

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

Celebrado en Roma (Italia)
17 - 21 de mayo de 1964



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





**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y
LA ALIMENTACIÓN**

**Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel.
5797**



**WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ**

Genève, Palais des Nations. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

El Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y el Director General de la Organización Mundial de la Salud tienen el honor de acompañar a la presente, copia del Informe del Séptimo Período de Sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, celebrado en Roma del 4 al 8 de mayo de 1964.

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

ROMA/GINEBRA, junio 1964

Informa de la Reunión
No. AN 1964/4
junio 1964

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

Celebrado en
Roma, Italia
4-8 mayo 1964

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

INDICE

	<u>Página</u>
Lista de participantes	i
Mesa y Sub-comités	ix
Informe	1
Resumen de los puntos que requieren acción por parte de los Gobiernos	16
Apéndice A - "Cláusula adicional a la Norma A.6, referente al queso preempaquetado"	17
Apéndice B - "Norma A.7, Quesos de Suero" (texto revisado)	18
Apéndice C - "Proyecto de norma general para los quesos fundidos"	19
Apéndice D - "Procedimiento para establecer normas internacionales individuales para el queso" (texto revisado)	22
Apéndice E - "Proyecto del formulario de solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para los quesos fundidos"	25
Apéndice F - "Formularios de solicitud para el registro de una norma internacional para el queso ya presentados a la Secretaría" (al mes de junio de 1964)	26
Apéndice G - "Métodos de toma de muestras y de análisis" (situación al día al mes de junio de 1964)	27

<u>Nota:</u> Los Apéndices A, B, D	se requiere que sean aceptados por parte de los Gobiernos
Los Apéndices C, E	requieren observaciones detalladas por parte de los Gobiernos
El Apéndice F	se requiere que se examine por parte de los Gobiernos para la adopción de cualquier posible medida por parte de los mismos
El Apéndice G	no requiere medida alguna ni examen especial por parte de los Gobiernos

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGADOS

ALEMANTIA, REP. FED. Dr. Hans Boysen
Ob. Reg. Rat
Düsternbroockerweg 104-103
Kiel (Alemania)
Dr. Karl H. Wegener
Oberregi erungveterinärrat
Federal Ministry of Health
Bad Godesberg
Michaelstr. 10
(Alemania)
Sr. W. Godbersen
Federal Ministiy of Food and Agriculture
Bonn (Alemania)
Sr. Hubert van de Loo (Técnico)
Meyerhofstrasse 6
Hamburg – Hochkamp
(Alemania)

AUSTRALIA Sr. Joseph R. Brown
Senior Daixy Produce Inspector
Department of Primary Industry
c/o Office of the High Commissioner for Australia
Australia House
The Strand
London, W.C.2

AUSTRIA Dr. Ernst Miklik
Sektionsrat
Ministry of Agriculture
Vienna (Austria)

BELGICA Sr. René D.J.J. Lacrosse
Assistant
Station Laitière d'Etat
Gembloux (Bélgica)
Sr. Jean Louis Servais
Ingénieur en Chef
Directeur au Ministère de l'Agriculture
6a rue de la Charité
Bruselas (Bélgica)

CANADA Sr. Jesse R. Sherk
Chief, Markets and Mechandizing
Dairy Products División
Department of Agriculture
Ottawa

DINAMARCA

Sr. K.P. Andersen
Mejerikontoret
Aarhus (Dinamarca)
Sr. P. Kook Henriksen
Director
Federation of Danish Dairy Associations
Aarhus (Dinamarca)
Sr. H. Metz
Director
Government Control of Dairy Products
Christians Brygge 22
Copenhagen V (Dinamarca)
Sr. C. Valentin Hansen
Agricultural Councillor
Danish Embassy
Viale del Poliliniio 129A
Roma (Italia)

ECUADOR

Sr. Orlando Gabela
Primer Secretario
Embajada del Ecuador
Via Guido d'Arezzo 5
Roma (Italia)

ESPAÑA

Sr. Santiago Matallana
Secretario
Comité Nacional Lechero
Conde Valle Suchil 10
Madrid 15 (España)
Sr. F. Javier García-Ramos
Agregado Agrónomo
Embajada de España
Via Lima 23
Roma (Italia)
Dr. Pedro Ballester
Dirección General de Economía de la Producción Agraria
Ministerio de Agricultura
Pº de Atocha 1
Madrid (España)

ESTADOS UNIDOS DE
AMERICA

Sr. H.E. Meister
Chief of Delegation
Acting Deputy Director
Dairy División
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Hyattsville, Maryland (E.U.A.)

Dr. W. Horwitz (Suplente Delegado)
Staff Assistant
Office of the Commissioner
Food and Drug Administration
Washington, D.C. (E.U.A.)

Sr. Floyd E. Fenton (Tecnico)
Chief, Standardization Branch
Dairy División
Agricultura Marketing Service
U.S. Department of Agricultura
Federal Center Building
Hyattsville, Maryland (E.U.A.)

FRANCIA

Sr. A. Desez
Inspecteur divisionnaire de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agricultura
42 bis rue de Bourgogne
Paris 7e (Francia)

Sr. Claude Louis Lemaire
Chef du Service Technique-Economique
Fédération nationale de l'Industrie Laitière
140 Boulevard Haussmann
Paris 8e (Francia)

INDIA

Shri Majaraj Krishan
Agricultural Attaché
Embassy of India Roma (Italia)

ITALIA

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

Dr. Rodolfo Barbato
Confederazione Generala Agricultura Italiana
Corso Vittorio Emanuele 101
Roma (Italia)

Dr. Antonio Masutti (Adjunto)
Associazione Italiana Lattiero-Casearia
Via Muzio Clementi 70
Roma (Italia)

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

Prof. Rodolfo Negri
Istituto Superiore di Sanità
Roma (Italia)

Dr. Leonello Urbanelli
Via Alberto da Giussano 17
Roma (Italia)

Dr. V. Sepe
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Roma (Italia)

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

Dr. Riccardo Monacelli
Istituto Superiore di Sanità
Roma (Italia)

Sr. R. Ottagalli
Vicepresidente
ASSOCASEARI
Via S. Sofia 8
Milano (Italia)

JAPON
Sr. Hiroshi Onda, V.M.D,
Chief Veterinary Public Health Section
Environmental Sanitation Bureau
Ministry of Health and Welfare
2-1 Chome Kaswnugaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo (Japón)

LUXEMBURGO
Sr. Marcel Haas
Dipl. Ing.
Station de Chimie Agricole de l'Etat à Ettelbruck
(Luxemburgo)

MARRUECOS
Sr. M'Hamed Meddoun
Chef de Service
Division Comérciale
O.C.I.C.
Rabat (Marruecos)

NORUEGA
Prof. Hasmus Mork
Vollebekk (Noruega)

NUEVA ZELANDIA
Sr. James J. Walker
Inspector of Dairy Products
St. Olaf House
Tooley Street
London S.E.1 (Inglaterra)

PAISES BAJOS
Sr. Th. C.J.M. Rijssenbeek
Director of Animal Husbandry
Ministry of Agricultura and Fisheries
1 v. d. Boschstraat 4
The Hague (Países Bajos)

	<p>Sr. G.H. Hibma Secretaiy, Centrale Zuivelcommissie Jan van Nassaustraaf 85 The Hague (Países Bajos)</p> <p>Sr. H.P.W. Radier Secretary, Dairy Marketing Board Hoenstraat 5's Gravenhage The Hague (Países Bajos)</p> <p>Dr. C. Schiere Director Inspection Institute for Milk and Milk Products 56 1.v. Meerderveert The Hague (Países Bajos)</p>
PAKISTAN	<p>Sr. Ahmed Barkat Agricultural Attacé Embassy of Pakistan Roma (Italia)</p>
POLONIA	<p>Prof. Dr. E. Pijanowski Agricultural University Department of Food and Agricultural Industries M. Rakowiecka 8 Warsaw 12 (Polonia)</p>
REINO UNIDO	<p>Sr. G.O. Kermode Principal Food Standards División Ministry of Agriculture, Fisheries and Food Great Westminster House Horseferry Road London, S.W.1</p> <p>Dr. A.L. Provan Chief Chemist Milk Marketing Board Thames Ditton Surrey (Inglaterra)</p> <p>Sr. F.C. White National Association of Creamery Proprietors Grading Service Amberley House Norfolk Street, Strand London, W.C.2 (Inglaterra)</p>
REPUBLICA ARABE UNIDA	<p>Dr. Mohamed Said El-Rafey Misr Milk and Food Company Kohah Cairo (R.A.U.)</p>

