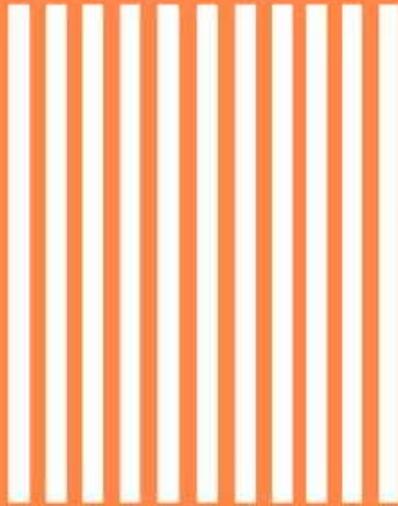


Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

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

Informe del undécimo periodo de sesiones

Celebrado en Roma, Italia, 10-15 de junio de 1968



ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Roma



TRADUCCION POR CONTRATA

INFORME
del
11º 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
10-15 Junio 1968
Roma, Italia

SUMARIO

	<u>Página</u>
Resumen de cuestiones a decidir por los Gobiernos	vii
Introducción	1
Elección de la Mesa	1
Aprobación del Programa	1
<u>SECCION I</u>	
Aceptaciones del código de Principios y Normas derivadas	2
Relaciones entre el Comité y la Comisión del Codex Alimentarius	3
Consideraciones generales relativas a Normas Internacionales Individuales para los Quesos: "Appellation d'Origine"	4
Normas Internacionales Individuales para los Quesos	6
Blue Stilton	6
Cuestiones de carácter general	6
Normas Internacionales Individuales para los Quesos en el Trámite 6 del Procedimiento del Comité para la Elaboración de Normas	7
Tilsit, Limburgo, Saint-Paulin, Svecia, Provolone Queso "Cottage" incluido el queso "Cottage" de Crema	
Normas Internacionales Individuales para los Quesos en el Trámite 3 del Procedimiento arriba citado	9
Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, HerrgårdsoSB, Hushållsost, Norvegia	
Normas Internacionales para los Quesos	10
Aditivos Alimentarios en las Normas Internacionales Individuales para los Quesos	10
Emmental	11
Aditivos Alimentarios en las Normas que figuran en la Sexta Edición del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos y Normas derivadas	12
Aditivos alimentarios en mantequilla batida	12
Prioridades para el Establecimiento de Normas Internacionales Individuales para los Quesos	12
Procedimiento para la Revisión de Normas	13
Enmiendas propuestas a la Norma General para Queso, A-6	13
Revisión propuesta de la Norma N° A-3 para la Lecha Evaporada	14
Revisión de la Norma A-2: Grasa de mantequilla deshidratada (grasa anhidra)	14
Enmiendas propuestas a las Normas Internacionales Individuales para Quesos Adoptadas	14
Normas para la Nata y la Nata en Polvo	15
Nata	15
Leche en Polvo y Nata en Polvo	15
Norma A-5. Leche en Polvo Entera, Leche en Polvo Desnatada y Leche en Polvo Parcialmente Desnatada	15

Informe del Grupo de Redacción sobre Productos de "Process(ed) Cheese"	16
Norma de composición para las Leches Fermentadas	16
Helados Comestibles	17
Ghee	19
Mantequilla para cocinar	19
Leche Rebajada (Toned Milk)	19
Cooperación FIL/ISO/AQAO en el campo de los Métodos de Análisis y Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos	20
Métodos de análisis y Toma de Muestras en el Trámite (e)	20
Significación de los métodos de análisis de arbitraje	21
<u>SECCION II</u>	
Informe del Grupo de Redacción sobre la Nata y la Nata en Polvo	22
<u>SECCION III</u>	
Informe del Grupo de Redacción sobre el "Procesa (ed) Cheese"	25
<u>SECCION IV</u>	
Informe del Grupo de Redacción sobre los Helados de Crema y los Helados de Leche	28
<u>SECCION V</u>	
Cooperación FIL/ISO/AOAO en el Campo de los Métodos de Toma de Muestras y Análisis	32
<u>APENDICE I</u>	<u>Página</u>
Lista de participantes	35
<u>APENDICE II</u>	
Normas Internacionales Individuales para quesos presentadas a los Gobiernos para su aceptación	
II-A Tilsit	46
II -B Limburgo	49
II-C Saint-Paulin	52
II-D Svecia	55
II-E Provolone	58
II-F "Cottage Cheese" incluido "Cottage Cheese" con crema	61
<u>APENDICE III</u>	
Proyecto de Normas Internacionales Individuales para Quesos presentadas a los Gobiernos para obtener sus observaciones	
III-A Butterkäse	66
III -B Coulommiers	69
III-C Gudbrandsdalsost	71
III-D Harzer Käse	73
III-E Herrgardsost	75
III-F Hushallsost	78

III-G	Norvegia	81
<u>APENDICE IV</u>		
	Modificaciones propuestas a las Normas Internacionales Individuales para Quesos Adoptadas	85
<u>APENDICE V</u>		
	Norma para Grasa de Mantequilla Deshidratada (anhidra) (A-2)	87
<u>APENDICE VI</u>		
	Proyecto de Norma para Leche Evaporada y Leche Evaporada Desnatada (A-3)	89
<u>APENDICE VII</u>		
	Proyectos de Normas Generales para "Process (ed) Cheese" presentadas a los Gobiernos para obtener sus comentarios	
VII-A	Proyecto de Norma General N° A-8 (a) para el "Process (ed) Cheese"	92
VII-B	Proyecto de Norma General N° A-8 (b) para los "Quesos Fundidos" y los "Quesos fundidos para Untar o Extender"	96
VII-C	Proyecto de Norma General N° A-8 (c) para el "Process (ed) Cheese Food" o "Process (ed) Cheese Spread"	100
<u>APENDICE VIII</u>		
VIII-A	Proyecto de Norma para la Nata (A-9)	103
VIII-B	Proyecto de Norma para Leche en Polvo Rica en Grasa, Semi-nata en Polvo y Nata en Polvo (A-10)	104
<u>APENDICE IX</u>		
	Proyectos de Normas para Métodos de Análisis presentados a los Gobiernos para obtener sus observaciones	
IX-A	Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla (en una sola muestra) (B-9)	108
IX-B	Determinación del contenido de materia grasa en el queso de suero (B-10)	112
IX-C	Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero (B-11)	117
<u>APENDICE X</u>		
	Procedimiento para la elaboración de Normas Internacionales para Productos Lácteos	121

RESUMEN DE CUESTIONES A DECIDIR POR LOS GOBIERNOS

1. Se solicita de los Gobiernos que envíen sus observaciones antes del 15 de enero de 1968. Todas las comunicaciones deben enviarse, si es posible, por duplicado, y dirigidas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias, o al Secretario Técnico, Comité del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, Departamento de Productos Lácteos, FAO, Roma.
2. Los Gobiernos pueden enviar observaciones sobre cualquier cuestión que deseen suscitar.

Los puntos específicos sobre los cuales el Comité convino en que deberían solicitarse observaciones son los siguientes:

<p><u>Normas Internacionales Individuales para los Quesos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilsit, Limburgo, Saint-Paulin, Svecia, Provolone, "Cottage cheese", incluido (Cottage cheese" con crema - Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, Herrgårdsost, Hushållsost, Norvegia - Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano 	<ul style="list-style-type: none"> - presentadas a los Gobiernos para su aceptación - presentadas a los Gobiernos para su aceptación. (Véase párrafos 26 a 31 de este Informe y Apéndices II-A a II-P) - Observaciones gubernamentales. (Véanse párrafos 32 a 35 de este Informe y Apéndices III-A a III-G) - Consulta del Gobierno de los Estados Unidos con el de Italia sobre las solicitudes de Normas Internacionales Individuales para los Quesos y para informar al Comité en su próximo período de sesiones. (Véase párrafo 44 de este Informe)
<ul style="list-style-type: none"> - Cheshire, Gruyère, Edam, Gouda 	<ul style="list-style-type: none"> - Observaciones gubernamentales sobre las enmiendas propuestas por los Gobiernos del Reino Unido, Suiza y Países Bajos, respectivamente. (Véase párrafos 51 y 52 de este Informe y Apéndice IV)
<ul style="list-style-type: none"> - Norma General para el Queso, A-6 	<ul style="list-style-type: none"> - Comentarios gubernamentales sobre la introducción propuesta de una sección de "Ambito de aplicación" y sobre las enmiendas propuestas de la "Definición". (Véase párrafo 48 de este Informe).
<ul style="list-style-type: none"> - Norma revisada, A-2, grasa de mantequilla deshidratada (grasa anhidra) 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentada a los Gobiernos para su aceptación. (Véase párrafo 50 de este Informe y Apéndice V)
<p>Norma Revisada, A-3, Leche evaporada (desde 1 de enero de 1970)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Observaciones gubernamentales. (Véase párrafo 49 de este Informe y Apéndice VI)
<p>Proyectos de:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Norma General A-8(a) para el "Process (ed) Cheese 	<ul style="list-style-type: none"> - Observaciones gubernamentales. (Véanse párrafos 57, 58 y 82 a 90 de este Informe, y Apéndices VII-A a VII-C)
<ul style="list-style-type: none"> - Norma General A-8(b) para los "Quesos fundidos" y los "Quesös 	

fundidos para untar o extender"

- Norma General A-8(c) para el "Process (ed) Cheese Food" o "Process (ed) Cheese Spread
- Proyecto de Norma A-9 para la Nata - Observaciones gubernamentales. (Véase párrafos 54 y 77 de este Informe y Apéndice VIII-A)
- Proyecto de Norma A-10 para Leche en polvo rica en grasa, Seminata (*) en polvo, nata en polvo. Observaciones gubernamentales. (Véanse párrafos 53, 55, 79 y 80 de este Informe, y el Apéndice VIII-B)
 - (*) Para la nota al pie de página, veáanse los párrafos correspondientes de este informe
- Helados comestibles - Observaciones gubernamentales. (Véanse párrafos 60 a 66 y 91 a 99 de este Informe)
- Ghee - Presentación de informaciones gubernamentales sobre su legislación nacional y particularmente sobre la definición de este producto. (Véase párrafo 67 de este Informe)
- Mantequilla para cocinar - Presentación de informaciones gubernamentales sobre su legislación nacional referente a este producto y cifras comerciales. (Véase párrafo 68 de este Informe)
- Determinación de:
 - Observaciones gubernamentales. (Véanse párrafos 70 a 72 y 101 a 103 de este Informe, y Apéndices IX-A a IX-C)
 - contenido de agua, extracto seco magro y grasa de la mantequilla en la misma muestra
 - Contenido de materia grasa en el queso de suero
 - Contenido de extracto seco en el queso de suero

INFORME
DEL
11º PERIODO DE SESIONES

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

Roma, 10-15 junio 1968

INTRODUCCION

1. El 11º período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referente a la Leche y los Productos Lácteos se celebró en la sede de la FAO, Roma, del 10 al 15 de junio de 1968. A este periodo de sesiones asistieron 89 participantes, entre los que figuraban representantes y observadores de 30 países y observadores de 10 organizaciones. (Véase la lista de participantes en el Apéndice I).
2. El 11º 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 del Servicio del Programa y el Presupuesto de la FAO, Sr. P. Terver.
3. El Comité estuvo presidido por su Presidente, Sr. Th. C. J. M. Rijssenbeek (Países Bajos) y sus dos Vicepresidentes, Sr. J. L. Servais (Bélgica) y el Sr. F. E. Fenton (EE.UU.).

Elección de la Mesa

4. El Comité eligió por unanimidad al Sr. J. L. Servais (Bélgica), Presidente del Comité para ocupar este cargo desde la terminación del 11º período de sesiones hasta la terminación del 12º período de sesiones. El Comité eligió, también, por unanimidad al Sr. F. E. Fenton (EE.UU.), para el cargo de primer Vicepresidente, y al Dr. H. Boysen (República Federal de Alemania) como segundo Vicepresidente, que desempeñarán ambos sus cargos durante el mismo período.

APROBACION DEL PROGRAMA

5. Se aprobó el Programa provisional con una ligera modificación en el orden de los temas a tratar, y una alteración en la redacción del Tema 4, con el fin de aclarar que este tema se refería específicamente a las relaciones entre el Comité y la Comisión del Codex Alimentarius.

SECCION I

ACEPTACION DEL CODIGO DE PRINCIPIOS Y NORMAS DERIVADAS

6. Se informo al Comité acerca de la situación más reciente en que se encontraban las aceptaciones de los Gobiernos del Código de Principios, Normas Derivadas y Métodos de Análisis y Toma de muestras. Hasta ahora, 71 Gobiernos hablan aceptado el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos; 45 Gobiernos hablan aceptado las normas de composición para la grasa de mantequilla y la leche evaporada; 46 Gobiernos habían aceptado normas de composición para la mantequilla y la leche condensada azucarada; 65 gobiernos había aceptado la norma de composición para la leche en polvo; 35 habían aceptado la norma general para el queso y 18 gobiernos habían aceptado la norma para el queso de suero. Por término medio, unos 45 gobiernos hablan aceptado los métodos de análisis y toma de muestras para la leche y los productos lácteos.

7. Se informó al Comité de la actual situación 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 y Gruyère. Esta situación es la siguiente:

8. Normas Internacionales Individuales para los quesos publicadas en la Sexta Edición del Código de Principios.

Aceptaciones que no figuran en la sexta edición:

- | | |
|-------------|--|
| (a) Cheddar | (Francia) |
| (b) Danablu | (Bélgica), (Francia), (Suiza), (Noruega) |
| (c) Danbo | (Bélgica), (Francia), (Noruega) |
| (d) Edam | (Francia) |
| (e) Gouda | (Francia) |
| (f) Havarti | (Bélgica), (Francia), (Suiza) |
| (e) Samsøe | (Bélgica), (Francia), (Noruega) |

9. Normas Internacionales Individuales para los quesos presentadas a los Gobiernos para su aceptación después del décimo periodo de sesiones del Comité:

- | | | |
|--------------|-------------|--|
| (g) Cheshire | - 14 países | - Bélgica, Canadá, Dinamarca, España, (Estados Unidos), Finlandia, Francia, Malta, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, (República Federal de Alemania), Suecia, Trinidad y Tabago. |
| (e) Emmental | - 13 países | - (Canadá), (Dinamarca), España, (Estados Unidos), (Finlandia), (Francia), Malta, Noruega, Países Bajos, (Reino Unido), Suecia, Suiza, Trinidad y Tabago. |
| (i) Gruyère | - 12 países | - (Canadá). Dinamarca, España, (Estados Unidos), Finlandia, (Francia), Malta, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, (Suiza), Trinidad y Tabago. |

10. Se informó también al Comité sobre la situación actual relativa a la aceptación por parte de los gobiernos de las siguientes normas internacionales para métodos y análisis:

- | | | |
|--|-------------|---|
| (a) Determinación del contenido de materia grasa de la leche | 16 países | Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, (República Federal de Alemania), Finlandia, (Francia), India, Países Bajos, Polonia, España, Suecia, (Suiza), Trinidad y Tabago, (Reino Unido*), Estados Unidos, |
| (b) Determinación del contenido de materia grasa en las leches evaporadas y en las leches condensadas azucaradas | 16 países | - Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, República Federal de Alemania, Finlandia, (Francia), India, (Países Bajos), Noruega, Polonia, España, Suecia, Trinidad y Tabago, (Reino Unido *), Estados Unidos. |
| (c) Determinación del contenido de sal (cloruro sódico) en la mantequilla | - 17 países | - Australia, Bélgica, Canadá, Dinamarca, (República Federal de Alemania), Finlandia Francia, India, Países Bajos, Noruega, Polonia, España, Suecia (Suiza), Trinidad y Tabago, Reino Unido, Estados Unidos. |

*) El Reino Unido retiró las reservas presentadas (véase párrafo 70 de este Informe).

Los países que figuran entre paréntesis (), en los párrafos 8, 9 y 10 anteriores, han aceptado las normas correspondientes con ciertas reservas. En lo que se refiere a las normas para métodos de análisis, el Comité convino en que estas normas no podrían aceptarse convenientemente con reserva.

RELACIONES ENTRE EL COMITÉ Y LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

11. El Comité tuvo ocasión de considerar la nueva redacción del párrafo 10 del Informe del primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius acerca de las relaciones entre el Comité y la Comisión. El Comité hizo observar que la nueva redacción había sido propuesta por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, y que la Comisión no había tomado ninguna decisión definitiva acerca de esta nueva redacción, hasta que reciba las observaciones de los Gobiernos y el asesoramiento del Comité sobre dicho texto.

