquetarse como tales y de si el uso de la letra "R" como sufijo sería

suficiente para la designación del producto, (Véanse párrafos 25 a 28 de este Informe).

- Norma General para el Queso A-6; nueva redacción en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité
- Se solicita de los Gobiernos:
  - a) que presenten información sobre nuevos procesos tecnológicos para la fabricación del queso (véanse párrafos 32 a 37 de este Informe).
  - b) que presenten observaciones, particularmente sobre la propuesta de los Estados Unidos de América para incluir un sistema de clasificación de los quesos en la Norma A-6 (véanse párrafos 38 y 39 de este Informe y el Documento MUS 71/6. El Documento MDS 71/6 se presentó a los Gobiernos antes de la publicación de este Informe), y
  - c) que presenten observaciones sobre el empleo de la denominación "queso tipo suizo" (véanse párrafos 64 a 68 de este Informe).
- Normas Internacionales Individuales para el Queso
  - Solución que se propone al problema de la elaboración de las normas internacionales individuales para los quesos afectadas por ciertos acuerdos internacionales
  - Esrom, Maribo, Fynbo, Adelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella, Normanna en el Trámite 4 del Procedimiento del Comité
  - Se solicitan observaciones de los Gobiernos. (Véase el párrafo 52 de este Informe y los Apéndices V y VI).
  - Se solicita de los Gobiernos que todavía no hayan remitido sus observaciones, que las hagan particularmente en lo que se refiere a las dificultades que podrían surgir si se exportase Fromage Bleu a países de habla inglesa que hubiesen aceptado la norma para Queso Azul. (Véanse párrafos 59 y 60 y Apéndices III-A a III-H del Informe del 12º Período de Sesiones y el párrafo 71 de este Informe).
  - Proyecto de Norma A-9 para Nata (crema) en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité
  - Se solicita de los Gobiernos que todavía no hayan remitido sus observaciones, que las hagan particularmente en lo que se refiere a la conveniencia de establecer normas separadas para:
    - Nata (crema) (pasterizada) nata (crema) esterilizada nata (crema) reconstituida y

recombinada  
nata (crema) para batir y batida

y que presenten información técnica sobre los aditivos necesarios para la fabricación de las natas (cremas) arriba mencionadas. (Véanse párrafos 72 a 74 del Informe del 12º Período de Sesiones y el párrafo 71 y el Apéndice III-G de este Informe).

- Proyecto de Norma A-10 para Nata (crema) en polvo, Seminata (semi-crema) en polvo y leche en polvo rica en grasa en el Trámite 5 del Procedimiento del Comité
  - Proyecto de Norma A-11 para el Yogur en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité
  - Posición del Comité de la Leche respecto a los productos antiguos y nuevos de origen mirto
  - Norma B-11 para la Determinación de extracto seco en el queso de suero en el Trámite (h) de Procedimiento del Comité
  - Se señala también a la atención de los Gobiernos la decisión respecto al futuro de las normas para el queso Blue Stilton (véase MDS 70/8 (b) y párrafo 71 de este Informe) y
  - sobre las cuestiones planteadas en relación con ciertos aditivos alimentarios en el documento MDS 70/9 Adendo (véase también párrafo 71 de este Informe).
- Se solicita de los Gobiernos que todavía no hayan remitido sus observaciones, que las hagan particularmente en cuanto al tipo de denominaciones que consideren satisfactorias, y que presenten información sobre los aditivos necesarios para la fabricación de leche en polvo (incluyendo las que contengan menos de 40% de materia grasa), teniendo en cuenta especialmente la leche en polvo para usos especiales (véase párrafo 75 del Informe del 12º Período de Sesiones y párrafo 71 y Apéndice III-H de este Informe).
  - Se solicita de los Gobiernos observaciones (véanse párrafos 54 y 55 de este Informe y Apéndice VII).
  - Se solicita de los Gobiernos observaciones (véase párrafo 69 de este Informe y Apéndice VIII).
  - Presentada a los Gobiernos para su aprobación

INFORME  
del  
13º PERIODO DE SESIONES  
del

COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE EL  
CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS  
LACTEOS

Roma, 15 - 20 junio 1970

INTRODUCCION

1. El 13º 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 la sede de la FAO, Roma, del 15 al 20 de junio de 1970. A este período de sesiones asistieron 70 participantes, entre los cuales figuraban representantes y observadores de 27 países y observadores de 6 organizaciones. (Véase la lista de participantes en el Apéndice I).

2. El 13º período de sesiones del Comité Mixto fue convocado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS. La sesión de apertura fue inaugurada por el Director General Adjunto de la FAO, Sr. Oris V. Wells, que hizo un breve resumen del programa de trabajo del Comité y de los progresos realizados por la Comisión del Codex Alimentarius.

3. El Comité estuvo presidido por su Presidente, Sr. F. E. Fenton (EE.UU.) y sus dos Vicepresidentes: Dr. P. Ballester (España) y Dr. H. D. Kay (República Federal de Alemania). Actuaron como Cosecretarios el Dr. F. Winkelmann y el Sr. W. L. de Haas, de la FAO.

Elección de la Mesa

4. El Comité eligió por unanimidad al Dr. P. Ballester (España), Presidente del Comité, cuyo mandato durará desde la terminación del 13º período de sesiones hasta la terminación del 14º período de sesiones. El Comité eligió también por unanimidad al Dr. H. W. Kay (República Federal de Alemania.) y al Sr., J. R. Sherk (Canadá), como Primer y Segundo Vicepresidentes, respectivamente, con mandatos que durarán desde la terminación del 13º período de sesiones hasta la terminación del 14º período de sesiones. El Comité expresó BU agradecimiento a la Mesa saliente del Comité.

Aprobación del Programa

5. El programa provisional se aprobó con una ligera modificación en el orden de los temas a tratar.

ACEPTACION DEL CODIGO DE PRINCIPIOS Y NORMAS DERIVADAS

6. Se informó al Comité acerca de la situación más reciente en que se encontraban las aceptaciones, por parte de los Gobiernos, del Código de Principios, normas derivadas, métodos de análisis y toma de muestras. Hasta la fecha, 71 gobiernos habían aceptado el Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos; 45 gobiernos habían aceptado las normas de composición para la grasa de mantequilla y para la leche evaporada; 46 gobiernos habían aceptado las normas de composición

para la mantequilla y la leche condensada azuca-carada; 65 gobiernos habían aceptado la norma de composición para la leche en polvo; 35 gobiernos habían aceptado la norma general para el queso, y 18 gobiernos habían aceptado la norma para los quesos de suero. Por término medio, unos 45 gobiernos habían aceptado los métodos normalizados para la toma de muestras y análisis para la leche y los productos lácteos B. 1 a B.5, y unos 16 gobiernos, los métodos normalizados de análisis B.6 a B.8.

7. Se informó al Comité de la situación actual referente a las aceptaciones, por parte de los Gobiernos, de las normas internacionales individuales para los quesos Cheddar, Danablu, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Cheshire, Emmental, Gruyère, Tilsit, Limburgo, Saint-Paulin, Svecia, Provolone, "Cottage Cheese", incluido el "Cottage Cheese" con crema, Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, Herrgårdstost, Hushållstost, y Noruegia. Dicha situación es la siguientes

<u>8. Normas internacionales individuales para los quesos, C.1 a C.16</u>	<u>Nº. de países</u>	<u>Aceptaciones desde el 7 de julio de 1969</u>
Norma C.1 - Cheddar:	17	Polonia
Norma C.2 - Danablu:	16	Suiza
Norma C.3 - Danbo:	16	Ninguna
Norma C.4 - Edam:	15	Polonia
Norma C.5 - Gouda:	13	Polonia
Norma C.6 - Havarti:	13	Noruega
Norma C.7 - Samsøe:	16	Ninguna
Norma C.8 - Cheshire:	15	Ninguna
Norma C.9 - Emmental:	14	Polonia
Norma C.10 - Gruyère:	14	Polonia
Norma C.11 - Tilsit:	10	Suiza
Norma C.12 - Limburgo:	11	Ninguna
Norma C.13 - Saint-Paulin:	6	Ninguna
Norma C.14 - Svecia:	10	Ninguna
Norma C.15 - Provolone:	9	Ninguna
Norma C.16 - "Cottage Cheese" incluido el "Cottage Cheese con crema"	3	Ninguna

9. Normas internacionales individuales para los quesos presentadas a los Gobiernos para su aceptación después del 12º período de sesiones del Comité:

Norma C.17 - Butterkäse	9 países	Dinamarca, (República Federal de Alemania), Finlandia, (Francia); (Países Bajos), Noruega, (Polonia), (España), (Reino Unido)
Norma C.18 - Coulommiers	8 países	Finlandia, (Francia), (Países Bajos), Noruega, (Polonia), (España), (Suiza), Reino Unido
Norma C.19 - Gudbrandsdalsost	8 países	Dinamarca, Finlandia,

			(Francia), (Países Bajos) <sup>4</sup> Noruega, (Polonia), España, (Suiza)
Norma C.20	- Harzer Käse	9 países	Dinamarca, República Federal de Alemania, Francia), Finlandia, Países Bajos), Noruega, Polonia), España, Reino Unido)
Norma C.21	- Herrgårdssost	7 países	Dinamarca, Finlandia, (Francia),(Países Bajos), Noruega, España, Reino Unido
Norma C.22	- Hushållssost	7 países	Dinamarca, Finlandia, (Francia),(Países Bajos), Noruega, España, (Reino Unido)
Norma C.23	Noruegia	8 países	Dinamarca, Finlandia, (Francia), (Países Bajos), Noruega, España,(Suiza), (Reino Unido)

Los países que figuran entre paréntesis han aceptado las normas correspondientes con ciertas reservas.

10. Por lo que se refiere a las enmiendas acordadas en las normas internacionales individuales para los quesos Cheshire, Gruyère, Edam y Gouda, se informó al Comité de que los siguientes Gobiernos, que habían aceptado las versiones originales de las normas, no habían indicado aún su aceptación de las enmiendas:

- Cheshire: República Federal de Alemania, Malta, Noruega, Suecia<sup>1</sup> Trinidad y Tabago
- Gruyère: Malta, Noruega, Trinidad y Tabago
- Edam: Irlanda, Noruega, Suecia, Trinidad y Tabago, EE.UU.
- Gouda: Irlanda, Trinidad y Tabago, EE.UU.

<sup>1</sup> Durante el transcurso del período de sesiones, la delegación de Suecia notificó a la Secretaría su aceptación de las enmiendas.

**PARRAFO REGULADOR PARA EL COMITE FAO/OMS DE EXPERTOS  
GUBERNAMENTALES SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA  
LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS ACERCA DE LAS RELACIONES ENTRE LA  
COMISION Y EL COMITE**

11. El Comité tuvo ocasión de examinar un extracto del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité tomó nota de que la Comisión, a la luz de las observaciones hechas por los gobiernos y de las completas y detenidas explicaciones del Dr. Ballester (España), en su calidad de primer Vicepresidente del Comité, había podido llegar a un acuerdo sobre un texto revisado del Párrafo regulador. El texto aprobado por la Comisión es el siguiente:

"La Comisión decidió que el Comité FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se considere como un Comité creado en virtud del Artículo IX. 1 (a) del Reglamento. El Comité será competente para considerar y elaborar todos los códigos y normas relativos a la leche y los productos lácteos, y procederá a su tramitación, según corresponda, de acuerdo con todos los trámites del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales para los Productos Lácteos. El Comité procurará someterlos a los gobiernos para su aceptación, con la excepción de que las decisiones del Comité, ya se refieran o no a normas, serán re-visitadas por la Comisión a petición de un Miembro de ella. El Comité considerará las aceptaciones recibidas teniendo en cuenta los Principios Generales del Codex Alimentarius, e informará acerca de estas aceptaciones a la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, a la luz de estas aceptaciones, decidirá si la norma debe publicarse o no en el Codex Alimentarius como una norma mundial. Aquellas disposiciones de las normas formuladas por el Comité de Expertos Gubernamentales, que se refieran a aditivos, etiquetado e higiene, quedarán sujetas para su aprobación al correspondiente procedimiento del Comité de Asuntos Generales del Codex, según se establece en el párrafo 13 de las Directrices para los Comités del Codex (Manual de Procedimiento, Segunda Edición págs. 55, 56, 58 y 59). No obstante, no quedarán sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras los métodos de análisis y toma de muestras que haya formulado el Comité de Expertos Gubernamentales,"

El Comité tomó nota de que la versión enmendada del Párrafo regulador seguía de cerca el texto propuesto por el Comité, con excepción de una cláusula añadida que autoriza al Comité a considerar las aceptaciones recibidas de los gobiernos teniendo en cuenta los Principios Generales del Codex Alimentarius e informar a la Comisión acerca de dichas aceptaciones. El Comité tomó nota, además, de que las delegaciones de Nueva Zelandia y Dinamarca habían expresado ante la Comisión la opinión de que el Comité debía considerar las excepciones secundarias como aceptaciones solamente cuando tuviesen un carácter más riguroso. El Comité convino, en general, en que, cuando se hacían excepciones secundarias respecto a disposiciones fundamentales de las normas para la leche, como, por ejemplo, el contenido mínimo de materia grasa, el Comité debía tener mucho cuidado a la hora de decidir si tales excepciones podían considerarse como aceptaciones de la norma. Teniendo en cuenta la disposición que figura en el Código de Principios relativa a "requisitos más rigurosos", sería improbable que el Comité pudiera considerar las excepciones secundarias de carácter menos riguroso como aceptaciones de acuerdo con el Código de Principios. El Comité tendrá que examinar estas cuestiones caso por caso, a la luz de las notificaciones de aceptación de los gobiernos y del examen detenido y completo de las mismas en el Comité.

12. El Comité tomó nota de que la Comisión había enmendado el texto del Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de las Normas para la Leche, y había introducido un nuevo Trámite 9. (El Procedimiento modificado figura en el Apéndice II de este Informe).

Trámite 8:

La norma recomendada se publica como norma en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos citando el Comité determine que ello es pertinente a la luz de las aceptaciones recibidas.'

### Trámite 9:

La norma recomendada se publica como norma en el Codex Alimentarius cuando la Comisión del Codex Alimentarius determine que ello es pertinente a la luz de las aceptaciones recibidas.'

Dichos trámites tendrán por efecto permitir que las normas recomendadas para la leche se publiquen como normas en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, cuando el Comité, a la luz de las aceptaciones recibidas, juzgue oportuno hacerlo, y al mismo tiempo facultar a la Comisión, teniendo en cuenta las recomendaciones del Comité, para decidir si la norma recomendada debe publicarse en el Codex Alimentarius. El Comité tomó nota de que las modificaciones introducidas en el Párrafo regulador y en el Procedimiento para la Elaboración de las Normas para la Leche no afectan en forma alguna a la condición jurídica del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos ni a las aceptaciones de dicho Código. El Comité insistió en que es necesario que la Secretaría, al distribuir las normas para la leche en el Trámite 7» para su aceptación señale a la atención de los gobiernos la necesidad de enviar sus respuestas, teniendo en cuenta el Código de Principios y los Principios Generales del Codex Alimentarius, para que el Comité pueda desempeñar plenamente sus funciones, examinando las aceptaciones y presentando recomendaciones adecuadas a la Comisión sobre las normas que el Comité considere oportuno publicar en el Codex Alimentarius, El Comité expresó su satisfacción por el hecho de que los textos revisados del Párrafo regulador y de los trámites del procedimiento establecen claramente los procedimientos de trabajo y las funciones, y observó que dichas modificaciones permitirán al Comité considerar gradualmente, a lo largo de cierto número de años, si las normas del Código pueden pasar a ser normas del Codex, El Comité tomó nota, además, de que se enviará un informe a la Conferencia de la FAO indicando que la Comisión y el Comité han encontrado satisfactorios los textos del Párrafo regulador y los trámites del procedimiento.

### NUEVO TEXTO DE LAS NORMAS A.1 a A.5 y A.7

13. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento MDS 70/5, con los textos de las normas A.1 a A.5 y A.7, presentadas según el formato del Codex y con las secciones sobre etiquetado y aditivos alimentarios expuestas en detalle, de acuerdo con las decisiones tomadas por el Comité en su 12º período de sesiones, y las observaciones enviadas por los gobiernos sobre dicho documento.

14. Al considerar los nuevos textos párrafo por párrafo, resultó evidente que varias de las enmiendas propuestas implicarían cambios de fondo. En consecuencia, no sería apropiado enviar las normas para su aprobación (véase también párrafo 24 de este Informe).

15. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y de Polonia expresaron el deseo de que se hiciese constar en acta que, en su opinión, varios de los aditivos alimentarios enumerados en las normas en examen eran innecesarios desde un punto de vista tecnológico y, en concreto, que la mantequilla, no debe contener ningún aditivo.

16. Dada la posibilidad de que las normas del Código pasen a ser normas del Codex, y en vista de la conveniencia de informar a los consumidores con la mayor exactitud posible sobre la verdadera naturaleza del producto de que se trate y teniendo en cuenta el Artículo 1.4 del Código de Principios (relativo a la leche que no sea bovinos), el Comité consideró oportuno incluir en cada norma una cláusula sobre etiquetado que indique el origen de la leche utilizada para la preparación del producto,

siempre que no sea leche de vaca. Dicha cláusula podría quedar redactada en la forma siguiente:

"Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche."

17. Nueva redacción de la norma N° A.1 para la Mantequilla y la Mantequilla de suero

2.3 Contenido máximo de agua

Respecto al contenido máximo de agua, el Comité examinó una propuesta para que se suprima la siguiente disposición de la última frase del apartado 2.3:

"Cuando, de conformidad con la legislación nacional, tal contenido pueda exceder del 16% m/m, no excederá del 18% m/m y este porcentaje se declarará en la etiqueta, de conformidad con lo dispuesto en la sección 4.1.2." así como la sección 4.1.2, cuyo texto dice así:

"La mantequilla o mantequilla de suero destinadas a la exportación que contengan más del 16% m/m de agua, pero menos del 18% m/m, llevarán en la etiqueta la siguiente declaración: 'No contiene más del 18% de agua'."

Algunas delegaciones consideraron que las palabras "no contiene más del 18% de agua" podían inducir a error al consumidor, ya que podrían interpretarse en el sentido de que la mantequilla "normal" contenía más del 18% de agua, puesto que la mantequilla con un contenido máximo de agua del 16% m/m no llevaría sobre su etiqueta ninguna declaración del contenido de agua. Se acordó poner entre corchetes las dos frases e invitar a los gobiernos a que formulen observaciones concretamente sobre la propuesta de supresión de dichas frases.

3.2 Salas neutralizantes

El Comité acordó modificar la frase relativa a la dosis máxima de 0,2% m/m en la forma siguiente:

"0,2% m/m solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras."

4.1 Denominación del alimento

4.1.3 Designación obligatoria de la mantequilla de suero destinada a la exportación como "mantequilla de suero". Algunas delegaciones consideraron innecesaria una disposición relativa solamente a la mantequilla de suero destinada a la exportación, ya que la sección 4.1.1 parecía adecuada para la denominación del producto. El Comité decidió no modificar por el momento la disposición, sino pedir a los gobiernos que formulen observaciones concretamente sobre este asunto.