REPUBLICA
DOMINICANA

Sr. Jacobo Helú Bencosme
Ministro Consejero
Embajada Dominicana
Francesco Siacci 38
Roma (Italia)

Sr. Pedro P. Bonilla (Suplente)
Secretario
Embajada Dominicana
Francesco Siacci 38
Roma (Italia)

SUECIA

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

SUIZA

Dr. E. Ackermann
Monbijoustr. 36
Bern (Suiza)

Dr. P. Borgeaud
A.F.I.C.O., S.A.
La Tour-de-Peilz
Vaud (Suiza)

Sr. O. Langhard
Director
Schweiz Käseunion A.G.
Monbi joustrasse 45
Bern (Suiza)

Sr. Guido Burkhalter
Dipl. Ing. Agr.
Schweiz Käseunion A. G.
Monbijoustrasse 45
Bern (Suiza)

Sr. C. Landolt
Director
Schlosstrasse 2
Langnau – Emmental
(Suiza)

TODO

Dr. Abdoul-Ganiyou Salam
Vétérinaire Inspecteur Service Elevage Sokodé
Togo

URUGUAY

Sr. Alfredo Moretti
Agregado Agrícola
Embajada del Uruguay
Via Po 18
Roma (Italia)

OBSERVADORES

ALEMANIA, Rep. Fed.	Dr. Karl-Heinz Schlegel Habsburger Allee 87 Frankfurt/Main (Alemania)
CUBA	Sr. Nivaria Tejera Primer Secretario Embajada de Cuba Via San Valentino 21 Roma (Italia)
FINLANDIA	Sr. Kurt Uggeldhal Secretary Finnish Embassy Piazzale delle Belle Arti 3 Roma (Italia)
LIGA DE ESTADOS ARABES	Sr. Abou Seif Radi 6 Piazzale delle Belle Arti Roma (Italia) Sr. Mohamed Asad 6 Piazzale delle Belle Arti Roma (Italia) Sr. Zouher Kabbani 6 Piazzale delle Belle Arti Roma (Italia)
FEDERACION EUROPEA DE ZOOTECNIA	Dr. K. Kallay Secretary General Corso Trieste 67 Roma (Italia)
CONSEJO PERMANENTE DE LA CONVENCION DE STRESA	Dr. Francesca Zafarana National FAO Committee c/o Ministry of Agriculture Via XX Settembre Roma (Italia)
FEDERACION INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE LA MARGARINA	Dr. Guus Bertsch Secretary 44 Raamweg The Hague (Países Bajos)
FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA	Sr. J.A. Conix Vice-President 10 rue Ortélius Bruxelles 4 (Bélgica) Prof. H. Mulder 10 rue Ortélius Bruxelles 4 (Bélgica)

	Sr. P. Staal Secretary General 10 rue Ortélius Bruxelles 4 (Bélgioa)
INSTITUTO NACIONAL DEL QUESO	Dr. J. Bryan Stine 500 Peshtige Court Chicago Illinois (E.U.A.)
ORGANIZACION INTERNACIONAL DE NORMALIZACION	Sr. Roger Maréchal Secrétaire Administratif 1 rue de Varembe Geneva (Suiza)
	Sr. S. Boelsma Government Dairy Station 12 B Vreewyksstraat Leiden (Países Bajos)
<u>PERSONAL DE LA. FAO</u>	Dr. K.V.L. Kesteven Jefe de la Dirección de Zootecnia y Sanidad Animal
	Dr. H. Pedersen Jefe, Subdirección de Lechería Dirección de Zootecnia'y Sanidad Animal
	Dr. R. Tentoni Especialista en Lechería Subdirección de Lechería Dirección de Zootecnia y Sanidad Animal
	Dr. D.G. Chapman Teonólogo de Normas Alimentarias Dirección de Nutrición
	Sr. S.C. Hansen Encargado Interino del Programa sobre Normas Alimentarias

MESA Y SUBCOMITES

El Comité eligió los siguientes componentes de su Mesa y Subcomités:

PRESIDENTE : Sr. G.O. Kermode (Reino Unido)

VICEPRESIDENTES : Sr. A. Desez (Francia)
Sr. James J. Walker (Nueva Zelandia)

Subcomité sobre Quesos Fundidos

PRESIDENTE : Dr. E. Ackermann (Suiza)

Subcomité sobre Aditivos Alimentarios (*)

PRESIDENTE : Dr. D.G. Chapman (FAO)

INFORME

FUNCION SEL COMITE EN RELACION CON LA COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. La Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, en su primer período de sesiones, celebrado en Roma, en julio de 1963, decidió considerar al actual Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos como Comité plenario de la Comisión, en virtud del Artículo IX.1(a) de su Reglamento, con competencia exclusiva para examinar todas las cuestiones relativas a la leche y los productos lácteos. Por tanto, las decisiones de este Comité plenario del que pueden ya formar parte todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS, se considerarán como decisiones de la Comisión en esta determinada esfera, a reserva de que se examinen en sesión plenaria, si así se solicitara. De esta forma, se dio pleno efecto a las recomendaciones de la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (véase su Informe, párrafo 39). Los gastos del Comité se han sufragado ya con el presupuesto ordinario de la FAO. La Comisión, en su segundo período de sesiones, examinará la posibilidad de publicar de nuevo en el Codex el Código de Principios y sus normas derivadas.

El Comité, a este respecto entendió que el Código de Principios ya establecido no será revisado ni modificado por la Comisión del Codex Alimentarius.

GRADO DE PARTICIPACION DE LOS GOBIERNOS

2. El Comité observó nuevamente con pesar que su petición de que se envíen prontas respuestas a las preguntas formuladas en su Informe no había sido atendida en la medida en que se esperaba en diversos casos. El Comité reiteró que era fundamental que los Gobiernos contestasen rápidamente a todas las peticiones que se formulan en su Informe, si se quiere que los trabajos progresen con rapidez. A este respecto, se subrayó que las observaciones deben llegar a la Secretaría antes de la fecha límite recomendada por el Comité.
3. El Comité consideró una propuesta de la Secretaría para que se fije una fecha límite para el envío de las observaciones de los Gobiernos. Se hizo observar que, de conformidad con las disposiciones aprobadas por la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, debe enviarse a los Gobiernos dos meses antes de la fecha de la reunión un juego completo de los documentos de trabajo de cada reunión. Teniendo en cuenta el tiempo que necesita la Secretaría para estudiar, tramitar y traducir dichos documentos, así como para la preparación de los documentos sinópticos de trabajo, se decidió que las observaciones que se recitan seis meses después de la fecha de publicación del informe del período de sesiones no se tramiten ni se envíen a los Gobiernos.

Se fijó como fecha límite, el 15 de enero de 1965 para la recepción de las observaciones sobre este Informe.

ACEPTACION DEL CODIGO POR PARTE DE LOS GOBIERNOS

4. El Comité tomó nota de que se había recibido también la aceptación del Código de Principios por parte del Congo (Leopoldville). Con esta aceptación, el número de aceptaciones del Código se ha elevado a 58.

5. Se informó al Comité de que en abril de 1964 se había enviado a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS un cuestionario relativo a la aceptación del Código de Principios y sus normas derivadas. En la próxima edición del Código de Principios se publicará el estado al día de las aceptaciones de dicho Código.
6. El Comité tomó nota igualmente de que el Gobierno de Rumania había notificado su aceptación de la Norma A.5 (Leche en polvo). A este respecto, se hizo evidente que algunos importantes países exportadores y/o importadores, están bien dispuestos a considerar la aceptación de esta norma en un próximo futuro, con lo cual se facilitará y acelerará un acuerdo internacional más amplio sobre esta cuestión.
7. El Comité pidió a la FAO y a la OMS que traten de obtener una aceptación aún más amplia del Código y que, en el caso de que lleguen a su conocimiento casos de uso fraudulento del Código por parte de los países que se han adherido a él, tomen las medidas pertinentes.

HORMA No. A.4: LECHE CONDEMSADA (CONCENTRADA AZUCARADA)

8. El Comité estudió diversas sugerencias hechas por varios países respecto al título del párrafo 4, "Marcas y etiquetas", de la norma en cuestión. El Comité aprobó la siguiente redacción, para su inclusión en la norma y su publicación en la quinta edición del Código:

"Cuando se utilicen azúcares distintos de la sacarosa, solos o juntos con ésta, deberán declararse en la etiqueta el nombre y el porcentaje en el peso de cada uno de los azúcares, incluso de la sacarosa".