12. El Comité consideró el documento en el que se trata de su status respecto a la Comisión del Codex Alimentarius y, aunque reconoció que la cooperación en el campo de las normas alimentarias internacionales era de enorme importancia, estimó que los procedimientos del Comité - desde su creación, en 1957, por la Conferencia de la FAO - en la práctica, se habían mostrado satisfactorios y a plena satisfacción de los Estados Miembros, y que estos procedimientos debían modificarse lo menos posible. Se subrayó, igualmente, que existían ciertas técnicas de trabajo que eran especialmente útiles para el estudio de los productos lácteos y ciertos métodos de fabricación y tradiciones comerciales peculiares a los mismos.

13. El Comité consideró que la declaración del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius constituía una base razonable sobre la que podrían establecerse, con carácter permanente, las relaciones del Comité y la Comisión; sin embargo, consideró que, en algunos aspectos, el párrafo no era lo suficientemente claro, y que podría redactarse de nuevo en una forma que no diese lugar a duda alguna. El Comité, por tanto, propuso la siguiente nueva redacción que someterá a la consideración de la Comisión, y recomendó que se solicitasen observaciones de los Gobiernos sobre este texto, así como sobre el texto previo para la Comisión en su próximo período de sesiones:

"La Comisión decidió que el Comité FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a al Leche y los Productos Lácteos, se considere como un Comité oxeado en virtud del Artículo IX.1(a) del Reglamento. El Comité tendrá plena competencia respecto a todas las cuestiones relacionadas con la leche y los productos lácteos; considerará y elaborará 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, y los someterá a los Gobiernos para su aceptación, de conformidad con la norma general de que todas las decisiones definitivas del Comité, ya se refieran o no a normas, podrán ser revisadas por la Comisión a petición de un Miembro de la Comisión. Las disposiciones de las normas que formule el Comité de Expertos Gubernamentales, relacionadas con los 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 (páginas 47 y 48 del Informe del Cuarto Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius). No obstante, no quedarán sujetes 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".

14. El Comité, con el fin de conseguir una colaboración más estrecha entre el Comité y la Comisión, convino en que sería conveniente que el Presidente del Comité, o en su ausencia, uno de los Vicepresidentes, pudiera asistir a las reuniones de la Comisión y de los Comités del Codex de interés dilecto para las actividades del Comité. El Comité convino, además, en que sería conveniente que el Presidente, o uno de los Vicepresidentes, que asista a las reuniones de la Comisión y de sus organismos auxiliares actuase en calidad de tal y como observador.

15. El Presidente informó sobre el resultado de los debates del Comité del Codex sobre Principios Generales y de la Comisión del Codex Alimentarius sobre el significado de la aceptación de las normas del Codex. El Comité señaló que, al parecer, no existía ninguna diferencia de fondo entre la naturaleza de las aceptaciones hechas por los gobiernos al aceptar las normas para la leche y los productos lácteos, y el tipo de aceptaciones previsto por la Comisión según las modalidades de* "aceptación completa", "aceptación con la declaración de requisitos más rigurosos o complementarios" y "aceptación diferida". El Comité señaló además, que, en los próximos periodos de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales y de la Comisión del Codex Alimentarius; habría que examinar un cuarto tipo de aceptación, la "aceptación con excepciones secundarias". A este respecto, el comité señaló a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius y del Comité del Codex sobre Principios Generales un procedimiento que había seguido durante varios años, por lo menos en lo que se refiere al Código mismo, que permitía al Comité autorizar a un determinado país, por medio de una derogación, apartarse del Código, aunque le hubiera aceptado plenamente, y confirmar la interpretación de un determinado país de acuerdo con sus propias circunstancias.

CONSIDERACIONES GENERALES RELATIVAS A NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS:

"APPELLATION D'ORIGINE"

16. El Comité consideró de nuevo problema de la "appellation d'origine", a la luz de un documento que sobre esta cuestión había preparado una Comisión tripartita de experto de Francia, Italia y Suiza, que se reunió en Berna, Suiza, el] y el 8 de diciembre de 1967. Bate documento, que había sido preparado a solicitud del Comité en su décimo período de sesiones, abarcaba todos los aspectos del problema relacionados con la elaboración de normas

internacionales individuales para los quesos que ostentan una "appellation d'origine", desde el punto de vista de los autores del documento. En el ex-tracto siguiente de dicho documento se exponen las conclusiones a que llegaron los autores:

- "5.1 El espíritu con que fue concebido en su origen el Código de principios, respondía a la preocupación de establecer normas generales para definir la leche y los productos lácteos como grupo de productos. Sin embargo, como consecuencia lógica, y para completar la Norma General sobre el Queso, se ha admitido el establecimiento de normas generales individuales relativas a las variedades de queso.

La comisión tripartita no impugna en absoluto el interés que presenta esta iniciativa para el comercio internacional y el interés que tiene para el consumidor. Sin embargo, insiste en que esta tarea, en ningún caso, puede estar en contradicción con la finalidad fundamental del Código.

- 5.2 Las consideraciones expuestas en el presente Informe, desde un punto de vista técnico, demuestran, en forma evidente, que el establecimiento de una norma internacional individual para un queso que ostente una denominación de origen no sería, en ningún caso, de utilidad alguna, ya que solamente el queso que se haya fabricado o madurado en la zona geográfica delimitada por la ley, reunirá el conjunto de las cualidades que el consumidor asocia a esta denominación.
- 5.3 Por lo que respecta al aspecto jurídico, el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos que ostenten una denominación de origen, tendría como resultados volver a poner en tela de juicio la legislación de diversos Estados y los acuerdos internacionales en los que son partes, eventualidad que los Estados excluyen de un modo formal.
- 5.4 Por otro lado, aunque la Comisión tripartita no desea tratar de las incidencias sociales y económicas del problema, sin embargo, no puede dejar en silencio el hecho de que sería contrario a todo principio de justicia y a toda equidad, privar a los productores de quesos, que ostentan una denominación de origen, del fruto de largos y penosos esfuerzos, realizados para mantener la calidad intrínseca de sus productos y la notoriedad de la de-nominación de origen, y a cuyo uso tienen derecho desde un punto de vista legal.

Por todas estas razones de hecho y de derecho, la comisión tripartita estima imperativo en el mismo interés de lograr una colaboración constructiva y eficaz destinada a hacer prevalecer los principios del Código, que el Comité Mixto FAO/OMS renuncie a tomar en consideración toda solicitud para establecer una norma internacional individual para un queso, que se beneficie del uso de una denominación de origen".

17. Se informó al Comité que el Consejo Permanente de la Convención de Stresa había tomado nota del citado documento y había dado su conformidad a las conclusiones alcanzadas en cuanto se refiere a los quesos que figuran en el Anexo A (Roquefort, Pecorino Romano, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano) del Código de la Convención de Stresa, teniendo en cuenta el hecho de que los miembros de la Convención de Stresa han de ajustarse a las disposiciones de la misma referentes a la "appellation d'origine".

18. Algunos países no aceptaron el principio de "appellation d'origine" como aplicable a normas internacionales para los distintos quesos. El hecho de que un país, aplicase una "appellation d'origine" a una determinada variedad de queso no desvirtuaba el hecho de que el queso se fabricase en otros países y hubiera llegado a convertirse en un producto importante

en el comercio internacional. Por esta razón, para mejor conveniencia del país de origen, así como de todos los demás países interesados, convendría establecer una norma internacional aceptable por la que pudiera reconocerse el queso. Estos países indicaron que el hecho de que se hubiera acordado para un queso una "appellation d'origine" no debía en sí mismo impedir automáticamente al Comité la elaboración de una norma internacional individual para dicho queso.

19. El Comité llegó a la conclusión de que, en este momento, no se encontraba en situación de resolver el problema de la "appellation d'origine". Una mayoría del Comité convino en que cada solicitud para una norma internacional individual para un queso con "appellation d'origine" deberla estudiarse de acuerdo con sus propias características, y que podría proseguirse ahora con las solicitudes que se hablan pospuesto como consecuencia de la decisión que figura en el párrafo 12 del Informe del Décimo período de sesiones del Comité.

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

Blue Stilton

20. Tal como solicitó el Comité en su último período de sesiones» la delegación del Reino Unido informó acerca de la actual situación en que se encuentra una solicitud presentada por los fabricantes del queso Blue Stilton del Reino Unido, para que se registrara el "Blue Stilton" como marca comercial. Las autoridades competentes del Reino Unido tenían esta cuestión todavía en estudio, pero era probable que se publicase pronto una propuesta para invitar a hacer observaciones y objeciones dentro de un plazo de 28 días.

21. El Comité, teniendo en cuenta esta información, convino en aplazar nuevamente el envío de la norma para el queso Blue Stilton a los Gobiernos para su aceptación, en espera de que se conozca el resultado de su tramitación en el Reino Unido y el estudio de todas las consecuencias que pudieran derivarse de la posible concesión de una marca comercial registrada.

22. La delegación del Reino Unido se encargó de mantener informado al Comité sobre el desarrollo de esta cuestión.

Cuestiones de carácter general

23. El Comité examinó la redacción del Artículo 3.2 "Adiciones autorizadas" de las normas internacionales individuales para los quesos y las observaciones enviadas por los Gobiernos de Australia y Francia sobre la redacción del Artículo 4. "Característica principales del queso listo para el consumo" y del Artículo 7 "Marcas y etiquetas", respectivamente.

24. Se convino en lo siguiente:

- emplear la terminología

"cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)" para fermentos productores de ácido láctico y añadir

"y de bacterias productoras de ácido propiónico" o "y de Bacterium linens", etc., cuando fuere apropiado en las normas internacionales individuales para los quesos:

- incluir en la lista:

bija y caroteno

en las normas para CHEDDAR, DAMBO, HAVARTI y SAMSOE

cloruro cálcico nitrato sódico y potásico agua

en las normas para DANABLU, DAMBO, HABARTI y SAMSOE

como "adiciones facultativas"

- cambiar el texto del Artículo 7 de manera que diga como sigue:

(Ejemplo "Tilsit")

"Únicamente podrá denominarse Tilsit el queso que cumpla esta norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso". El queso mencionado en los apartados B y C en 4.7 y 4.8 puede denominarse Tilsit, a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación del porcentaje de grasa, por ejemplo Tilsit al 30 por ciento".

- cambiar el epígrafe del Artículo 4 de manera que diga:

"Características principales del queso listo para consumo"

de acuerdo con el texto francés.

25. El Comité recalcó que las enmiendas a la Sección de Etiquetado afectaban sólo a la redacción, y dio instrucciones a la Secretaría para que todas las normas internacionales individuales para quesos se publicasen en la séptima Edición del Código de Principios teniendo esto en cuenta.

Normas internacionales individuales para los quesos en el trámite 6 del procedimiento del Comité para la elaboración de normas

Tilsit

26. El Comité discutió brevemente si el queso Havarti y el Tilsit deberían o no regularse en una norma. Como algunos países habían aceptado ya la norma para el queso Havarti, se convino en que el texto del proyecto de norma para Tilsit, tal como había sido revisado con las siguientes enmiendas, se enviase a los Gobiernos para su aceptación (en una fase posterior el Comité examinaría la posibilidad de combinar normas para ciertos quesos):

4.6.2 "Forma" debe decir: "alargada, redonda o en ambas formas"

4.6.3 "Tamaño" debe decir: "teniendo la mayoría un diámetro de 2 a 4 mm"

4.7 | En las columnas C y D deben suprimirse (40 por ciento) y (50 por ciento),
4.8 | respectivamente

5.2.1 Debe suprimirse "Tratamiento térmico de la leche"

Esta norma figura en el Apéndice II-A de este Informe.

Queso Limburgo

27. El Comité aprobó la norma para queso Limburgo en el Trámite 6 del Procedimiento anterior y decidió que el texto, tal como se ha revisado con las modificaciones siguientes, se enviara a los Gobiernos para su aceptación:

4.7 | En la columna A, contenido máximo de humedad %, y contenido mínimo de
ex
4.8 | tracto seco %, debe decir: 50

Debe añadirse una columna que diga:

	45 %
	Limburgo
	E
contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45
contenido máximo de humedad %	53
contenido mínimo de extracto seco %	47

Esta norma figura en el Apéndice II-B de este Informe.

Queso Saint-Paulin

28. El Comité aprobó la norma para el queso Saint-Paulin en el Trámite 6 del Procedimiento arriba citado, y decidió que el texto, tal como se ha revisado con las modificaciones siguientes, se enviara a los Gobiernos para su aceptación:

3.2.2 "sustancias colorantes vegetales" debe decir "bija (achiote) y caroteno"

4.9 "otras características esenciales": debe suprimirse

7. La referencia al tamaño de las letras debe omitirse para poner de acuerdo todas las normas.

Esta norma figura en el Apéndice II-C de este Informe.

Queso Svecia

29. El Comité aprobó la norma para el queso Svecia en el Trámite 6 del Procedimiento arriba citado, y decidió que el texto, tal como se ha revisado con las modificaciones siguientes, se enviara a los Gobiernos para su aprobación:

- 4.7 | La columna "B Svecia 45 por ciento" debe cambiarse por "Columna A Svecia"
- 4.8 | (sin sufijo) y las otras columnas deben modificarse en consecuencia.
- 7 | Debe incluirse una disposición, bajo el epígrafe "Etiquetado" exigiendo que la variedad con especias lleve la denominación 'Svecia con especias'

Esta norma figura en el Apéndice II-I) de este Informe.

Queso Provolone

30. El Comité discutió la norma para el queso Provolone y convino en que esta norma, tal como se ha revisado con las modificaciones siguientes, se enviara a los Gobiernos para su aceptación:

- 4.4.1 "Consistencia" debe suprimirse
- 4.8 Debe modificarse como sigue:
"contenido máximo de humedad: 45 por ciento (para queso ahumado)
47 por ciento (para queso sin ahumar)
- 5.2.1 Debe suprimirse "Tratamiento térmico de la leche".

Esta norma figura en el Apéndice II-E de este Informe.

Queso "Cottage", incluido el queso "cottage" de crema

31. El Comité convino en que la norma para este producto, tal como se ha revisado con las modificaciones siguientes, se enviara a los Gobiernos para su aceptación:

- 3.2 La frase "cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas" debe sustituirse por "cuajo u otros agentes coagulantes adecuados" para tener en cuenta los métodos de fabricación continua de queso *en los que se emplea ácido*.
- 3.3.2 La nota al pie referente a ingredientes estabilizadores (**) debe modificarse añadiendo la palabra "posiblemente" después de la palabra "incluidos" en la primera línea.
- 7. El Comité convino en incluir la nota al pie como requisito de etiquetado facultativo.

Esta norma figura en el Apéndice II-F de este Informe.

Nota: Se señala a la atención de los Gobiernos la definición revisada de queso en la Norma General para el Queso, A-6 (véase párrafo 48 de este Informe).

Normas internacionales individuales para los quesos en el Trámite 3 del Procedimiento arriba citado

32. El Comité examinó los proyectos de normas para los quesos Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, Herrgardsost, Hushallsost y Norvegia, y convino en que estas normas, tal como se han revisado con las modificaciones siguientes, se enviaran a los Gobiernos para obtener sus observaciones.

Butterkäse

- 4.7 El "contenido máximo de humedad" debe sustituirse por "contenido mínimo de extracto seco" y, en la primera columna suprimir 45 por ciento que representa la variedad principal.
- 4.8
- 5.2.1 Debe suprimirse "Tratamiento térmico de la leche".
- 7. Deben suprimirse las palabras "por ejemplo Butterkäse al 45 por ciento" y reemplazarse por "por ejemplo Butterkäse al 50 por ciento".