4.1.4 Declaración del contenido de sal.

El Comité se ocupó de determinar si debía incluirse en la norma, en relación sobre todo con la información destinada al consumidor, una disposición en el sentido de que se declare en la etiqueta la presencia o ausencia de sal. Se acordó insertar el siguiente párrafos

"4.1.4 Se podrá declarar en la etiqueta si la mantequilla está o no salada, de conformidad con la legislación nacional."

4.4 País de origen (Fabricación)

Se propuso que se incluyera en el párrafo 4.4 el inciso 3.5 (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados:

"Cuando un alimento se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado."

En cuanto a la cuestión de si las disposiciones relativas al etiquetado se aplicaban también a la mantequilla a granel, el Comité tomó nota de que la referencia a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados no significaba que la sección relativa al etiquetado se aplicaba solamente a la mantequilla preenvasada,

18. Nueva redacción de la Norma N° A.2 para (i) "Butterfat", "Butteroil", y (ii) Grasa de Mantequilla (anhidra), "Anhydrous Butteroil" y "Anhydrous Milkfat"

El Comité acordó suprimir en el epígrafe y en la norma los términos "butterfat" y "anhydrous butterfat" (sólo afecta al texto inglés) de acuerdo con la propuesta presentada por los representantes de la FIL, ISO y AQAO en el Décimo Período de Sesiones del Comité.

3. Aditivos alimentarios

Se acordó suprimir los corchetes bajo el epígrafe "Dosis máxima"

4.5 País de origen (Fabricación)

Se propuso incluir en el párrafo 4.5 el párrafo 3.5 (b) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

19. Nueva Redacción de la Norma N° A.3 para la Leche Evaporada y la Leche Evaporada Desnatada

4.2 Contenido neto

El Comité acordó que el contenido neto se declare en peso o en volumen y que se modifique el párrafo en consecuencia. Las delegaciones del Reino Unido y de Dinamarca comunicaron al Comité que sus legislaciones exigían una declaración del equivalente líquido de leche.

20. Nueva Redacción de la Norma N° A.4 para la Leche Condensada Azucarada y la Leche Condensada Desnatada Azucarada

1. Definiciones

El Comité acordó ampliar las definiciones añadiendo la frase "... en cantidad suficiente para impedir su alteración microbiológica". El Comité consideró asimismo conveniente incluir en esta sección la definición siguiente:

"1.3 Se entiende por azúcares la sacarosa y dextrosa, según la definición del Codex Alimentarius."

e incluir bajo 2.1 y 2.2

"2.1.3 Azúcares" y

"2.2.2 Azúcares", respectivamente.

4.1.2 Otros azúcares además de la sacarosa.

La delegación del Reino Unido se opuso a la decisión de que no era necesario declarar en la etiqueta cuándo se añadía azúcar (sacarosa) solamente. A juicio del Reino Unido, la designación "azucarada" no indicaba por sí sola al consumidor la presencia de azúcar (sacarosa). El Reino Unido hubiera preferido una simple declaración de los ingredientes por orden de proporciones y no consideró que fuese necesario exigir una declaración obligatoria de la cantidad de azúcar (es).

21. Nueva Redacción de la Norma N° A.5 para la Leche entera en polvo, Leche en polvo parcialmente desnatada y Leche en polvo desnatada

1. Ambito de aplicación

El Comité decidió modificar la redacción de esta Sección en la siguiente forma "Esta norma se aplica exclusivamente a los productos de la leche en polvo según se han definido, con un contenido máximo de materia grasa del 40% m/m."

2. Definiciones

Una delegación propuso que se estableciera una definición independiente para cada una de las leches en polvo. El Comité consideró, sin embargo, que ello era innecesario y decidió no modificar la definición establecida.

3. Factores de composición y calidad

La delegación de Dinamarca propuso que se incluyeran, conforme propuso el Comité en su último período de sesiones, otros aditivos no enumerados, tales como lecitina, agentes antiaglutinantes, etc. La delegación de Francia propuso que se declarase el empleo de lecitina. Se acordó pedir a los gobiernos que formularan sus observaciones y, si lo consideraban pertinente, presentarán propuestas relativas a una norma independiente para las leches en polvo destinadas a usos especiales.

22. Nueva Redacción de la Norma N° A.7: Norma General para los Quesos de Suero

1. Ambito de aplicación

Durante el examen de la nueva redacción de la Norma General para el Queso, la delegación italiana señaló a la atención del Comité que ni la Norma A.7, ni la Norma A.6 se aplicaban al queso de suero de leche de oveja. Para colmar esa laguna, se acordó pedir a los gobiernos que formularan observaciones sobre la posibilidad de suprimir en la Sección "Ambito de aplicación" de la Norma General para los Quesos de Suero la cláusula negativa por la que se excluye de la Norma el queso hecho con suero de leche de oveja.

3. Factores esenciales de composición y calidad

Después de algún debate, el Comité acordó aceptar como denominación sinónima de "Quesos de Suero con Nata" (Crema) la designación

"Quesos de Suero extra grasos", ya que algunas delegaciones habían hecho objeciones a las palabras "con nata" (con crema).

4. Aditivos alimentarios (nueva numeración)

El Comité decidió que en la Norma se incluyera una Sección de Aditivos Alimentarios, dado que parecía que, durante la fabricación de los quesos de suero, podía añadirse ácido sórbico.

5. (antes 4) Etiquetado

5.1 Denominación de los alimentos

En el párrafo 5.1.1 es aplicable la disposición del etiquetado relativa al origen animal.

5.5 Documentos comerciales

El Comité decidió suprimir este párrafo.

23. Respecto al examen de las normas que se han redactado de nuevo en el formato requerido, la delegación de Suiza hizo la siguiente declaración:

"1. El objeto del Tema 5 del Programa: "Examen de las normas nuevamente redactadas en el formato requerido, particularmente en lo que respecta a las secciones de etiquetado", de acuerdo con el documento MDS 70/5 era el siguiente:

1.1 Examinar el formato de las normas, teniendo en cuenta el formato establecido por la Comisión del Codex Alimentarius;

1.2 Estudiar la sección correspondiente a etiquetado de las normas, tomando en consideración la "Norma General Internacional recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados";

1.3 Enmendar las normas por lo que respecta a los aditivos aprobados por el respectivo Comité del Codex.

2. En los debates sostenidos sobre estas cuestiones se llegó\* a la conclusión de que las normas A.1 - A.5 y A.7 debían enviarse a los gobiernos solicitando nuevas observaciones en el Trámite 5; esto significa que todas las normas relativas a los productos lácteos se encontrarían sometidas a revisión.

3. Después de celebrar diversas discusiones con varias delegaciones, parece deducirse que es prematura la sugerencia de volver todas las normas al Trámite 5 y que no puede considerarse justificada por las siguientes razones:

3.1 La mayor parte de las modificaciones se basaban en la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que hasta la fecha no había sido aceptada por ningún gobierno, por tanto, no existe justificación alguna, en este momento, para utilizar las disposiciones de esta Norma para modificar las normas que ya existen y que ya han sido aceptadas por un considerable número de gobiernos;

3.2 Durante la reunión se propusieron otros cambios que, en parte, afectaban al fondo de las normas, incluso aunque en el Programa

no estaba prevista esta cuestión» Por tanto, la» delegaciones no se encontraban suficientemente preparadas para poder considerar todos los problemas implícitos en la revisión de las citadas normas;

3.3 Las actuales normas se han establecido en el curso de diez años de discusiones y negociaciones y, frecuentemente, dichas normas solamente pudieron finalizarse mediante mutuos acuerdos y transacciones. Parece, por tanto, evidente que llevar a cabo simultáneamente la revisión de todas las normas haría extremadamente difícil poder continuar los trabajos en el presente ambiente de cooperación;

3.4 Proceder a la revisión de todas las normas al mismo tiempo, constituiría además un inconveniente para poder adaptar las legislaciones nacionales a las normas dentro del marco del Código.

4. El Comité, teniendo en cuenta debidamente estos argumentos, acordó que, en el Informe del presente período de sesiones, se insertasen todos los cambios propuestos a las normas A.1 - A.5 y A.7, en la inteligencia de que estas modificaciones se tendrán en cuenta para enmendar las normas en una fase posterior. Hasta ahora los gobiernos tienen la oportunidad de considerar las enmiendas y modificaciones propuestas. Debe invitarse a los gobiernos a que envíen sus observaciones en el Trámite 5 y, concretamente, sobre las secciones que tratan de los aditivos alimentarios y etiquetado.

24. Teniendo en cuenta la decisión registrada en el párrafo 14 de este Informe considerando la propuesta de la delegación suiza, el Comité acordó que, en el informe del presente período de sesiones se insertasen todas las propuestas a las normas A.1 - A.5 y A.7, en la inteligencia de que estas modificaciones se tendrán en cuenta para enmendar las normas en una fase posterior. Hasta ahora los gobiernos tienen la oportunidad de considerar las enmiendas y modificaciones propuestas. Debe invitarse a los gobiernos a que envíen BUS observaciones en el Trámite 5 y concretamente, sobre las secciones que tratan de los aditivos alimentarios y etiquetado, y también sobre las siguientes cuestiones específicas:

### Lista de los cambios propuestos a las normas A.1 - A.5 y A.7

- Norma A.1 - Limitar el contenido máximo de agua a 16% m/m.
- Norma A.2 - Limitar las denominaciones relativas a la grasa de mantequilla anhidra a "butteroil", "anhydrous butteroil" y "anhydrous milkfat" (sólo afecta al texto inglés).
- cambiar los factores de composición y calidad para ajustarlos a los propuestos por la FIL:
  - contenido mínimo de materia grasa de la leche 99,8% m/m
  - contenido máximo de agua 0,1% m/m
- y
- contenido mínimo de materia grasa de la leche 99,6% m/m
  - contenido máximo de agua 0,2% m/m
- Norma A.4 - Enmendar la definición añadiendo la frases "en cantidad suficiente para impedir su alteración microbiológica";
- insertar una definición de "azúcares":  
"Se entiende por azúcares la sacarosa y dextrosa, según han sido definidas por la Comisión del Codex Alimentarius" y añadir una referencia a los azúcares en los requisitos de composición.
- Norma A.5 - Añadir otros aditivos, tales como lecitina, agentes antiaglutinantes, etc., en la lista de los aditivos alimentarios, propuesta en el 12º período de sesiones y solicitar observaciones de los gobiernos y, eventualmente, presentar propuestas para el establecimiento de una norma independiente relativa a las leches en polvo destinadas a fines especiales.
- Norma A.7 - Suprimir la cláusula que excluye los quesos de suero elaborados a partir de suero de leche de oveja;
- emplear la expresión "queso de suero extra-graso" como denominación sinónima del "queso de suero con crema";
  - incluir una sección de aditivos alimentarios;
  - autorizar el uso de ácido sórbico en los productos regulados por la norma.

La nueva Redacción de las Normas N° A.1 a A.5 y A.7 con las enmiendas aprobadas por el Comité figuran en los Apéndices III-A a III-F de este Informe.

### MODIFICACION DE LA DECISION N° 5

25. En el 12º período de sesiones del Comité, la delegación australiana indicó que la leche condensada azucarada y la leche evaporada se preparaban recombinao con agua ingredientes lácteos desecados. Por consiguiente, sugirió que se autorizara esa práctica con arreglo al Código de Principios, modificando en la siguiente forma la Decisión N° 5:

"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 recombinao, o mediante la reconstitución o recombinao de ingredientes lácteos."

26. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento en el que se exponían los antecedentes de la Decisión N° 5 de las Decisiones del Comité concernientes a algunas declaraciones de aceptación, y tomó nota de que 14 gobiernos habían formulado por escrito observaciones sobre la enmienda propuesta. Diez de estos países apoyaban la enmienda propuesta o no tenían nada que objetar contra ella, mientras que cuatro indicaron que tal enmienda no era aceptable para ellos.

27. Durante el debate se expusieron los siguientes puntos de vista:

- (a) La materia prima para la fabricación de productos lácteos debe ser única y exclusivamente la leche líquida.
- (b) A pesar de que la legislación nacional de varios países no permite la fabricación de productos lácteos recombinados y reconstituidos y de que varios países no preparan tales productos, conviene apoyar la enmienda propuesta en interés de toda la industria lechera y, también, porque los productos abrirían nuevos mercados, especialmente en los países de escasos recursos proteínicos.
- (c) El texto modificado de la Decisión N° 5 no ha de excluir la posibilidad de que las normas relativas a productos individuales prescriban que el producto de que se trate se fabrique solamente con leche.
- (d) Los productos fabricados por reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos deben llevar en la etiqueta la indicación correspondiente, a fin de que se informe debidamente al consumidor sobre la clase de producto que recibe, sobre todo porque algunos de esos productos pueden conservarse menos tiempo que los productos preparados con leche (fresca) o poseer diferentes propiedades (organolépticas).
- (e) No es necesaria ninguna declaración en la etiqueta, ya que varios productos recombinados y reconstituidos no se distinguen organolépticamente o no son analíticamente diferentes de los mismos productos preparados con leche (fresca). La validez de este punto de vista fue puesta en duda por la delegación de los Estados Unidos. Otras delegaciones opinaron, sin embargo, que tal disposición referente al etiquetado podría influir desfavorablemente en el consumo de los productos lácteos haciéndolos pasar por un producto de calidad inferior al obtenido con la leche fresca.
- (f) Se expresaron en el Comité considerables dudas sobre el carácter preciso de la Decisión N° 5 en relación con el Código de Principios, las normas relativas a la leche y a los productos lácteos y las aceptaciones de los gobiernos. Se estimó que la Decisión N° 5 era de naturaleza fundamentalmente diferente a las demás decisiones tomadas por el Comité acerca de la aceptación (o aceptaciones) individual (es) por los gobiernos. El Comité consideró que la Decisión N° 5 es una cuestión fundamental de criterio que afectaba a todas las normas relativas a los productos lácteos. Era importante, por consiguiente, que la Decisión N° 5, en el futuro, fuese aceptada por los gobiernos, en lugar de dejar simple constancia de la misma como decisión del Comité. Por tanto, podría ser necesario que se haya llegado a un acuerdo respecto al fondo de la Decisión N° 5 una vez esta decisión se incluya, según corresponda, en las normas relativas a la leche y los productos lácteos. Los gobiernos tendrán, por tanto, que examinar el texto propuesto para la Decisión N° 5, en relación con cada una de las Normas.

28. Después de examinar la cuestión con detenimiento, el Comité decidió:

- (i) que se someta a la aceptación de los gobiernos la Decisión N° 5 modificada, tal como figura más arriba;
- (ii) que se señale a la atención de los gobiernos la conveniencia de aceptar esa Decisión considerándola en relación con cada uno de los productos y,
- (iii) que los gobiernos comuniquen si consideran necesario que los productos preparados por reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos sean etiquetados como tales y hagan saber si tomarían en consideración una propuesta de Australia en el sentido de que sería suficiente que en la etiqueta se utilizara como sufijo la letra "R" para la designación del producto.

#### HELADOS COMESTIBLES

29. Se informó al Comité de que la Comisión del Codex Alimentarius había examinado un documento de referencia sobre el comercio internacional de helados comestibles y las legislaciones nacionales para dichos productos. Las estadísticas comerciales indicaban que el comercio intercontinental de helados comestibles no era actualmente muy importante. En cambio, sí lo era el comercio dentro de la región europea, especialmente entre países vecinos. La Comisión de Codex Alimentarius había hecho constar en acta que el Comité se había declarado dispuesto a preparar normas para helados comestibles a base de materia grasa láctea y no láctea. También el gobierno de Suecia se había declarado dispuesto a encargarse de un Comité del Codex sobre esta cuestión. El Comité Coordinador para Europa había declarado que estaba dispuesto a examinar esta cuestión sobre una base regional. Fueron divergentes las opiniones expresadas por las diversas delegaciones sobre el organismo que sería más adecuado para encargarse de la elaboración de normas para los helados comestibles. Sin embargo, la Comisión no había tomado ninguna decisión sobre ésta cuestión, porque opinaba que el comercio internacional de helados comestibles no era suficiente para considerar urgente el trabajo sobre las normas para los helados comestibles. La Comisión había observado, además, que en muchos países estos productos estaban ya regulados por legislaciones nacionales detalladas. El Comité tomó nota de que la Comisión había convenido en que, por el momento, no era necesario trabajar en la elaboración de normas universales, pero había pedido a la delegación de Suecia que preparase un documento completo que incluyera algunos proyectos de normas, ajustándose al formato del Codex, teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos, el resumen de las legislaciones nacionales que se encuentra en el Documento ALINORM 70/34 y los puntos de vista expresados en el seno de la Comisión. La Comisión acordó pedir al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos que interrumpa su trabajo sobre las normas para helados a base de leche, y pidió al Comité Coordinador para Europa que, a la luz del documento sueco, considere si vale la pena pensar en redactar normas para la Región Europea y asesore a la Comisión al respecto.

30. El Comité se mostró de acuerdo con la petición de la Comisión de interrumpir por el momento el trabajo sobre las normas para los helados comestibles, en espera del resultado de un nuevo estudio sobre esta cuestión por la Comisión. Teniendo en cuenta las declaraciones de la Comisión que figuran en el Informe de su Séptimo Período de Sesiones de que "no serían de esperar normalmente decisiones del Comité sobre la Leche que hubieran de ser revisadas por la Comisión y que, con toda probabilidad, dicha revisión por la Comisión afectaría, en la práctica a normas que habían sido ultimadas por el Comité", el Comité señaló que la intervención de la Comisión en cuanto a los helados comestibles era de carácter excepcional, para afrontar circunstancias

excepcionales. El Comité expresó también el deseo de que constara en acta que seguía estando dispuesto a encargarse de la elaboración de normas para los helados comestibles a base de materias grasas lácteas y no lácteas, y expresó su deseo de que hubiera una oportunidad de que este documento fuese elaborado por el gobierno de Suecia. En caso de que la Comisión decidiera pedir a un organismo, que no fuese el Comité, que elabore normas para los helados comestibles, el Comité deseaba que se le consultase plenamente y en todos los casos, y que se le diese la oportunidad de participar en la elaboración de las normas, especialmente las relativas a los helados a base de leche. La Secretaría se encargó de señalar estos puntos a la atención de la Comisión cuando ésta considere de nuevo la cuestión de los helados comestibles.

31. El Comité expresó su agradecimiento a la FIL por su amable oferta de poner a disposición de las autoridades suecas las normas que, actualmente, está elaborando la FIL para los helados de leche.

#### NUEVO EXAMEN DE LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO A.6

32. El Comité tuvo ocasión de examinar (i) la refundición de la Norma General para el Queso A.6, presentada en el formato del Codex (Documento MDS 70/10), (ii) una propuesta del gobierno de los EE.UU. para enmendar la Norma A.6, con un sistema de clasificación de los quesos (Documento MDS 70/10-Addendum), (iii) un extracto del Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, (iv) un proyecto de definición de (cuajo y) "otros enzimas coagulantes", preparado por la Secretaría (Documento MDS 70/9 (a)-Addendum), y (v) las observaciones de los gobiernos a propósito de la revisión de la definición del queso en la Norma General A.6.