NORMA No. A.6 (1963)

NORMA GENERAL PARA EL QUESO

9. El Comité examinó esta norma, ya publicada en la cuarta edición del Código de Principios, a la luz de las observaciones recibidas. Se decidió que los siguientes principios facilitarían la correcta interpretación de la norma en cuestión:
- a) El hecho de que no se mencione el contenido de humedad en el párrafo 1, no excluye la consideración de este factor en cualquiera de las normas individuales para el queso que el Comité pueda elaborar en el futuro.
 - b) A fin de abarcar el posible empleo de la leche reconstituida o recombinada en el queso, el Comité decidió redactar de nuevo su Decisión No. 5, publicada en la cuarta edición del Código, en la forma siguiente:

"El Comité decidió que todas las normas aprobadas en virtud del Código se apliquen a los productos así definidos, ya se hayan fabricado a base de leche, ya a base de leche reconstituida o leche recombinada".
 - c) Cuando existan normas internacionales individuales para el queso, el término "variedad" que figura en la última línea del párrafo 2, se entenderá que se refiere a aquellas variedades cuyas denominaciones son objeto de tales normas.
 - d) La expresión "otra indicación clara del país productor" del párrafo 4.1 a) deberá entenderse que comprende cualquier clara indicación de las señas detalladas del fabricante o primer exportador.
 - e) En las versiones española y francesa del párrafo 4.3 la expresión "full fat" deberá traducirse literalmente por "todo graso" y "tout gras", a fin de que quede claramente reflejado el problema que plantea este término.
 - f) Queda entendido que el párrafo 4.2 no se aplicará cuando una norma internacional individual para el queso disponga otra cosa y, especial mente, excepto para un contenido máximo de materia grasa, siempre que tal norma fije más de un contenido mínimo de materia grasa para el queso en cuestión.
10. El Comité decidió igualmente que se insertase la siguiente nota después de la primera frase del párrafo 4.4 de esta Norma:
- "Debe entenderse que esta disposición se refiere a las variedades que contengan hasta un 60 por ciento como máximo de agua, calculado en el peso del queso vendido".
11. La Norma se publicará en la quinta edición del Código con una nota, indicando que deberá interpretarse a la luz de los principios establecidos en los párrafos 9 y 10 anteriores.

12. El Comité además, examinó las observaciones recibidas de los Gobiernos sobre el proyecto de norma para los quesos preempaquetados, publicada en el Apéndice C del Informe del sexto período de sesiones. Decidió que, teniendo en cuenta las recomendaciones de los Gobiernos, la versión abreviada de dicha Forma debe formar parte de la Norma No. A.6 -Norma General para el Queso.

Esta cláusula adicional pertinente a la Norma No. A. 6 se publica como Apéndice A de este Informe, y se somete ahora a los Gobiernos para su aceptación,

13. El Comité tomó nota de la recomendación formulada por Italia de que el nombre del importador se considere como un aspecto esencial de las marcas y etiquetas. No obstante, el Comité estimó que la actual versión de la cláusula adicional que figura en el Apéndice A de este Informe, satisfaría igualmente los requisitos formulados por Italia a este respecto, en virtud de sus reglamentos nacionales, a la luz de la declaración del Artículo 6.4 del Código de Principios.
14. Los Estados Unidos de América expresaron la opinión de que, como en el queso preempaquetado no puede hacerse ya una declaración precisa del peso neto, éste deberá indicarse en el punto donde se efectúan las operaciones de preempaquetado, con objeto de dar a los consumidores la información básica a que tienen derecho.

NORMA No. A.7: QUESOS DE SUERO

15. El Comité designó un Grupo de trabajo para que redactase un nuevo proyecto de la norma en cuestión, teniendo en cuenta especialmente las observaciones hechas por las delegaciones de España, Estados Unidos, Italia y Noruega.

En el Apéndice E de este Informe se publica la versión de esta Norma, tal como fue adoptada por el Comité, la cual se somete de nuevo a los Gobiernos para que la acepten en su forma modificada.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS QUESOS FUNDIDOS

16. El Comité consideró las observaciones formuladas por los Gobiernos sobre este proyecto de norma y designó a un Subcomité especial para que se encargara de preparar un proyecto modificado.

El proyecto de norma revisado, tal como fue adoptado por el Comité, se publica en el Apéndice C de este Informe y se somete de nuevo a los Gobiernos para que estos formulen observaciones detalladas.

- 17 El Comité subrayó que dicha norma abarcaría todos los productos que se fabrican utilizando emulsionantes. Como los requisitos y denominaciones nacionales aplicables a los quesos fundidos pueden variar considerablemente, en una fase posterior se estudiarán las normas internacionales individuales para los quesos fundidos.
- 18 La delegación italiana indicó que, teniendo en cuenta los reglamentos nacionales, quizá tuviesen dificultades para aumentar las dosis de agentes emulsionantes, según se estipula en el proyecto de norma. Sin embargo, acaso estén dispuestos a cumplir con los requisitos de la norma a este respecto una vez que hayan estudiado todos los documentos precedentes relativos a las recomendaciones formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios, respecto a los fosfatos.

El Comité estimó que no era conveniente discutir detalladamente los aspectos científicos de este problema. Sin embargo, se aludió al párrafo 7 del Informe del Sexto período de sesiones, en el que se trataba suficientemente de los principales aspectos de esta cuestión.

- 19 El Comité consideró que era importante llegar, lo antes posible, a un acuerdo general respecto a la dosificación de los emulsionantes que se necesitan en la fabricación de los quesos fundidos. Si no se dispone de un acuerdo de tal naturaleza, podría producirse una considerable desarticulación en el comercio internacional de los quesos fundidos.
- 20 Se desarrolló un amplio debate para determinar si a los agentes edulcorantes nutritivos (párrafo 3.4) y a las adiciones autorizadas (párrafo 3.5) debe aplicárseles el límite de 1/6 de extracto seco incorporado, según se estipula en el Artículo 3.2.2 (véase el Apéndice C de este Informe). Se decidió que esta cuestión se considere de nuevo en el próximo período de sesiones de este Comité, a la luz de las observaciones de los Gobiernos.
- 21 La delegación de los Países Bajos expresó la opinión de que todo queso fundido que lleve una denominación de queso, deberá contener una parte importante de dicho queso. El Comité opinó que cualesquiera requisitos a este respecto pueden considerarse cuando se estudien las normas internacionales individuales para los quesos.

PROCEDIMIENTO PARA ESTABLECER NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

- 22 El Comité desarrolló un debate muy general sobre los diversos aspectos que presentaba el problema y, a la luz de las observaciones enviadas por los Gobiernos, se aprobaron varias enmiendas tanto respecto al procedimiento para establecer normas internacionales individuales para los quesos como respecto al formulario para solicitar el establecimiento de una norma internacional para el queso.

En el Apéndice D de este Informe, se publica el texto revisado de dichos documentos, los cuales se someten de nuevo a los Gobiernos para su aceptación.