Coulommiers

- 3.2 Las palabras "cultivos de penicillium candidum" deben reemplazarse por "hongos característicos de la variedad"
- 4.1.2 Debe modificarse la redacción de manera que se indique que las manchas de color naranja o rojo no son de hongos del tipo penicillium candidum.
- 4.7 Debe suprimirse el paréntesis después de 40 por ciento*
- 4.8 "Contenido mínimo de materia seca: 140 g por pieza"

La delegación de Francia explicó que la disposición referente al contenido mínimo de materia seca era necesaria para quesos vendidos por piezas, teniendo en cuenta las técnicas especiales de toma de muestras que se emplean para dichos productos (Norma B-I, párrafo 7.2.3). El Comité convino en que sería necesario especificar el contenido máximo de humedad de este producto. La delegación de Francia se encargó de completar la norma para queso Coulommiers presentando una propuesta para el próximo período de sesiones sobre el contenido máximo de humedad expresado en porcentaje en peso del producto final.
- 7. Debe omitirse la referencia al tamaño del tipo, según se decidió en el caso del queso Saint-Paulin, con el fin de poner todas las normas de acuerdo.

Gudbrandsdalsost

Titulo Debe modificarse de modo que diga "Proyecto de norma internacional indi y texvidual de queso de suero para Gudbrandsdalsost", insertando las palabras to "de suero" detrás de la palabra "queso", siempre que se presente esta circunstancia.

- 3.1 "Clase de leche" debe modificarse de modo que digas "una mezcla de suero de leche de vaca, leche de vaca y leche de cabra, equivalente a un mínimo de un litro de leche de cabra por kg de queso Gudbrandsdalsost".
- 3.2.1 "Adiciones necesarias" debe suprimirse
- 3.2.2 Añadir las palabras "en el producto terminado" después de "1.000 ppm" en la segunda línea.
- 5.1 "Método de coagulación" debe suprimirse.
- 5.3 "Procedimiento de fermentación" debe suprimirse.
- 5.4 "Procedimiento de maduración" debe suprimirse

Harzer Käse

- 5.4 Modificar el texto de manera que indique que las sustancias carbonato sódico, carbonato calcio y cloruro sódico son las incluidas en 3.2.1.

7. Deben añadirse las palabras "o Mainzer Käse" después de "Harzer Käse"

Herrgardsost

- 3.2.1 Sustituir "nitrato sódico" por "nitrato de sodio y de potasio" y pasarlo al 3.2.2: "Adiciones facultativas".
- 4.7 | Suprimir 45 por ciento en la primera columna, por ser la variedad principal,
4.8 | y cambiar los contenidos máximo de humedad de Herrgardsost 30 por ciento y Herrgardsost 40 por ciento, por 46 por ciento y 42 por ciento, respectivamente.
- 5.2.2 Eliminar las palabras "escaldado medio a alto" y el paréntesis,
7. Sustituir las palabras "por ejemplo Herrgardsost al 45 por ciento" por "por ejemplo Herrgardsost al 30 por ciento", en la última línea.

Hushallsost

- 4.7 | Suprimir 45 por ciento en la primera columna puesto que se refiere a la
4.8 | variedad principal.
- 5.2.2 Eliminar las palabras "escaldado medio" y el paréntesis,
7. Sustituir las palabras "por ejemplo Hushallsost 45 por ciento" por "por ejemplo Hushallsost 60 por ciento", Modificar también el etiquetado, incluyendo el requisito de que la variante con especias se denomine "Hushallsost con especias".

Noruegia

- 3.2.2 Sustituir "fosfato disódico" por "ortofosfato sódico dihidrógeno".
- 4.2.1 Debe modificarse de modo que diga: "cilíndrica con lados convexos".

Normas internacionales individuales para los quesos

33. El Comité convino en suprimir la sigla HTST siempre que se hiciera referencia a la pasterización, para armonizar las secciones de etiquetado con las decisiones del Comité según se indica en el párrafo 25 de este informe,

ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

34. El Comité señaló que se habían sancionado algunas de las disposiciones para aditivos alimentarios que figuran en las normas discutidas, pero que la mayoría de las disposiciones tendrían que examinarse detalladamente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su próximo período de sesiones. El Comité convino en que, respecto a los aditivos alimentarios no sancionados, o sancionados sólo provisionalmente, debería indicarse este hecho en una nota al pie de página. Se señaló también que la Comisión del Codex Alimentarius se estaba ocupando de las especificaciones sobre los aditivos alimentarios, y que las aplicaría a los aditivos que figuran en las normas para la leche y los productos lácteos y normas derivadas.

35. El Comité confirmó la necesidad tecnológica de los aditivos que figuran en las normas discutidas. Se suscitaban las siguientes cuestiones:

- a) Se señaló que el ortofosfato sódico dihidrógeno se utilizaba para restaurar el equilibrio iónico.

- b) Se señaló que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios habla, solicitado información sobre el proceso de ahumado a que se alude en la Norma sobre el queso Provolone. La delegación de Italia se encargó de suministrar esta información.
- c) En lo que se refiere a la hexametilentetramina en la Norma para el queso Provolone, se indicó que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había estudiado anteriormente esta sustancia, pero no había podido llegar a una decisión desde el punto de vista toxicológico. El Comité señaló que este aditivo se empleaba en el agua de calentamiento y no se añadía a la leche.
- d) El Comité convino en incluir en la Norma para el queso Provolone los colores Verde sólido FCF (Color Index 42053), Azul Brillante FCF (Color Index 42090), e Indigotina FCF (Color Index 73015). Se señaló que estos colores se empleaban en cantidades muy pequeñas, únicamente con el fin de hacer más blanco el queso. Igualmente, el Comité señaló que estos colores figuraban solamente en una lista provisional establecida por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- e) El Comité señaló que el peróxido de benzoilo se empleaba para blanquear el queso con el fin de contrarrestar la coloración amarilla.
- f) El Comité convino en que, en la norma para el "Cottage Cheese" de crema, se había comprobado que, desde el punto de vista tecnológico, solamente eran adecuadas las siguientes gomas vegetales, algarroba, guar, karaya y traga-cante .
- g) Se convino en que, en la norma anteriormente citada, el "propilenglicol" se refería al isómero 1,2.
- h) El Comité señaló que los aditivos que figuran en el párrafo 3.3.2 de la norma anterior se añadían a la mezcla de la nata que entra en la fabricación de queso.
- i) El Comité convino en que, siempre que se mencionara el "nitrato de sodio y de potasio" o "nitrato sódico" en las normas consideradas en el período de sesiones, deberían cambiarse estas denominaciones de modo que dijeran "sales de sodio y de potasio" del ácido nítrico.

Emmental

36. El delegado de Finlandia señaló a la atención del Comité el hecho de que, en su país, se consideraba necesario añadir sulfato cúprico hasta una cantidad de 15 ppm, expresada en cobre, en el queso Emmental. Esto era necesario porque la industria había adoptado las artesas de acero inoxidable y teniendo en cuenta el hecho de que, incluso con los métodos tradicionales de producción, cuando se emplean artesas de cobre, hay un contenido de cobre de hasta 15 mg/kg en el queso. Se acordó que esta cuestión se sometiese a la consideración del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Aditivos alimentarios en las normas que figuran en la sexta Edición del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos y Normas derivadas

37. La Secretaría notificó al Comité que aquellos aditivos alimentarios que había recomendado como tecnológicamente necesarios, en la actualidad, o habían sido aprobados, o se habían aprobado temporalmente o estaban pendientes de aprobación. El Comité acordó que se modificase la Sección, relativa a las adiciones permitidas, de las normas para los productos lácteos, para indicar claramente la situación en que se encontraban los diversos aditivos alimentarios y que se publicasen en la séptima edición del Código.

Aditivos alimentarios en mantequilla batida

38. El Comité convino en solicitar del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que considerara y aprobara el uso facultativo de gases inertes, por ejemplo, nitrógeno, en la mantequilla batida. El Comité señaló que el empleo de estos gases era muy conveniente para eliminar el oxígeno y para mejorar la calidad de conservación del producto.

PRIORIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

39. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento en el que se indica el estado de los trabajos referentes al establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos al 15 de enero de 1968, al que se había añadido, como apéndice, una lista de solicitudes para variedades de quesos, a las que no se había asignado prioridad alguna.

40. El Comité señaló que las solicitudes para Camembert, Esrom, Taleggio y Fontina (el Gobierno italiano ha retirado la solicitud para esta última variedad) que figuraban en las listas de prioridades 1 y 2, recomendadas en el noveno período de sesiones del Comité para su estudio por la FIL, no podrían ser estudiadas todavía por la FTL, ya que Francia y la República Federal de Alemania estaban todavía en negociaciones para una solicitud conjunta para el queso Camembert, y porque Dinamarca no había presentado ninguna solicitud revisada para el queso Esrom, ni Italia para el queso Taleggio. La delegación de Dinamarca indicó que presentaría una solicitud revisada de normas para el queso Esrom.

41. La delegación de Italia informó al Comité que su gobierno tenía todavía en estudio la aceptación de la Norma General para el queso, A-6.

42. Habiendo observado que la FIL no podría examinar más de 10 proyectos de normas internacionales individuales para los quesos cada año, el Comité estableció el siguiente orden de prioridades, y solicitó de la FIL que estudiase las solicitudes para los quesos siguientes;

Esrom
Adelost
Blue Cheese
Edelpilzkäse
Mycella
Normanna
Maribo
Elbo
Fynbo

Queso de nata (Estados Unidos debe presentar una solicitud revisada, después de consultar con Australia, Canadá, Dinamarca y la República Federal de Alemania)

43. El Comité solicitó, además, de la FIL que examinara el conjunto del problema de los quesos de veta azul, tomando como base los proyectos de normas cuya preparación se había solicitado para varios de estos quesos, así como la información que, sobre este problema, la FIL había solicitado de los países miembros. El Comité convino también en que el estudio de la FIL, que había de considerar la posibilidad de establecer normas de grupo para los quesos de veta azul, debería tener en cuenta la norma para el queso Danablu.

44. En lo que se refiere a los quesos Gorgonzola, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano, el Comité convino en que Estados Unidos consultara con el Gobierno italiano, con el fin de llegar a un acuerdo respecto a la solicitud para el establecimiento de normas internacionales para estos quesos, e informar al Comité en su próximo período de sesiones.

PROCEDIMIENTO PARA LA REVISION DE NORMAS

45. El Comité consideró que, en general, había dos tipos principales de modificaciones propuestas para las normas: modificaciones de redacción y modificaciones de fondo. Se convino en que las modificaciones puramente de redacción, si se consideraban así por todos los miembros del Comité sin ninguna excepción, se introducirían en las normas durante las reuniones del Comité y se enviarían a los Gobiernos para su aceptación. En el caso de modificaciones de fondo, los Trámites 1 y 2 del Procedimiento para la elaboración de normas serían sustituidos por una simple decisión para estudiar las modificaciones y tratar de ellas inmediatamente en el Trámite 3. Como es natural, el Comité decidiría omitir o no el Trámite 5 y el 6 de acuerdo con las regulaciones contenidas en el Procedimiento mismo.

46. El Comité dio instrucciones a la Secretaría para que preparase un texto apropiado que constituyera una introducción al Procedimiento para la revisión de las normas. El Comité consideró, además, que, para tener la confirmación de las aceptaciones de las normas revisadas, la Secretaría debería comunicarse directamente, mediante cartas individuales, con los Gobiernos, para obtener su aceptación de cualquier revisión que pueda hacerse en la norma.

47. Se informó al Comité, que el Comité del Codex sobre Principios Generales consideraría la cuestión de retirar la aceptación por parte de un Gobierno de una norma establecida, así como las repercusiones que pudiera tener la revisión de las normas sobre las aceptaciones gubernamentales ya hechas. Se mantendría informado al Comité de las conclusiones acordadas por el Comité del Codex sobre Principios Generales, así como de las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO, A-6

48. El Comité examinó algunas observaciones hechas por la Federación Internacional de Lechería relativas a la necesidad de algunas aclaraciones acerca del ámbito de aplicación de la Norma General para el Queso, en relación con las normas internacionales individuales para los quesos y otras normas internacionales generales para los quesos. El Comité decidió que, en la Norma General sería conveniente incluir una sección sobre el "Ambito de aplicación" y modificar la definición de queso, con el fin de tener en cuenta los cambios en los métodos de fabricación. El Comité convino en enviar a los Gobiernos, para obtener sus observaciones, las siguientes modificaciones propuestas a la Norma General para el Queso N° A-6.

1. Ambito de aplicación

Bata norma se aplicará a todos los quesos que se ajusten a la definición de quesos, Dentro del marco de esta norma, en las normas internacionales individuales podrán estipularse requisitos más específicos, y, en tales casos, se aplicarán los requisitos más específicos de dichas normas.

2. Definición

Se entiende por queso, el producto fresco o madurado obtenido de la leche natural, nata, leche total o parcialmente desnatada, suero de mantequilla o una mezcla de algunos o de todos estos productos, por separación del suero, después de coagulación, o por cualquier otro método apropiado con el que se obtenga el mismo resultado.

REVISION PROPUESTA DE LA NORMA N° A-3 PARA LA LECHE EVAPOEADA

49. El Comité examinó la información suministrada por los Gobiernos referente a su legislación nacional y producción de leche evaporada. El Comité acordó por mayoría modificar la Norma A-3 sobre la loche evaporada, a partir del 1º de enero de 1970, con el fin de estipular

un mínimo de 7,8 por ciento de grasa, en peso, y un mínimo de 25,9 por ciento de sólidos de leche, en peso, y enviarla a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento,.

REVISION DE LA NORMA A-2: GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA
(GRASA AMHIDRA)

50. El Comité examinó las observaciones gubernamentales sobre si sería conveniente o no revisar la Norma A-2, con el fin de distinguir entre

- a) productos que contienen menos de 0,2 por ciento de agua y no menos de 99,6 por ciento de grasa de la leche, y
- b) otros productos incluidos en la Norma A-2 que contienen no más de 0,5 por ciento de agua y no menos de 99,3 por ciento de grasa de leche.

El Comité convino en que la denominación "anhidra" deberla restringirse a productos que contienen menos de 0,2 por ciento de agua y no menos de 99,6 por ciento de grasa de le-che. Se dieron instrucciones a la Secretarla para que preparase un nuevo texto de la norma, haciendo esta distinción entre los productos según había acordado el Comité y, en particular, asegurándose de que en la Sección sobre marcas y etiquetas se limitara el uso del término "anhidro" solamente para los productos con un contenido de humedad menor y un contenido mayor do grasa de leche. El Comité convino además en que, de acuerdo con su decisión en el noveno periodo de sesiones (párrafo 55 del Informe), en la nueva redacción de la Norma A-2, la Secretaría incorporase los antioxidantes siguientes cuando hubieran sido sancionados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarius en la Sección "Aditivos permitidos".

BHA, HTB
Galatos
Propilo
Octilo
Dodecilo

Puede emplearse un máximo de 200 mg/kg, solos o en combinación. a condición de que el producto no sea para consumo directo ni se emplee en la preparación de leche o productos lácteos reconstituidos.

El Comité convino en que se enviase la Norma a los Gobiernos para BU aceptación.

ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES
PARA QUESOS ADOPTADAS

51. El Comité convino en que debían enviarse a los Gobiernos, solicitando sus observaciones, las siguientes enmiendas que se proponían para las normas de los quesos Cheshire y Gruyère:

Cheshire

En el párrafo 4.4.2 de la Norma se propone que, después de las palabras "... se recubre de cera", se añadan las palabras "o de plástico".

Gruyère

En el párrafo 4.2 se propone que se añadan, después de las palabras "... rectangular redondeada", las palabras "o en bloques".

52. El Comité señaló que se hablan enviado por escrito a la Secretaría varias de las enmiendas propuestas a otras normas adoptadas, y convino en que se enviaran a los Gobiernos para obtener sus observaciones, con el fin de ahorrar tiempo, pero hizo notar que habrían de tener la conformidad del Comité mismo, tal como se había hecho yo. en el caso de

las enmiendas propuestas para las normas referentes a los quesos Cheshire y Gruyère. Estas propuestas figuran en el Anexo IV de este Informe.

NORMAS TAHA LA NATA Y LA NATA EN POLVO

53. El Grupo de Redacción establecido por el Comité para estudiar el proyecto de norma para la nata, y la idoneidad de emplear los términos "leche en polvo rica en grasa" y "nata en polvo" Junto con la conveniencia de revisar la Norma A-5: leche en polvo, se reunió el 12 y 13 de junio de 1968, bajo la presidencia del Dr. C. Schiere (Países Bajos). El Presidente del Grupo de Redacción esbozó las características principales del Informe que figura en la Sección II del presente Informe.