33. Se examinó, punto por punto, la refundición de la Norma General, prestando especial atención a los puntos siguientes:

#### Ambito de aplicación

34. El Comité examinó la necesidad de introducir en la sección titulada "Ambito de aplicación" una referencia que establezca con toda claridad que la disposición de la Norma General no anula las disposiciones que permiten otros aditivos en las normas individuales para el queso. Se acordó enmendar el ámbito de aplicación en la forma siguientes

#### "AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplicará a todos los quesos que se ajusten a la definición de queso. A reserva de las disposiciones de esta norma, en las normas internacionales individuales para los quesos, o en las normas de grupo, podrán incluirse requisitos más específicos y otras adiciones permitidas y, en tales casos, se aplicarán los requisitos más específicos de dichas normas con respecto a la variedad particular o grupo de quesos en cuestión".

#### Definición

35. A continuación, el Comité examinó (a) la definición de queso que figura en la norma general, (b) el proyecto de definición que había preparado en su 11º período de sesiones, y (c) una definición revisada propuesta por la delegación de la República Federal de Alemania:

- (a) Se entiende por queso el producto fresco o madurado, obtenido por separación de suero, después de la coagulación de la leche natural, nata,

leche total o parcialmente desnatada, suero de mantequilla o una combinación de alguno o de todos estos productos.

- (b) Se entiende por queso el producto fresco o madurado, obtenido de la leche natural, nata (crema), leche total o parcialmente desnatada (descremada), suero de mantequilla o una mezcla de algunos o de todos estos productos, por separación del suero después de la coagulación o con cualquier otro método apropiado con el que se obtenga el mismo resultado.
- (c) Se entiende por queso el producto fresco o madurado obtenido de la leche natural, nata (crema), leche total o parcialmente desnatada (descremada), suero de mantequilla o una mezcla de alguno o de todos estos productos por separación del suero después de la coagulación. La separación del suero podrá sustituirse por cualesquiera otros procedimientos con los que se obtenga el mismo resultado.

En el examen de estas definiciones, el Comité tuvo en cuenta las observaciones de los gobiernos a quienes se había pedido que hicieran saber su opinión sobre:

- (i) si en la definición debe estipularse o no que la coagulación con la formación de un gel es un proceso necesario para la fabricación de queso, y,
- (ii) en el caso de que la coagulación con la formación de un gel no se considere como un proceso esencial para la fabricación de queso, ¿qué procesos se utilizan, o se piensan utilizar, en sustitución de la coagulación?

El debate que siguió se centró principalmente en torno al problema de si la definición actual (a) debe enmendarse de forma que pueda aplicarse a los quesos obtenidos mediante procesos de fabricación que no sean los tradicionales. Varias delegaciones opinaron que sería conveniente mantener la definición (a) hasta que se disponga de más información sobre estos nuevos procesos, especialmente sobre aquellos en los que no interviene la coagulación. Otras delegaciones consideraron preferible llegar a una decisión en la sesión sobre la ampliación del ámbito de aplicación de la definición, para no obstaculizar el progreso tecnológico en el sector de la fabricación de queso.

36. El delegado de la FIL presentó al Comité un informe oral, insistiendo en la dificultad de definir el término "coagulación" en el contexto de la definición del queso. Aludió a la obtención de la cuajada por coagulación con formación de un gel homogéneo y mediante cuajado en frío, seguido por la formación de un gel homogéneo o una "floculación" de granos coagulados finos. Mencionó, además, el papel de los nuevos procedimientos mecanizados de fabricación de queso y los trabajos de investigación realizados sobre varias fracciones de caseína, especialmente en lo relativo a la función protectora de la caseína K en relación con otras fracciones de caseína.

37. Después de un amplio debate el Comité llegó a la conclusión de que, por el momento, debía retenerse la definición (a), sin que con ello se quisiera obstaculizar el desarrollo técnico. Se acordó pedir a la FIL que tenga al Comité informado sobre las nuevas técnicas de fabricación de queso por métodos diversos de la coagulación y, si es posible, proponga una definición de "coagulación", y que el Comité examine las definiciones (b) y (c) y las enmiendas propuestas a las definiciones el próximo año, a la luz de la información que reciba de la FIL y de los gobiernos.

PROPUESTA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA  
SOBRE LA CLASIFICACION DE LOS QUESOS

38. La delegación de los Estados Unidos presentó el documento MDS 70/10 Add. insistiendo en que el objetivo de esta propuesta no era sustituir las normas internacionales individuales para los quesos, sino establecer una clasificación de los numerosos quesos para los que no se prepararían normas internacionales individuales. Se acordó que el documento - que el Comité no pudo discutir detalladamente porque se había recibido demasiado tarde - se enviara a los gobiernos y a la FIL, para que remitieran sus observaciones, considerándolo como una propuesta de enmienda de la Norma A.6 en el Trámite 3 del Procedimiento. Se pidió a la Secretaría que prepare el Documento lo antes posible para que los gobiernos dispongan de tiempo suficiente para hacer sus observaciones y enviarlas con suficiente antelación para el próximo período de sesiones del Comité.

Adiciones

39. El Comité examinó una definición de "enzimas coagulantes de la leche adecuados para la fabricación de queso" preparada por la Secretaría (Documento MDS 70/9 (a)-Addendum, parte II) y acordó incorporar la definición, enmendada como sigue en la Sección "Definiciones", para que los gobiernos envíen sus observaciones:

"Se entiende por preparado de enzimas coagulantes de la leche, adecuado para la fabricación de queso, el producto de comprobada inocuidad para la salud del consumidor, con cuya ayuda, ya sea solo o combinado con cuajo de ternero, se puede fabricar un queso que tenga todas las características del tipo de queso de que se trate".

A continuación, el Comité examinó una propuesta para que se incluyeran en la Sección "Adiciones" todos los aditivos empleados en la fabricación de quesos. Después de un largo debate, se convino en que esto no sería factible y que se intentase preparar una lista de aditivos, según el sistema de agrupación propuesto por el Gobierno de los Estados Unidos. La delegación de los Estados Unidos se encargará de preparar dicha lista de aditivos por grupos y la presentará a la consideración del Comité. Dado que el ámbito de aplicación enmendado comprende adecuadamente todos los aditivos enumerados en las normas internacionales individuales para los quesos, se acordó suprimir las palabras entre corchetes [cualquier otro aditivo alimentario permitido en una norma internacional individual para queso (o en una norma de grupos)].

QUESO FUNDIDO

40. El Comité tuvo ocasión de examinar las normas siguientes:

- |   |         |
|---|---------|
| Proyecto de Norma General para el "Queso ..... fundido" o "Queso fundido ....."   | A.8 (a) |
| Proyecto de Norma General para el "Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender"                                     | A.8 (b) |
| Proyecto de Norma General para preparados a base de quesos fundidos "Process (ed) Cheese Food" y "Process (ed) Cheese Spread" | A.8 (c) |

que aparecen en los Apéndices V. A a V. C del Informe del 12º período de sesiones, y las observaciones de los gobiernos sobre los proyectos de normas en cuestión. Después de una breve introducción del Dr. Stine, Presidente de los Grupos de

redacción de los años anteriores, en la que hizo un resumen del desarrollo de los diversos textos preparados por el grupo de redacción, subrayando el hecho de que los proyectos de normas representaban la mejor transacción a que se había podido llegar, el Comité examinó los proyectos de norma punto por punto, prestando especial atención a las cuestiones siguientes:

Proyecto de Norma General para el "Queso ..... fundido" o "Queso fundido....."

41. "Fromage ..... x fondu" ou "Fromage fundu ..... x" A.8 (a)

1. Definición

El Comité examinó una propuesta de enmienda de la definición para que se establezca más claramente la limitación de añadir productos alimenticios a los productos en cuestión, y acordó añadir a la definición la frase "de acuerdo con el párrafo 3."

Por lo que se refiere a la cuestión de si la norma debe aplicarse también a los productos preparados sin ayuda de agentes emulsionantes, el Comité señaló que, en 1967, había acordado aplazar la preparación de una norma sobre los productos preparados solamente mediante tratamiento térmico ("Queso mezclado pasterizado"). El Comité reiteró la afirmación de que el queso fundido es un producto que se obtiene mediante tratamiento térmico y agentes emulsionantes.

El Comité aprobó la definición enmendada.

Las delegaciones de Francia y del Reino Unido manifestaron que no podían estar de acuerdo con el punto de vista del Comité, ya que, en su opinión, el queso fundido puede elaborarse sin agentes emulsionantes.

2.1 El Comité solicitó de la Secretaría que comunicase al Comité del Codex que la dosis máxima de fosfatos en estos productos se había rebajado de 4 a 3%.

3. Ingredientes facultativos

3.4 El Comité acordó enmendar el párrafo 3.4 en la forma siguiente:

"Para aromatizar el producto, podrán añadirse alimentos que no sean azúcares, adecuadamente cocidos o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, siempre que estas adiciones, calculadas sobre la base del extracto seco, no excedan de un sexto del peso de los sólidos totales del producto final".

4. Aditivos alimentarios facultativos

Por lo que se refiere a las dudas surgidas a propósito de la necesidad de permitir el uso de la nata (crema), mantequilla y grasa de mantequilla deshidratada, que reduciría el contenido de proteínas del producto, el Comité tomó nota de que, para ajustar el contenido de materia grasa en el queso fundido, bastaban pequeñas cantidades de dichos productos.

4.2 El Comité acordó enmendar el párrafo 4.2 en la forma siguiente:

"Cloruro cálcico, bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico, dentro de los límites especificados en el párrafo 2".

- 4.4 Como el ácido sórbico y el ácido propiónico con sus sales respectivas no se usarán juntos, se decidió eliminar la última parte de la frase "o una mezcla hasta un máximo.... en el producto terminado".

5. Tratamiento térmico

La delegación de Francia hizo objeción a la especificación de un tratamiento de 70°C durante 30 segundos. El Comité examinó la posibilidad de definir el tratamiento térmico en la definición del producto o especificar el tratamiento térmico en un párrafo relativo a los requisitos higiénicos. El Comité tomó nota de que el tratamiento térmico era necesario tanto desde el punto de vista de la salud pública como desde el punto de vista de la calidad.

El Comité aprobó para la sección 5 el texto enmendado siguiente:

"Durante su fabricación, los productos que se ajusten a la definición deberán calentarse a una temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterse a cualquiera otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura".

6. Composición y denominación

- 6.2 (a) El Comité discutió detalladamente la cuestión de si estaba justificada la incorporación de cláusulas relativas a la legislación nacional en una norma internacional. Varias delegaciones opinaron que la inclusión de dichas cláusulas iría contra los principios generales de la normalización internacional y no estaría de acuerdo con los objetivos del Comité. Otras delegaciones sostuvieron que, aunque simpatizaban con esa opinión, opinaban que la inclusión de la alternativa de la legislación nacional era la única forma de lograr un acuerdo, ya que las legislaciones nacionales eran tan divergentes entre sí que no cabía esperar que pueda llegarse a un mejor acuerdo por el momento.

Se acordó retener el Párrafo 6.2 (a).

- 6.2 (b) A continuación, el Comité examinó la disposición relativa al contenido de materia grasa en el extracto seco y al contenido de extracto seco, tal como se especifica en el párrafo 6.2 (b). Varias delegaciones observaron que las cifras indicadas daban una elección demasiado amplia al fabricante en lo relativo al contenido de materia grasa y de extracto seco, y sugirieron que el contenido mínimo de materia grasa en el queso fundido se estableciera sobre la base de la variedad de queso a partir de la cual se fabricase el queso fundido. El Comité acordó prescribir que el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco del queso fundido debe responder a las disposiciones de la norma internacional individual para el queso de la variedad de que se trate, y acordó enmendar el párrafo 6.2 (b) en la forma siguiente:

"A falta de dicha legislación nacional, el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco no deberá ser inferior al contenido prescrito en la norma internacional individual para el queso de esa variedad y, en caso de que se trate de dos o más variedades, no deberá ser inferior a la media aritmética de los contenidos de materia grasa en el

extracto seco prescritos en las normas en cuestión. El contenido mínimo de extracto seco será el que se indica en la tabla siguiente, con la excepción de los quesos Gruyère, Emmental, o Appenzeller fundidos, en los que el contenido mínimo de extracto seco no deberá ser inferior al 50 por ciento, y, en el caso del queso Edam, el contenido de extracto seco deberá ser, por lo menos, 51 por ciento; y el del Gouda 53 por ciento, por lo menos".

(la tabla no se modifica).

7. Marcado y etiquetado

Se acordó enmendar la primera frase en la forma siguiente:

"Los productos deberán llevar las siguientes indicaciones con caracteres claramente visibles";

7.1.2 añadir al párrafo 7.1.2 la frase:

"en orden descendente de proporciones";

7.2.1 introducir en el párrafo 7.2.1 la palabra "sola" antes de "variedad de quesos";

7.2.4 corregir los párrafos 7.2.4 y 7.2.5 para ponerlos de acuerdo con las

7.2.5 disposiciones correspondientes de los nuevos textos de las normas A.1 a A.5 y A.7.

7.2.5 Por lo que se refiere a la declaración del) contenido de grasa de leche en múltiplos de 5 por ciento, el Comité observó que, cuando se trate de un queso fundido, cuyo contenido de materia grasa esté entre dos valores, deberá declararse el inferior.

42. Proyecto de norma general para el "Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender" - A.8 (b)

"Fromage fondu" et "Fromage fondu pour tartine"

1. Definición

El Comité decidió introducir algunas modificaciones en la definición del producto y añadir además una definición para "azúcares", que sustituiría a la expresión "agentes edulcorantes naturales", de manera que el texto de esta sección sería el siguiente:

"Se entiende por queso fundido y queso fundido para untar o extender los quesos obtenidos por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de componentes de leche y/u otros productos alimenticios de conformidad con el párrafo 3".

Se entiende por "azúcares" toda materia edulcorante de hidrato de carbono.

3. Ingredientes facultativos

El Comité examinó con detenimiento los diversos puntos contenidos en esta sección y decidió hacer las siguientes enmiendas:

3.1 Suprimir la segunda parte de la frase, que diría ahora:

"podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra".

- 3.2 El Comité estudió las propuestas de sustitución del término "sólidos de leche" Por "productos de leche", o "componentes de leche", o por una lista de ingredientes lácteos, particularmente por lo que respecta a la prohibición o autorización del uso de la caseína en la fabricación de queso fundido y queso fundido para untar o extender. Algunas delegaciones se opusieron a la utilización de la caseína. Otras no veían la razón de que se excluyera la adición de caseína, aun cuando no existiera ningún método analítico para poder determinar la cantidad de caseína añadida.

Después de un largo debate, el Presidente decidió que se utilizará el término "componentes de leche" en las normas A.8 (b) y A.8 (o).

4. Aditivos alimentarios facultativos

Son aplicables las decisiones del Comité de modificar los puntos 4.2 y 4.4, que se indican en el párrafo 41 del presente Informe,

5. Tratamiento térmico

Es aplicable la decisión del Comité según se indica en el párrafo 41 del presente Informe.

6. Composición y denominación

El Comité examinó de nuevo la cuestión de suprimir las disposiciones relativas a la legislación nacional y acordó que, en el caso de los productos comprendidos en la norma A.8 (b), se suprimieran esas disposiciones. El Comité acordó suprimir la parte que figura entre corchetes en el punto 6.2 y añadir al punto 6.1 la siguiente cláusula:

"... pero podrá mencionarse en la etiqueta el nombre de la variedad del queso en relación con las indicaciones de etiquetado descritas en el párrafo 7.2".

(Véase también el párrafo 43 del presente Informe)•

7. Marcado y etiquetado

La frase inicial fue modificada, lo mismo que en el caso la Norma A.8 (a), suprimiendo las palabras "El envase original de .....".

- 7.2.2 El Comité examinó, en el curso de un debate muy prolongado, los pros y los contras del párrafo 7.2.2, según el cual deberían declararse los componentes de leche de conformidad con el párrafo 3.2. A juicio de los delegados representantes de los principales países productores y consumidores del producto a que se aplica la Norma A.8 (b), era conveniente suprimir el párrafo 7.2.2. Estas delegaciones, consideraron que no era necesario declarar las adiciones que se mencionaban en la definición, aparte de los alimentos añadidos. Por otra parte, manteniendo el párrafo 3.2, según el cual podrán añadirse componentes de leche hasta un contenido total máximo de lactosa de 5% en el producto final, tampoco se declaraban dichos componentes. Expresaron, además, el parecer de que los gobiernos, al aceptar la norma, tenían libertad para estipular requisitos más rigurosos en virtud de su legislación nacional y

para hacerlo constar así en su declaración de aceptación. Otras delegaciones discreparon de ese parecer y estimaron que, en una norma internacional, la enumeración de todas las adiciones debía ser preceptiva, y estaba de acuerdo con el moderno etiquetado de alimentos. Como consecuencia de este debate, el Comité dictaminó finalmente la supresión del párrafo 7.2.2 de la norma.

43. Proyecto de Norma General para los Preparados a base de queso fundido A.8 (c)

(Préparations à base de fromage fondu)

"Process (ed) Cheese Food" y

"Procesa (ed) Cheese Spread"

1. Definición

Son aplicables las decisiones del Comité relativas a "componentes de la leche", "azúcares" y a la adición de la frase "de acuerdo con el párrafo 3" ( Véanse los párrafos 41 y 42 de este Informe).

3. Ingredientes facultativos

3.4 Son aplicables las decisiones del Comité que figuran en el párrafo 42 de este 3.6 Informe.

3.5, 3.6 Es aplicable la decisión del Comité a propósito de la refundición de este párrafo (véase el párrafo 41 de este Informe), con la salvedad de que no debe mencionarse el azúcar, porque la referencia a los azúcares estaría en contradicción con la definición que permite el uso de azúcares

4.6 El Comité acordó incluir la "goma arábica" en la lista de aditivos y sustituir la "algina (alginato sódico)" por "sales de sodio, potasio, calcio y amonio del ácido algínico".

5. Tratamiento térmico

Es aplicable la decisión del Comité que figura en el párrafo 41 de este Informe.

6. Composición y denominación

6.1 El Comité consideró el empleo de un nombre de la variedad on una lista de ingredientes (véase también el párrafo 44 de este Informe), y decidió que, de acuerdo con el deseo general de conseguir la mayor uniformidad posible entre las normas, se emplease el mismo texto para el párrafo 6 que en la Norma A.8 (b):

"Los productos que satisfagan esta norma no deberán llevar la denominación de un nombre de variedad de queso en relación con el nombre "Preparados a base de queso fundido" (Procesa (ed) Cheese Food and Process (ed) Cheese Spread), pero puede mencionarse el nombre de una variedad de queso en la etiqueta junto a las declaraciones de la etiqueta que se estipulan en 7.2".

El Comité convino también que se emplease el mismo texto para 6.2:

"Los preparados a base de queso fundido (Process (ed) Cheese Food y Process (ed) Cheese Spread) deberán tener un contenido mínimo de extracto seco referido al contenido mínimo de materia grasa de la leche en extracto seco, como sigues (la misma tabla que en A.8 (c), seguido de la nota) "Por lo menos 51% del extracto seco del producto terminado deberá derivar de queso".

7. Marcado y etiquetado

Se acordó enmendar la primera frase igual que en la Norma A.8 (a).