- 23 Se acordó igualmente enviar a los Gobiernos para que formulen sus observaciones, el proyecto de formulario de solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para los quesos fundidos, formulario que ha sido propuesto por la FIL, y que se publica como Apéndice E de este Informe.
- 24 Francia e Italia plantearon la cuestión del "uso reservado" respecto a algunas denominaciones de determinadas variedades de quesos. El Comité reconoció plenamente la preocupación de estos países por la posibilidad del uso inadecuado de denominaciones que ellos consideran muy exclusivas. A este respecto, se aludió al Artículo 4.1 a) de la Norma No. A.6 - Norma General para el Queso, que varias delegaciones estimaron podría constituir suficiente salvaguardia contra el posible uso equívoco de la denominación de estas variedades de quesos.
- 25 Varios países plantearon la cuestión de cuál fuese la verdadera y correcta interpretación del Artículo 4.1 a) antes mencionado de la Norma No. A.6. Opinaron que en este Artículo no se estipulaba que había de mencionarse necesariamente el país productor cuando se tratase de un queso para la venta en el mercado nacional. Se señaló que, según se indica en la nota al pie de la Norma No. A.6, esta Norma deberá leerse a la luz de las cláusulas que figuran en el Informe del Sexto período de sesiones, párrafo 5(d). Se confirmó que la redacción del mencionado párrafo, que figura ahora como párrafo 9 d) de este Informe, es suficientemente clara y no necesita ninguna mejora para su correcta interpretación. El Comité estimó que los Gobiernos se encargarán de evitar cualquier uso inadecuado de esta recomendación.
- 26 El Comité estudió igualmente la cuestión relativa a la presentación y tramitación de las peticiones, con miras a acelerar el procedimiento estipulado en el Artículo 2.2.2 del "Procedimiento para establecer normas internacionales individuales para los quesos". Se acordó que la FIL deberá facilitar a la Secretaría un informe sobre las peticiones que ya les hayan sido transmitidas relativas al formulario de solicitud presentado por los Estados Unidos, Países Bajos, Suiza y Dinamarca. Se recomendó que los formularios de solicitud para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos se envíen a la Secretaría no más tarde del 1º de agosto de 1964, con objeto de que la FIL pueda presentar al Octavo período de sesiones del Comité un informe sobre las solicitudes recibidas.
- 27 La Secretaría deseaba señalar a la atención del Comité el hecho de que la traducción y tramitación de los documentos relativos al establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos requiere ciertamente bastante tiempo e implicaría también gastos elevados. El Comité reconoció debidamente la preocupación de la Secretaría a este respecto y adoptó la siguiente decisión:
- a) Se notificará a los Gobiernos respecto a toda solicitud transmitida a la Secretaría (en el Apéndice F de este Informe figura la lista de las variedades de quesos que se encuentran en este caso al mes de junio de 1964).
 - b) A los Gobiernos que comuniquen a la Secretaría que tienen un interés directo por cualquier variedad de queso se les proporcionará el juego completo de documentos relativo a cada solicitud, en el idioma original del país solicitante.

Se convino en que este procedimiento solamente sería válido para el período de junio de 1964 a junio de 1965; después de transcurrido dicho plazo la Secretaría podrá publicar los documentos en cuestión en todos los idiomas oficiales de la FAO. Se acordó igualmente que los documentos que los Gobiernos envíen a la Secretaría deberá venir redactada en uno de los idiomas oficiales de la Organización.

28. Respecto al párrafo 27 el Comité deseaba pedir a los Directores de la FAO y de la OMS que consideren cualquier posible repercusión presupuestaria y que faciliten todos los servicios que puedan necesitarse para satisfacer las necesidades de los Gobiernos a este respecto,

METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y DE ANALISIS

29. El Comité consideró el cuadro en el que se presenta el estado al día en que se encuentran los Métodos de Toma de Muestras y de Análisis, que constituyen el Apéndice G de este Informe,
30. Los observadores de la ISO (OIN) y de la FIL comunicaron al Comité las medidas ya adoptadas por sus Organizaciones, así como las que se espera que adopten en un próximo futuro por lo que respecta a la cooperación con la AQAO, Resultó interesante escuchar la declaración del observador de la FIL de que se habían ya eliminado las dificultades con que se había tropezado, especialmente desde el punto de vista del procedimiento, para llegar a un acuerdo eficaz de trabajo,
31. EX Comité acogió con satisfacción el hecho de que se hayan estrechado las relaciones entre la FIL, la ISO (OIN) y la AQAO, y expresó su agradecimiento por la cooperación convenida, la cual, sin duda alguna, permitirá al Comité estudiar algunas nuevas normas sobre Métodos de Análisis en su próximo período de sesiones, cuya celebración se ha fijado provisionalmente para fines de mayo de 1965.
32. El Comité, teniendo en cuenta la propuesta de la FIL, decidió dar el siguiente nuevo título a la Norma No. B. 3:

"Método normalizado para la determinación de la riqueza en materia grasa del queso y de los quesos fundidos por el procedimiento Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (S. B. R.)".

La Norma aparecerá con este nuevo título en la próxima edición del Código de Principios.

REQUISITOS HIGIENICOS DE LA LECHE

33. El Comité estudió el informe sobre la marcha de los trabajos preparado por la Secretaría en relación con las recomendaciones formuladas en su Sexto período de sesiones (véanse párrafos 13-17 de dicho Informe). Se desarrolló un amplio debate, especialmente para aclarar la Recomendación 16.1 del Informe del Sexto período de sesiones.

34. Se recomendó que, en consideración a los diversos aspectos del problema, el Cuadro técnico ya existente establezca una lista de prioridades, de acuerdo con las siguientes sugerencias:
- que se redacte una lista de requisitos "básicos para la concesión de licencias de instalación de fábricas, teniendo en cuenta los diversos problemas inherentes a la recogida de la leche y a los centros lecheros de refrigeración;
 - que los requisitos básicos sean aquellos que son esenciales para lograr que la leche y los productos lácteos estén en perfectas condiciones de salubridad, teniendo en cuenta los servicios de la fábrica y de las instalaciones que se necesitan;
 - que se consideren los requisitos básicos que deben satisfacer los despachos de leche, resaltando la necesidad de que dispongan de instalaciones para la limpieza y refrigeración;
 - que por lo que respecta a la designación "apta (o apto) para el consumo humano", se defina la condición de salubridad de la leche y/o de los productos lácteos, considerando también la presencia de toxinas.
35. La delegación de Italia señaló a la atención del Comité la necesidad de que se nombrase un microbiólogo como miembro del Cuadro técnico, teniendo en cuenta la enorme importancia de los aspectos bacteriológicos en la definición de los productos lácteos "aptos para el consumo humano". Se hizo observar que ya se habían nombrado miembros del Cuadro técnico que eran expertos en microbiología, y que la FAO quizá considere la posibilidad de nombrar otro bacteriólogo, si fuere necesario, durante los trabajos del Cuadro. Se hizo observar, igualmente, que la delegación de los Países Bajos había subrayado la necesidad de que se estudien también los problemas relacionados con la producción de la leche, pero dándoles una inferior prioridad.
36. Teniendo en cuenta las anteriores recomendaciones, se acordó que:
- a) la primera medida que debe tomar el Cuadro técnico es la de limitar su labor al establecimiento de procedimientos recomendados o de una guía en lugar de tratar de definir, en esta fase, un código rígido de principios para su adopción por parte de los Estados Miembros;
 - b) dicha guía podría convertirse posteriormente en un código de métodos aceptables y, eventualmente, en un código de principios, pero esto dependería de la voluntad de los Gobiernos para adoptar y hacer cumplir dichos principios;
 - c) por tanto, el Cuadro técnico en primer lugar, tendrá que decidir cuáles han de ser los "requisitos básicos" aplicables a los diferentes aspectos de los métodos higiénicos utilizados en la elaboración en las fábricas lecheras, y, también, en la venta de leche y de productos lácteos.
- Se estimó que los requisitos básicos deben aplicarse solamente a aquellos que se consideren indispensables. Otras designaciones tales como "sumamente conveniente", "conveniente", etc. podrían formularse respecto a su posible adopción por parte de los diferentes Gobiernos, de acuerdo con sus medios;

- d) la formulación de estos principios recomendados o rectores constituye una tarea para llevarla a cabo en un plazo bastante largo, y la cual, indudablemente, necesitaría la celebración de diversas reuniones del Cuadro y una asignación presupuestaria adecuada;
 - e) quizá sea conveniente presentar informes provisionales sobre la marcha de las actividades al Comité de Expertos Gubernamentales. Sería igualmente muy útil que la FIL nombrase un comité especial que se encargase de llevar a cabo los trabajos preparatorios para el Cuadro técnico, ya que debe celebrarse un período de sesiones antes de fines de 1964;
 - f) el establecimiento de métodos y condiciones higiénicos aplicables al examen de las fábricas lecheras y despachos de leche, antes de otorgarse una licencia, parece ser un punto de vista hartamente limitado de los aspectos higiénicos del problema en cuestión. En consecuencia, la guía de procedimientos recomendados deberá ampliarse, a su debido tiempo, con objeto de que se incluyan en ella los problemas que plantea la producción y la recogida, además de los de la elaboración y venta;
 - g) el Cuadro técnico abordará también el problema de definir la expresión "apto para el consumo humano", en relación con la leche y los productos lácteos.
37. Por último, el Comité subrayó la necesidad de que el trabajo del Cuadro técnico se efectúe lo más rápidamente posible, teniendo en cuenta las diversas dificultades implícitas. Deseaba pedir a los Directores Generales de la FAO y de la OMS que consideren la importancia de esta labor por lo que respecta a los países en fase de desarrollo, y que faciliten, en consecuencia, todos los servicios y fondos necesarios.

ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (excepto en los quesos fundidos)

38. Se nombró un Subcomité especial para que se encargase de llevar a cabo el estudio previo del problema a la luz de las observaciones enviadas por los Gobiernos y del contenido de los párrafos 18-27 del Informe del Sexto período de sesiones.
39. El Comité, al considerar la cuestión de los aditivos alimentarios en los productos lácteos, estimó que la mejor forma de enfocar este problema sería examinar aquellos productos lácteos para los cuales se han establecido ya normas en el Código de Principios, a saber: mantequilla, grasa de mantequilla (deshidratada), leche evaporada, leche condensada, leche en polvo y queso. Se acordó que los aditivos alimentarios se estudien en dos categorías principales: (i) aquellos respecto a los cuales existen disposiciones en la norma y, (ii) los aditivos respecto a los cuales no se ha estipulado nada. Se subrayó igualmente que el hecho de que se haga mención de un aditivo, sobre el que nada se haya estipulado, no deberá interpretarse en el sentido de que su uso está autorizado ni como recomendación de que la norma deba modificarse. La recomendación de que se incluyan en las normas aditivos adicionales, deberán formularla oficialmente los diversos Gobiernos sometiendo sus peticiones a la FAO.
40. El Comité tomó nota igualmente de que la FIL está preparando una declaración acerca del empleo de aditivos en los productos lácteos, incluso el queso.

41. Mantequilla (Norma No. A.1)
Las tres sustancias que se enumeran en la norma, a saber, cloruro sódico, fermentos lácticos y materias colorantes vegetales, se consideraron aceptables. Se estimó que, por lo general, se utiliza la cantidad de 2-3 por ciento para la sal.
Se mencionaron sucintamente las sales neutralizantes, pero se estimó que ya no se utilizaban en cantidades suficientes para que se justificase su consideración. Se mencionó el diacetilo, pero se estimó que no era de importancia suficiente para hacerlo figurar en la lista.
Se tomó nota de que los antioxidantes se usan en algunos países en la mantequilla que se destina a la fabricación de galletas. El Comité deseaba señalar dicho uso a la atención del Comité de Aditivos Alimentarios de los Países Bajos, sin que con ello se quiera indicar que se sanciona esta práctica,
42. Grasa de mantequilla (deshidratada) (Norma No. A.2)
Se recomendó que no debe autorizarse ningún aditivo en la grasa de mantequilla deshidratada, excepto los estipulados en la norma de la mantequilla.
43. Leche evaporada (concentrada sin azúcar), leche evaporada desnatada (Norma No. A.3)
El Comité estuvo de acuerdo con los aditivos que se enumeran en esta norma. Las dosis utilizadas de fosfato de sodio, citrato de sodio y cloruro de calcio parece que oscilan entre 0,1 y 0,2 a 0,8 por ciento en diversos países.
Se tomó nota, igualmente, de que en este producto se emplea el bicarbonato de sodio como estabilizador, así como la carrageenina y sus sales, en dosis del 0,015 por ciento.
Se mencionaron las sustancias químicas tales como el hidróxido de sodio, carbonato sódico, lactato de calcio e hidróxido de calcio. Sin embargo, en vista de sus acentuadas propiedades neutralizantes, además de su acción estabilizadora, no se consideró conveniente enumerarlas como aditivos para la leche evaporada.
Se tomó nota de que en algunos países se añaden vitaminas como nutrientes.
44. Leche condensada (concentrada azucarada), leche condensada desnatada (Norma No. A.4)
El Comité tomó nota de que en este producto se usan los mismos aditivos que se estipulan actualmente en la norma de la leche evaporada, así como también la lactosa, en dosis de 0,02 por ciento.
45. Leche en polvo (Norma No. A.5)
Se informó al Comité que para la leche en polvo se emplean los mismos aditivos que los estipulados para la leche evaporada, en dosis de 0,5 Por ciento. Sin embargo, se expresó cierta preocupación respecto a la justificación tecnológica del uso de estas sustancias químicas en este producto.
46. Queso. (Norma No. A.6 - Norma General para el Queso)
El Comité observó que el cuajo, el cloruro de calcio, cloruro de sodio, nitrato de sodio, colorante de origen vegetal y cultivos de bacterias y de hongos son aditivos corrientes en el queso. El delegado de los Estados Unidos de América notificó que en su país está autorizado el uso en el queso de los siguientes aditivos: peróxido de benzoilo, cloruro de calcio, catalasa, colorantes, aromatizantes, peróxido de hidrógeno, ácido láctico, sorbato de potasio, cuajo,

sorbato de sodio, ácido sórbico, goma tragacanto y vinagre.

47. Revestimiento de Los productos lácteos

El Comité reconoció que se emplean varias sustancias de revestimiento en la fabricación de quesos, las cuales entran en contacto con otros productos lácteos. La utilización de estas sustancias puede entrañar la transmisión de pequeñas cantidades de sustancias químicas al producto definitivo.

El Comité recomendó que las sustancias que se utilizan como revestimiento de los quesos y las que se ponen en contacto con otros productos lácteos deben ser estudiadas por un Comité de Expertos, afecto al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

48. El Comité examinó asimismo las siguientes cuestiones que han sido objeto de algunas observaciones por parte de los Gobiernos:

- a) ¿Deben emplearse en los productos lácteos los antioxidantes y/o las sustancias antibióticas? Se acordó que, por regla general, la contestación debe ser "No", por lo menos por lo que respecta a los productos lácteos normalizados, que figuran en los párrafos 41, 42, 43, 44, 45 y 46 anteriores.
- b) ¿Deben declararse los aditivos en la etiqueta? Se comprendió rápidamente que existen muchos problemas en lo que se refiere a la indicación de los aditivos alimentarios en las etiquetas de los productos lácteos. Por tanto, se estimó conveniente esperar a conocer las observaciones del Comité sobre Etiquetado, patrocinado por la Comisión del Codex Alimentarius antes de examinar más a fondo esta cuestión.
- c) ¿Deben utilizarse aditivos en los productos destinados a los niños? Se convino en que, en lo posible, no deberán emplearse aditivos en los productos lácteos destinados a la infancia. Sin embargo, se estimó conveniente pedir al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios sus observaciones acerca de la conveniencia de utilizar los aditivos mencionados en los párrafos 41, 42, 43, 44 y 45 anteriores, desde un punto de vista sanitario, en los alimentos destinados a la infancia.
- d) ¿Debe tolerarse el empleo del peróxido de hidrógeno durante la recogida de la leche, en circunstancias especiales? Se observó que la FAO y la OMS han manifestado ya cuál es su punto de vista respecto a esta cuestión y se convino en que este asunto no lo trate este Comité.

49. Por último, el Comité recomendó:

- a) que se pida a los Gobiernos que tomen detenida nota de los aditivos mencionados en los alimentos normalizados indicados en los párrafos 41, 42, 43, 44, 45 y 40 anteriores, y que notifiquen a la FAO, lo antes posible, los aditivos que utilizan en sus respectivos países, junto con las dosis mínimas tecnológicas de uso y finalidad de su empleo en dichos productos.
- b) Que se invite al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios a que formulen sus observaciones respecto a la inocuidad en el uso de los aditivos mencionados anteriormente en los alimentos destinados a la infancia.
- c) Que se señale esta parte del Informe a la atención del Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de los Países Bajos.