Nata

54. Se planteó la cuestión de si la nata tratada a temperatura ultraelevada y la nata rica en grasa no deberían incluirse en la norma para la nata. Además, el Comité solicitó de la FIL que estudiase el uso de aditivos para las natas ricas en grasa para ser empleadas en los batidos. El delegado de Nueva Zelanda señaló que su Gobierno presentaría objeciones a la inclusión de natas reconstituidas y recombinadas y consideró que debería elaborarse una norma separada para estos productos. En opinión del delegado de Francia, la definición de nata era demasiado restrictiva. El Comité convino en que la norma para la nata se presentara a los Gobiernos solicitando sus observaciones finales, y que el Comité sometería a debate la norma en su próximo período de sesiones, en sesión plenaria, a la vista de estas observaciones, con la intención de terminar los trabajos sobre este producto. El proyecto de norma figura en el Apéndice VIII-A de este Informe.

Leche en polvo y nata en polvo

55. El Comité tomó nota de las propuestas del Grupo de Redacción referentes a la revisión de la Norma A-5: leche en polvo, y convino en que se elaborase una norma separada para la leche en polvo rica en grasa, la seminata*. en polvo y la nata en polvo, según se indica en el Informe del Grupo de Redacción mencionado arriba. El Comité convino en que sería necesario, o bien añadir una sección relativa al ámbito de aplicación a la Norma A-5: leche en polvo, con el fin de excluir los productos regulados por la nueva norma, o modificar la definición con la misma finalidad. El Comité convino en que la Secretaria redactase la norma para los productos lácteos desecados con un contenido no menor de 40 por ciento de grasa, tomando como base la Norma A-5 para la leche en polvo, y que este proyecto de norma se enviara a los Gobiernos solicitando sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento, para considerarlas en sesión plenaria por el Comité en su próximo período de sesiones. El proyecto de norma figura en el Apéndice VIII-B de este informe.

* El Comité convino, de acuerdo con la recomendación del Grupo de Redacción, que el término "semi" podría reemplazarse por cualquier otro calificativo apropiado.

Norma A-5.- Leche en polvo entera, leche en polvo desnatada y leche en polvo parcialmente desnatada

56. El Comité convino en que, en el párrafo 2.1, debería insertarse la siguiente nota explicativa:

"Se entenderá que el contenido de grasa de la leche en polvo entera, cuando se declare, deberá expresarse como porcentaje, en peso, del producto terminado".

INFORME DEL GRUPO DE REDACCION SOBRE PRODUCTOS DE PROCESS (ED) CHEESE

57. El Grupo de Redacción, establecido por el Comité con el fin de estudiar los proyectos de norma para:

- a) process(ed) cheese y process(ed) cheese para untar
- b) alimentos a base de process(ed) cheese
- c) queso mezclado pasteurizado

teniendo en cuenta las observaciones que los Gobiernos han enviado sobre este problema, se reunió el 11 y el 12 de junio de 1968, bajo la presidencia del Dr. J. B. Stine (EE.UU.). El Presidente del Grupo de Redacción esbozó las características principales del Informe, que figura en la Sección III de este informe. El Presidente del Grupo de Redacción indicó que los tres proyectos elaborados por el Grupo de Redacción no representaban la opinión unánime de los miembros del Grupo, sino la mejor solución intermedia a que habla podido llegarse.

58. El Comité recalcó de nuevo que las normas propuestas representaban un compromiso entre las opiniones de los Miembros del Comité, y convino en que los tres proyectos se enviaran a los Gobiernos solicitando sus observaciones finales en el Trámite 5 del Procedimiento, y que el Comité examinase los textos en sesión plenaria, en su próximo periodo de sesiones, a la vista de las observaciones recibidas. Los proyectos de norma figuran en los Apéndice VII-A, VII-B y VII-C de este Informe.

NORMA DE COMPOSICION PARA US LECHE FERMENTADAS

59. El Comité tuvo ocasión de examinar una propuesta de la FIL relativa a una norma para las leches fermentadas. Después de un amplio debate, el Comité decidió remitir de nuevo la norma a la FIL, pidiéndole que redactase un proyecto de norma general para las leches fermentadas, y normas individuales para leche acidificada, yogourt, leche acidófila y "kefir" y "koumiss", y cualquier otro tipo de leche fermentada que se considerase apropiado, a la vista de las decisiones adoptadas por el Comité y de las cuestiones suscitadas por las delegaciones, según se indica a continuación:

1) Definición

El Comité convino en que deberla redactarse de nuevo por la FIL la definición de leche fermentada en la Norma General, con el fin de permitir que se emplee la nata con la leche antes de la fermentación. Se convino también en que la leche reconstituida a partir de leche en polvo total o parcialmente desnatada, se continúe considerando como leche, y en que no había necesidad de hacer referencia a dicha leche; además, que el suero de mantequilla sin fermentar figuraba también en la definición como producto a partir del cual podrían prepararse leches fermentadas. La delegación de la República Federal de Alemania recalcó la necesidad de establecer una distinción clara en la nueva redacción de la norma para leches fermentadas entre:

- a) suero de mantequilla verdadero obtenido por batido de nata ácida,
- b) suero de mantequilla acidificado, entendiéndose por tal el producto fabricado por fermentación de leche desnatada obtenida por batido de nata dulce, y
- c) leche acidificada (desnatada).

2) Adiciones autorizadas

- 2.1 Este subpárrafo debe modificarse para ponerlo de acuerdo con el texto que figura en el epígrafe "Definición".
- 2.2 Debe decir "azúcares".

- 2.3 Este subpárrafo debe redactarse de nuevo, enmendando más específicamente los colorantes y las sustancias aromáticas. La delegación de la República Federal de Alemania propuso que en la norma se permitiera la adición de ácido cítrico, ácido tartárico y gomas vegetales para algunos productos incluidos en la norma. La delegación de Australia propuso la inclusión de alginatos y carragenano, como aditivos permitidos. El Comité convino en que el párrafo 2º debía subdividirse en "adiciones necesarias" y "adiciones facultativas", lo mismo que en el caso de otras normas.
- 2.4 Debe suprimirse la palabra "naturalmente".
- 2.5 Este subpárrafo debe redactarse de nuevo, de manera que indique que no se permiten sustancias conservadoras, excepto los indicios arrastrados de sustancias conservadoras permitidas en las adiciones autorizadas.
- 2.6 Este subpárrafo debe redactarse de nuevo para distinguir entre aditivos e ingredientes, ya que, evidentemente, no se aplicaría el 30 por ciento, en peso, a las sustancias que figuran en la lista de 2.3.

3) Denominaciones y fermentos

- 3.1 El Comité convino en modificar el texto de la manera siguientes;

"Para la fermentación, deberán emplearse microorganismos apropiados, no patógenos, no tóxicos, con objeto de conseguir una fermentación láctica pura o una fermentación alcohólica y láctica mixta.

3.2.1 | Suero de mantequilla acidificado y yogourt |

3.2.2

Algunas delegaciones opinaron que sería más apropiado fijar un valor para el pH del producto final, en vez de un límite para la acidez titulable. El delegado de Polonia indicó que no existía una relación directa entre el pH y la acidez titulable. Además, señaló que la expresión de "0,6 g de ácido láctico por 100 g" podría inducir a error, y que sería conveniente hacer referencia a la acidez titulable expresada en ml de base N, empleada en la valoración por 100 g de producto. La delegación de Polonia sugirió que un límite de 0,8 g de ácido por 100 g de producto, expresado como ácido láctico, sería más adecuado para el suero de mantequilla acidificado.

4) Etiquetado

El Comité convino en que las regulaciones sobre etiquetado requerían un estudio más detenido.

HELADOS COMESTIBLES

60. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por la Secretaría que se había presentado al quinto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en el que se trataba de las normas del Codex para los helados comestibles, así como un documento que contenía el extracto pertinente del Informe del quinto período de sesiones de la Comisión, en el que se exponían los puntos de vista de la Comisión sobre este asunto.

61. El Comité tomó nota de la opinión general de la Comisión de que, bañándose en la información disponible, el comercio internacional de helados comestibles no parecía que justificase la elaboración de una norma del Codex o de normas para sus productos, y que, por tanto, la elaboración de normas del Codex para helados comestibles tendría que justificarse atendiendo a consideraciones relacionadas con la protección de la salud del consumidor. El Comité opinó que, incluso aunque el comercio internacional de helados comestibles no fuese muy amplio ni extenso, existía, por otro lado, una producción nacional muy importante de estos productos e, igualmente, la evidente necesidad de llegar a un acuerdo internacional respecto a la identificación y etiquetado apropiados de estos productos, así como la necesidad de lograr la armonización internacional de las diversas legislaciones nacionales que regulan estos productos. El Comité consideró también que, teniendo en cuenta la naturaleza de estos productos y el hecho de que, algunas veces, tenían que transportarse a grandes distancias, era necesario, igualmente, llegar al establecimiento de normas, internacionalmente acordadas, para proteger la salud de los consumidores.

62. El Comité tomó nota, además, de la opinión general de la Comisión de que un Órgano debía asumir la responsabilidad de elaborar normas internacionales para ambos tipos de helados, a saber, los helados fabricados a base de grasa de la leche y los que se fabrican a base de grasa no láctea. A este respecto, el Comité tomó nota de que el Gobierno de Suecia continuaba estando dispuesto a asumir la responsabilidad inherente al establecimiento de un Comité del Codex sobre helados comestibles, que se ocupase del estudio de ambos tipos de helados, en el caso de que la Comisión decidiese crear dicho Comité. Por otro lado, el Comité hizo observar que, si se modificase su mandato, esto le permitiría ocuparse del estudio de ambos tipos de helados.

63. Algunos delegados consideraron que el problema consistía esencialmente en decidir cuál era la forma más eficaz para tratar este asunto. Los dos tipos de productos eran muy similares, estribando la diferencia principal entre los dos en el hecho de que la base de grasa era distinta. En interés de los consumidores, debía llegarse a un acuerdo internacional sobre los requisitos de etiquetado, higiene y aditivos alimentarios. En interés de una competencia comercial equitativa, era conveniente que se estableciesen también normas sobre helados comestibles a base de grasa no láctea, e, igualmente, parecía conveniente confiar la labor de establecer normas para ambos tipos de helados a un único organismo. Otras delegaciones se manifestaron contrarias a la idea de establecer normas comunes para helados comestibles abarcando tanto los helados a base de grasa de la leche como otros helados comestibles, recomendando que el Comité continuase elaborando una norma para helados comestibles a base de grasa de la leche.

64. El Comité estimó que, en esta fase, no se encontraba en situación de tomar una decisión sobre este problema, y acordó que se señalase a la atención de los Gobiernos, solicitando sus observaciones sobre el mismo, con objeto de que la Comisión pudiera llegar a una conclusión sobre este asunto en su próximo período de sesiones. El Comité convino en que el documento de trabajo sobre los helados comestibles, que debía prepararse para el próximo período de trabajo de la Comisión incorporase los extractos pertinentes del Informe de su actual período de sesiones. El Comité hizo observar que parecía existir la necesidad de establecer una coordinación *más* estrecha entre los puntos de vista, expresados en un plano nacional acerca de la cuestión de los helados comestibles, y entre las delegaciones que asistían a los períodos de sesiones del Comité y de la Comisión.

65. La delegación de Francia opinó que sería conveniente que el Comité estableciese procedimientos específicos de trabajo para considerar no solamente los productos elaborados a base de la grasa de leche sino también aquellos helados comestibles que se elaboren a base

de grasa no láctea, y propuso que la Comisión del Codex Alimentarius quizá considere el siguiente texto como un procedimiento apropiados

"El Comité

- observando que la Comisión del Codex Alimentarius había expresado el deseo de que solamente un órgano debía encargarse de la tarea de elaborar todas las normas para los helados comestibles, pero que, actualmente, no se encontraba en situación de poder decidir a qué órgano deberla asignársele esta tarea;
- subrayando la importancia básica de establecer una norma para los helados elaborados a base de leche y productos lácteos:
- observando la gran similitud que existe entre estos productos y los análogos en su aspecto, pero que no contienen grasa de leche;
- declara que está dispuesto a encargarse del estudio de todo el problema, en el caso de que se le asigne este trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius, y a elaborar y finalizar normas para los helados comestibles, incluidos los helados que se elaboren a base de grasa de leche;
- indica que, en este caso, consideraría a aquellos helados que no se elaboren a base de grasa de leche, no como productos de imitación, sino como productos diferentes gozando de los mismos derechos respecto a su acceso a los mercados. El Comité, con objeto de efectuar el trabajo en una forma útil y coherente, estaría también dispuesto a crear un Subgrupo especial, e invitarla a participar en los trabajos de este Subgrupo a los expertos en helados comestibles elaborados a base de grasa no láctea."

Esta propuesta llegó con demasiado retraso a manos del Comité, para que éste pudiera estudiarla.

66. El Comité, en el Ínterin, decidió proseguir con el trabajo sobre las normas para los helados comestibles elaborados a base de grasa de leche y convino en que el Informe del Grupo de Redacción que figura en la Sección IV de este Informe, se envíe a los Gobiernos solicitando sus observaciones,

GHEE

67. El Comité solicitó de la FIL que redactara un proyecto de norma para el producto "ghee", que habría de ser estudiado por el Comité, teniendo en cuenta la información que se obtuviera por la Secretaría de los Estados Miembros referente a sus legislaciones nacionales sobre este producto, particularmente sobre la definición del mismo,

MANTEQUILLA PARA COCINAR

68. El Comité decidió que se necesitaría más información sobre la naturaleza de este producto. Se convino en que la Secretaría solicitase de los Estados Miembros que envíen a la FIL información referente a su legislación nacional sobre este producto, junto con cifras comerciales, a base de las cuales la FIL presentaría sus opiniones al próximo período de sesiones del Comité, sobre la cuestión de una norma internacional para este producto,

LECHE REBAJADA (toned milk)

69. El Comité estudió el problema de encontrar términos adecuados en francés y en español para la expresión "toned milk". Después de un intercambio completo de opiniones del que se dedujo que no era posible encontrar términos en español y francés que fuesen totalmente aceptables para todas las delegaciones de habla española y francesa presentes, se

convino en dejar la cuestión de encontrar términos adecuados para "toned milk" en otros idiomas a los países interesados, tomando como base lo que se quería significar por dicha expresión. La "leche rebajada" se definió en el Informe de la Segunda Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Leche (Roma, 1960, pág. 49) como sigue

"Leche rebajada"

Se entiende por leche rebajada o modificada la que resulta de la adición de leche descremada reconstituida a la leche producida en la localidad, a fin de reducir su contenido graso a un cantidad fija predeterminada, pero conservando o aumentando su contenido de sólidos no grasos".

COOPERACION FIL/ISO/AQAO EN EL CAMPO DE LOS METODOS PE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

70. El Comité aprobó el Informe de la reunión de representantes de la ISO y la AQAO, que se habla celebrado inmediatamente antes del 11º período de sesiones del Comité, y señaló que el Informe había merecido también la aprobación del representante de la FIL, quien, debido a circunstancias imprevistas, se había visto imposibilitado de asistir a la reunión. Se señaló específicamente a la atención del Comité la cuestión de la definición de extracto seco del queso de suero, que figura en el proyecto de norma "De terminación del contenido de extracto seco en el queso de suero", que incluye el agua de cristalización de la lactosa en el extracto seco, y el hecho de que la Norma General para el queso de suero, A-7, no contenía una definición de extracto seco. El Comité señaló que los porcentajes que se indican en las normas para los quesos de suero se basaban en el empleo del método de secado en estufa (88°C), y convino en que debería emplearse este método. El Comité convino, además, en que se insertase una nota en la Norma General para el queso de suero, A-7, en el sentido de que la referencia a extracto seco incluye la lactosa como hidrato.

71. Respecto a los métodos para la determinación del contenido de materia grasa de la leche y los productos lácteos, el Comité convino en ampliar la cláusula 7.3.16.2., en las Normas B-2, B-3 y B-7, que ya habían sido aceptadas por varios Gobiernos, según propusieron los representantes de FIL/ESO/AQAO. La delegación del Reino Unido informó al Comité de que, como consecuencia de la incorporación de esta enmienda, podrían retirar su reserva referente a la aceptación de estas normas. La delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité que podría retirar su reserva referente a la aceptación de las normas B-2, B-3 y B-7 en cuanto se refiere a 7.3.16.2.