7.2.2 Declaración de aditivos alimentarios permitidos según 4.4, 4.5 y 4.6.

44. Al examinar la disposición de que, en la lista de los ingredientes, podrá indicarse el nombre de la variedad, el Comité examinó de nuevo la cuestión de si la declaración de una lista completa de ingredientes debe imponerse obligatoriamente, y, una vez más, se hizo evidente que existía una divergencia de opiniones en el Comité. Las delegaciones partidarias de que se declarasen todos los ingredientes justificaron su opinión explicando que:

- (a) al fabricante se le dejaban ya demasiadas opciones, permitiéndole no declarar varios de los ingredientes que figuraban en las Normas Generales A.8 (a), (b), y (o),
- (b) la definición de estos productos demuestra que no se puede esperar que el consumidor conozca la verdadera naturaleza del producto, como sucede, por ejemplo, con el queso o la mantequilla, a propósito de los cuales, el Comité decidió que la lista de ingredientes no era necesaria, y que, por tanto,
- (c) se debe informar completamente al consumidor acerca de la verdadera naturaleza del producto considerado globalmente, de acuerdo con las disposiciones de los artículos 3 y 5 del Código de Principios.

45. Por otra parte, las delegaciones que se oponían a la enumeración completa de los ingredientes sostuvieron que el etiquetado debía limitarse exclusivamente a las declaraciones importantes:

- (a) para que no haya que imprimir demasiados detalles en la etiqueta, especialmente en los países en que han de imprimirse en más de un idioma,
- (b) porque el consumidor era capaz de decidir qué productos debía comprar, basándose en la información de la etiqueta de acuerdo con los requisitos de la norma,
- (c) porque la aceptación de una norma, en virtud del procedimiento del Código de Principios, permite a un país prescribir requisitos más rigurosos en su legislación nacional.

46. El Comité concluyó que no era posible llegar a un acuerdo sobre esta cuestión y, por 12 votos a favor y 9 en contra, con dos abstenciones, se acordó no imponer obligatoriamente en la Norma A.8 (c) que se declarase la lista completa de ingredientes,

47. Las delegaciones de Australia, Canadá, Nueva Zelandia, Reino Unido y Estados Unidos de América pidieron que se hiciera constar en acta su oposición a esta decisión, ya que, en su opinión, no estaban de acuerdo con el Artículo 3 del Código de Principios, ampliado por la Nota sobre el Artículo 3, que alude al "queso con adición de materias

alimenticias" (comprendidas no sólo en esta norma, sino también en la Norma A.8 (b)). El Artículo 3 decía que "la etiqueta debe indicar la leche o el producto lácteo utilizado, así como los demás elementos constitutivos esenciales". En su opinión, este requisito hace necesaria una declaración completa de los ingredientes. Hicieron notar que el Código había sido aceptado por un gran número de gobiernos y que no era lícito eludir su aplicación mediante una votación con una mayoría tan reducida. La delegación danesa manifestó que la declaración parcial de ingredientes importantes exigida por esta norma no se oponía al Artículo 3 del Código de Principios.

La delegación de los Países Bajos pidió que se hiciera constar en acta la siguiente declaración:

En el caso de los productos compuestos mencionados en el Artículo 3 del Código de Principios para los cuales se haya elaborado una norma, la delegación de los Países Bajos considera que los requisitos de etiquetado contenidos en dicho Artículo no son aplicables. En este caso, son aplicables las disposiciones de la Norma General Recomendada para el etiquetado de los Alimentos Preenvasados que figuraban en la sección 3.2 (a) (i) e (iii). Como ejemplos de productos (compuestos) normalizados de este tipo, se citaron la "leche condensada azucarada" y los "helados de crema".

48. La delegación de Suiza propuso incluir una cláusula en virtud de la cual todos los ingredientes, excepto los enumerados en los párrafos 2, 4.1, 4.2 y 4.3, deben declararse en la etiqueta.

49. Varias delegaciones que se habían opuesto a la decisión de que no tuviera carácter obligatorio una lista completa de ingredientes, según figura arriba (párrafo 46), decidieron no oponerse a la propuesta suiza, puesto que, al menos, proporcionaría más información en la etiqueta.

50. La propuesta de la delegación suiza en el sentido de que el párrafo 7.2.2 quedara redactado como sigue:

"Todos los ingredientes, excepto los enumerados en los párrafos 2, 4.1, 4.2 y 4.3, deben declararse en la etiqueta"

fue aprobada entonces por el Comité, reservando sus posiciones los siguientes países:

- (1) Francia - se reservó de un modo general.
- (2) República Federal de Alemania - reserva porque los requisitos de su legislación estaban en contraposición con loé de la propuesta suiza.
- (3) Polonia - reserva porque se consideraba preferible, como alternativa a la declaración completa, el texto original de la norma, incluyendo la retención del párrafo 7.2.2.
- (4) Países Bajos - reserva por preferir el texto original con la supresión del párrafo 7.2.2.
- (5) Argelia - reserva por preferirse una declaración completa

7.2.4 Los párrafos 7.2.4 y 7.2.5 deberán corregirse como se estipula en la Norma A.8

7.2.5 (a). (Véase párrafo 41 de este Informe).

51. El Comité decidió que los proyectos de norma general A.8 (a), A.8 (b) y A.8 (c) según se habían modificado, deben enviarse a los gobiernos para su aceptación en el

trámite 7, después de que las normas sobre aditivos y etiquetado se hayan ajustado al formato del Codex y de haber obtenido la aprobación. Los textos de las normas con las enmiendas enumeradas arriba figuran en los Apéndices IV A a IV C de este Informe.

## NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

### - ACUERDOS INTERNACIONALES -

52. La delegación de los Estados Unidos presentó el documento MDS 70/8 (a) "Solución que se propone al problema de la elaboración de las normas internacionales individuales para los quesos afectadas por ciertos acuerdos internacionales". La delegación de Italia y el Presidente del Consejo de la Convención de Stresa informaron al Comité de que el Consejo, en su última reunión; había propuesto al gobierno de Italia que examinará la posibilidad de convocar tusa reunión de expertos gubernamentales para buscar la solución más apropiada para las secciones sobre etiquetado de los quesos, incluidas las denominaciones y las "appellations d'origine". El Comité manifestó su deseo de recibir un informe del resultado de la reunión a que había aludido el Presidente de la Convención de Stresa. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que continuaban las negociaciones entre los Gobiernos italiano y estadounidense sobre determinadas variedades de queso. La delegación de Italia presentó al Comité un informe que figura en el Apéndice VI de este Informe. Varias delegaciones expresaron su interés por el documento de los Estados Unidos. El Comité acordó que se incluyese en el informe de este período de sesiones con el fin de solicitar de los gobiernos que envíen observaciones sobre el mismo, y que se aplazase el examen de los quesos en cuestión. El documento figura en el Apéndice V de este Informe.

### Blue Stilton

53. El Comité acordó aplazar la decisión respecto a la norma para el queso Blue Stilton hasta el próximo año, y tomó nota de que la Asociación de Fabricantes del Queso Blue Stilton había presentado solicitudes en seis países para la obtención de marcas registradas. (Australia, Finlandia, Francia, Italia, Nueva Zelandia y República Federal de Alemania).

## PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR

54. El Comité examinó brevemente el primer proyecto de norma para el yogur que había sido preparado por la Secretaría, de conformidad con la petición del Comité de que se prosiguiera la elaboración de normas para los tipos principales de leches fermentadas, especialmente yogur.

55. Se decidió que el proyecto de norma contenido en el documento MDS 70/14 se enviara a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de Normas Internacionales para los Productos Lácteos, Convino recomendar particularmente a la atención de los gobiernos las siguientes sugerencias formuladas durante el primer examen del proyecto de norma:

### 1. Definición

- Se podría suprimir la referencia a microorganismos específicos.
- Podría establecerse una norma aparte para el yogur aromatizado.

### 2. Factores esenciales de composición y calidad

- Debe reducirse el contenido mínimo de extracto seco magro de la leche,

- Deben incluirse disposiciones relativas a tres niveles diferentes de grasa.
- El término "yogur magro" debe reemplazarse por un término más apropiado.
- Deben incluirse disposiciones que garanticen el uso preciso de sustancias aromatizantes (incluidos los alimentos) en el "yogur aromatizado".

COOPERACION FIL/ISO/AQAO EN MATERIA DE METODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS PARA LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

56. El Comité aprobó el informe de la reunión de los representantes de las tres organizaciones, celebrada inmediatamente antes de comenzar el 13º período de sesiones del Comité, y acordó enviar a los gobiernos la Norma B.11 "Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero (Método de Referencia)" para su aceptación en el Trámite (h) del Procedimiento para la Elaboración y Publicación de los Métodos de Toma de Muestra y Análisis. El texto de la Norma figura en el Apéndice IX de este Informe.

Ghee

57. La Secretaría presentó brevemente el Documento MDS 70/16. Información de los gobiernos sobre sus legislaciones nacionales relativas al ghee. El delegado de la FIL informó al Comité de que se estaba preparando una norma, cuya redacción estaba ya en fase avanzada, y que el texto se presentaría en Melbourne, más tarde, en el curso de este año. El Comité decidió enviar el Documento MDS 70/16 a la FIL para que lo tenga en cuenta al preparar la norma. La FIL presentará el proyecto de norma en la próxima reunión del Comité. Se convino, en general, en que era deseable contar con una norma para el ghee.

NORMA REVISADA PARA LA LECHE EVAPORADA - A.3

58. El Comité escuchó un resumen de la Presidencia sobre las observaciones hechas por los gobiernos a propósito del aumento del valor mínimo, en las disposiciones de la Norma A.3, sobre el contenido mínimo de grasa de la leche y el contenido mínimo de extracto seco total. Al parecer, la mayoría de los gobiernos que manifestaron su opinión se mostraron favorablemente al cambio, y, entre los países que actualmente se oponen a sea medida, hay algunos cuya decisión negativa no tiene, según parece, más que carácter temporal.

59. Como la norma existente había sido ya aceptada por 45 gobiernos, el Comité convino en que el número de países en favor de la modificación propuesta era relativamente pequeño. Se decidió, por tanto, enviar la norma a los gobiernos para que remitan sus observaciones en el Trámite 5, revisando las siguientes secciones de la Norma N° A.3, tal como aparece en el documento MDS 70/5:

- (i) 2. Factores esenciales de composición y calidad
  - 2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche 7,8 % m/m
  - 2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche 25,9 % m/m
- (ii) 4. Etiquetado (véase el párrafo 19 de este Informe)
  - 4.2 Contenido neto:
    - 4.2.1 "El contenido neto se declarará en peso o en volumen, expresándolo. ...."

60. A propósito de la declaración del contenido neto del producto, las delegaciones del Reino Unido y de Dinamarca apoyaron la opinión de que bastaría declarar el equivalente en leche. Sin embargo, se estimó que, en ausencia de una definición internacional exacta de la composición de la leche, la cantidad de reconstitución no constituía una indicación suficientemente precisa.

61. El Comité examinó brevemente una propuesta de inclusión en la norma de una disposición para la leche evaporada "parcialmente desnatada", que podría servir de ayuda para algunos gobiernos que no han podido aceptar el contenido mínimo de grasa establecido en la presente norma, y también porque un producto de esta naturaleza poseía cualidades satisfactorias para determinadas aplicaciones.

62. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que, en la definición del producto, no se hacía mención alguna de normalización, lo cual constituía una práctica corriente\*. Sin embargo, según la opinión unánime del Comité, son aplicables el Artículo 1 del Código de Principios y la Decisión N° 5, lo cual permite la normalización. En cuanto a la Decisión N° 5 que, según se acordó, debe someterse a la aprobación de los gobiernos, la delegación del Reino Unido encareció la necesidad de señalar a la atención de los gobiernos que apliquen esa decisión, cuando la adopten, a las diversas normas de composición aceptadas ya por ellos. (Véase también el párrafo 28 de este Informe),

63. La Secretaría informó al Comité sobre el procedimiento relativo a la aceptación de normas revisadas. La nueva norma tendrá un carácter dispositivo:

- (i) en lo que se refiere a los gobiernos, cuando se modifique la legislación nacional;
- (ii) en lo que se refiere al Código de Principios, en el momento en que el Comité decida imprimir las Normas en el Trámite 3 del Procedimiento.

#### Otros asuntos

64. La Secretaría informó al Comité de que, en el Sexto Seminario sobre Control de Alimentos y Productos Farmacéuticos para Centroamérica y Panamá, se había discutido una petición del Gobierno de Suiza a los países de Centroamérica para que prohibiesen el uso de la denominación "queso tipo suizo", aplicada al queso de producción local semejante al queso suizo. Además de esta cuestión, el Seminario debatió la práctica general de utilizar la descripción "tipo" aplicada a determinados productos alimenticios y bebidas.

65. Antes de asesorar a sus respectivos gobiernos sobre las medidas adecuadas que hayan de tomarse para atender la petición del Gobierno de Suiza, los delegados que asistieron al Seminario decidieron solicitar la opinión del Codex Alimentarius sobre esta cuestión, preguntando, además, concretamente, si la descripción "tipo" cuando se aplicaba a determinados productos había sido introducida en alguno de los proyectos de normas del Codex y, en caso negativo, si tal práctica podía, no obstante, considerarse admisible.

66. El Comité hizo observar que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que se había enviado a los gobiernos para su aceptación en la sección "Principios Generales", contiene una declaración que prohíbe el etiquetado "en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto", y que el Artículo 5 del Código de Principios prohíbe incluir en la etiqueta declaraciones

"susceptible de engañar al comprador o al consumidor respecto a la naturaleza auténtica o a la composición del producto en su totalidad". Después de un intercambio de opiniones, el Comité llegó a la conclusión de que la cuestión debía inscribirse en el Programa del próximo período de sesiones del Comité, y que debía examinarse en el contexto de la revisión propuesta de la Norma General para el Queso, A.6, para incluir las clasificaciones de los quesos por grupos.

67. La opinión preliminar del Comité, que no debe interpretarse que se basa en una evaluación completa de todos los problemas inherentes al hecho de etiquetar a un queso como de "tipo suizo", fue que, ni en el Código de Principios ni en la Norma General para el Queso A.6, ni en ninguna otra norma internacional individual para los quesos, aparece la definición de "tipo suizo" y que el uso del término "tipo suizo" puede ser engañoso. Por tanto, el Comité, antes de poder dar una opinión definitiva, necesita conocer todos los hechos circunstanciados relativos al empleo de dicho término.

68. Se pidió a la Secretaría que obtenga más información sobre este problema, antes del próximo período de sesiones del Comité. De esta forma, el Comité estará en condiciones de examinar esta cuestión tanto como problema de carácter general como en cualquier otro contexto particular.

#### Alimentos elaborados para niños de pecho, leches de imitación y funciones del grupo Consultivo sobre Proteínas (PAG)

#### Posición del Comité de la Leche respecto a los productos antiguos y nuevos de origen mirto

69. La delegación de los Países Bajos señaló la necesidad de que el Comité estuviese al día de los progresos tecnológicos y de los cambios que se experimentaban en las preferencias de los consumidores. Mencionó el Documento MDS 70/19, expresando la opinión de que, a este respecto, el Comité tendría que estudiar la necesidad de ampliar el ámbito de aplicación del Código de Principios. Se decidió incluir la comunicación del Dr. Th. C. J. M. Rijssenbeek en el Informe, con objeto de solicitar observaciones de los gobiernos y que pudiese ser considerada en la próxima reunión del Comité.

70. La comunicación sobre los alimentos elaborados para niños de pecho y las leches de imitación, que figuraban en el Documento MDS 70/19, fue presentada por el Dr. G. D. Kapsiotis. Se subrayó especialmente la importancia de elaborar alimentos ricos en proteínas que contengan leche para los niños de edad de crecimiento y, para estos alimentos, el PAG debía establecer directrices basadas en la opinión de los expertos sobre los requisitos microbiológicos y de composición. Se preparará un estudio especial sobre esta cuestión para examinarla en la próxima reunión del Comité. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes especiales estaba elaborando normas para estos productos, y que tendría en cuenta el asesoramiento de los expertos y las directrices propuestas por el PAG.

#### Temas cuyo examen se ha aplazado al próximo período de sesiones del Comité

71. El Comité acordó que los temas comprendidos en los documentos:

- MDS 70/8 (a) El problema de la formulación de normas internacionales individuales para los quesos afectadas por ciertos acuerdos internacionales. Sugerencia de la delegación de Estados Unidos para resolver este problema.
- MDS 70/8 (b) Decisión respecto al futuro de la Norma para el Queso "Blue Stilton".
- MDS 70/9 (a) Consideración de los Proyectos de Normas en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos: Esrom, Maribo, Fynbo, Adelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella, Normanna.
- MDS 70/9 (a) I. Aditivos Alimentarios en la Leche y los Productos Lácteos.  
Adendo II. proyecto de un Definición para (Cuajo y) otros Enzimas Coagulantes adecuados.
- MDS 70/9 (b) Informe de la FIL sobre los Proyectos de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento arriba citado:  
Cream cheese, Gorgonzola, Jarlsberg, Parmesano, Romano, Romadur, Dalost (Grevé), Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost-Münster.
- MDS 70/9 (c) Lista de prioridades.
- y
- MDS 70/12 Consideración de las Normas Provisionales para la Nata (Crema), A-9? y para la Leche en Polvo rica en grasa, para la Semi-nata (Semi-crema) en Polvo, y para la Nata (Crema) en Polvo, A-10, en el Trámite 6 del Procedimiento arriba citado.

que, debido a la falta de tiempo, no han podido ser examinados en esta reunión, se inscriban en el programa de la próxima reunión del Comité.

COOPERACION FIL/ISO/AQAO EN EL CAMPO DE LOS METODOS  
DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

72. Los representantes de la FIL, la ISO y la AQAO se reunieron en Roma el 12 de junio de 1970 para discutir las normas de análisis que se necesitan en relación con el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

Asistieron a la reunión:

Dr. R. W. Weik (Presidente)	AQAO
Dr. J. G. van Ginkel	ISO
Dr. S. Boelsma	ISO
Prof. J. Casalis	FIL
Mr. P. F. J. Staal	FIL
Mr. Flyod E. Fenton	Presidente del Comité de Expertos Gubernamentales
Dr. F. Winkelmann	FAO
Mr. W. de Haas	FAO

Los debates, cuyos resultados se presentan a continuación, fueron seguidos también parcialmente por Sir Richard Trehane, Presidente de la FIL, y el Sr. G. O. Kermode, Jefe de la Subdirección de Normas Alimentarias de la FAO.

73. Procedimiento de cooperación entre las tres organizaciones

Se ha llegado a un acuerdo definitivo sobre el texto de este procedimiento, que se adjunta en el párrafo 87 para información del Comité. En el texto se hace referencia a los trámites correspondientes (c) a (f) del Procedimiento FAO/OMS para la elaboración y publicación de los métodos de toma de muestras y análisis.

74. Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla en una sola muestra

Después de la reunión de mayo de 1970 del Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO encargado de esta cuestión, se ha llegado a la conclusión de que es necesario examinar de nuevo el principio de este método teniendo en cuenta las observaciones hechas últimamente por la AQAO. Se acordó que, entretanto, el Grupo mencionado podría trabajar en la elaboración de normas separadas para la determinación de:

- el contenido de materia grasa en la mantequilla
- el contenido de humedad en la mantequilla

y es probable que dos normas sobre esas cuestiones se sometan al Comité en su período de sesiones de 1971, en el trámite (c) del Procedimiento FAO/OMS para la elaboración y publicación de los métodos de toma de muestras y análisis.