DENOMINACION DE LAS LECHES DE IMITACION

50. Se observó que, de conformidad con la recomendación formulada por el Comité en su Sexto período de sesiones, varios Gobiernos han considerado que se resuelva este problema proponiendo que se utilicen nuevas denominaciones genéricas.
51. La mayoría de las delegaciones gubernamentales recomendaron que se utilizase como regla general el sufijo "... riña" para designar la leche de imitación y sus productos, en los que la leche o las proteínas de la leche se hayan sustituido total o parcialmente por componentes no lácteos. Esta solución propuesta está de acuerdo con la decisión adoptada por la Asamblea General de la FIL en 1963. En relación con esta decisión, se sugirieron denominaciones tales como, por ejemplo, Cocorina, Palmorina, Vegarina, Vegerina. Sin embargo, según la FIL y la mayoría de las delegaciones de los Gobiernos, debe prohibirse el uso de la palabra "leche" o de los términos que se utilicen para designar a los productos lácteos (tales como Milcorina, Butirina, Fromarina, etc.).
52. Otros Gobiernos hicieron recomendaciones más flexibles. Algunos de ellos estaban dispuestos a aceptar la inclusión del sufijo "leche", siempre que no se emplease la palabra "compensada". Se citó como ejemplo una nueva denominación, la de "Vegeleche".
53. Muy pocos países se mostraron partidarios de la expresión "leche compensada desnatada" para denominar a las leches de imitación. Estimaron que esta denominación no sería equívoca y que se aproximaría bastante a la actual denominación para que pudiera aceptarse.
54. Uno o dos países propusieron que se conservara la actual denominación de "leche compensada" indicando en la etiqueta, en forma clara y descriptiva, sus componentes.
55. Se hizo observar que resultaría muy difícil la correcta interpretación de las denominaciones "leche compensada" y/o "leche compensada desnatada" si han de traducirse a otros idiomas. En este caso, la denominación podría ser muy engañosa, y, por tanto, sería absolutamente necesario añadir palabras como "..... con grasas extrañas".
56. El Observador de la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina (IFMA) estimó que sería conveniente señalar a la atención del Comité los siguientes puntos:
 - que sería totalmente incorrecto y poco práctico utilizar el término "margarina" en relación con la designación de las leches de imitación y/o productos lácteos;
 - que la "margarina" es un alimento o un producto alimenticio tan independiente como todos los demás productos, productos alimenticios o alimentos que son totalmente independientes y, en consecuencia, toda propuesta realista y factible debe tomar debidamente en consideración este punto;
 - que la designación "margarina" ha pasado a ser propiedad de la industria de la margarina representada por la IFMA en un plano mundial.
57. El Comité observó también que continúa utilizándose la denominación "leche compensada" para inducir a error al consumidor. En consecuencia, se confirmó

que la denominación que corrientemente se emplea ahora debe considerarse incompatible con el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. En efecto, se convino en que al problema de la "leche compensada" debieran aplicársele, sin duda alguna, las disposiciones del Artículo 4 ("Otros productos") del Código de Principios y que su denominación se establezca de acuerdo con uno de los procedimientos siguientes;

a) utilizando la palabra "leche" seguida de las palabras "de imitación" en caracteres claros,

o

b) con un nombre y/o una descripción que resulten claros e indiquen la verdadera naturaleza de las principales materias primas utilizadas.

58. El Comité indicó que al sugerir nuevas denominaciones genéricas no se proponía entorpecer la actividad y responsabilidad de los fabricantes de "leche de imitación", sino que simplemente deseaba indicar, a título de ejemplo, algunas soluciones provisionales, teniendo presente que el componente principal de la mayor parte de las leches de imitación es un producto lácteo puro. Por tanto, deberá indiscutiblemente evitarse que se induzca al consumidor a interpretaciones erróneas respecto al producto que adquiere, teniendo en cuenta los principios básicos que ya se han establecido en el Código después de varios años de cooperación internacional. A este respecto se señaló también el párrafo (i) de los Principios Rectores, que figuran en la página 8 del Informe del Primer período de sesiones de la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius, en el que se estipula lo siguiente: "Los productos similares a los normalizados deberán designarse, en forma suficiente, con un nombre de fantasía, acompañados de una etiqueta apropiada".

59. El Comité, con objeto de hallar una solución práctica y eficaz al problema, decidió pedir a la FAO y a la OMS que presten atención especial a esta cuestión. Se recomendó:

a) que la FAO y/o la OMS se pongan en relación con los fabricantes de las leches de imitación a este respecto, y

b) que la FAO y/o la OMS tomen medidas cuando llegue a su conocimiento cualquier uso fraudulento de la denominación de "leche compensada", por parte de los países que se hayan adherido al Código de Principios.

NOTA PRESENTADA POR LA DELEGACION DE BELGICA SOBRE LA ADICION DE ALGUNAS SUSTANCIAS DETERMINADAS A LA LECHE Y A LOS PRODUCTOS LACTEOS

60. El Comité consideró la siguiente nota presentada por la delegación de Bélgica: "Las notas derivadas del Código de Principios admiten la adición a los productos lácteos de las sustancias inocuas que sean necesarias por razones de fabricación. Sin embargo, puede igualmente ser necesario tener que añadir otras sustancias determinadas para facilitar el control de posibles adulteraciones, más que por razones de carácter tecnológico. Por ejemplo, para evitar que se venda mantequilla fundida, procedente de existencias antiguas, como grasa fresca de leche, las autoridades belgas han decidido que se añada un determinado porcentaje de aceite de sésamo a la mantequilla fundida. Se pide al Comité que señale lo siguiente:

- que una adición de esta naturaleza es necesaria desde un punto de vista técnico, al menos por lo que respecta a los fines anteriormente citados, y, en consecuencia, dicha adición no debe prohibirse en el Código de Principios, o
- que, en el caso que una adición solamente sea de sustancias nutritivas, no se prohíba en el Código de Principios, como ocurre en el caso de las vitaminas".

El Comité opinó que la adición de aceite de sésamo a la mantequilla fundida no podía considerarse como necesaria por razones de fabricación ni incluso asimilarse al caso de adición de vitaminas. Sin embargo, se convino en que la adición del aceite de sésamo no sería incompatible con las disposiciones del Código de Principios, siempre que dicha adición se declarase debidamente.

RESOLUCION DE LA FIL SOBRE LAS LECHES FERMENTADAS

61. Se informó al Comité sobre la siguiente resolución, que se aprobó durante las reuniones anuales celebradas en noviembre de 1963 por la Federación Internacional de Lechería:

"El Seminario FIL sobre Leche Fermentada, celebrado en París, en septiembre de 1963 :

- considerando la creciente importancia de la producción de las leches fermentadas y sus productos derivados;
- considerando la importancia que tienen para los consumidores las leches fermentadas y sus productos derivados

recomendó que la FIL inicie trabajos con miras a preparar proyectos de normas sobre leche fermentada y sus productos derivados con el propósito de presentar dichas normas en el momento oportuno al Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios".

El Comité agradeció esta información y expresó sus mejores deseos por la feliz realización de dicho trabajo por la FIL.

LUGAR DE LAS REUNIONES DEL COMITE

62. Las observaciones que se han recibido de los Gobiernos respecto a este tema indican, de un modo inequívoco, que la Sede de la FAO, en Roma, se considera un lugar muy adecuado para celebrar los períodos de sesiones del Comité. Como solución alternativa, algunos países han sugerido alguna de las sedes de los otros organismos de las Naciones Unidas. Sin embargo, el Comité confirmó nuevamente la conveniencia de que se celebre uno o varios de los futuros períodos de sesiones en otras regiones, con objeto de lograr una mayor participación de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS. Se consideró que debe avisarse a la FAO con una antelación de dos años para que esta Organización pueda hacer los planes necesarios de carácter administrativo a este respecto.

RESUMEN DE LOS PUNTOS QUE REQUIEREN ACCION POR PARTE DE LOS GOBIERNOS

- Párrafo 12 : Nueva cláusula sobre el Queso Preempaquetado, incorporada a la Norma No. A.6 - Norma General para el Queso (para su aceptación por parte de los Gobiernos)
- Párrafo 15 : Norma No. A.7 - Quesos de Suero (para su aceptación por parte de los Gobiernos)
- Párrafos 16-21 : Proyecto de Norma General para los Quesos Fundidos (para que los Gobiernos formulen observaciones detalladas)
- Párrafo 22 : Procedimiento para establecer Normas Internacionales Individuales para los Quesos (para su aceptación por parte de los Gobiernos)
- Párrafo 23 : Proyecto del formulario de solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para los quesos fundidos (para que los Gobiernos formulen observaciones detalladas)
- Párrafos 26-27 : Formularios de solicitud para el registro de una norma internacional individual para el queso; solicitudes ya enviadas a la Secretaría (para su examen especial por parte de los Gobiernos)
- Párrafo 49(a) : Lista de los aditivos utilizados en cada país en relación con los productos lácteos normalizados, junto con las dosis mínimas tecnológicas y finalidad de su empleo (para que los Gobiernos envíen información detallada)

Nota

Se pide a los Gobiernos que envíen sus observaciones a la Secretaría no más tarde del 15 de enero de 1965. Las observaciones que se reciban después de dicha fecha límite no se tramitarán ni se enviarán a los Gobiernos,

Se ruega a los Gobiernos que notifiquen a la Secretaría el número de ejemplares que desean recibir del Código y del Informe. Al hacer las peticiones deberán tenerse en cuenta las necesidades de las organizaciones nacionales interesadas, ya que será difícil que la Secretaría pueda atender a otras peticiones después de haber hecho la distribución oficial de los documentos.