72. El Comité convino en que las tres organizaciones estudien los métodos de análisis para la determinación del contenido de nitrato en el queso, y que se envíen los siguientes proyectos de normas a los Gobiernos solicitando sus observaciones en el Trámite (d) del Procedimiento para la elaboración y publicación de los métodos de toma de muestras y análisis:

- Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa de la mantequilla en una sola muestra;
- Determinación del contenido de materia grasa en el queso de suero}
- Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero.

El Informe del Grupo de Trabajo figura en la Sección V de este Informe, y los proyectos de norma en los Apéndices IX-A a IX-C.

Métodos de análisis y toma de muestras en el Trámite (e)

73. El Comité tomó nota de las observaciones gubernamentales recibidas sobre los tres métodos siguientes, que habían sido estudiados por el Comité en su décimo período de sesiones:

- Determinación del contenido de fósforo en el queso y en los quesos "processed".
- Determinación del contenido de ácido cítrico en los productos de "processed cheese"
- Determinación polarimétrica del contenido de sacarosa en la leche condensada azucarada.

74. El Comité decidió remitir las observaciones gubernamentales al Grupo de Trabajo FIL/ISO/AQAO para revisar los métodos y preparar los textos finales para su aprobación por el Comité en su próximo periodo de sesiones.

Significación de los métodos de análisis de arbitraje

75. El Comité recalcó que los métodos de análisis y toma de muestras del Código de Principios eran métodos de arbitraje que se destinaban para el caso de controversias internacionales. Estos métodos no pretendían sustituir a los métodos existentes para el control normal de los productos.

SECCION II

Informe del Grupo de Redacción sobre la nata y la nata en polvo

76. El Grupo de Redacción, que se reunió el 12 y 13 de junio de 1968, estuvo integrado en la forma siguiente:

<u>Nombre</u>	<u>País</u>
Dr. C. Schiere (Presidente)	Países Bajos
Dr. K. P. Andersen	Dinamarca
Dr. Pedro Ballester	España
Dr. Hans Boysen	República Federal de Alemania
Dr. Jacob Ekman	Suecia
Dr. Luigi Ferrari	Italia
Dr. Edward Green	Reino Unido
Sr. Heinz D. Keller	Suiza
Dr. Robert W. Weik	Estados Unidos de América
Dr. F. Winkelmann	FAO

Mata

77. El Presidente hizo un breve examen de las observaciones que habían enviado los Gobiernos sobre el proyecto de norma para la nata. El Grupo examinó las enmiendas propuestas para el Artículo 1: "Definición", del proyecto de norma y convino en sugerir el siguiente texto:

1. Definición

Se entiende por nata el producto de leche líquida, rico en grasa, separado de la leche y que toma la forma de una emulsión de tipo grasa-en-agua.

Respecto al Artículo 2: "Composición", el Grupo estimó conveniente aclarar el texto mediante la inserción de la siguiente frase entre la primera y la segunda oraciones:

"La palabra "nata" no deberá emplearse para un producto que, ajustándose a la definición, tenga un contenido de grasa menor del 10%".

y sustituir el actual epígrafe por el siguiente: "Composición y denominaciones". El Grupo sugirió además que, a fin de aclarar que la indicación en la etiqueta del porcentaje de grasa, no podía considerarse como una calificación apropiada para las natas pobres en grasa, el Artículo 3.1 se enmiende en la forma siguiente:

3.1 "El nombre del producto (por ejemplo, NATA), incluyendo, cuando se trate de productos que contengan menos del 18% y no menos de 16% de grasa, las palabras calificadoras apropiadas (por ejemplo,

Se propone además, que se añada un Artículo 4 relativo a la Toma, de muestras.

78. El Grupo propuso que se pida a la FIL que estudie la nata tratada a una temperatura ultraelevada (TUE) además de la "Nata esterilizada", y que no se formule ninguna recomendación sobre aditivos hasta que la FIL haya presentado una definición. Se pro-puso también que la FIL estudie los aditivos para la nata rica en grasa que debe emplearse en los batidos.

Leche en polvo rica en grasa y nata en polvo

79. El Grupo examinó las observaciones enviadas por los Gobiernos acerca de la conveniencia de emplear las expresiones:

"leche en polvo rica en grasa" (contenido mínimo de grasa: 40%)
 y "nata en polvo" (contenido mínimo de grasas 65%)

o hizo observar que solamente tres Gobiernos (Dinamarca, República Federal de Alemania y Suecia) eran partidarios de emplear la expresión: "nata en polvo" para un producto con un contenido mínimo de grasa a do 40%. Después de un amplio debate, la mayoría del grupo opinó que sería conveniente relacionar el contenido de grasa de los productos desecados con los contenidos de grasa propuestos para los correspondientes productos líquidos, y usar denominaciones similares para los productos correspondientes. Las propuestas se indican en el siguiente cuadros

productos líquidos	Contenido de grasa (%) denominación	6 a 10, sin incluir esta cifra no aplicable a la nata	10 a 18, sin incluir esta cifra semi-nata * (ejemplo)	18 y más nata
productos desecados	Contenido do grasa (%) denominación	40 a 50, sin incluir esta cifra leche en polvo rica en grana	50 a 65, sin incluir esta cifra semi-nata* en polvo (ejemplo)	65 y más nata en polvo

*) El término "semi" se indica a título de ejemplo para cualquier otro término apropiado de calificación.

El Grupo estimó que sería útil obtener información de los Gobiernos sobre el volumen da comercio do estos productos.

Revisión de la Norma A-5 – “Leche en polvo”

80. El Grupo observó que los Gobiernos habían manifestado principalmente los siguientes puntos de vista, respecto a la conveniencia do modificar la Norma A-5, incluyendo las disposiciones relativas a la "leche en polvo rica en grasa" y a la "nata en polvo":

- para incluir disposiciones cobre los productos, cuyos contenidos de grasa fuesen mayores del 40% y del 65%;
- para incluir una disposición relativa solamente a la leche en polvo rica en grasa (40%)
- para insertar en la Norma A-5, una disposición limitando el contenido de la grasa de la leche entera en polvo a menos del 40%;
- para elaborar una nueva norma para los productos desecados ricos en grasa, dejando la Norma A-5 sin modificar.

Después de un amplio debate, el Grupo recomendó lo siguientes

- que se elabore una norma independiente para los tres grupos de productos lácteos desecados ricos en grasa, mencionados en el cuadro anterior;
- que la definición de esta norma sea la siguiente:
 "Se entiende por leche en polvo rica en grasa, por semi-nata en polvo (el término "semi" puede sustituirse por cualquier otro término apropiado calificador) y por

nata en polvo, los productos lácteos obtenidos por eliminación del agua solamente de la leche o nata ricas en grasa."

- que se señale a la atención de los Gobiernos y de la FIL la cuestión del empleo de los aditivos alimentarios en los productos desecados ricos en grasa, y que las propuestas que presente la FIL sobre este asunto se envíen a los Gobiernos solicitando sus observaciones.

SECCION III
Informe del Grupo de Redacción
Sobre
el "Process (ed) Cheese"

81. El Grupo de Redacción, que se reunió el 11 y el 12 de junio de 1968, estuvo integrado en la forma siguiente:

<u>Nombre</u>	<u>País</u>
Dr. J. B. Stine (Presidente)	Estados Unidos de América
Sr. K. Adamik	Polonia
Dr. P. Ballester	España
Prof. V. Bottazzi	Italia
Sr. A. Eck	Francia
Dr. L. Ferrari	Italia
Sr. P. Jamotte	Bélgica
Dr. H. W. Kay	República Federal de Alemania
Sr. C. A. Landolt	Suiza
Sr. A. Lehto	Finlandia
Dr. R. J. MacWalter	Reino Unido
Dr. R. E. Nichols	Australia
Dr. C. Schiere	Países Bajos
Sr. A. W. Marsdem	FAO

82. El Grupo en su última reunión, debía preparar tres proyectos de norma para el "process(ed) cheese". Estos proyectos de normas se prepararon y se enviaron a los Gobiernos solicitando observaciones. Parece que deben introducirse ciertos cambios en estas tres normas como resultado de las observaciones que se han recibido, y el Grupo estimó que los tres tipos de "process(ed) cheese" podían clasificarse en tres categorías ligeramente diferentes, a saber:

- a) el "process(ed) cheese" que se fábrica usualmente en América del Norte, Reino Unido, Australia y Nueva Zelanda;
- b) el queso fundido y el queso fundido para untar, según se fabrican usualmente en Europa, más suave y fácil de esparcir, que puede contener una cantidad limitada de sólidos de leche;
- c) o el "process(ed) cheese" que contiene sólidos de la leche añadidos y otros productos alimenticios.

83. Los documentos de trabajo utilizados por el Grupo fueron los siguientes:

- a) los tres proyectos de normas que "figuran en el Informe del Décimo período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos;
- b) las observaciones enviadas por los Gobiernos, reproducidas en el documento MDS 68/5.

84. El proyecto de norma para el "process(ed) cheese", A-8(a), fue aprobado, de un modo general, por todos los representantes que asistieron a la reunión del Grupo, con la excepción del representante de Australia, que insistió en que la grasa de la leche en el extracto seco y el contenido de extracto seco deberían ser del 45%

85. Se hizo un intento para preparar un proyecto de norma para el queso fundido y el queso fundido para untar, sin la adición de sólidos de la leche, pero, después de prolongados debates, se hizo evidente que no podía llegarse a un acuerdo suficiente en el seno del Grupo acerca de la forma en que debía elaborarse dicha norma. Por tanto, era necesario permitir la adición de los sólidos de la leche, en cantidades limitadas específicamente (y exigir la declaración de su presencia en la etiqueta), dando como resultado el proyecto de norma A-8(b). Se formularon reservas adicionales, que se hicieron constar, respecto a determinados quesos suizos y holandeses. Algunas de las dificultades que se encontraron en la preparación de esta norma fueron debidas en parte a la imposibilidad de traducir fielmente los nombres de los productos en cuestión del inglés, al francés, alemán, español e italiano.

86. El Grupo elaboró un proyecto de norma para el producto denominado "Process(ed) Cheese Food", teniendo en cuenta especialmente los requisitos que los países de habla inglesa y alemana exigen usualmente para los productos que se producen en dichos países. Se reconoció que ninguno de los productos que, actualmente, se producen en España, Francia o Italia podría incluirse en este grupo de productos; por consiguiente, no se hizo ningún esfuerzo para establecer nombres, en dichos idiomas, para el producto "Process(ed) Cheese Food". Si estos países, en el futuro, deciden iniciar la producción de productos que satisfagan los requisitos de esta norma, entonces tendrán que establecer un nombre adecuado para designarlos en sus diferentes idiomas.

87. En los proyectos de norma, en el párrafo 90, se adjunta una lista en los idiomas inglés, francés, español y alemán de los nombres sugeridos para los diversos productos conocidos con el nombre de "process(ed) cheese".

88. Según se manifestó el último año, debe quedar bien entendido que los adjuntos proyectos de normas, contenidos en los Apéndices VII-A, VII-B y VII-C, respectivamente, no representan la opinión unánime de los miembros del Grupo, sino solamente la mejor solución de compromiso a que pudo llegarse. Cada miembro ha participado en calidad de experto personal en la fabricación del "process(ed) cheese", pero no estaba facultado para recomendar a su Gobierno que aceptase estos proyectos de normas.

89. La delegación suiza solicitó la opinión de los Gobiernos acerca de la conveniencia de utilizar frases tales como: "todo graso", "tres cuartos graso", etc., además, o en lugar, de la declaración real del contenido mínimo de grasa en el extracto seco. La delegación suiza sugirió que se adoptase la siguiente terminología:

Grasa mínima en el extracto seco

65%	-	nata doble
60%	-	"
55%	-	nata
50%	-	"
45%	-	todo graso
40%	-	graso
35%	-	3/4 graso
30%	-	" graso
25%	-	1/2 graso
20%	-	" graso
15%	-	1/4 graso
10	-	" graso
menos de 10% - pobre en grasa		

Se solicitó de los Gobiernos que emplean dichas denominaciones para diversos niveles de grasa de acuerdo con su legislación nacional que mencionaran estas denominaciones en sus observaciones.

Lista de nombres propuestos para los distintos "process(ed) cheese" mencionados en los proyectos de normas

90.

	<u>Inglés</u>	Francés	Alemán	<u>Español</u>
1)	Process(ed) cheese	("Processed cheese")	("Process(ed) cheese")	("Prooess(ed) cheese")
2)	("Melted cheese") ("Spreadable melted cheese")	Fromage fondu Fromage fondu pour tartine	Schmelzkäse Streichschmelzkäse o streichfähiger Schmelzkäse	Queso fundido Queso fundido para untar o extender
3)	Process(ed) cheese food or Process(ed) cheese spread	-	Schmelzkäsezu-bereitung	-

SECCION IV
Informe del Grupo de Redacción
sobre
los helados de crema y los helados de leche

91. El Grupo de Redacción, que se reunió el 13 de junio de 1968, estuvo compuesto como sigue:

<u>Nombre</u>	<u>País</u>
Dr. J. B. Stine (Presidente)	Estados Unidos de América
Sr. K. Adamik	Polonia
Dr. K. P. Andersen	Dinamarca
Dr. V. de Asarta	Italia
Sr. A. Desea	Francia
Dr. J. Ekman	Suecia
Prof. A. M. Guérault	Francia
Dr. H. Hakans	Finlandia
Sr. P. Jamotte	Bélgica
Dr. H. W. Kay	República Federal de Alemania
Sr. H. D. Keller	Suiza
Dr. R. MacWalter	Reino Unido
Dr. L. Toumainen	Finlandia
Dr. G. F. Wilmink	Países Bajos
Dr. M. Matyas	OMS
Dr. F. Winkelmann	FAO

92. El Grupo, al estudiar el proyecto de norma FIL para los helados de crema y los helados de leche que figura en el Anexo III de ALINORM 68/32, de diciembre de 1967, quiso señalar a la atención del Comité que la definición general se aplicase a todos los helados comestibles, El Grupo propuso que el texto de los artículos que se mencionan más adelante fuera como sigue;

93. 1. Definición general

"Se entiende por helados comestibles las preparaciones cuyo estado sólido o pastoso se obtiene por congelación, y que se destinan a ser consumidos en tal estado.

Los helados de crema y los helados de leche son helados comestibles producidos con leche y productos lácteos, que contienen como grasa, únicamente grasa de la leche."

94. 2. Helados de crema

2.1 Helado de crema

"Los helados comestibles contienen al menos 8% *) de grasa de la leche y al menos 30% de extracto seco total."

*) Todos los porcentajes se expresan, en peso, del producto acabado.

Observaciones

Algunos delegados opinaron que sería preferible un contenido de grasa de 10%. Por otra parte, uno de los delegados señaló que su Gobierno no podría aceptar esta propuesta, ya que, en su país, el contenido mínimo de grasa era 5%. Por lo que se refiere a la propuesta de indicar el contenido de extracto seco magro en la leche,

el Grupo opinó que sería conveniente dar la cifra de 7%, para el extracto seco magro en la leche, solicitando de los Gobiernos que hicieran sus observaciones sobre esta cuestión.

2.2 Helados de crema con fruta

"Helado de crema que contiene suficiente fruta, zumo de fruta o pulpa de fruta para transmitir el sabor característico."

2.3 Helados de crema con huevo

"Helado de crema que se ajusta a los requisitos generales de 2.1 y que contiene, al menos 7% de yema de huevo líquida, o su equivalente de yema deshidratada."

95. 3. Helados de leche

3.1 Helado de leche

"Helado comestible que contiene al menos 3% de grasa de la leche y al menos 28% de extracto seco total."

Observaciones

Uno de los delegados manifestó su opinión en favor de un contenido de 25% de extracto seco total. Por lo que se refiere a la propuesta de indicar el contenido de extracto seco magro de la leche, el Grupo opinó que sería conveniente dar la cifra de 7% para el extracto seco magro en la leche, solicitando de los Gobiernos que formularan sus observaciones sobre esta cuestión.

3.2 Balados de leche con fruta

"Helado de leche que contiene suficiente fruta, zumo de fruta o pulpa de fruta para transmitir el sabor característico."

3.3 Helados de leche con huevo

"Helado de leche que se ajusta a los requisitos generales de 3.1, y que contiene al menos 7% de yema de huevo líquida, o su equivalente de yema deshidratada.

96. 4. Materias primas

4.1 Leche de vaca y sus constituyentes

Para el comercio internacional, cuando la leche o sus constituyentes no procedan de la leche de vaca, deberá mencionarse su origen (por ejemplo: "hecho con leche de búfala").