75. Determinación del contenido de materia grasa en el queso de suero

Recientemente se ha puesto en tela de juicio el método Röse-Gottlieb, aprobado para el proyecto de norma de la FIL, opinando algunos que, para el queso de suero, sería preferible el método SBR. La cuestión está actualmente en examen.

76. Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero

Se ha llegado a un acuerdo sobre el texto de un método, que se ha sometido al Comité (véase el Apéndice IX) en el Trámite (f) del Procedimiento mencionado.

77. Determinación del contenido de materia grasa en la nata (crema)

Se espera que, en el período de sesiones de 1971, se podrá someter al Comité, en el Trámite (c) del Procedimiento mencionado, un proyecto de norma preparado de común acuerdo.

78. Determinación del contenido de nitrato en el queso

Está prevista la celebración, en un próximo futuro, de una reunión de un Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO para examinar un documento básico sobre este tema preparado por la ISO. En el período de sesiones de 1971 se informará al Comité sobre la marcha de los trabajos.

79. Determinación del

- contenido de fósforo en el queso y en los quesos fundidos
- contenido de ácido cítrico en los quesos fundidos
- contenido de sacarosa en la leche condensada azucarada

Se espera poder presentar al Comité, en su período de sesiones de 1971, una versión definitiva, preparada de común acuerdo, de las tres determinaciones mencionadas, en el Trámite (f) del procedimiento citado.

80. Determinación del contenido de agua en los productos lácteos

Puesto que, ya en el pasado, las tres organizaciones convinieron en que sería muy difícil llegar a un acuerdo sobre métodos convencionales para la determinación del contenido de humedad en la leche y en los productos lácteos (incluso para un solo producto), se ha creado un Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO para estudiar otros métodos menos empíricos (como el método Karl Fischer). Se concederá prioridad a los tres productos siguientes, en este orden:

- leche en polvo
- queso
- grasa de mantequilla deshidratada.

Nota:

En el contexto de estos trabajos, el grupo mencionado examinará igualmente la utilidad del método de la estufa como método ordinario para la determinación del contenido de extracto seco en el queso y en el queso fundido.

81. Determinación del contenido de materia grasa en la leche condensada azucarada

En vista de las dificultades encontradas con algunas leches condensadas azucaradas debido a la formación de gol en presencia del éter dietílico utilizado para la extracción, y de acuerdo con los resultados de las investigaciones realizadas a este respecto, se recomienda al Comité que introduzca la siguiente modificación en la Norma B.7 (reproducida en el Apéndice IV-C del Informe del 10º período de sesiones):

- el inciso 7.3.2 debe decir:  
"Remove la muestra preparada y pesar inmediatamente al 0,001 g más próximo, directamente o por diferencia, en el aparato de extracción (5.2) unos 4 g de leche evaporada ó 2 - 2,5 g de leche condensada azucarada. Añadir agua hasta obtener un volumen de 10,5 ml y agitar ligeramente calentando moderadamente (40-50°C) hasta que el producto se haya dispersado por completo. Enfriar, por ejemplo, en agua corriente".

Puede consultarse también el informe FIL/ISO/AQAO, reproducido en el Informe del 10º período de sesiones del Comité (párr. 43, iii).

82. Determinación del índice y yodo de la materia grasa en la mantequilla

No se ha concedido ninguna prioridad a esta cuestión sobre la que sigue trabajando la AQAO.

83. Selección numérica de muestras

Un Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO está trabajando sobre esta cuestión.

84. Otros métodos de análisis químico

Las 3 organizaciones están trabajando también sobre otros métodos no solicitados o que todavía no se han solicitado, en virtud del Código:

- detección de las grasas extrañas en la materia grasa de la leche

- determinación del contenido de fosfatasa en la leche y en la leche en polvo
- determinación del contenido de cloruro en el queso.

85. Métodos de análisis bacteriológico

Los representantes de las tres organizaciones están de acuerdo en conceder prioridad a la elaboración de métodos para el:

- recuento de colonias de bacterias en la leche en polvo
- recuento de coliformes en la leche y los productos lácteos,

de acuerdo con la opinión expresada por el Comité en su 10º período de sesiones (véase párr. 39 (h) del Informe del dicho período de sesiones).

86. Fecha y lugar de la próxima reunión

Se convino en que la próxima reunión de los representantes de las tres organizaciones se celebrase en Roma, inmediatamente antes del 14º período de sesiones del Comité.

87. La reunión aprobó el siguiente procedimiento básico de tipo práctico de cooperación entre la FIL, la ISO y la AQAO en relación con las normas que se requieren en virtud del Código de Principios (véase también párrafo 73 de este Informe):

Trámite 1) Creación de Grupos Mixtos de Expertos

- 1.1 Una vez tomada la decisión de estudiar el establecimiento de un método requerido para el Código de Principios (tal decisión podría tomarse en la reunión anual que celebran en Roma los representantes de la FIL, la ISO y la AQAO), se crea un Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO, compuesto de representantes de las tres organizaciones que se encargaría de deliberar sobre el establecimiento de un método conveniente. Es probable que la AQAO presente la mayor parte de sus comunicaciones por correspondencia.
- 1.2 En la FIL, los miembros que han de formar parte de un grupo de expertos se nombran normalmente durante la reunión de una comisión, en el curso de la cual se establece una lista de los países cuyos Comités Nacionales tienen derecho a nombrar miembros. Se decidió, sin embargo, que, para no retrasar los trabajos de la FIL, la ISO y la AQAO, se facultara al Comité permanente de la Comisión E para, por lo que respecta a la creación de Grupos Mixtos FIL/ISO/AQAO, decidir sobre la lista de los Comités Nacionales que serán invitados a designar los miembros de la FIL en esos grupos.

Trámite 2) Establecimiento de un primer proyecto

2. Es de esperar que los Grupos Mixtos lleguen a un acuerdo sobre los principios que han de servir de base para un método y, sobre esa base, preparar un primer proyecto.

Trámite 3) Presentación del primer proyecto a los miembros de las tres organizaciones y a los Estados Miembros de la FAO y de la CMS

- 3.1 El primer proyecto mencionado en el Trámite 2 se presenta simultáneamente a los miembros de las tres organizaciones y a la Secretaría FAO/OMS para que formulen las observaciones que estimen pertinentes.

Para la FIL, esto supone que no será necesaria la aprobación del primer proyecto por la Comisión E, y que el proyecto será enviado directamente por la

Secretaría General de la FIL a los Comités Nacionales de esta organización (cuestionario).

Para ISO, esto significa que el primer proyecto se enviará a los miembros de la ISO/TC 34/SC 5(y a los miembros del TC 34, según el caso).

Para AQAO, esto significa que el proyecto será remitido al árbitro competente.

Para la Secretaría FAO/OMS, esto significa que el proyecto de norma será presentado a los gobiernos para que formulen sus observaciones (Trámites (c) y (d)).

- 3.2 Al distribuir este primer proyecto, deberá mencionarse en forma adecuada que el documento es el resultado de las consultas celebradas entre los expertos de las tres organizaciones.

Trámite 4) Examen de las observaciones formuladas y preparación del segundo proyecto

4. Las observaciones formuladas por los Comités Nacionales (FIL), de la ISO/TC 34/SC 5 (y los miembros del TC 34 según corresponda), de la AQAO y los Estados Miembros de la FAO y de la CMS se compararán en la Secretaría General de la FIL, en Bruselas; en la ISO, en Leiden; en la FAO, en Roma? y en la AQAO, en Washington, respectivamente, y, en cada una de estas cuatro ciudades, se preparará en inglés un informe circunstanciado en el que se expondrán dichas observaciones. Dichos informes se enviarán a los Grupos Mixtos para que los estudien. Los Grupos Mixtos prepararán sobre esa base un segundo proyecto, si fuese necesario. (Trámite (e) del Procedimiento).

Trámite 5) Tramitación del 2º proyecto

5. El segundo proyecto, preparado de conformidad con el anterior Tramite 4, se someterá simultáneamente a la aceptación de las tres organizaciones: en el caso de la FIL, a la próxima reunión de la Comisión E; en el caso de la ISO, a los correspondientes órganos miembros (con una votación por separado de los miembros del Comité Técnico 34, si procede); y, en el caso de la AQAO, a la próxima reunión de la Asociación.

En todos los casos, deberá hacerse todo lo posible para obtener la aprobación de la Comisión, de los órganos miembros y de la Asociación, respectivamente.

Trámite 6) Aprobación final para la publicación del proyecto

6. El Comité Permanente de la Comisión E (FIL), la Secretaría de la SC 5 y el Director Ejecutivo o Arbitro General de la AQAO podrán introducir modificaciones de redacción y dar su aprobación definitiva para la publicación del documento.
- 7.1 Después del Trámite 6, se llega a la fase final en que el método podrá publicarse (a ser posible, simultáneamente) por la FIL, la ISO y la AQAO, y presentarse al Comité FAO/OMS en el trámite(f) del Procedimiento FAO/OMS.
- 7.2 Se recomienda que, al publicar la norma, cada organización haga constar debidamente que la misma norma ha sido publicada por las otras organizaciones.

LIST OF PARTICIPANTS\*  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

\* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers, and Consultants are listed in alphabetical order.

Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

ALGERIA	M. Hadamache
ALGERIE	Directeur de la Répression des Fraudes
ARGELIA	Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire Direction de la Répression des Fraudes 12 Bd. Colonel Amirouche Alger
	M. Abdellaoui
	Inspecteur divisionnaire de la Répression des Fraudes Sous-Direction de la Répression des Fraudes Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire 12 Bd. Colonel Amirouche Alger
ARGENTINA	A. B. Conzáles Cantisano
ARGENTINE	Director de Tecnología Lechera Secretaría de Agricultura Y Ganaderia Paseo Colon 922 - 4º piso Buenos Aires
AUSTRALIA	L. E. Nichols
AUSTRALIE	Commonwealth Dairy Expert Department of Primary Industry 11 William St. Melbourne
AUSTRIA	E. Doring
AUTRICHE	Milchwirtschaftsfonds Franz Josefstr. 19 Salzburg, A-5020
	J. Futschik
	Dir. Dipl. Ing. A. Regnerstr. 11 A 8720 Knittelfeld
	W. G. Erhart
	Dipl. Ing. (M. S.) Werdertorg. 5 - 7 A-1190 Vienna

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

J. L. Servais  
Inspecteur général  
Ministère de l'Agriculture  
Bvd. de Berlaimont 18  
1000 Bruxelles

CANADA

J. R. Sherk  
Chief, Merchandizing Section  
Dairy Division  
Production and Marketing Branch  
Department of Agriculture  
Ottawa

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

H. Metz  
Director  
The State Quality Control for Dairy Products and Eggs  
Niels Juelsgade 5  
Copenhagen, 1059 K  
Dr. K. P. Andersen  
Mejerikontoret  
Aarhus

I. S. Jensen  
Secretary, Danish Codex Committee  
Ministry of Agriculture  
Slotsholmsgade 10  
DK-1216 Copenhagen K  
N. E. Michaelsen  
Inspector  
The State Quality Control for Dairy Products and Eggs  
Niels Juelsgade 5  
Copenhagen 1059 K

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Dr. P. Holopainen  
Valio Finnish Cooperative Dairies Association  
Kalevankatu 61  
Helsinki

M. Kyti  
Dir. Assistant  
State Control Office for Dairy Products  
Töölönkatu 26  
Helsinki 26

E. Timonen  
Valio Finnish Cooperative Dairies Association  
Kalevankatu 61  
Helsinki 18

FRANCE  
FRANCIA

A. Desez  
Inspecteur Divisionnaire de la Répression des Fraudes  
42 bis, rue de Bourgogne  
Paris 7ème

	Mrs. M. C. Castanié Secrétaire général de la C.S.F.I.F.F 140, Bd. Haussmann Paris 8ème
	A. G. Eck Directeur des Etudes Professionnelles Fédération Nationale de l'Industrie Laitière 140 Bd. Haussmann Paris 8ème
GERMANY, Rep. Fed. ALLEMAGNE, Rép. Féd. ALEMANIA, Rep. Fed.	A. Fricke Bundesministerium für Ernährung Bonn  Mrs. K. Glandorf Food Chemist Bund f. Lebensmittelrecht u. Lebensmittelkunde Bonn  Dr. H. W. Kay 2 300 Kiel Hermann Weigmannstr. 1-30  H. P. Mollenhauer Regierungsdirektor Bundesministerium für Jugen, Familie und Gesundheit Bonn-Bad Godesberg  Dr. K. H. Schlegel Habsburger Allee 87 6 Frankfurt/Main
HUNGARY HONGRIE HUNGRIA	Dr. T. Fehér Chief Engineer Ministry of Agriculture and Food v. Kossuth L, tér 11 Budapest  Dr. G. Uzonyi Head of Laboratory Hungarian State Control Station for Dairy Products Bartók B. ut 102 Budapest XI
IRELAND	C. J. McCarthy Senior Inspector Department of Agriculture Dublin
ITALY ITALIE ITALIA	Emilio De Stefanis Chef de la Délégation Ministero degli Affari Esteri Rome

G. Bilotti  
Capo del Servizio Lattiero-Caseario  
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste  
Rome

V. De Asarta  
Secrétaire, Comité national italien de la FAO  
Ministero dell'Agricoltura  
Rome

F. Majnoni  
Ispettore Capo  
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste  
Rome

Reginaldo Munafò  
Suppléant  
Ministero degli Affari Esteri  
Rome

I. Zaffino  
Chimico  
Ministero della Sanità  
Rome

LIBYAN ARAB REPUBLIC  
REPUBLIQUE ARABE  
LYBIENNE  
REPUBLICA ARABE DE  
LIBIA

A. Khalil  
Counsellor for FAO  
Libyan Embassy  
Rome

MALTA  
MALTE

I. Moskovits  
Permanent Representative to FAO  
Embassy of Malta  
Rome

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES-BAJOS

Ing. Th. C. J. M. Rijssenbeek  
Ministry of Agricultura and Fisheries  
1 v. d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. J. G. van Ginkel  
Government Dairy Station  
Vreewijkstraat 12 B.  
Leiden

R. Klomp  
Jan van Nassanstr. 85  
The Hague

G. Loggers  
Ministry of Social Affairs and Public Health  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam

Dr. C. Meyer  
Sir Winston Churchillaan 275  
Rijswijk (Z. H.)

	Dr. C. Schiere Director Inspection Institute for Milk and Milk Products L. v. Meerdervoort 56 The Hague
NEW ZEALAND NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA	I. Willis Inspector of Dairy Products Dept. of Agriculture St. Olaf House, Tooley St, London (U. K.)
NICARAGUA	B. Matamoros Representante Alterno Embajada de Nicaragua Via Nicolás Porpora 12 Rome (Italy)
NORWAY NORVEGE NORUEGA	Dr. A. Oterholm Norwegian Dairies Sales Association Breigt 10 Oslo 1
POLAND POLOGNE POLONIA	S. Wezyk, M.-Sc. Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw  Dr. K. Adamik The Federation of Dairy Cooperatives Hozastr. 66/68 Warsaw  Prof. Dr. J. Budslanski Ecole Supérieure d'Agriculture Olsztyn 5  Mrs. A. Czerni, M-Sc. Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw  Mrs. H. Sadowska Ministry of Health Warsaw
PORTUGAL	Dr. F. Dias Gablo Medico Veterinario Chefe Repartição Tecnologia Serviços Veterinarios Luanda Angola

SPAIN  
ESPACNE  
ESPAÑA

Dr. P. Ballester  
Subdirección de Industrias Agrarias  
Ministerio de Agricultura  
Paseo Infanta Isabel I  
Madrid

Dr. I. Díaz Yubero  
Dirección General de Ganadería  
Ministerio de Agricultura  
Madrid

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

T. L. Frennborn  
Assistant Manager  
Swedish Government Control Board of Dairy Products  
and Eggs  
KMA, Box 477  
Malmö 1

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Dr. E. Ackermann  
Monbijoustrasse 36  
3000 Berne

Dr. P. Borgeaud  
98 Avenue de Sully  
1814 La Tour-de-Peilz

G. Burkhalter, Ing. agr.  
Union suisse du commerce de fromage  
Monbijoustrasse 45  
3000 Berne

C. A. Landolt  
Directeur  
3unt. Beichlenstr.  
3550 Langnau i. E.

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

L. G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S. W. 1

Dr. E. Green  
Director Technical Division  
Milk Marketing Board  
Thames Ditton  
Surrey

Dr. R. J. McWalter  
Unigate Ltd.  
34 Palace Court, Bayswater  
London W.2

	E. J. Mann Director Commonwealth Agricultural Bureau C.B.D.S.T. Shinfield, Reading Berks
UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	F. E. Fenton* Chief, Standardization Branch Dairy Division Consumer and Marketing Service U.S. Department of Agriculture Washington, D. C. 20250  E. T. McGarrahan Assistant Chief, Standards Branch Dairy Division Consumer and Marketing Service U.S. Department of Agriculture Washington, D. C. 20250  J. B. Stine Chairman, Research Committee National Cheese Institute 500 Peshtigo Court Chicago, Illinois 60690  Dr. R. W. Weik Deputy Chief, Contaminants Branch Division of Food Chemistry and Technology Food and Drug Administration Washington, D. C. 20204
YUGOSLAVIA YOUGOSLAVIE	Prof. M. Sipka Cika Ljubina 16 Beograd
<u>INTERNATIONAL ORGANIZATIONS</u>	
ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAT, CHEMISTS (AOAC)	Dr. R. W. Weik Referee, Dairy Products P. O. Box 540 Washington, D. C. (U.S.A.)
COMMONWEALTH AGRICULTURAL BUREAU	E. J. Mann Director, Commonwealth Bureau of Dairy Sciences and Technology Shinfield, Reading Berks
COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE (CEE)	V. Sadini Direction générale de l'Agriculture Bruxelles (Belgium)
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)	J. Casalis Président de la Commission d'Etudes de la FIL 4, rue Pérignon Paris 7ème (France)

P. Staal  
Secrétaire general  
Square Vergote 11  
1040 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO) Dr. J. G. van Ginkel  
Government Dairy Station  
Vreewijkstr. 12B, Leiden (Netherlands)

S. Boelsma  
Government Dairy Station  
Vreewijkstr. 12B, Leiden (Netherlands)

STRESA CONVENTION (PERMANENT COUNCTL) Dr. E. Ackermann  
Monbijoustrasse 36  
1000 Berne (Switzerland)

FAO SECRETARIAT

ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH DIVISION Dr. A. Charpentier  
Chief, Meat and Milk Group

Dr. F. Winkelmann  
Meat and Milk Group

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME G. O. Kermode  
Chief, Food Standards Branch

L. W. de Haas  
Food Standards Branch

Dr. L. G. Lodomery  
Food Standards Branch

NUTRITTON DIVISION Dr. G. D. Kapsiotis  
Chief, Food Science Branch

Mr. R. K. Malik  
Chief, Food Standards, Additives and Regulations  
Section

\* Chairman of the Committee  
Président du Comité  
Presidente del Comité

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS\*)  
PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

- \*) Este procedimiento sirve también como "Procedimiento para la Revisión de Normas" con las siguientes modificaciones.
- Los Trámites 1 y 2 se reemplazan por una decisión del Comité para considerar una enmienda de fondo y tratar de ella en el Trámite 3.
- Se sobreentiende que los Trámites 5 y 6 pueden omitirse de acuerdo con la disposición que figura en la Nota al Pie<sup>1</sup>
- (Véase Informe del 11º período de sesiones, párrafos 45 y 46).