Toda la correspondencia relativa a esta cuestión deberá dirigirse a la Secretaría con la indicación "A la atención del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos".

Proyecto de cláusula adicional referente al Queso
Preempaquetado, de la Norma A.6 -Norma General para el
Queso (sometido a Tos Gobiernos para su aceptación)

5. (Nueva cláusula)

Queso preempaquetado (*)

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

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

6. (ex Art. 5)

Métodos de toma de muestras y de análisis:

Sin modificar

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

Norma No. A.7, Quesos de suero (*)

(Aprobada por el Comité y sometida de nuevo a los Gobiernos para su aceptación)

1.1 Definición

Se entiende por quesos de suero los productos obtenidos por:

(a) Coagulación del suero

o

(b) concentración y moldeado de suero concentrado, con o sin adición de leche y de materia grasa procedente de la leche.

1.2 Normas de exportación

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

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

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

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

1.3 Marcas y etiquetas

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

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

1.3.3. Todos los quesos de suero exportados o sus envases, así como los documentos comerciales que a ellos se refieran, deberán llevar, además del nombre del país productor, la indicación del fabricante o exportador, en términos corrientes o en clase.

(*) Esta Norma no se aplica a los quesos de suero fabricados a base de suero de leche de oveja ni a los productos obtenidos por precipitación de las sustancias proteicas del suero, con o sin adición de leche o de materia grasa procedente de la leche.

Proyecto de Norma General para los Quesos Fundidos
(sometido de nuevo a los Gobiernos para que formulen
sus observaciones detalladas)

1. Definición

- 1.1 Quesos fundidos son los productos lácteos que se fabrican mediante la molturación, mezcla, fusión y emulsión, con ayuda de tratamiento térmico y de agentes emulsionantes, de una o más variedades de queso que se ajusten a la "Norma general para el queso".

2. Agentes emulsionantes

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

3. Adiciones autorizadas (*)

(*) A menos que se prescriban requisitos más estrictos por las distintas normas internacionales individuales para los quesos fundidos, o por las normas nacionales hasta que se hayan adoptado, en virtud del Código, dichas normas internacionales individuales.

- 3.1 La leche y los productos lácteos, en una proporción tal que el contenido en lactosa anhidra no exceda del 5 por ciento del peso del producto terminado, a menos que se indique la adición en la etiqueta.
- 3.2 Sustancias aromatizantes corno especias, frutas, hortalizas, carnes.
- 3.1.1 No deberán utilizarse con el fin de reemplazar, total o parcialmente, ninguno de los componentes lácteos del queso fundido. .
- 3.1.2 El extracto seco así añadido no deberá rebasar en ningún caso 1/6 del peso del extracto seco total del producto terminado
- 3.3 Sal (cloruro de sodio)
- 3.4 Agentes edulcorantes nutritivos, tales como: azúcar, dextrosa (azúcar de maíz), jarabe de maíz, extracto seco de jarabe de maíz, jarabe de glucosa, extracto seco de jarabe de glucosa, maltosa, jarabe de malta, etc.
- 3.5 Las adiciones autorizadas sujetas a las disposiciones del "Codex Alimentarius" relativas a los aditivos alimentarios.
- 3.5.1 Estabilizadores tales como goma de algarrobo, goma karaya, goma tragacanto, goma de guar, gelatina, carboximetilcelulosa de sodio (goma de celulosa), carrageenina, goma de avena, alginato (alginato de sodio), alginato de propilenglicol, etc.
- 3.5.2 Agentes colorantes

- 3.5.3 Otras sustancias químicas
 - 3.5.3.1 Bicarbonato de sodio
 - 3.5.3.2 Carbonato de calcio
 - 3.5.3.3 Cloruro de calcio
 - 3.5.3.4 Acido acético
 - 3.5.3.5 Vinagre
- 3.5.4 Sustancias antimicóticas y antibióticos.
 - 3.5.4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y de potasio
 - 3.5.4.2 Acido propiónico y sus sales de sodio y de calcio
 - 3.5.4.3 Nisina
- 3.5.5 Glutamatos, sustancias aromatizantes naturales y artificiales

4. Riqueza de materia grasa

La riqueza mínima en materia grasa de la leche en el extracto seco total del producto terminado deberá ajustarse a la denominación estipulada en 6.2 y 6.3.

5. Extracto seco

El extracto seco total del producto terminado no deberá ser inferior al 33 por ciento.

6. Denominaciones

- 6.1 Las denominaciones de los quesos fundidos, tales como "queso fundido", "queso fundido para untar", o sus equivalentes prescritas por la legislación o usos nacionales, deberán emplearse exclusivamente para de signar los productos definidos en el párrafo 1 anterior.
- 6.2 Los quesos fundidos que lleven una denominación de queso están sujetos a los mismos requisitos mínimos de materia grasa que el queso cuya denominación se utiliza.
- 6.3 Cuando se utilice la expresión "todo graso" o sus equivalentes, el producto deberá contener como mínimo el 45 por ciento de materia grasa de 1.a leche en el extracto seco total.
 - 6.3.1 La expresión "todo graso" o sus equivalentes solamente podrá utilizarse si se ha empleado tradicionalmente para la variedad de queso cuya denominación lleve el producto.

7. Marcas y etiquetas

Los envases originales de los quesos fundidos deberán llevar, en caracteres perfectamente visibles, las siguientes declaraciones:

- 7.1 La denominación del producto de acuerdo con el párrafo 6.
- 7.2 A menos que sean aplicables las disposiciones del párrafo 7.3, la riqueza mínima en materia grasa de la leche en el extracto seco total, si es inferior al 45 por ciento, deberá indicarse en la forma siguiente:
 - 7.2.1 La declaración deberá expresarse en múltiplos del 5 por ciento solamente, excepto cuando se trate de un producto descrito de acuerdo con el párrafo 6.2; en este caso, la riqueza mínima

declarada en materia grasa de la leche podrá ser la del queso cuya denominación se utiliza.

- 7.3 No será obligatorio indicar la riqueza mínima en materia grasa de la leche cuando la variedad declarada en la etiqueta se ajuste a una norma internacional de composición en la que se establezca la riqueza mínima en materia grasa de la leche y el contenido mínimo en extracto seco total adoptada dentro del Código de Principios o, hasta que haya sido adoptada tal norma internacional, siempre que, en lo que respecta exclusivamente al mercado nacional, la variedad en cuestión se ajuste a la legislación nacional que define su composición.
- 7.4 El párrafo 7.3 no se aplicará cuando una norma internacional individual de composición disponga otra cosa.
- 7.5 El nombre de la leche y de los productos lácteos añadidos de conformidad con 3.1.
- 7.6 El nombre o clase de las sustancias aromatizantes añadidas de acuerdo con 3.2 y 3.5.5.
- 7.7 El nombre de los agentes edulcorantes nutritivos añadidos de conformidad con 3.4.
- 7.8 El nombre de las sustancias antimicóticas y antibióticas añadidas de conformidad con 3.5.4.
- 7.9 El peso neto excepto en las porciones individuales no destinadas a la venta por separado.
- 7.10 El nombre del fabricante o del vendedor, excepto en las porciones individuales no destinadas a venderse separadamente, en cuyo caso podrá sustituirse esta indicación por una marca comercial o por otra identificación del fabricante o vendedor.
- 7.11 El nombre del país productor (únicamente para la exportación).

PROCEDIMIENTO PARA ESTABLECER NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS (Se presenta de nuevo a los Gobiernos, en su forma revisada, para que lo acepten)

1. Generalidades

- 1.1 Con la introducción en el Código de Principios de normas internacionales individuales para el queso, el Código se propone informar y proteger al consumidor, y trata de fomentar la utilización correcta y adecuada de las denominaciones de los quesos en el mercado internacional.
- 1.2 En el formulario de solicitud que ha de llenar el país solicitante (véase, más adelante) se han dejado (en los párrafos 4.9 y 5.5) unas líneas en blanco con objeto de que el país solicitante pueda mencionar otras características esenciales.