4.2 Agua potable

4.3 Huevos de gallina (enteros, yemas, claras) frescos, congelados o en polvo.

4.4 Azúcares

4.5 Aromatizantes naturales

4.6 Aditivos alimentarios (incluidos los aromatizantes artificiales)

Observaciones

El Grupo consideró conveniente que el Comité solicitase información de la FIL y de los Gobiernos respecto a los aditivos alimentarios

empleados en sus respectivos países en la fabricación de helados comestibles, indicando si su empleo sería necesario o facultativo»

97. 5. Rebosamiento (relación volumen/masa)

la relación : $\frac{\text{volumen, en litros, del producto terminado}}{\text{masa, en kg, del producto terminado}}$ no deberá exceder de 2

98. 6. Normas bacteriológicas

Observaciones

El Grupo convino en que se solicitasen las observaciones de los Gobiernos en cuanto a las normas bacteriológicas para los helados comestibles, tanto en lo que se refiere a los recuentos bacteriológicos como a los métodos de análisis. La FIL ha recomendado lo siguiente:

"Máximo por gramo de producto terminado:

- número total de aerobios: 100 000 colonias
- coliformes: 100 colonias

Los helados no deberán contener ningún organismo patógeno que, normalmente, un adecuado procedimiento de pasteurización no pueda destruir.

Todos los resultados de los ensayos efectuados por las autoridades de control deberán comunicarse a las fuentes responsables para que se proceda a las investigaciones inmediatas cuando sea pertinente."

99. 7. Etiquetado

7.1 Nombre del producto

"Únicamente podrán denominarse helados de crema y helados de leche los productos que cumplan las especificaciones indicadas en 2 y 3, respectivamente."

7.2 Deberá declararse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento (véase Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados).

Observaciones

El Grupo consideró conveniente que el Comité solicitase de los Gobiernos recomendaciones en cuanto al modo de diferenciar, en la etiqueta, entre productos que contengan aromatizantes naturales y los que contengan aromatizantes artificiales.

SECCION V

Cooperación FIL/ISO/AQAO en el campo de los métodos de toma de muestras y análisis

100. Representantes de la ISO y de la AQAO se reunieron en Roma, el 7 y el 8 de junio de 1968, para discutir las normas analíticas que se necesitaban en relación con el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Se lamentó que, debido a circunstancias imprevistas, la FIL no pudiese estar representada.

Presentes:

Dr. J. G. van Ginkel (Presidente)	ISO
Dr. Robert W. Weik	AQAO
Sr. S. Boelsma	ISO
Sr. Th. C. J. M. Rijssenbeek	Presidente del Comité de Expertos Gubernamentales
Sr. Floyd E. Fenton	Vicepresidente del Comité de Expertos Gubernamentales
Dr. F. Winkelmann	FAO

A continuación, se exponen los resultados de los debates.

Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la grasa de la mantequilla en la misma muestra

101. Los representantes de la ISO y de la AQAO reconocieron el hecho de que, de acuerdo con el procedimiento para elaborar y publicar los métodos de toma de muestras y análisis, era de la responsabilidad de la FIL presentar a la FAO la norma preliminar. Sin embargo, teniendo en cuenta que, en principio, ya se había llegado a un acuerdo sobre esta norma, en el período de sesiones del último año del Grupo, y que ya, también en principio, había sido aprobada por la Comisión de la FIL competente, la ISO y la AQAO consideraron que estaba justificado que la norma preliminar se sometiera a los gobiernos, solicitando observaciones, en el Trámite (c) del Procedimiento para la Elaboración y publicación de los Métodos de Toma de Muestras y Análisis.

Determinación del contenido de grasa en el queso de suero

102. La ISO y la AQAO se mostraron de acuerdo con la versión de la norma que se basaba en el procedimiento aceptado para las Hormas Núms. B-2 (Determinación del contenido de grasa en la leche en polvo), B-6 (Determinación del contenido de grasa en la leche) y B-7 (Determinación del contenido de grasa en la leche evaporada y en la leche condensada azucarada). Esto estaba de acuerdo con la preparación de una norma general Röse-Gottlieb para la leche y los productos lácteos. La ISO y la AQAO presentaron una copia a la Secretaría para que ésta, a su vez, la sometiera a los Gobiernos solicitando observaciones (Trámite (o) del citado Procedimiento).

Determinación del extracto seco en el queso de suero

103. Los representantes de la ISO y de la AQAO consideraron el método de la estufa de desecación (88°C), presentado por la FIL. Acordaron que debería someterse a los gobiernos solicitando observaciones (Trámite (o) del citado Procedimiento), y que debiera llamarse la atención de los gobiernos concretamente sobre los siguientes puntos: debe tenerse en cuenta que, al aceptar esta norma, el agua, en forma de hidrato, se incluiría en el extracto seco; si el agua en forma de hidrato no se incluye en el extracto seco, entonces habría que emplear un método diferente, por ejemplo, el método Karl Fischer o el método de estufa de vacío.

Determinación del índice de yodo

104. Las tres organizaciones efectuarán trabajos de investigación comparativa sobre diversas variaciones del procedimiento Wijs para llegar a un acuerdo definitivo acerca del método que puede presentarse a la Secretaría.

Aditivos alimentarios

105. La ISO y la AQAO sugirieron que las tres organizaciones estudiaran la determinación del contenido de nitrato en el queso, como etapa preferente de la metodología analítica para los aditivos en los productos lácteos.

Determinación de la grasa en la leche condensada azucarada

106. En el informe del Décimo período de sesiones se indicó que:

"Por lo que respecta a la leche condensada azucarada, se efectuarán nuevas investigaciones para determinar si, en ciertas condiciones especiales, se extrae completamente la materia grasa mediante el método presentado".

Estas investigaciones no se han completado todavía, y, por tanto, las tres organizaciones no pueden presentar una recomendación definitiva al Comité.

Métodos de análisis microbiológicos

107. En el informe del Décimo período de sesiones (párrafo 39(h)), se manifestaba que la FIL enviará a la Secretaría, en la medida de que se disponga de ellos, los textos de los métodos de análisis microbiológicos, después de consultar debidamente con la ISO y la AQAO, de acuerdo con el procedimiento seguido por las tres organizaciones para la elaboración de normas sobre la toma de muestras y análisis. La ISO y la AQAO estaban dispuestas a emprender la elaboración de tales normas.

Observaciones de los Gobiernos sobre las normas en el Trámite (g) o (h)

108. El Comité se había mostrado de acuerdo, previamente, con la propuesta de la FIL/ISO/AQAO de que se revisasen periódicamente los métodos de análisis. La ISO y la AQAO consideraron y decidieron retener, para las futuras revisiones, las observaciones enviadas por los Gobiernos al aceptar los siguientes métodos!

Determinación del contenido de sal en la mantequilla

Determinación del contenido de grasa en la leche

Determinación del contenido de grasa en la leche evaporada y en la leche condensada azucarada.

Al modificar las normas B-2 y B-3, con objeto de ajustarlas al formato recomendado por la ISO, se reconoció que los procedimientos analíticos de estas normas eran satisfactorios y que no sería necesario hacer ningún cambio de fondo. No obstante, el Grupo FIL/ISO/AQAO opinó que todos los métodos para determinar el contenido de grasa deberían referirse, siempre que fuera posible, al método para determinar el contenido de materia grasa en la leche líquida. Las modificaciones introducidas en las normas B-2 y B-3 se hicieron después de que las tres organizaciones se pusieron de acuerdo acerca del texto del método para determinar el contenido de materia grasa de la leche. Durante los debates sostenidos acerca de la conveniencia de la redisolución, se manifestaron los tres puntos de vista siguientes:

- La redisolución prolonga innecesariamente la determinación. Toda decantación defectuosa se manifestará por sí misma al obtener pruebas duplicadas deficientes.
- La redisolución constituye un ensayo seguro para obtener resultados precisos en la determinación. La materia extraída, normalmente, se disuelve por completo, o casi por completo} en este último caso, el resto que queda en el matraz pesa normalmente menos

de 0,2 mg. Cuando la materia extraída no se disuelve completamente, la determinación debe considerarse menos precisa, incluso con el procedimiento de redisolución y, por tanto, debe rechazarse.

- El examen visual para determinar si la materia extraída es totalmente soluble es de carácter subjetivo y, por tanto, no debe admitirse en un método normalizado de referencia.

Al reconocer que con estos tres procedimientos pueden obtenerse los mismos resultados cuando la cantidad de materia insoluble no es demasiado grande, se estimó que estos diferentes puntos de vista podían conciliarse mediante las operaciones alternativas, que figuran en los textos de las tres Organizaciones (cláusula 7.3.16). No obstante, como todos estos son métodos de referencia, el Grupo FIL/ISO/AQAO recomienda que se amplíe la cláusula 7.3.16.2 en la forma siguiente:

"En caso contrario, o en caso de duda, y siempre en todo, caso de controversias, se extraerá por completo la grasa..."

109. Durante el 11º período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, el Presidente de la Comisión de Estudios de la FIL, en nombre de la Federación Internacional de Lechería, ha aprobado el informe preparado por los delegados de la ISO y de la AQAO.

Fecha y lugar de la próxima reunión

110. Se convino en que la próxima reunión de la FIL, ISO y AQAO se celebre en Roma, inmediatamente antes del 12º período de sesiones del Comité.

LISTA DE PARTICIPANTES *

* Los Jefes de Delegaciones figuran en primer lugar. Los suplentes, asesores y consultores se indican en orden alfabético.

ARGENTINA	Ing. A. B. González Cantisano Director de Tecnología Lechera Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería Buenos Aires
	Dr. A. di Fulvio a/c Conserjería Agrícola Embajada de Argentina Piazza Esquilino 2 Roma
AUSTRALIA	Leslie E. Nichols Commonwealth Dairy Expert New Customs House 11 William St. Melbourne
AUSTRIA	Dipl. In. E. Doring Director, Milchwirtschaftsfonds Frz. Josefstrasse 19 A-5020 Salzburg
BELGICA	Jean Louis Servais Ingénieur en Chef Directeur au Ministère de l'Agriculture 18 Boulevard de Berlaimont Bruselas 1 Paul R. V. Jamotte Chef de Section Station Laitière de l'Etat à Gembloux Gembloux
CANADÁ	Jesse R. Sherk A/Director Dairy Products División Department of Agriculture Ottawa
CUBA	Fernando López Muiño Ministro Consejero Representante Permanente Alterno ante la FAO Embajada de Cuba Via San Valentino 21 Roma

DIWANANCA

H. Metz
Director
Government Board for Quality Control of Dairy Products
Niels Juelsgade 5
Copenhagen K

Dr. K. F. Andersen
Head of Laboratory
Federation of Danish Dairy Associations
Mejerinkontoret
Aarhus C

C. Valentin Hansen
Agricultural Counsellor
Royal Danish Embassy
Viale del Policlinico 129A
Roma

A. Haugaard-Hansen
Veterinary Assistant, Head
Landburgsraadet
Axelborg, Axeltory 3
Copenhagen

REPUBLICA DOMINICANA P. Padilla Tonos
Ministro Plenipotenciario
Delegado Permanente ante la FAO
Embajada de la República Dominicana
Via Francesco Siacchi 38
Roma

FINLAIDIA

Dr. Pellervo Saarinen
Director General
Valio
Kelevankatu 61
Helsinki 18

Dr. Allan Hakans
Via Pantano 2
Milán, Italia

Dr. Vilho F. T. Kiuru
Kalevankatu 56. B
Helsinki

Arvo Lehto
Director
Valio
Kalevankatu 61
Helsinki 18

Prof. Dr. L. J. Tuomainen
Director, State Control Office for Dairy Products
Töölönk 26 b
Helsinki

FRANCIA

Arnaud Desez
Inspecteur Divisionnaire de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42bis, Rue de Bourgogne
Paris 7e

André Eck
Directeur des Etudes d'Economie Laitière
Fédération de l'Industrie Laitière
140, Bd. Haussmann
Paris 8e

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

G. Metzger
26, Rue Proudhon
Besançon

ALEMANIA, REP. FED de

Dr. Hans Boysen
Regierungsdirektor
Muehlenberg 15
2302 Flintbek bei Kiel

Dr. Rolf Frier
207 Grosshansdorf
Vossberg 1A

Dr. Friedrich Heckel
Oberreg. Vet. Rat
Bundesministerium für Gesundheitswesen
D532 Bad Godesberg

Dr. Hans W. Kay
Hermana Weigmannstrasse
1-27 2300 Kiel

Dr. A. Nienhaus
Geschäftsführer
Milchindustrie-Verband
Kaiserstrasse 233
Bonn

Dr. Karl-Heinz Schlegel
Habsburger Allee 87
Frankfurt/Main

HUNGRIA

Dr. Fehér Tiborné
Chief Engineer
Ministry of Agriculture and Food
Budapest

Dr. Uzonyi Györgyné
Head of Laboratory
Hungarian State Control Station for Dairy Products
Bartók Béla út. 102
Budapest XI

INDIA

J. S. Mongia
Counsellor (Agriculture)
Permanent Representative of India to FAO
Embassy of India
Via Francesco Denza 36
Roma

IRLANDA

C. J. McCarthy
Senior Inspector
Department of Agriculture and Fisheries
Dublin 2

ITALIA

Dr. V. de Asarta
Secretary, Italian National FAO Committee
Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 18
Roma

Prof. Vittorio Bottazzi
Direttore, Istituto di Microbiologia dell'Università Católica del Sacro
Cuore
Piacenza

Dr. Luigi Ferrari
Capo del Servizio Chimico delle latterie cooperative riunite
Reggio Emilia

Dr. Goffredo Giordano
Veterinario Provinciale
Direzione Generale Igiene Alimenti e Nutrizioni
Ministero della Sanità
Roma

Dr. A. Masutti
Direttore, Associazione lattiero-casearia
Via Pietro Verri 8
Milán

Dr. Iginio Nizzola
Direttore Istituto Superiore Lattiero-caseario di Mantova
Via L. Pilla 25B
Mantova

Dr. Edmondo Polacco
Direzione Generale della Tutela economica dei prodotti agricoli
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Via XX Settembre 18
Roma

Dr. Michele Subiaco
Veterinario Provinciale
Direzione Generale dei Servizi Veterinari
Roma (EUR)

Dr. Francesco zafarana
Officer, Italian National FAO Committee
Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 18
Roma

MALTA

I. Moskovits
Permanent Representative to FAO
Embassy of Malta
Lungotevere Marzio 12
Roma

Dr. L. J. Spiteri
Principal Laboratory Officer
Medical and Health Department
15, Merchants Street
Valletta

PAISES BAJOS

Ing. Th. C. J. M. Rijssenbeek *
Director of Animal Husbandry
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v. d. Boschstraat 4
La Haya

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

Dr. C. Meyer
Secretary
Dairy Marketing Board
't Hoenstraat 5
La Haya

Dr. C. Schiere
Director
Inspection Institute for Milk and Milk Products
Laan van Meerdervoort 56
La Haya

Dr. G. Fred Wilmink

	Cabinet Adviser Ministry of Agriculture and Fisheries 1 v. d. Boschstraat 4 La Haya
NUEVA ZELANDIA	T. L. Hall Chief Inspector New Zealand Dairy Products Dairy División New Zealand Department of Agriculture St. Olaf House Tooley Street London S. E.1 (United Kingdom)
NICARAGUA	Ernesto Matamoros Embajador de Nicaragua en Italia Embassy of Nicaragua Via Nicolò Porpora 12 Roma Bosco Matamoros Agregado Embassy of Nicaragua Via Nicolò Porpora 12 Roma
NORUEGA	H. Simonsen Director Dairy and Animal Production División Ministry of Agriculture Oslo 1 P. Slagsvold Managing Director Norwegian Dairies' Sales Association Bredgaten 10 Oslo
POLONIA	Prof. Dr. J. Budslawski Ecole Supérieure de l'Agriculture Kortono Olsztyn 5 Dipl. Ing. Karol Adamik Chief of the Production Service The Federation of Dairy Cooperatives Hoza 66/68 Warsaw Dipl. Ing. S. Wezyk Saska 101 m 3 Warsaw
SENEGAL	A. L. Gueye

Réprésentant Permanent du Senegal auprès de la FAO
Ambassade du Senegal
Via Tagliamento 47
Roma

Dr. T. d'Erneville
Coordonnateur de Activités Laitières
37, Avenue Pasteur
B. P. 67
Dakar

ESPAÑA

Dr. A. Alonso Muños
Jefe Sección 3a
Inspector Veterinario
Dirección General de Ganadería
Ministerio de Agricultura
Madrid

Dr. P. Ballester Crespo
Ingeniero Agrónomo
Jefe de Industrias Lácteas
Subdirección de Industrias Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel, 1
Madrid

Dr. F. Fernández Martín
Instituto de Lipoquímica y Productos Lácteos
Patronato "Juan de la Cierva"
c/ Juan de la Cierva 3
Madrid 6

SUECIA

Dr. W. Ljung
Director
Swedish Dairies Association
Postfack
10101 Stockholm

Dr. Jacob Ekman
Swedish Dairies Association
Postfack
10101 Stockholm
o

Dr. Åke Kämpe, 124 33 Bauhagen
Skebokvarnsv 69

011e Riese
Managing Director
Riksost
Postfack
10101 Stockholm

Erik Sylvan
Director
Svenska Kontrollanstalten
Malmö

SUIZA

Dr. E. Achermann
Monbijoustr. 36
3000 Berna

Dipl. Ing. Agr. G. Burkhalter
Monbijoustr. 45
Schweiz. Kaeseunion AG
CH-3001 Berna

Dipl. Ing. Heinz D. Séller
7, Av. des Vignes
1814 La Tour-de-Peilz

Conrad A. Landolt
Director, Roethlisberger and Son Ltd.
unt. Beichlenstr. 3
3550 Langnau i.E.