TRAMITE 1:

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos decide la elaboración de una norma internacional, reúne información de los gobiernos relativa a sus normas nacionales y otros datos pertinentes y proporciona copias de esta información a la Federación Internacional de Lechería para la redacción del primer proyecto de una norma internacional.

TRAMITE 2:

La FIL prepara un proyecto de norma en el que se tiene en cuenta toda la información proporcionada por los Países Miembros o de la que se disponga por algún otro medio. Un informe, acompañado del proyecto de norma, es enviado a la Secretaría del Comité por la FIL para su distribución a los Gobiernos Miembros de la FAO y de la OMS como documento de trabajo para el próximo período de sesiones del Comité".

TRAMITE 3:

Las conclusiones del Comité sobre el proyecto de norma, juntamente con el proyecto de norma según pueda ser enmendado por el Comité, se publican en el informe del período de sesiones y se envían por la Secretaría a los Países Miembros de la FAO y de la OMS para obtener sus observaciones.

TRAMITE 4:

El Comité estudia el proyecto de norma teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos y modifica o revisa el proyecto de norma, según sea apropiado.

TRAMITE 5:<sup>1</sup>

El proyecto de norma, según se ha enmendado, se envía a los gobiernos para obtener nuevas observaciones.

TRAMITE 6:<sup>1</sup>

El Comité estudia también el proyecto de norma teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos y adopta el texto final como norma recomendada.

<sup>1</sup> El Comité está facultado para autorizar la omisión de los trámites 5 y 6 del Procedimiento, si considera, sin oposición, que la ultimación de la norma se acepta totalmente sin controversias y que la norma ha recibido la aprobación general por parte del Comité.

TRAMITE 7:

La Secretaría presenta la norma recomendada a los gobiernos para su

aceptación.

TRAMITE 8:

La norma recomendada se publica como norma en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos cuando el Comité determina que esto es oportuno, teniendo en cuenta las aceptaciones recibidas,

TRAMITE 9:

La norma recomendada se publica como norma en el Codex Alimentarius cuando la Comisión del Codex Alimentarius determina que esto es oportuno, teniendo en cuenta las aceptaciones recibidas.

NUEVA REDACCION ENMENDADA DE LAS NORMAS A-1 A A-5 y A-7  
Y DE LOS PROYECTOS DE NORMA A-9 7 A-10  
EN EL TRAMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO DEL COMITE

NOTA IMPORTANTE

La nueva redacción enmendada de las normas A-1 a A-5 y A-7 no contiene enmiendas aparte de las que han sido acordadas por el Comité en su 13º período de sesiones en cuanto se refiere a las secciones de Aditivos alimentarios y de Etiquetado, salvo que los términos "butterfat" y "anhydrous butterfat" se han suprimido de la norma A-2 y que las cifras para contenido mínimo de materia grasa de la leche y contenido mínimo de extracto seco de la leche en la norma A-3 se han cambiado a 7,8% m/m y 25,9% m/m, respectivamente. Estos dos cambios han sido aprobados por el Comité después del debate celebrado en el 13º período de sesiones y sesiones anteriores del Comité.

En el caso de enmiendas que constituyen una supresión de secciones o partes de secciones de los textos que figuran en el Documento MDS 70/5, noviembre de 1969, las palabras en cuestión se han puesto entre corchetes. Las adiciones al texto o cambios en la redacción de los textos que figuran en el Documento MDS 70/5 están subrayados y marcados en el margen.

Se invita a los gobiernos a que, además de hacer observaciones específicamente sobre las secciones de aditivos alimentarios y etiquetado, las hagan igualmente sobre los cambios propuestos en las normas A-1 a A-5 y A-7 enumerados en los párrafos 24 y 58 de este Informe,

NORMA  
PARA  
LA MANTEQUILLA Y LA MANTEQUILLA DE SUERO

1. DEFINICIONES

- 1.1 Mantequilla es un producto graso derivado exclusivamente de la leche.
- 1.2 Mantequilla de suero es un producto graso derivado de suero que no contenga ninguna otra grasa más que grasa de leche.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

- 2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 80% m/m
- 2.2 Contenido máximo de extracto seco magro de la leche: 2% m/m
- 2.3 Contenido máximo de agua: 16% m/m. Si el contenido de agua de acuerdo con la legislación nacional puede exceder de 16% m/m, no debe exceder de 18% m/m y debe declararse en la etiqueta de acuerdo con la sección 4.1.3.
- 2.4 Adiciones
- 2.4.1 Cloruro sódico
- 2.4.2 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- |     |                             |                                 |                        |
|-----|-----------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 3.1 | <u>Colores alimentarios</u> | <u>Dosis máxima</u>             |                        |
|     | 3.1.1 Bija 1)               | Sin limitación                  |                        |
|     | 3.1.2 Caroteno              | Sin limitación                  |                        |
|     | 3.1.3 Curcumina 1)          | Sin limitación                  |                        |
| 3.2 | <u>Sales neutralizantes</u> | <u>Empleo</u>                   | <u>Dosis máxima</u>    |
|     | 3.2.1 Ortofosfato sódico    | La adición de estas sales       | 0,2% m/m solas o       |
|     | 3.2.2 Carbonato sódico      | está limitada por el ajuste del | en combinación         |
|     | 3.2.3 Bicarbonato sódico    | pH de la nata (crema) para      | <u>expresadas como</u> |
|     | 3.2.4 Hidróxido sódico      | mantequilla y para uso          | <u>sustancias</u>      |
|     | 3.2.5 Hidróxido cálcico     | directo en mantequilla salada   | <u>anhidras</u>        |

1) Aprobado provisionalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1,2,4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

- 4.1.1 Todos los productos que lleven la denominación "mantequilla" o "mantequilla de suero" deberán cumplir los requisitos de la norma,

y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.

- 4.1.2 Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche.
- 4.1.3 La mantequilla o la mantequilla de suero destinadas a la exportación, con un contenido máximo de agua de más de 16% m/m pero menor de 18% m/m deberá llevar la siguiente declaración en la etiqueta: "no contiene más de 18 por ciento de agua".
- 4.1.4 La mantequilla de suero destinada a la exportación deberá denominarse "mantequilla de suero".
- 4.1.5 se podrá declarar en la etiqueta si la mantequilla está o no salada, de conformidad con la legislación nacional.

#### 4.2 Contenido neto

- 4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el alimento.

#### 4.3 Nombre y dirección

- 4.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

#### 4.4 País de origen (Fabricación)

- 4.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.
- 4.4.2 Cuando un alimento se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

### 5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

- 5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de FAO/OMS, "Métodos de toma de muestra para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 6.
- 5.2 Determinación del índice de ácido: de acuerdo con la Norma B-4 de FAO/OMS, "Determinación del índice de Acido de la Grasa de Mantequilla".
- 5.3 Determinación del índice de refracción! de acuerdo con la Norma B-5 de FAO/OMS, "Determinación del índice de Refracción de la Grasa de Mantequilla".

- 5.4 Determinación del contenido de sal: de acuerdo con la Norma B-8 de FAO/OMS, "De-terminación del Contenido de Sal (cloruro sódico) de la mantequilla".
- (5.5 Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa: de acuerdo con la Norma B-9 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla en una sola muestra". (Método en preparación).)

NORMA  
PARA  
(i) BUTTEROIL  
Y

(ii) ANHYDROUS BUTTEROIL Y ANHYDROUS MILKFAT

1. DEFINICION

- 1.1 Butteroil, Anhydrous Butteroil y Anhydrous Milkfat son productos exclusivamente obtenidos a partir de mantequilla o nata (crema) y que resultan de eliminar prácticamente la totalidad del contenido de agua y de extracto seco magro.

2. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

2.1 Butteroil

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,3 % m/m

2.1.2 Contenido máximo de agua: 0,5 % m/m

2.2 Anhydrous Butteroil y Anhydrous Milkfat

2.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,6 % m/m

2.2.2 Contenido máximo de agua: menos de 0,2 % m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Antioxidantes

Dosis máxima

- 3.1.1 Cualquier combinación de galatos de propilo, octilo y dodecilo, con hidroxianisol butilado (HAB) o hidroxitolueno butilado (HTB), o ambos, en productos no destinados al consumo directo ni para empleo en leche recombinada o productos lácteos recombinados. 200 mg/kg, pero los galatos no deben pasar de 100 mg/kg

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1,2,4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

- 4.1.1 Todos los productos que lleven la denominación "Butteroil" deberán cumplir los requisitos de la norma, y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.
- 4.1.2 Unicamente los productos descritos en la Sección 1.1 y que satisfagan los requisitos de la Sección 2.2 pueden denominarse "Anhydrous Butteroil" o "Anhydrous Milkfat".
- 4.1.3 Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación,

una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche.

- 4.2 Lista de ingredientes
    - 4.2.1 Deberá declararse en la etiqueta la presencia de antioxidantes y podrá emplearse el título de clase "Antioxidante (s)".
  - 4.3 Contenido neto
    - 4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el alimento.
  - 4.4 Nombre y dirección
    - 4.4.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
  - 4.5 País de origen (Fabricación)
    - 4.5.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.
5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS
- 5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 2.
  - 5.2 Determinación del índice de ácidos de acuerdo con la Norma B.4 de FAO/OMS, "Determinación del índice de Acido de la Grasa de Mantequilla".
  - 5.3 Determinación del índice de refracción: de acuerdo con la Norma B.5 de FAO/OMS, "Determinación del índice de Refracción de la Grasa de Mantequilla".

NORMA  
PARA  
LA LECHE EVAPORADA  
Y  
LA LECHE EVAPORADA DESNATADA

1. DEFINICIONES

- 1.1 Leche evaporada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche.
- 1.2 Leche evaporada desnatada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Leche evaporada

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche 7,8 [7,5] % m/m

2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche 25,9 [25,0] % m/m

2.2 Leche evaporada desnatada

2.2.1 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 20,0 % m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Estabilizadores

Dosis máxima

3.1.1 Sales sódicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico	0,2 % m/m solos 0
ácido cítrico	en combinación
ácido carbónico	expresados como
ácido ortofosfórico	sustancias
ácido polifosfórico (como fosfato lineal con un	anhidras
grado de polimerización de hasta 6 unidades)	

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1,2,4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

- 4.1.1 Todos los productos que lleven la denominación de (a) "Leche evaporada" o de los siguientes sinónimos: "Leche entera evaporada", "Leche con toda la crema evaporada", "Leche entera condensada sin azucarar" y "Leche con toda la crema condensada sin azucarar", y (b) "Leche evaporada desnatada", o del sinónimo "Leche desnatada condensada sin azucarar", deberán cumplir los requisitos de la norma, y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.

4.1.2 Cuando se emplee leche que no sea la lecha de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche

4.2 Contenido neto

4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso o en volumen en el sistema métrico (unidades del Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto.

4.3 Nombre y dirección

4.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.

5. METODOS BE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 4.

5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.7 de FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa de las Leches Evaporadas y de las Leches condensadas azucaradas".

NORMA  
PARA  
LA LECHE COMPENSADA AZUCARADA  
Y  
LA LECHE COMPENSADA DBSNATADA AZUCARADA

1. DEFINICIONES

- 1.1 Leche condensada azucarada es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche, con adición de azúcares.
- 1.2 Leche condensada desnatada azucarada es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada, con adición de azúcares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Leche condensada azucarada

- 2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 8,0 % m/m
- 2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 28,0 % m/m

2.2 Leche condensada desnatada azucarada

- 2.2.1 Contenido mínimo de extracto seco de la leches 24,0 % m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Estabilizadores

Dosis máxima

3.1.1 Sales sódicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico	0,2 % m/m solos o
ácido cítrico	en combinación
ácido carbónico	expresados como
ácido ortofosfórico	sustancias
ácido polifosfórico (como fosfato lineal con un	anhidras
grado de polimerización de hasta 6 unidades)	

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref, N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

- 4.1.1 Todos los productos que lleven la denominación de (a) "Leche condensada azucarada" o de los siguientes sinónimos: "Leche entera condensada azucarada" y "Leche condensada con toda la crema azucarada", y (b) "Leche condensada desnatada azucarada" o de los siguientes sinónimos: "Leche condensada desnatada azucarada a máquina" y "Leche desnatada condensada azucarada" deberán cumplir los requisitos de la norma, y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.

4.1.2 Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche\*

4.1.3 Cuando se utilizan azúcares distintos de la sacarosa, solos o juntamente con sacarosa, deberá declararse en la etiqueta el nombre y el porcentaje en peso de cada azúcar, incluida la sacarosa.

#### 4.2 Contenido neto

4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

#### 4.3 Nombre y dirección

4.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

#### 4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que, en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.

### 5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 4.

5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.7 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa de las Leches Evaporadas y de las Leches condensadas azucaradas".

(5.3 Determinación del contenido de sacarosa: de acuerdo con la Norma B.14 de FAO/OMS, "Determinación polarimétrica del contenido de sacarosa de la Leche condensada azucarada" (método en preparación).)

NORMA  
PARA  
LECHE ENTERA EN POLVO,  
LECHE EN POLVO PARCIALMENTE DESNATADA  
Y  
LECHE EN POLVO DESNATADA

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica exclusivamente a los productos de la leche en polvo según se han definido, con un contenido máximo de materia grasa del 40 % m/m.

2. DEFINICIONES

Leche en polvo es un producto obtenido por la eliminación de agua únicamente de la leche, la leche parcialmente desnatada o la leche desnatada.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Leche entera en polvo

3.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 26 % m/m

3.1.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 40 % m/m

3.1.3 Contenido máximo de agua: 5 % m/m

3.2 Leche en polvo parcialmente desnatada

3.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: más de 1,5 % m/m

3.2.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 26 % m/m

3.2.3 Contenido máximo de agua: 5 % m/m

3.3 Leche en polvo desnatada

3.3.1 Contenido máximo de materia grasa de la leche: 1,5 % m/m

3.3.2 Contenido máximo de agua: 5 % m/m

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Estabilizadores

Dosis máxima

4.1.1 Sales sódicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico

ácido cítrico

ácido carbónico

ácido ortofosfórico

ácido polifosfórico (como fosfato lineal con un grado de polimerización de hasta 6 unidades)

0,5 % m/m solos o en combinación expresados como sustancias anhidras

## 5. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref, N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 5.1 Denominación del alimento

5.1.1 Todos los productos que lleven la denominación de (a) "Leche entera en polvo" o de los siguientes sinónimos: "Leche en polvo con toda la crema", "Leche con toda la crema desecada", "Leche entera desecada", "Leche en polvo" y "Leche desecada", (b) "Leche en polvo parcialmente desnatada" o del sinónimo "Leche desecada parcialmente desnatada", y (c) "Leche en polvo desnatada" o de los siguientes sinónimos: "Leche en polvo no grasa" y "Leche desnatada desecada" deberán cumplir los requisitos de la norma y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación,

5.1.2 Cuando Be emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche,

5.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el porcentaje en peso de la grasa de leche en la leche en polvo parcialmente desnatada.

5.1.4 El contenido de grasa de la leche entera en polvo, cuando se declare, deberá expresarse como porcentaje en peso del producto final.

### 5.2 Contenido neto

5.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto,

### 5.3 Nombre y dirección

5.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor,, importador, exportador o vendedor del alimento,

### 5.5 País de origen (Fabricación)

5.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste,

## 6. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 5.

6.2 Determinación del contenido de materia de grasa: de acuerdo con la Norma B.2 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa en la leche en polvo".

NORMA GENERAL  
PARA LOS  
QUESOS DE SUERO

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma no se aplica al queso de suero hecho con suero de leche de oveja.

2. DEFINICIONES

2.1 Son quesos de suero los productos obtenidos por la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado, con o sin la adición de leche y grasa de la leche.

2.2 El extracto seco de los quesos de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Quesos de suero con nata (Crema)

3.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 33 % m/m calculado con relación al extracto seco.

3.2 Quesos de suero

3.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 10 % m/m calculado con relación al extracto seco

3.3 Quesos de suero desnatados

3.3.1 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 10 % m/m calculado con relación al extracto seco

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 Y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

4.1.1 Todos los productos que lleven la denominación de "Queso de suero con nata (crema)", "Queso de suero" o "Queso de suero desnatado" deberán cumplir los requisitos de la norma, y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.

4.1.2 Cuando se emplee leche y/o suero que no sea de leche de vaca para la fabricación del producto o cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que de-noten el animal o animales de donde procede la leche,

4.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco.

4.2 Contenido neto

4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el alimento.

4.3 Nombre y dirección

4.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.

[4.5 Documentos comerciales

4.5.1 Los documentos comerciales referentes a quesos de suero de exportación deberán contener la información exigida en las secciones 4.3.1 y 4.4.1.]

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras» de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos"•

(5.2 Determinación del contenido de materia grasa: de acuerdo con la Norma B.10 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa de los Quesos de suero" (método en preparación).)

5.3 Determinación del extracto seco: de acuerdo con la Norma B.11 de FAO/OMS, "Determinación del extracto seco en el Queso de suero".

PROYECTO DE NORMA  
PARA  
NATA (CREMA)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma no se aplica a [nata (crema) esterilizada, nata (crema) reconstituida, nata (crema) recombinada, nata (crema) para batir y batida].

2. DEFINICION

Nata (crema) es el producto lácteo líquido rico en materia grasa separado de la leche, que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en-agua.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Nata (crema)

3.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 18 % m/m

3.2 Semi-nata (Semi-crema)

3.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 10 % m/m

3.2.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 18 % m/m

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

5. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

5.1 Denominación del alimento

5.1.1 Todos los productos que lleven la denominación de (a) "Nata (crema)" y (b) "Semi-nata (Semi-crema)" o de nata (crema) calificada por un término alter-nativo apropiado en lugar de "Semi" deberán cumplir los requisitos de la norma, y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.

5.1.2 Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche.

5.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el porcentaje en peso de la materia grasa de leche.

5.2 Contenido neto

5.2.1 Deberá declararse el contenido neto en volumen en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

5.3 Nombre y dirección

5.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

5.4 País de origen (Fabricación)

5.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.

6. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 3.

PROYECTO DE NORMA  
PARA  
NATA (CREMA) EN POLVO,  
SEMI-NATA (SEMI-CREMA) EN POLVO  
Y  
LECHE EN POLVO RICA EN GRASA

1. DEFINICION

- 1.1 Nata (crema) en polvo, Semi-nata (semi-crema) en polvo y leche en polvo rica en grasa son los productos lácteos obtenidos por la eliminación de agua únicamente de nata (crema) o leche rica en grasa, y contienen no menos de 65 %, 50 % o 40 % de materia grasa de leche, respectivamente, en el producto.

2. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

2.1 Nata (crema) en polvo

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche 65 % m/m

2.1.2 Contenido máximo de agua: 5 % m/m

2.2 Semi-nata (semi-crema) en polvo

2.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 50 % m/m

2.2.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 65 % m/m

2.2.3 Contenido máximo de agua: 5 % m/m

2.3 Leche en polvo rica en grasa

2.3.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 40 % m/m

2.3.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 50 % m/m

2.3.3 Contenido máximo de agua: 5 % m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Estabilizadores

Dosis máxima

3.1.1 Sales sódicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico

ácido cítrico

ácido carbónico

ácido ortofosfórico

ácido polifosfórico (como fosfato lineal con un grado de polimerización de hasta 6 unidades)

0,5 % m/m solos o en combinación expresados como sustancias anhidras

#### 4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

##### 4.1 Denominación del alimento

4.1.1 Todos los productos que lleven la denominación de (a) "Nata (crema) en polvo", (b) "Semi-nata (semi-crema) en polvo" o nata (crema) en polvo calificada por un término alternativo apropiado en lugar de "semi", y (o) "Leche en polvo rica en grasa" deberán cumplir los requisitos de la norma, y los productos que no cumplan la norma no podrán llevar esta denominación.

4.1.2 Quando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche.

4.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el porcentaje en peso de materia grasa de la leche.

##### 4.2 Contenido neto

4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto.

##### 4.3 Nombre y dirección

4.3.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

##### 4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.

#### 5. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 5.

NORMAS GENERALES RECOMENDADAS  
PARA  
PRODUCTOS DE QUESOS FUNDIDOS  
PRESENTADAS  
A LOS  
GOBIERNOS  
PARA SU ACEPTACION  
EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO DEL COMITE

- A. NORMA GENERAL PARA EL " QUESO ..... FUNIDO" O "QUESO FUNIDO ....." A.8 (a)
- B. NORMA GENERAL PARA EL "QUESO FUNDIDO" Y "QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER" A.8 (b)
- C. NORMA GENERAL PARA PREPARADOS A BASE DE QURSO FUNDIDO "PROCESS (ED) CHEESE FOOD" Y "PROCESS (ED) CHEESE SPREAD" A.8 (c)

NORMA A.8 (a)

en el Trámite 7

NORMA GENERAL RECOMENDADA  
PARA  
QUESO<sup>x</sup> .... FUNDIDO O QUESO FUNDIDO<sup>x</sup> .....  
"Fromage ..... \*fondu" o "Fromage fondu .....<sup>x</sup>"

<sup>x</sup> El espacio en blanco debe llenarse con el nombre o nombres de una variedad de QUESO.

1. DEFINICION

1.1 Se entiende por "Queso ..... fundido " o "Queso fundido .....", el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de productos alimenticios de acuerdo con el párrafo 2.

1.2 "Azúcares" significa cualquier materia edulcorante carbohidrato.

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

2.1 Podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa.

2.2 Sal (cloruro de sodio).

2.3 Vinagre, dentro de los límites especificados en el párrafo 3.1.1•

2.4 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

2.5 Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos aparte de azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, mientras no se indique lo contrario:

### 3.1 Aditivos alimentarios necesarios

3.1.1 Emulsiones (2)	<u>Dosis máxima</u>
3.1.1.1 Sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	4 % m/m, solos o en combinación, calculados como sustancias anhidras, pero sin que los mono-, di- y polifosfatos excedan de 3 % m/m
3.1.1.2 Sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico	
3.1.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	

### 3.2 Aditivos alimentarios facultativos

3.2.1 Colores	<u>Dosis máxima</u>
Bija (1)	Sin limitación
Beta-caroteno	"
Clorofila	"
Riboflavina	"
Oleoresina de pprika (1)	"
Curcumina (1)	"
3.2.2 Acidificantes	<u>Dosis máxima</u>
Acido cítrico	
Acido fosfórico (2)	dentro de los límites especificados en 3.1.1
Acido acético	
Acido láctico	
3.2.3 Sustancias conservadoras	<u>Dosis máxima</u>
3.2.3.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, o (2)	2 000 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio (2)	3 000 mg/kg
3.2.3.2 Nisina	100 mg/kg
3.2.4 Otros aditivos	<u>Dosis máxima</u>
3.2.4.1 Cloruro cálcico Bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	Dentro de los límites especificados en 3.1.1

(1) Aprobado provisionalmente por el Comit\* del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

(2) No aprobado todavía por el CCFA.

## 4. TRATAMIENTO TERMICO

Durante su fabricación, los productos de acuerdo con la definición de la norma deberán calentarse a una temperatura de 70C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura.

## 5. COMPOSICION Y DENOMINACION

El queso fundido cuya denominación incluye el nombre de una o más variedades de queso deberá:

5.1 Contener únicamente las variedades mencionadas en el nombre, excepto Gruyère y Emmental que son intercambiables:

5.2 El contenido de materia grasa y extracto seco del queso ..... fundido o del queso fundido ..... deberá estar:

- (a) de acuerdo con la legislación nacional del país consumidor para el queso ..... fundido o el queso fundido ....., en el caso de que exista dicha legislación;
- (b) a falta de dicha legislación nacional, el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco no deberá ser menor del prescrito en la norma internacional individual para dicha variedad de queso, y, en el caso de dos o más variedades, no menor de la media aritmética de los contenidos de materia grasa en el extracto seco que se prescribe en las normas en cuestión.

El contenido mínimo de extracto seco deberá ser el que se indica en la tabla siguiente, con la excepción de los quesos Gruyère, Emmental o Appenzeller fundidos, en los que el contenido mínimo de extracto seco no deberá ser inferior a 50 %, y en el caso del queso Edam, el contenido de extracto seco deberá ser, por lo menos, 51 %; y el del Gouda 53 %, por lo menos .

<u>Grasa de leche en el extracto seco %</u>	<u>Extracto seco %</u>
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46
35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
menos de 10	34

## 6. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de los productos están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 6.1 Denominación del alimento

6.1.1 El nombre de un producto preparado con una única variedad y designado por un nombre de variedad deberá ser "Queso .... fundido" o "Queso fundido .....", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad de queso empleada.

6.1.2 El nombre de un producto preparado con una o más variedades

de queso deberá ser "Queso .... y .... fundido" o "Queso fundido .... y ....." en orden de proporciones descendentes.

6.1.3 En el caso de que el queso fundido anterior incluya especias o alimentos naturales, de acuerdo con el párrafo 2.5, el nombre del producto deberá ser el aplicable, según se indica más arriba, seguido del término "con ....", llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados, en orden predominante de peso.

6.1.4 El contenido de grasa de la leche deberá declararse en la etiqueta en múltiplos de 5 % (la cifra empleada solía ser la del múltiplo de 5 % por debajo de la composición verdadera), excepto en aquellos casos en que el queso ..... fundido lleva el nombre de una única variedad de queso abarracada por una norma individual internacional para quesos.

## 6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Deberá declararse en la etiqueta la presencia de sustancias conservadoras autorizadas de acuerdo con el párrafo 3.2.3 y podrá emplearse el título de clase "Sustancia (s) conservadora (s)".

## 6.3 Contenido neto

6.3.1 El contenido neto, excepto cuando se trata de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto.

## 6.4 Nombre y dirección

6.4.1 El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto, deberá mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor,

## 6.5 País de origen (Fabricación)

6.5.1 Beberá declararse el nombre del país de fabricación (únicamente para exportación).

# 7. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

7.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma y Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 7.

7.2 Contenido de materia grasa: de acuerdo con la Norma B.3 de FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Productos de Queso Fundido".

NORMA GENERAL RECOMENDADA

PARA EL

"QUESO FUNDIDO" Y "QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER"

"Fromage fondu" et "Fromage fondu pour tartine"

1. DEFINICION

1.1 Se entiende por "queso fundido" y "queso fundido para untar o extender" los quesos obtenidos por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de componentes de leche y/u otros productos alimenticios de conformidad con el párrafo 2.

1.2 "Azúcares" significa cualquier materia edulcorante carbohidrato.

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

2.1 Podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra.

2.2 Podrán añadirse componentes de la leche hasta un contenido máximo total de lactosa en el producto final de 5 %.

2.3 Sal (cloruro de sodio).

2.4 Vinagre, dentro de los límites especificados en el párrafo 3.1.1.

2.5 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

2.6 Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos aparte de azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, mientras no se indique lo contrario:

### 3.1 Aditivos alimentarios necesarios

3.1.1 Emulsionantes	(2)	<u>Dosis máxima</u>
3.1.1.1 Sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos		4 % m/m, solos o en combinación, calculados como sustancias anhidras, pero sin que los mono-, di-y polifosfatos excedan de 3 % m/m
3.1.1.2 Sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico		
3.1.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico		

(2) No aprobado todavía por el COFA.

### 3.2 Aditivos alimentarios facultativos

3.2.1 Coloren		<u>Dosis máxima</u>
Bija	(1)	Sin limitación
Beta-caroteno		"
Clorofila		"
Riboflavina		"
Oleoresina de pprika	(1)	"
Curcumina	(1)	"
3.2.2 Acidificantes		<u>Dosis máxima</u>
Acido cítrico		dentro de los límites especificados en 3.1.1
Acido fosfórico	(2)	
Acido acético		
Acido láctico		
3.2.3 Sustancias conservadoras		<u>Dosis máxima</u>
3.2.3.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, o	(2)	2 000 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio	(2)	3 000 mg/kg
3.2.3.2 Nisina		100 mg/kg
3.2.4 <u>Otros aditivos</u>		<u>Dosis máxima</u>
3.2.4.1 Cloruro cálcico Bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico		dentro de los límites especificados en 3.1.1

(1) Aprobado provisionalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

(2) No aprobado todavía por el CCFA.

## 4. TRATAMIENTO TERMICO

Durante su fabricación, los productos de acuerdo con la definición de la norma deberán calentarse a una temperatura de 70C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura.

## 5. COMPOSICION Y DENOMINACION

- 5.1 Los productos que satisfagan las disposiciones de esta norma no podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de "queso fundido" o "quesos fundidos para untar" sino que deberá mencionarse el nombre de una variedad de queso en la etiqueta junto a las declaraciones de la etiqueta exigidas en el párrafo 6.2.
- 5.2 El queso fundido y los quesos fundidos para untar deberán tener un contenido mínimo de extracto seco relacionado con el contenido mínimo declarado de grasa de leche en el extracto seco, como sigue:

<u>Grasa de leche en el extracto seco %</u>	<u>Extracto seco % Queso fundido</u>	<u>Extracto seco % Quesos fundidos para untar</u>
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
menos de 10	34	29

## 6. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de los productos están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 6.1 Denominación del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Queso fundido" o "Queso fundido para untar o extender", según los casos.
- 6.1.2 En el caso de que el "queso fundido" o el "queso fundido para untar" incluya especias o alimentos naturales, de acuerdo con 2.5 el nombre del producto deberá ser el aplicable, según se indica más arriba, seguido del término "con....." llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados, por orden predominante de peso.
- 6.1.3 El contenido de materia grasa de la leche deberá declararse en la etiqueta en múltiplos de 5%, (la cifra empleada solía ser la del múltiplo de 5% por debajo de la composición verdadera).

- 6.2 Lista de ingredientes
    - 6.2.1 Deberá declararse en la etiqueta la presencia de sustancias conservadoras autorizadas de acuerdo con el párrafo 3.2.3 y podrá emplearse el título de clase "Sustancia (s) conservadora (s)",
  - 6.3 Contenido neto
    - 6.3.1 El contenido neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto,
  - 6.4 Nombre y dirección
    - 6.4.1 El nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto, deberá mencionarse excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante o vendedor.
  - 6.5 País de origen (Fabricación)
    - 6.5.1 Deberá declararse el país de fabricación (únicamente para exportación),
7. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS
- 7.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 7.
  - 7.2 Contenido de materia grasas de acuerdo con la Norma B.3 de FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Productos de Queso Fundido".

NORMA GENERAL RECOMENDADA  
PARA  
PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO

Préparations à base de fromage fondu

(PROCESS (ED) CHEESE FOOD AND PROCESS (ED) CHEESE SPREAD)

1. DEFINICION

- 1.1 Se entiende por "preparados a base de queso fundido" el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, y que contiene además, en cualquier caso, los productos mencionados en el párrafo 2.5 y/o los mencionados en los párrafos 2.7 y 3.2.4.2. Los preparados a base de queso fundido denominados "Procese (ed) Cheese Food" deberán contener sólidos de leche hasta una cantidad de, por lo menos, 5 %, expresado como lactosa, y podrán contener cualquiera de los ingredientes de acuerdo con el párrafo 2, excepto azúcares y aditivos alimentarios de acuerdo con el párrafo 3, a excepción de gomas vegetales. Los preparados a base de queso fundido denominados "Process (ed) Cheese Spreads" podrán contener uno o todos los ingredientes de acuerdo con el párrafo 2 y los aditivos alimentarios de acuerdo con el párrafo 3.
- 1.2 "Azúcares" significa cualquier materia edulcorante carbohidrato.

2. INGREDIENTES

- 2.1 Podrá añadirse nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla anhidra.
- 2.2 Sal (cloruro de sodio).
- 2.3 Vinagre, dentro de los límites especificados en el párrafo 3.1.1.
- 2.4 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.
- 2.5 Componentes de la leche.
- 2.6 Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.
- 2.7 Azúcares.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, mientras no se indique lo contrario

### 3.1 Aditivos alimentarios necesarios

3.1.1 Emulsionantes (2)	<u>Dosis máxima</u>
3.1.1.1 Sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	4 % m/m, solos 0 en combinación, calculados como sustancias anhidras, pero sin que los mono-, di- y poli-fosfatos excedan de 3 % m/m
3.1.1.2 Sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico	
3.1.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	

### 3.2 Aditivos alimentarios facultativos

3.2.1 Colores	<u>Dosis máxima</u>
Bija (1)	Sin limitación
Beta-caroteno	"
Clorofila	"
Riboflavina	"
Oleoresina de pprika (1)	"
Curcumina (1)	"
3.2.2 Acidificantes	<u>Dosis máxima</u>
Acido cítrico	
Acido fosfórico (2)	dentro de los límites especificados en 3.1.1
Acido acético	
Acido láctico	
3.2.3 Sustancias conservadoras	<u>Dosis máxima</u>
3.2.3.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, 0 (2)	2 000 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio (2)	3 000 mg/kg
3.2.3.2 Nisina	100 mg/kg
3.2.4 Otros aditivos	<u>Dosis máxima</u>
3.2.4.1 Cloruro cálcico Bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	Dentro de los límites especificados en 3.1.1

(1) Aprobado provisionalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

(2) No aprobado todavía por el CCFA.

3.2.4.2 Goma arábiga	(2)	<u>Dosis máxima</u>
Goma de semilla de algarrobo	(2)	
Goma karaya	(2)	
Goma guar	(2)	
Goma de avena	(2)	
Goma de tragacanto	(2)	
Agar-agar		
Carragenano		0,8 % m/m solos o
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)		en combinación
Alginatos de sodio, potasio, calcio y amonio	(3)	
Alginato de propilenglicol	(1)	
Pectina		
Gelatina	(2)	

- (1) Aprobado provisionalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).
- (2) No aprobado todavía por el CCFA.
- (3) El alginato sódico ha sido aprobado por el CCFA; además, la sal potásica ha sido aprobada para "Cottage Cheese"; se solicitará del CCFA la aprobación del alginato cálcico, amónico y potásico para preparados de queso fundido, que se han incluido en la lista de aditivos alimentarios facultativos en el 13º período de sesiones del Comité FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios.

#### 4. TRATAMIENTO TERMICO

Durante BU fabricación, los productos de acuerdo con la definición de la norma deberán calentarse a una temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente a mayor de tiempo/temperatura.

#### 5. COMPOSICION Y DENOMINACION

- 5.1 Los productos que satisfagan las disposiciones de esta norma no podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con el nombre de "Preparados a base de queso fundido" (Process (ed) cheese food and Process (ed) cheese spread) sino que deberá mencionarse el nombre de una variedad de queso en la etiqueta junto a las declaraciones de la etiqueta exigidas en el párrafo 6.2.
- 5.2 Los preparados a base de queso fundido (Process (ed) cheese food y Process (ed) cheese spread) deberán tener un contenido mínimo de extracto seco relacionado con el mínimo declarado de grasa de la leche en el extracto seco, como sigue:

<u>Grasa de leche en el extracto seco %</u>	<u>Extracto seco %</u>
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
menos de 10	29

Por lo menos, 51 % del extracto seco del producto terminado deberá proceder del queso.

## 6. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de los productos están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 6.1 Denominación del alimento

6.1.1 Preparados a base de queso fundido, o, cuando la legislación nacional establezca una distinción entre "process (ed) cheese food" y "procesa (ed) cheese spread", deberán emplearse estos nombres.

6.1.2 En el caso de que los productos contengan especias o alimentos naturales, según se indica en 2.4 y 2.6, el nombre del producto deberá ser el que deba aplicarse, según lo expuesto más arriba, seguido del término "con...", llenándose el espacio en blanco con el nombre o nombres usuales de las especias o alimentos empleados por orden predominante en el peso.

6.1.3 El contenido mínimo de grasa de leche deberá declararse en la etiqueta en múltiplos de 5 % (la cifra empleada solía ser la del múltiplo de 5 % Por debajo de la composición verdadera).

### 6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Deberán declararse en la etiqueta todos los ingredientes utilizados, con excepción de los que se mencionan en los párrafos 2.3, 3.1.1, 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.4.1.

### 6.3 Contenido neto

6.3.1 El contenido neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija

por el país en que se venda el producto.

6.4 Nombre y dirección

6.4.1 El nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto deberá mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor.

6.5 País de origen (Fabricación)

6.5.1 Deberá declararse el nombre del país de fabricación (únicamente para exportación).

7. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

7.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 7.

7.2 Contenido de materia grasa: de acuerdo con la Norma B. 3 de FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Productos de Queso Fundido".

PRESENTADO A LOS GOBIERNOS PARA OBTENER SUS OBSERVACIONES

SOLUCION QUE SE PROPONE AL PROBLEMA DE LA ELABORACION DE LAS  
NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS AFECTADAS  
POR CIERTOS ACUERDOS INTERNACIONALES PRESENTADA POR LA  
DELEGACION DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

"La delegación de los Estados Unidos de América se percató de que existen ciertos acuerdos internacionales entre uno o más países en los que se reconoce la existencia y uso previo de ciertos nombres de variedad para quesos y, en consecuencia, conviene en que no utilizarán estos nombres de variedad de los quesos fabricados en su país. Los Estados Unidos y otros muchos países no son signatarios de ningún acuerdo de esta naturaleza y, con el fin de lograr una más amplia participación en la redacción de normas de tales variedades de queso para las que existen dichos acuerdos, deseáramos hacer algunas propuestas que creemos permitirán a los países, aun cuando hayan firmado un tal acuerdo, participar en el programa de redacción de normas.

Quisiéramos señalar que las normas redactadas por el Comité de Expertos Gubernamentales sobre la Leche y los Productos Lácteos tendrían mucho más sentido, si todos los países interesados participasen en la redacción de las normas, y deseáramos fomentar una participación completa. Nos percatamos de que ciertos países, en cuanto se refiere a determinadas variedades de quesos, titubean al participar en un programa de redacción de normas de esta índole, por haberse ya firmado un acuerdo entre su país y algunos otros países.

Los acuerdos, según los conocemos, abarcan únicamente el reconocimiento del nombre pero no obstaculizan en modo alguno la producción de la variedad de queso en un país particular. El método de fabricación puede ser idéntico, pero, en virtud de los acuerdos en cuestión, el país, aparte del país de origen, únicamente conviene en que no llamará al queso con el nombre utilizado en el país de origen. Sin embargo, puede utilizar el nombre en queso vendido a un país no contratante.