2. Principios que han de observarse

2.1 Justificación por parte del país solicitante y documentación

- 2.1.1 Toda petición para que se establezca una norma internacional individual para un determinado queso deberá ser debidamente motivada e ir acompañada de la documentación pertinente.
- 2.1.2 De la documentación justificante deberá resultar principal mente:
 - a) que la composición, la denominación y, cuando proceda, las características del queso están definidas en la legislación del país solicitante;
 - b) que el país solicitante es un productor importante del queso que lleva la denominación en cuestión;
 - c) que el queso es de importancia nacional e internacional.
- 2.1.3 El método de fabricación deberá ser el indicado en la norma, o cualquier otro método, si lo hubiere, que produzca un queso que tenga las mismas propiedades físicas, químicas y organolépticas que el queso producido cuando se ha utilizado el método indicado en la norma.
- 2.1.4 Cuando diversos países presenten distintas solicitudes para una denominación de queso en las que figuren características diferentes, se deberá invitar a los países solicitantes a establecer de mutuo acuerdo criterios uniformes.

2.2 Presentación y examen de las peticiones

- 2.2.1 Los países dirigirán sus peticiones a la Secretaría.
- 2.2.2 La Secretaría transmitirá estas peticiones:
 - a) a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para que formulen sus observaciones
 - b) a la FIL para su consideración y comentarios

2.2.3 El Comité de Expertos Gubernamentales considerará la petición de una norma a la luz de las observaciones de los Gobiernos y de las recomendaciones de la FIL. Con vistas a la adopción de una norma, el Comité se guiará por los criterios expuestos en los párrafos 2.1.1 a 2.1.4 anteriores. Al ser adoptada, la norma será sometida a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para su aceptación conforme a los procedimientos habituales del Comité.

1 Nota: Véase párrafos 27 y 28 de este Informe

FORMULARIO* PAPA SOLICITAR EL ESTABLECIMIENTO DE UNA NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO

* Véanse las notas explicativas sobre este formulario que figuran más adelante.

1. Designación del queso

1.1 Nombre del queso

2. País solicitante

2.1 Nombre del país.

3. Materias primas

3.1 Clase de leche utilizada

3.2 Adiciones autorizadas

4. Características esenciales del queso ya listo para el consumo

4.1 Tipo

4.2 Forma

4.3 Dimensiones y peso

4.4 Corteza

- Consistencia y aspecto
- Color

4.5 Pasta

- Textura y color

4.6 Agujeros

- Distribución
- Forma
- Tamaño
- Aspecto

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco:...% (si es más de uno, indíquense todos)

4.8 Contenido máximo de humedad:.....% o, contenido mínimo en extracto seco:.....%

4.9 Otras características esenciales;

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación

5.2 Tratamiento térmico

5.3 Procedimiento de fermentación

5.4 Procedimiento de maduración

5.5 Otras características esenciales

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE EL FORMULARIO DE SOLICITUD

3.1 Clase de leche utilizada

Por ejemplo, leche de vaca, leche de oveja, etc.

3.2 Adiciones autorizadas

Aderezos naturales, por ejemplo, cominos.

4.1 Tipo

Queso de pasta dura, semidura, blanda y de cuajada

4.2 Forma

Por ejemplo, rueda, cilindro, etc.

4.3 Dimensiones y peso

Indicar las tolerancias

4.4 Corteza

Consistencia y aspecto:

dura y seca; dura con recubrimiento de cera; blanda y seca; blanda con recubrimiento de cera; blanda y recubierta de moho blanco; blanda y recubierta de moho verde; sin corteza, etc.

4.5 Pasta

Textura: por ejemplo, suave, firme, hojosa, etc.

Color: por ejemplo, veteados de moho, etc.

4.6 Agujeros

Distribución: regular, abundantes, escasos, sin agujeros

Forma: redonda, irregular

Tamaño: grandes, medianos, pequeños

Eventualmente: diámetro aproximado en mm.

Aspecto: mate, brillante.

4.9 Otras características esenciales

Por ejemplo, sabor y gusto, queso para rallar, contenido de sal y de ácidos volátiles, etc.

5.1 Método de coagulación

Con cuajo, con ácido láctico

5.2 Tratamiento térmico

Por ejemplo, pasta cocida, semicocida, cruda

Eventualmente: detalles sobre el tratamiento térmico.

Proyecto de formulario de solicitud
para el establecimiento de una norma internacional individual
para los quesos fundidos

(Sometido a los Gobiernos para que formulen sus observaciones detalladas)

1. Designación del queso fundido
 - 1.1 Nombre del queso fundido
2. País solicitante
 - 2.1 Nombre del país
3. Materias primas
 - 3.1 Variedad del queso utilizada para la fabricación
 - 3.2 Adiciones autorizadas
4. Características esenciales del queso fundido
 - 4.1 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco%
 - 4.2 Contenido mínimo de extracto seco%
 - 4.3 Contenido de lactosa anhidra %
 - 4.4 Otras características esenciales

APENDICE F

FORMULARIOS DE SOLICITUD PARA EL REGISTRO DE UNA NORMA
INTERNACIONAL PARA EL QUESO, YA PRESENTADOS A LA SECRETARIA (AL DE
JUNIO DE 1964)

Se señala este hecho a la atención de los Gobiernos, teniendo en cuenta el contenido de los párrafos 27 y 28 de este Informe.

1)	Cheddar	por los E.U.A.
2)	De crema y Neufchatel	"
3)	Emmenthal (Suizo)	por los E.U.A., Suiza
4)	Edam	por los Países Bajos
5)	Gouda	"
6)	Danablu	por Dinamarca
7)	Danbo	"
8)	Elbo	"
9)	Esrom	"
10)	Fynbo	"
11)	Havarti	"
12)	Maribo	"
13)	Mycella	"
14)	Samsoe	"
15)	Tybo	"
16)	Gruyère	por Suiza
17)	Sbrinz	"
18)	Appenzell	"

Métodos de toma de muestras y de análisis
Situación al día, al mes de junio de 1964

Grupo I

"Normas en estudio por la ISO (OIN) y listas para su presentación por la ISO/FIL dentro del plazo establecido para la revisión del 'estado final'".

1)	Mantequilla	Toma de muestras
2)	Leche evaporada	"
3)	Leche condensada (concentrada azucarada)	"
4)	Leche en polvo	"
5)	Leche líquida	"
6)	Queso	"
7)	Queso	Grasa

Grupo II

"Otras normas en estudio por la ISO (OIN) (hasta ahora, coincidiendo con el programa de urgencia de la FAO)"

8)	Quesos fundidos	Extracto seco
9)	Selección de muestras	(ISO/FIL)

Grupo III

"Formas listas para su consideración por el Grupo Mixto de Trabajo FIL/ISO/AQAO. Se espera que puedan presentarse a la FAO antes del Octavo período de sesiones del Comité de Expertos Gubernamentales"

10)	Leche líquida	Grasa
-----	---------------	-------

Grupo IV

"Formas que la ISO todavía no tiene en estudio, pero que se espera que lo haga en fecha próxima"

11)	Grasa de mantequilla (deshidratada)	Toma de muestras
12)	" " " "	Grasa
13)	Grasa de mantequilla (deshidratada)	Agua
14)	" " " "	Acidez
15)	" " " "	índice de refracción
16)	Leche evaporada	Grasa
17)	Leche condensada (concentrada azucarada)	Grasa
13)	Leche en polvo	Grasa
19)	Leche en polvo	Agua

Grupo V

"Hormas que dependen de un acuerdo de principio con la AQAO de los métodos que entrañan"

20)	Mantequilla	Agua
21)	"	Sal
22)	Queso	Extracto seco

Grupo VI

"Normas, cuya situación debe ser indicada por la FIL"

23)	Mantequilla	Grasa
24)	"	Extracto seco magro
25)	Leche evaporada	Extracto seco en la leche
26)	Leche condensada (concentrada azucarada)	" " "
27)	Leche condensada (concentrada azucarada)	Azúcares
28)	Queso de suero	Toma de muestras
29)	" "	Grasa
30)	" "	Extracto seco
31)	Quesos fundidos	Toma de muestras
32)	" "	Grasa
33)	" "	Lactosa
34)	" "	Agentes emulsionantes

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

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

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

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

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

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

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

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

Primera edición 1960

Segunda edición 1961

Tercera edición 1962

Cuarta edición 1963