UGANDA

J. J. Obbo
Secretary
Dairy Industry Corporation
Box No. 7078
Kampala

REINO UNIDO

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

Dr. E. Green
Head, Technical División
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey

Dr. R. J. MacWalter
United Dairies Ltd.
34, Palace Court
Bayswater
London

ESTADOS UNIDOS SE
AMERICA

Floyd E. Fenton
Chief, Standardization Branch
Dairy División
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D. C 20250

Dr. J. B. Stine
Chairman, Research Committee
National Cheese Institute
500 Peshtigo Court
Chicago, Illinois 60511

Dr. Robert W. Weik
Assistant Chief
Food Technology Branch
Division of Food Chemistry and Technology
Food and Drug Administration
Washington D. C, 20204

VENEZUELA

José Luis Peñalver
Consejero Agrícola
Representante Alterno ante la FAO
Embajada de Venezuela
Viale Bruno Buozzi 109
Roma

YUGOSLAVIA

Prof. Mirko Sipka
Veterinary Faculty
Cika Ljubina 16
Belgrado

* Presidente del Comité

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASOCIACION DE QUIMICOS ANALISTAS OFICIALES (AQAO) Dr. Robert W. Weik
Referee, Dairy Products
Box 540, Benjamin Franklin Station
Washington D. C. 20204 (U.S.A.)

CONSIGLIO DI COOPERAZIONI DOGANALI (BRUSELAS) Dr. A. Ravallese
Via Pietro Ottoboni 42
Roma (Italia)

ASOCIACION EUROPEA DE PRODUCCION ANIMAL (AEPA) Dr. Hans Pedersen
Secretary-General
Corso Trieste 67
00198 Roma (Italia)

FED. ITALIANA TUTELA ARMENTIZIA (F.I.T.A.) Pierluigi Mei
Via Antonio Cantore 19
00195 Roma (Italia)

FEDERACION INTERNACIONAL
LECHERIA (FIL)

Dr. W. Ljung
President of IDF
Swedish Dairies Association
Postfack
10101 Stockholm (Suecia)

Prof. Dr. J. Casalis
President, Commission of Studies of IDF
4, Rue de Perignon
Paris 7e (Francia)

Prof. Dr. M. E. Schulz
President of IDF Commission for Cheese
H. Weigmannstr. 3
Kiel (República Federal de Alemania)

INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

G. Marzi
Raamweg 44
La Haya (Países Bajos)

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNION (IOCU)

Jeanne Picard
13, Rue Ferou
Paris 6e (Francia)

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)

Dr. J. G. van Ginkel
Director
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Países Bajos)

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

LIGA DE ESTADOS ARABES

T. Bahreldin
Piazzale Bolle Arti 6
Roma (Italia)

S. Sadry
Piazzale Belle Arti 6
Roma (Italia)

PERMANENT COUNCIL OF
INTERNATIONAL STRESA CONVENTION

Dr. F. Zafarana
Secretariat, Stresa Convention
c/o Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 18
Roma Italia

SECRETARIA

OMS

Dr. Z. Matyas
Veterinary Public Health Unit
Division of Communicable Diseases
Avenue Appia
1211 Ginebra, 27 (Suiza)

FAO - DIRECCION DE SANIDAD I
PRODUCCION ANIMAL

Dr. K. V. L. Kesteven
Director

Dr. A. Charpentier
Chief, Dairy Branch

A. W. Marsden
Dairy Branch

Dr. F. Winkelmann
Dairy Branch

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE
NORMAS ALIMENTARIAS

G. O. Kermode
Chief, Food Standards Branch

H. J. McNally
Food Standards Branch

MESA DEL COMITE Y DE LOS GRUPOS DE REDACCION

PRESIDENTE

Ing. Th. C. J. M. Rijssenbeek (Países Bajos)

VICEPRESIDENTE

J. L. Servais (Bélgica)
F. E. Fenton (U.S.A.)

GRUPO DE REDACCION SOBRE
"Process (ed) Cheese"

PRESIDENTE

Dr. J. Bryant Stine (U.S.A.)

GRUPO DE REDACCION SOBRE NATA I
NATA EN POLVO

PRESIDENTE

Dr. C. Schiere (Países Bajos)

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES
PARA QUESOS
PRESENTADAS
A LOS
GOBIERNOS
PARA SU
ACEPTACION

- | | | | |
|----|--------------|----|---|
| A. | TILSIT | D. | SVECIA |
| B. | LIMBURGO | D. | PROVOLONE |
| C. | SAINT-PAULIN | F. | "COTTAGE CHEESE",
INCLUIDO "COTTAGE
CHEESE" CON CREMA |

Norma Internacional Individual para el Queso

TILSIT

1. Denominación del queso

Tilsit *)

*) U otros sinónimos (por ejemplo, Tilsiter, Tylzycki) derivados do este nombre que indiquen claramente asta variedad

2. Países solicitantes

Austria, República Federal de Alemania, Países Bajos, Noruega, Polonia, Suiza.

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y cultivos de Bacterium linens
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro clásico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ¹
- sales de sodio y da potasio del ácido nítrico, Máx. 0,02% en peso de la leche empleada ³
- bija ² y caroteno ¹, máx, 0,06% en peso del queso
- lactoflavina (riboflavina)
- agua

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA

³ No sancionado por el CCAA. en espera da nuevo estudio

4. Características principales del queso listo para consumo)

4.1 Tipo: semi-duro

4.2 Forma (usual): a) cilíndrica

b) en bloque

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1	Dimensiones:	a) cilíndrica	
		diámetro:	aprox. 25 cm
		altura:	aprox. 10 cm
4.3.2	Pesos:	b) en "bloque	
		longitud:	25 a 35 cm
		anchura:	aprox. 12 cm
		altura:	aprox. 10 cm
		a) cilíndrica:	aprox. 4,5 kg
		b) en bloque:	3 a 6 kg

- 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: firme, pero no dura
 - 4.4.2 Aspectos manchas bien secadas producidas por bacterias productoras de manchas rojas y amarillas o como sustituto para las manchas quitadas después del proceso de maduración revestido con cera o plásticos amarillentos*
 - 4.4.3 Color: pardo rojizo a pajizo
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: semi-dura, adecuada para cortar
 - 4.5.2 Color: marfil a amarillo
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: preferiblemente regular
 - 4.6.2 Formas alargada, redondeada o ambas
 - 4.6.3 Dimensiones: la mayoría con un diámetro de 2 a 4 mm
 - 4.6.4 Aspecto: brillante
- 4.7/ 4.8 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad

		30%	60%
	Tilsit A	Tilsit B	Tilsit C
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	60
Contenido máximo de humedad %	47	53	39
Contenido mínimo de extracto seco %	53	47	61

- 4.9 Otras características principales Sabor: sabor típico producido por bacterias productoras de manchas rojas y amarillas en la maduración durante cuatro semanas, por lo menos Listo para consumo: al cabo de cinco semanas, por lo menos

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo, iniciador de ácido láctico o cualquier otra de las enzimas coagulantes adecuadas
- 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: escaldado después de cortar el coágulo
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica
- 5.4 Procedimiento de maduración: maduración a 12°C-16°C
- 5.5 Otras características principales: salado en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

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

6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Elaborados".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Tilsit" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en los apartados B y C en 4.7/4.8 puede denominarse "Tilsit", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo, 30% Tilsiter.

Norma Internacional Individual para el Queso

LIMBURGO

1. Denominación del Queso

Limburgo *)

*) U otros sinónimos derivados de este nombre que indiquen claramente esta variedad

2. Países solicitantes

República Federal de Alemania, Estados Unidos de América (País de origen: Bélgica)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y cultivos de Bacterium linens
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ¹
- sales de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ³
- caroteno ¹, máx. 0,06% en peso del queso
- lactoflavina (riboflavina)
- enzimas inocuas y adecuadas para favorecer la producción de sabor

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

³ No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio

4. Características principales del queso listo para consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: blanda

4.1.2 Breve descripción: queso blando madurado en la superficie con sabor aromático bastante intenso. Se consume usualmente al cabo de 3-6 semanas.

4.2 Forma (usual): cúbica o rectangular

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones (usuales): aproximadamente 6 x 6 cm y altura variable

4.3.2 Peso (usual): máximo 1 kg

- 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: elástica
 - 4.4.2 Aspecto: manchas producidas por organismos productores de manchas rojas y amarillas
 - 4.4.3 Color: pardo-rojizo
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: blanda pero que todavía puede cortarse
 - 4.5.2 Color: marfil a amarillo
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: pocos, distribuidos irregularmente
 - 4.6.2 Forma: irregular
 - 4.6.3 Dimensiones: hasta el tamaño de un grano de cebada
 - 4.6.4 Aspecto: brillante

4.7/

4.8 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad

	Limburgo A	20% Limburgo B	30% Limburgo C	40% Limburgo D	45 % Limburgo E
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	50	20	30	40	45
Contenido máximo de humedad %	50	65	62	58	53
Contenido mínimo de extracto seco %	50	35	38	42	47

4.9 Otras características principales: sabor típico originado por "bacterias productoras de manchas rojas y amarillas durante el período de maduración de dos semanas, por lo menos.

5. Método, de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- 5.2 Tratamiento térmico: durante el procedimiento de fabricación, se aplica poco calor o ninguno
- 5.3 Procedimiento de fermentación} fermentación láctica con producción subsiguiente de manchas
- 5.4 Procedimiento de maduración: maduración a 12-16°C durante dos semanas, aproximadamente

5.5 Otras características principales: el queso se sala desde la superficie antes del curado o calado en salmuera) la corteza se frota periódicamente con salmuera durante el curado

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", cláusulas 7.2(a), "Toma de Muestras por Corte" o 7.2(c), "Empleo de un Queso Entero como Muestra".

6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Elaborados".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Limburgo" el queso que cumpla con esta norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en los apartados B, C, D, y E en 4.7 y 4.8 puede denominarse "Limburgo", a condición de que la denominación vaya acompañada con una indicación que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo, 30% Limburgo.

Norma Internacional Individual para el Queso

SAINT-PAULIN

1. Denominación del queso
Saint-Paulin
2. País solicitante
Francia (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas
 - 3.2.1 Adiciones necesarias
 - cultivos de bacterias inoñas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
 - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - cloruro sódico
 - 3.2.2 Adiciones facultativas
 - cloruro clásico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ¹
 - sales de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ³
 - bija ² y caroteno ¹, máx. 0,06% en peso del queso
 - agua
4. Características principales del queso listo para consumo
 - 4.1 Tipo
 - 4.1.1 Consistencia: firme, semi-duro
 - 4.1.2 Breve descripción: es un queso con una corteza seca o ligeramente húmeda envuelto a veces en una película de plástico o cubierto con cera. Cuando se corta, presenta color uniforme.
 - 4.2 Forma
 - 4.2.1 Forma usual: rectangular redondeada pequeña con lados ligeramente salientes (cilindro plano), entero o cortado en sectores
 - 4.2.2 Variaciones permitidas: ninguna
 - 4.3 Dimensiones y pesos
 - 4.3.1 Dimensiones
 - 4.3.1.1 Dimensiones usuales:
 - diámetro: aprox, 20 cm
 - altura: 4-6 cm

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA

³ No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio

- 4.3.1.2 Variación permitida ("Petit Saint-Paulin")
 - diámetro: 8-13 cm
 - altura: 3-4,5 cm
- 4.3.2 Pesos
 - 4.3.2.1 Peso usual: 1,3-2 kg
 - 4.3.2.2 Variación permitida: 0,25 kg aprox. (para "Petit Saint-Paulin")
- 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: dura pero elástica bajo la presión del dedo pulgar
 - 4.4.2 Aspecto: corteza lavada ligeramente húmeda o seca
 - 4.4.3 Color: beige, amarillo u ocre (la corteza puede estar recubierta con una película de plástico o con cera)
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: firme pero flexible
 - 4.5.2 Color: amarillo a blanco, uniforme
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: en general, faltan, pero se permiten algunos
 - 4.6.2 Forma: esférica o alargada
 - 4.6.3 Dimensiones: de una cabeza de alfiler
 - 4.6.4 Aspecto: suave
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto secos 40%
- 4.8 Contenido mínimo de extracto secos 44%
- 5. Método de fabricación
 - 5.1 Método de coagulación: principalmente con cuajo u otras enzimas adecuadas, pero también con ácido láctico
 - 5.2 Tratamiento térmico
 - 5.3.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche generalmente se pasteriza
 - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: a veces se aumenta en 1 o 2°C la temperatura del coágulo
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica
 - 5.4 Procedimiento de maduración: el queso se mantiene durante 4 semanas a 12°C, aprox.; la corteza se lava frecuentemente
 - 5.5 Otras características principales
 - coagulación rápida
 - se corta la cuajada
 - las partículas de cuajada se lavan en agua pura o salada
 - la cuajada se moldea a presión
 - el queso se sala en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

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

6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Elaborados".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Saint-Paulin", el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6 FAO/OMS, "Norma General para el Queso", a excepción de que el queso Saint-Paulin no producido en el país de origen deberá ir marcado con el nombre del productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

EL queso mencionado en 4.3.1.2 y 4.3.2.2 podrá denominarse "Saint-Paulin", a condición de que la denominación vaya acompañada con el prefijo "Petit".

Norma Internacional Individual para el Queso

SVECIA

1. Denominación del queso

Svecia

2. País solicitante

Suecia (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca pasteurizada

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo y otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ¹
- saleo de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx, 0,02% en peso de la leche empleada ³
- fosfato sódico dihidrógeno ⁴
- bija ² y caroteno ¹, máx. 0,06% en peso del queso
- agua
- semillas de alcaravea y clavo (para una variante con especias)

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA

³ No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio

⁴ Para estudio por el CCAA

4. Características principales de queso listo para consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: dura a semi-dura

4.1.2 Breve descripción: es un queso de 12-15 kg, cubierto con parafina cuando es cilíndrico, y envuelto en una película de plástico cuando está en forma de bloques. Tiene numerosos ojos irregulares, según la edad. Su sabor varía desde ligeramente ácido a fuertemente aromático o acre

4.2 Forma: a) cilindro plano con lados convexos
b) bloque con base cuadrada

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: a) Cilíndrica:: diámetro 35 cm
altura 11-15 cm
b) bloques 36 x 36 x 9-12 cm

4.3.2 Pesos: a) cilíndrica: 12-15 kg

b) Bloque: 12-15 kg

- 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: dura, resiliente, seca (parafina); sin corteza en película
 - 4.4.2 Aspecto: suave
 - 4.4.3 Color: amarillo
 - 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: firme (para cortar), uniforme
 - 4.5.2 Color: uniforme, entre amarillo claro y pajizo
 - 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: uniforme; numerosos
 - 4.6.2 Forma: irregular
 - 4.6.3 Dimensiones: pequeños (entre el tamaño de una cabeza de alfiler y el de un grano de arroz)
 - 4.6.4 Aspecto: en su mayoría, orificios mecánicos entre los granos primitivos de cuajada
 - 4.7
 - 4.8
- Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad

	Svecia A	30 % Svecia B	50 % Svecia C	60 % Svecia D
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	50	60
Contenido máximo de humedad %	41	47	40	39
Contenido mínimo de extracto seco %	59	53	60	61

- 4.9 Otras características principales: sabor ligeramente láctico, y también suave y sazonado o acre (según la edad)

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- 5.2 Tratamiento térmico: se calienta el coágulo a 38-42°C
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica
- 5.4 Procedimiento de maduración: en almacenes secos durante más de 3 meses a temperaturas comprendidas entre 18 y 12°C

5.5 Otras características principales: el coágulo se coloca en los moldes con inclusión de aire entre las partículas de coágulo y se sala (parcialmente). El salado final se hace en salmuera.