Como estos acuerdos sólo abarcan el nombre, la delegación de los Estados Unidos desearía señalar la posibilidad de que todos los países participen en la redacción de la norma, y en su aceptación o rechazo de la norma, podrían apuntar el hecho de que su país es signatario de un acuerdo que cubre esta variedad de queso por ciertos nombres, y señala en su aceptación cuales serían los nombres aprobados de quesos producidos por el procedimiento descrito en la norma, si se fabricara en un país distinto del país de origen. En este caso, todo nombre que se señale en una aceptación de la norma se convertiría en un nombre facultativo para el queso normalizado de este modo.

Por ejemplo, Italia y la región de Parma es indudablemente el sitio originario del queso Parmigiano Reggiano o Parmesano. En estas condiciones, Italia podría participar en la redacción de las normas para el queso Parmigiano o Parmesano, y en su aceptación de la norma haría una declaración tal como: "Italia acepta la norma tal como se ha publicado (o con otras modificaciones); sin embargo, únicamente acepta el nombre de "Parmigiano Reggiano" para el queso obtenido en el área prescrita de Italia. Los quesos fabricados por el procedimiento descrito en la norma y producidos en zonas distintas de la que ha sido reconocida por Italia deberán venderse con otro nombre, si dichos quesos han de venderse en Italia".

La República Federal de Alemania que tiene establecido un acuerdo con Italia con el fin de no emplear el nombre "Parmigiano Reggiano" podría aceptar la norma diciendo "Alemania acepta la norma según se ha redactado (o con ciertas modificaciones); sin embargo, en Alemania, e Italia, este producto no puede venderse como queso Parmigiano sino que debe venderse con el nombre de "Queso duro para rallar XYZ" o cualquier otro nombre reconocido para este queso en Alemania". De acuerdo con el procedimiento propuesto por los Estados Unidos, Alemania habría aceptado totalmente la norma para Parmigiano Reggiano y el nombre "Queso duro para rallar XYZ" se convertiría automáticamente en un nombre sustitutivo para Parmigiano Reggiano cuando se fabricara en Alemania o en algún otro lugar distinto de Italia para la venta en Alemania y sería un nombre aceptado para queso de fabricación alemana de este tipo cuando se vendiese en Italia.

La delegación de los Estados Unidos estima que la adopción de estas ideas por el Comité permitiría participar de modo completo a los países interesados en una variedad particular de queso, fuese o no signatario su país de un acuerdo con otro país en lo referente al uso de un determinado nombre; y, por consiguiente, la norma tendría mayor significación y permitiría automáticamente que el nombre adecuado para la variedad determinada de queso en cada país se convirtiera en nombre facultativo bajo la norma internacional.

Se solicita el estudio cuidadoso y favorable de esta propuesta como medio de desarrollo de normas internacionales para determinadas variedades individuales de queso, que hasta ahora se ha demorado".

DECLARACION DE LA DELEGACION ITALIANA SOBRE LA SOLUCION PROPUESTA  
AL PROBLEMA DE LA ELABORACION DE LAS NORMAS INTERNACIONALES  
INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS SEGUN FIGURA EN EL APENDICE V

1. La delegación italiana ha tomado nota con gran interés del contenido del documento MDS/8 (a) , en el que la delegación de los Estados Unidos presenta algunas propuestas tenderetes a encontrar una solución al problema planteado por la elaboración de normas internacionales individuales para los quesos objeto de acuerdos internacionales.

La delegación de los Estados Unidos invita a todos los países a participar activamente en el establecimiento de normas internacionales individuales, y esto incluso para las variedades de quesos que gozan de una "appellation d'origine" o de una protección de la denominación en virtud de acuerdos bilaterales o multilaterales nacidos de legislaciones nacionales.

2. La delegación italiana, reconociendo que el problema suscitado por la delegación de los Estados Unidos no ha sido resuelto dentro del marco del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, estima que un queso que goce de una "appellation d'origine" definida en una legislación nacional, no puede ser objeto de una norma internacional individual. Esta legislación indica todo los elementos que deben respetarse para que una "appellation d'origine" reconocida pueda utilizarse. Por ejemplo, es por esta razón por lo que la denominación de Parmigiano Reggiano no puede utilizarse más que para el queso fabricado en la zona geográfica delimitada y según un método de fabricación y de acabado bien definido. Además, la temporada de fabricación de este queso está estrictamente limitada en el tiempo.

3. Uno de los objetivos principales del Código de Principios es ante todo proteger la salud del consumidor. Por consiguiente, si el Código se utilizase para establecer normas internacionales individuales, que autorizaran a otros países a utilizar una "appellation d'origine" o una denominación protegida, sin que el queso respondiese a las características de esta variedad, el consumidor correría el riesgo de resultar perjudicado.

4. La delegación italiana conoce que ciertos países han tolerado, e incluso permitido por diferentes razones, la utilización de nombres de quesos que disfrutan en los países de origen de una "appellation d'origine". Las cuestiones jurídicas surgidas de tales prácticas han de resolverse entre los países interesados. En ningún caso podría aceptarse que el Código de Principios y las normas internacionales individuales pudiesen originar un aumento de las dificultades ocasionadas por la situación actual.

5. De todos modos, la delegación de Italia comparte la opinión de la delegación de los Estados Unidos según la cual la totalidad del problema debería resolverse en un plano internacional. Por esta razón, la delegación de Italia ha propuesto en la última sesión del Consejo Permanente de la Convención Internacional de Stresa (9-12 de marzo de 1970), convocar una Conferencia europea según se desprende del documento MDS 70/8 (b), párrafo 12. Por consiguiente, la delegación de Italia está convencida de que una discusión sobre las cuestiones planteadas por las propuestas de la delegación de los Estados Unidos debería dejarse para una fecha posterior. Este punto de vista está tanto más justificado cuanto que los aspectos jurídicos y legales de estos problemas no pueden tratarse eficazmente en este marco.

Presentada a los Gobiernos para obtener sus observaciones

PROYECTO DE  
NORMA  
PARA EL  
YOGUR

en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité

1. DEFINICIONES

- 1.1 Se entiende por yogur el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, a partir de crema (nata), leche concentrada o sin concentrar, leche desnatada o parcialmente desnatada, con adición, o sin adición de leche en polvo desnatada, suero concentrado, suero en polvo, crema (nata) y azúcares.
- 1.2 Se entiende por yogur aromatizado el yogur al que se han añadido alimentos aromatizantes u otras sustancias aromatizantes, con colorantes o sin ellos.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Yogures

2.1.1 Yogur

Contenido mínimo de grasa de la leche: más de 0,5 % m/m. El contenido de grasa de leche deberá declararse en la etiqueta de conformidad con la sección 4.1.3.

Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 8,5 % m/m

2.1.2 Yogur magro

Contenido máximo de grasa de la leche: 0,5 % m/m

Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche: 8,5 % m/m

2.2 Yogures aromatizados

2.2.1 Yogur aromatizado y yogur aromatizado magro

El yogur y el yogur magro que se ajustan a los requisitos de las secciones 1.2 y 2.1.1 y 1.2 y 2.1.2, respectivamente, y que contienen alimentos aromatizantes, café o especias en cantidad suficiente para transmitir el sabor característico y/o las sustancias aromatizantes enumeradas en la sección 3.1 y/o los colores alimentarios enumerados en la sección 3.2.

2.2.2 El contenido mínimo de grasa de la leche y el contenido mínimo de extracto seco magro de la leche mencionados en la sección 2.2 se entenderán como los porcentajes de grasa de la leche y de extracto seco magro de la leche en el producto final.

### 2.3 Adiciones

2.3.1 Cultivos de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus.

2.3.2 Leche concentrada, leche concentrada desnatada o parcialmente desnatada, leche en polvo desnatada.

2.3.3 Suero concentrado, suero en polvo.

2.3.4 Crema (nata).

2.3.5 Azúcares.

2.3.6 Ingredientes aromatizantes naturales, como fruta [fresca, en conserva congelada profundamente, en polvo], puré de fruta, pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, jsumo de fruta, miel, chocolate, cacao, nueces, café, especias.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 3.1 Sustancias aromáticas

Esencias y extractos derivados de frutas o partes de frutas.

### 3.2 Colores alimentarios

Para los yogures aromatizados pueden utilizarse los colores alimentarios convenientes aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

### 3.3 Estabilizadores

#### Dosis máxima

Alginatos de amonio, potasio, sodio o calcio

Agar-agar

Gomas vegetales

Goma de celulosa (CMC)

Almidones modificados

Gelatina

### 3.4 Agentes ajustadores del pH

Acido cítrico

Acido 1-tartárico

Acido málico

## 4. ETIQUETADO

Además de las secciones 1,2,4,5 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 4.1 Denominación del alimento

4.1.1 Todos los productos designados "yogur" y "yogur magro" deberán ajustarse a la norma, y los que no se ajusten no podrán

designarse así.

- 4.1.2 Los productos que se ajusten a las secciones 1.2, 2.2, 2.3 y 3 podrán designarse "yogur" y "yogur magro", siempre y cuando acompañe a la designación una indicación clara de los aditivos y aromatizantes utilizados, los cuales se enumeran en las secciones 2.3.6 y 3.1, por ejemplo: "yogur con fresas", "yogur con zumo de piña", "yogur magro con chocolate", "yogur con compota de albaricoques", "yogur con avellanas", "yogur con trozos de jengibre", "yogur con aroma de albaricoque", "yogur magro con aroma de jengibre".
- 4.1.3 El porcentaje en peso del contenido de grasa de la leche se declarará en la etiqueta, salvo en el casos
  - (a) del yogur magro y del yogur magro aromatizado que se ajusten a los requisitos de las secciones 2.1.2 y 2.2.1, en el cual la declaración del contenido de la leche podrá reemplazarse por el adjetivo "magro";
  - (b) del yogur y del yogur aromatizado que se ajusten a los requisitos de las secciones 2.1.1 y 2.2.1 y cuyo contenido de grasa de la leche esté comprendido entre 1,5 % (1 %) como máximo y 0,5 % como mínimo, en el cual la declaración del contenido de grasa de la leche podrá reemplazarse por las palabras "pobre en grasa".

#### 4.2 Lista de ingredientes

- 4.2.1 La presencia de azúcares añadidos deberá declararse en la etiqueta.
- 4.2.2 La presencia de aditivos alimentarios deberá declararse en la etiqueta.

#### 4.3 Contenido neto

- 4.3.1 El contenido neto deberá declararse en peso o en volumen en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el alimento.

#### 4.4 Nombre y dirección

- 4.4.1 Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

#### 4.5 País de origen (Fabricación)

- 4.5.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesita declararse éste.

PRESENTADO A LOS GOBIERNOS PARA OBTENER SUS OBSERVACIONES

Posición del Comité de la Leche respecto a los productos  
antiguos y nuevos de origen mixto

1. El objeto del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos es proteger al consumidor de leche y productos lácteos y servir a la producción y a la industria lechera por los cuatro medios que se enumeran en el preámbulo»
2. La historia del Código ha demostrado que la protección del consumidor y la asistencia a la industria lechera han estado bien equilibradas en las doce reuniones del Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código.
3. El establecimiento de normas ha surtido efectos, tanto en lo que se refiere a la protección y a la información del consumidor como a la prevención de prácticas desleales en el comercio de la leche y de los productos lácteos.
4. La industria lechera tiene planteados importantes problemas motivados, de un lado, por la producción excedente registrada en muchas partes del mundo y, de otro, por la obtención de nuevos productos para mejorar la nutrición en otras partes del mundo. Como resultado de estas situaciones antagónicas, puede citarse:
  - "la combinación de la parte proteínica de los excedentes de la producción de leche con grasas vegetales baratas, o sea, la llamada "leche compensada";
  - el desarrollo de la producción y venta de helados comestibles en una serie de composiciones que varían desde los productos lácteos a las mezclas con productos no lácteos, o sin constituyentes de leche;
  - el desarrollo de la industria de quesos elaborados, que ofrece mayores posibilidades de utilización doméstica del queso con fines nutricionales, solo o combinado con otros productos;
  - la elaboración de los llamados "blanqueadores del café", como sucedáneos de la nata (crema), de bajo contenido graso y basados en la caseína comestible;
  - la intensificación de las investigaciones con miras a la producción de proteínas de fuentes poco comunes no debe considerarse como una amenaza para la industria lechera, pues la leche tiene uno de los diagramas de aminoácidos mejor equilibrados de todos los alimentos; antes bien, tal investigación permitirá utilizar esa parte de la leche para completar el valor nutricional de otros alimentos de base vegetal;
  - la ventaja de estos alimentos vegetales reside en el bajo costo de producción de los alimentos a granel",
5. El Comité de Expertos en la Leche y Productos Lácteos en su primera época no manifestó el menor deseo de establecer normas para productos que no fueran puramente lácteos, pero, en el período de sesiones de 1968, esa situación experimentó un cambio, que fue confirmado en la reunión de 1969.
6. El Comité debe, sin duda, recuperar el tiempo perdido respecto al queso elaborado y a los helados comestibles, y ha de estar dispuesto a ocuparse del

estudio de cualquier nuevo producto en que se utilicen las valiosas proteínas de la leche, preferiblemente antes de que comience su producción, y, no después de que se haya ganado un puesto en el mercado por sus propios méritos, sin que el Comité de la Leche haya tenido ninguna intervención en virtud de su mandato. Esto puede dar lugar a una ampliación del ámbito de aplicación del Código, ocupándose además del establecimiento de normas para los productos compuestos.

7. Por lo que respecta a los quesos elaborados y a los helados comestibles, el Comité ha vuelto a perder un año precioso, a causa de la interpretación de las disposiciones vigentes. El Comité debe estar consciente de que de él se espera que tome iniciativas, ya que está compuesto de expertos, que deben y pueden hacer sugerencias y presentar propuestas y soluciones a los Gobiernos y a la Comisión del Codex Alimentarius.

Dr. TH. C. J. M. RIJSSENBECK

Jefe de la Delegación de los

Países Bajos

17 de julio de 1969

PRESENTANDO A LOS GOBIERNOS PARA OBTENER SU ACEPTACION

NORMA B.11

DETERMINACION DEL CONTENIDO DE EXTRACTO SECO EN EL QUESO DE SUERO

(Método de arbitraje)

1. Ambito de aplicación

En este método de referencia se especifican las modalidades para determinar el contenido de extracto seco en el queso de suero.
2. Definición de contenido de extracto seco

Se entiende por extracto seco del queso de suero las sustancias que quedan después de que se ha completado el proceso de desecación que se describe más abajo. El extracto seco comprende el agua de cristalización de la lactosa. El extracto seco se expresa, en porcentaje, en masa.
3. Principios del método

El extracto seco, según se define en el párrafo 2, se obtiene evaporando el agua de la muestra del queso de suero a una temperatura de  $88 \pm 2^{\circ}\text{C}$ , en una estufa de desecación.
4. Aparatos
  - 4.1 Molino de trituración u otro dispositivo adecuado.
  - 4.2 Balanza analítica.
  - 4.3 Desecador provisto de un agente desecante eficaz (por ejemplo, gel de sílice con indicador higrométrico).
  - 4.4 Estufa de desecación bien ventilada y controlada por termostato, ajustada para que funcione a una temperatura de  $88 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
  - 4.5 Cápsulas de acero inoxidable, níquel o aluminio, de una altura de 20 mm aproximadamente y de un diámetro de 60 a 80 mm.
  - 4.6 Arena de cuarzo o arena de mar que pueda pasar por un tamiz cuya malla tenga 10 orificios por  $\text{cm}^2$ , pero que no pueda pasar por un tamiz cuya malla tenga 40 orificios por  $\text{cm}^2$  (por ejemplo, tamiz para ensayar provisto de malla metálica con unas dimensiones nominales de los orificios de  $500 \mu$  y de  $180 \mu$ , respectivamente; véase Recomendación R 565 de la ISO), si fuese necesario se lava con ácido clorhídrico concentrado caliente y agua, se seca y se incinera.
  - 4.7 Agitadores de vidrio de base plana.
5. Toma de muestras

Véase Norma B.1-FAO/OMS "Métodos para la toma de muestras de la leche y productos lácteos", sección 7: Toma de muestras del queso.

## 6. Procedimiento

### 6.1 Preparación de la muestra

La muestra representativa del queso deberá triturarse con el molino-triturador. Cuando el queso sea de consistencia blanda, no podrá utilizarse el molino-triturador, y entonces la muestra deberá mezclarse homogéneamente utilizando otro dispositivo adecuado (por ejemplo, un agitador de vidrio o una espátula).

La muestra preparada debe conservarse en un recipiente adecuado hermético al aire hasta que se analice y empezar el análisis antes de que pase una hora.

### 6.2 Determinación

6.2.1 Pesar unos 20 g de arena y un agitador de vidrio en la cápsula.

6.2.2 Humedecer la arena con agua y secar la cápsula en la estufa a una temperatura de  $88 \pm 2^\circ\text{C}$  hasta masa constante.

6.2.3 Dejar enfriar la cápsula en el desecador y pesar al 0,5 mg más próximo.

6.2.4 Pesar rápidamente al 0,5 mg más próximo 3 g aproximadamente de la muestra de queso preparada en la cápsula.

6.2.5 Mezclar homogéneamente el queso con la arena usando un agitador.

6.2.6 Secar la cápsula en la estufa a una temperatura de  $88 \pm 2^\circ\text{C}$  durante cuatro horas.

6.2.7 Dejar enfriar en el desecador y pesar.

6.2.8 Secar de nuevo en la estufa durante una hora. Enfriar en el desecador y pesar al 0,5 mg más próximo.

6.2.9 Repetir la operación de desecación hasta que la diferencia en masa, entre dos pesadas sucesivas, no sea mayor de 1 mg.

## 7. Expresión de los resultados

### 7.1 Cálculos

El contenido de extracto seco, en % =  $\frac{(M2 - m)}{(M1 - m)} \times 100$  donde :

m = masa, en gramos, de la cápsula que contiene la arena y el agitador según 6.2.3)

M1 = masa, en gramos, de la cápsula y contenido (según 6.2.4)

M2 = masa, en gramos, de la cápsula y contenido después de la desecación (según 6.2.9)

### 7.2 Reproductibilidad de los resultados

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones paralelas (resultados obtenidos simultáneamente, o en rápida sucesión, por el mismo analista) no debe ser mayor de 0,2 g de extracto seco por 100 g de queso de suero.

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 1968  
(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).

Octavo período de sesiones, Roma, Italia, 24-29 de mayo de 1965  
(Informe de la Reunión N° AN 1965/3).

Noveno período de sesiones, Roma, Italia, 20-25 de junio de 1966  
(SP-10/105-9°).

Décimo período de sesiones, Roma, Italia, 25-31 de agosto de 1967  
(SP-10/105-10°).

Undécimo período de sesiones, Roma, Italia, 10-15 de junio de 1968  
(Cx 5/70-11°).

Duodécimo período de sesiones, Roma, Italia, 7-12 de julio de 1969  
(Cx 5/70-12°).

#### CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS:

Primera edición 1960

Segunda edición 1961

Tercera edición 1962

Cuarta edición 1963

Quinta edición 1966

Sexta edición 1968

Publicado por la Secretaría del  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma

---

Ref. N° Cx 5/70, 13° período de sesiones, octubre de 1970