6. Toma de muestras y análisis

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

6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos del Queso Elaborado".

7. Marcado y etiquetado,

Únicamente podrá denominarse "Svecia" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en los apartados B, C, y D en 4.7/4.8 puede denominarse "Svecia" a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo, Svecia 30%.

El queso con especias puede denominarse "Svecia", a condición de que el nombre vaya acompañado de la indicación "Con especias".

Norma Internacional Individual para el Queso

PROVOLONE

1. Denominación del queso

Provolone

2. Países solicitantes

Italia (país de origen), Estados Unidos de América

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

- cultivos de "bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo (ternera, cordero, cabrito, en líquido o en pasta) u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- humo ³
- hexametilentetramina, máx, 0,06 % del líquido empleado para tratar la cuajada ⁴
- cloruro clásico, máx, 0,02% en peso de la leche empleada ¹
- verde sólido FCF (Color Index 42053)
- azul brillante FCF (Color Index 42090)
- indigotina FCF (Color Index 73015)
- enzimas inocuas y adecuadas para favorecer la producción del sabor
- peróxido de benzoilo como blanqueante ⁴

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

³ No sancionado por CCAA en espera de nuevo estudio

⁴ Para estudio por el CCAA

4. Características principales del queso listo para consumo

4.1 Tipo

El Provolone es un queso de "pasta filata" que se emplea como queso de mesa o para rallar y puede consumirse fresco o envejecido.

4.2 Formas varias

4.3 Dimensiones y pesos: varios

4.4 Corteza

4.4.1 Aspecto: corrientemente cubierto con grasa vegetal y/o aceite, parafina y/o película de plástico

4.4.2 Color: corteza de color natural de amarillo a pardo

4.5 Cuerpo

- 4.5.1 Textura: fibrosa o suave
 - 4.5.2 Color: blanco a amarillo pajizo
 - 4.6 Ojos: se permiten unos pocos ojos y grietas
 - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 45%
 - 4.8 Contenido máximo de humedad: 47% para queso sin ahumar 45% para queso ahumado
 - 4.9 Otras características principales: sabor dulzaino, mantecoso después de madurar 2 a 3 meses, sabor fuerte o picante después de envejecer cuando se emplea cuajo de cabrito.
5. Método de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: cuajo de ternera para "cuajada dulce" y cuajo de cordero o cabrito para "queso fuerte", u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: se coloca la cuajada en agua caliente o en suero caliente y se amasa y estira hasta que está suave y libre de grumos
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: la leche se somete a la acción de ácido láctico producido por bacterias presentes en la leche o añadidas como iniciadoras a la misma. Después de alcanzar el periodo de maduración propiamente dicho, se añade cuajo u otra encima adecuada para coagular la leche.
 - 5.4 Procedimiento de maduración: se corta la cuajada coagulada, se agita y se calienta para favorecer y regular la separación del suero y la cuajada. Se escurre el suero, se homogeneiza y se corta, se introduce en agua caliente y se amasa y estira hasta que está suave y libre de grumos. Se corta después la cuajada y se coloca en moldes. Durante el moldeo, la superficie se mantiene caliente para tapar convenientemente la superficie. La cuajada moldeada se introduce en agua fría antes del salado para que adquiriera firmeza.
 - 5.5 Otras características principales; el queso se sala por inmersión en salmuera. Algunas formas pueden sujetarse con bramantes antes de secar. La superficie puede tratarse con parafina o con cera. El queso puede ahumarse.
6. Toma de muestras y análisis
- 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7, "Toma de Muestras de Queso".
 - 6.2 Determinación del contenido de grasas de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Elaborados".

7. Marcado Y etiquetado

Unicamente podrá denominarse "Provolone" el queso que cumpla con esta Norma.
Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

Norma Internacional Individual para el
"COTOAGE CHEESE", INCLUIDO "COTTAGE CHEESE' CON CREMA

1. Denominación del queso
"Cottage cheese", o en el caso de queso que se adapte a los requisitos adicionales consiguientes, "Cottage cheese" con crema
2. País solicitante
Estados Unidos de América
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche: leche de vaca desnatada pasteurizada
 - 3.2 Adiciones autorizadas
 - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos)
 - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - cloruro sódico
 - cloruro clásico, máx. 0,02 % en peso de la leche empleada ¹
 - agua
 - 3.3 Mezcla para formación de crema para "cottage cheese" con crema que tiene que pasteurizarse y puede contener:
 - 3.3.1 Ingredientes lácteos
 - nata
 - leche desnatada
 - leche condensada *
 - leche seca no grasa*
 - proteína de leche seca*
 - 3.3.2 Otras adiciones permitidas
 - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos)
 - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - cloruro sódico
 - ácido láctico ⁴
 - ácido cítrico ⁴
 - ácido fosfórico ⁴
 - caseinato sódico *
 - caseinato amónico*
 - caseinato cálcico*
 - caseinato potásico*
 - ingredientes estabilizadores como sigue: **)
 - goma de algarroba ¹
 - goma guar ¹
 - goma karaya ¹
 - goma tragacanto ¹
 - sulfato clásico ⁴
 - carragenano o sus sales ⁴

- furcellerano o sus sales ⁴
- gelatina
- lecitina ¹
- ácido alginico o sus sales ¹
- alginato de propilenglicol (derivado de algina) ⁴
- goma de celulosa (CMC) ⁴
- soporte para estabilizador como sigues **)
- azúcar
- dextrosa
- sólidos de jarabe de maíz
- dextrina
- glicerina ⁴
- 1,2 propilenoglicol ⁴

*) El peso de sólidos de estos ingredientes añadidos solos o en combinación, no deberá exceder de 3% en peso de la mezcla de formación de nata

**) Los sólidos añadidos por los ingredientes estabilizadores, que posiblemente incluyen el soporte, no deben exceder de 0,5% en Peso de la mezcla de formación de nata.

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

⁴ Para estudio por el CCAA

4. Características principales del queso listo para consumo

- 4.1 Tipo: una cuajada blanda sin madurar, coagulada por ácido que tiene partículas de coágulo discretas de tamaño relativamente uniforme y en el caso de "cottage cheese" de crema, cubierto con una mezcla para formación de crema
- 4.2 Forma (dimensiones de la cuajada): gránulos individuales, de tamaño relativamente uniforme, de 3-12 mm, aproximadamente, según que se desee cuajada de tipo pequeño o grande
- 4.3 Dimensiones y pesos: se vende en recipientes de capacidad variable
- 4.4 Corteza: ninguna
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: gránulos blandos o, en el caso de "cottage cheese" de crema, blando
 - 4.5.2 Color: blanco natural sin color añadido o, en el caso de "cottage cheese" con crema, blanco natural a crema claro sin color añadido
- 4.6 Ojos: ninguno
- 4.7 Contenido mínimo de grasa del productos
 - a) "cottage cheese": ninguno
 - b) "cottage cheese" con crema: 4%
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 80%
- 4.9 Otras características principales: el sabor es de blando a suave, típico de un producto lácteo fermentado con "bacterias productoras de ácido láctico y aroma; se vende como queso fresco sin curar»

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: la coagulación se produce por la acción de bacterias lácticas con o sin adición de una pequeña cantidad de una enzima coagulante
- 5.2 Otras características principales
 - 5.2.1 La cuajada se corta en cubos de 7-15 mm, aproximadamente, según que se desee una cuajada de tipo pequeño o grande
 - 5.2.2 Durante la cocción, se agita la cuajada lentamente y con suavidad para evitar alterar los cubos y para producir el cuerpo y textura deseados
 - 5.2.3 Después de la cocción, se lava la cuajada con agua para eliminar el exceso de ácido. Luego se escurre la cuajada
 - 5.2.4 Puede añadirse sal a la cuajada terminada o, en el caso del "cottage cheese" con crema, a la mezcla para la formación de crema
 - 5.2.5 En el caso de "cottage cheese" con crema, se añade suficiente mezcla para formación de crema y se mezcla con las partículas de cuajada para satisfacer los requisitos de grasa mínima y sin pasar del contenido máximo de humedad del producto terminado

6. Toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: se toma la muestra de recipientes a granel (mínimo 2 kg) agitando a fondo el contenido de modo que sean accesibles todas las porciones del queso y se mezcla uniformemente. Quitar las porciones con una cuchara para llenar un recipiente de unos 500 gramos. Cerrar bien; colocar inmediatamente en lugar refrigerado. Para los recipientes de tamaño para el Consumidor, pueden usarse una o más unidades de un litro o menos, para obtener una muestra de 500 gramos,

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Cottage cheese" o "Cottage cheese con crema", según sea apropiado, el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

La etiqueta puede llevar una indicación aconsejando guardar el producto en lugar frío.

PROYECTO
DE NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA QESOS
PRESENTADAS
A LOS GOBIERNOS PARA OBTENER
SUS OBSERVACIONES

- | | | | |
|----|------------------|----|---------------|
| A. | BUTTERKÄSE | D. | HARZE KÄSE |
| B. | COULOMMIERS | E. | HERRGÅ RDSOST |
| C. | GUDBRÅ NDSALSOST | F. | HUSHÅ LLSOST |
| | | G. | NORVEGIA |

Proyecto de Norma Internacional Individual para el queso BUTTERKÄSE

1. Denominación del queso

Butterkäse

2. País solicitante

República Federal de Alemania

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias:

- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 0,02 por ciento en peso de la leche empleada ¹
- sales de sodio y potasio del ácido nítrico, máx. 0,02 por ciento en peso de la leche empleada ³, a condición de que el queso no se venda antes de tener por lo menos 4 semanas
- lactofravina (riboflavina)
- bija ² y caroteno ¹, máx. 0,06 por ciento en peso del queso

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA

³ No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio

4. Características principales del queso listo para consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencias blanda a semi-blanda, pero que todavía puede cortarse

4.2.1 Breve descripción: cortable, blando a semi-blando que ha madurado por lo menos 4 semanas; superficie cubierta con manchas} sabor suave; consistencia parecida a la de la mantequilla depositado sobre la lengua} queso madurado en frío

4.2 Formas varias

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: varias

4.3.2 Pesos: 0,250 hg a 6 hg

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: firme pero flexible

este queso puede también

4.4.2 Aspecto: seco

carecer de corteza

- 4.4.3 Color: rojizo a pardo amarillento
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: Flexible, marcadamente elástica
 - 4.5.2 Color: marfil a amarillo dorado
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: sin ojos o unos pocos en ocasiones
 - 4.6.2 Forma: redonda a alargada
 - 4.6.3 Dimensiones: hasta aproximadamente 10 mm
 - 4.6.4 Aspecto: mate
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extremo seco y contenido máximo de humedad
- 4.8

	A Butterkäse	B Butterkäse 50%	C Butterkäse 60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	45	50	60
Contenido máximo de humedad (%)	52	50	45
Contenido mínimo de extracto seco (%)	48	50	55

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- 5.2 Tratamiento térmico del coágulos temperatura para el tratamiento de la cuajada: 40-46°C.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: después de colocar la cuajada en moldes, se mantiene a unos 35-40°C. Durante el período de escurrido, el queso se remueve varias veces
- 5.4 Procedimiento de maduración: después desalar en salmuera, se madura en una sala fría a una temperatura de 2 a 6 C, y una humedad relativa elevada.
Período de maduración mínimo: 4 semanas
Los quesos se lavan varias veces
- 5.5 Otras características principales: envasado: en la mayoría de los casos, los quesos se envuelven en hoja de aluminio o película de plástico

6. Tona de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Forma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos". cláusulas 7.2(a), "Toma de muestras por corte" o 7.2(b) "Toma de muestras por medio de un clasificador"

6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Butterkäse" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS.

El queso mencionado en los apartados B y C en 4.7/4.8 puede denominarse "Butterkäse", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponde al porcentaje de grasa, p. ej., 50 por ciento Butterkäse.

Proyecto de gorma Internacional Individual para el queso COULOMMIERS

1. Denominación del queso

Coulommiers

2. País solicitante

Francia (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: lache de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- mohos característicos de la variedad
- cloruro sódico
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro cálcico, máx. 0,02 por ciento en peso de la leche empleada ¹ bija ² y caroteno ¹, máx. 0,06 por ciento en paso del queso

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: queso blando

4.1.2 Breve descripción: tiene la forma de un cilindro plano, cuya superficie está cubierta con flora microbiana incluidas manchas de color naranja y rojo. La maduración ya de la periferia al centro. La coagulación es una acción combinada de cuajo y ácido láctico

4.2 Forma: cilindro plano

4.3 Dimensiones: diámetro: 12,5 a 15 cm
altura: aproximadamente 2,5 cm

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: flexible

4.4.2 Aspecto: mohos superficiales

4.4.3 Color: mohos blancos algunas veces con manchas rojas o anaranjadas

4.5 Cuerpo

4.5.1 Textura: blanda

4.5.2 Color: amarillo crema a blanco

4.6 Ojos: ninguno o muy pocos

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40 por ciento, pero los contenidos de grasa mayores deben indicarse en la etiqueta como contenidos mínimos de grasa garantizados por el fabricante al consumidor

4.8 Contenido mínimo de extracto seco: 140 g por pieza *

* La delegación de Francia presentará una propuesta para el contenido máximo de humedad expresado como porcentaje en peso.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: ácido láctico o cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la temperatura de la leche se aumenta hasta la temperatura de coagulación

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulos ninguno

5.3 Procedimiento de fermentación: predominantemente fermentación láctica, desarrollo superficial de mohos seguido de proteolisis a partir de la superficie

5.4 Procedimiento de maduración: el queso se guarda durante unas 2 semanas en la cámara de maduración a una temperatura próxima a los 14°C, seguida, posiblemente, por almacenamiento en un lugar frío

5.5 Otras características principales: escurrido espontáneo - salado seco o salado en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Forma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", cláusula 7.2(c), "Toma de un queso entero para muestra". Para controlar los requisitos de composición, particularmente de los sólidos totales en cada pieza, debe tomarse una muestra elegida de 7 piezas, como mínimo, tomadas al azar

6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Coulommiers" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, a excepción de que el queso Coulommiers no producido en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso si se vende en el mercado nacional.

Proyecto de Norma Internacional Individual de queso de suero para GUDBRANDSMLSOST
(queso de suero)

1. Denominación del queso de suero
Gudbrandsdalsost
2. País solicitante
Noruega (país de origen)
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche: una mezcla de suero de leche de vaca, leche de vaca y leche de cabra equivalente a un mínimo de 1 litro de leche de cabra por kg de Gudbrandsdalsost
 - 3.2 Adiciones autorizadas: ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio hasta 1 000 ppm en el producto final ⁴
- ⁴ Para estudio por el CCAA
4. Características principales del queso de suero listo para consumo
 - 4.1 Tipo
 - 4.1.1 Consistencia: semi-dura
 - 4.1.2 Breve descripción: es un queso de suero de nata que está listo para consumo tan pronto como se fabrica. Tiene sabor suave y dulce con aroma de leche de cabra
 - 4.2 Forma: bloque rectangular
 - 4.3 Dimensiones y pesos
 - 4.3.1 Dimensiones: varias
 - 4.3.2 Pesos: 0,225 hg a 4 hg
Peso usual: 1 hg
 - 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencias: semi-dura (lo mismo que dentro)
 - 4.4.2 Aspecto: seco, con o sin cera o película de plástico
 - 4.4.3 Color: pardo claro a pardo
 - 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: semi-duro, adecuado para cortar
 - 4.5.2 Color: pardo claro a pardo
 - 4.6 Ojos: ninguno
 - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 35 por ciento
 - 4.8 Contenido mínimo de extracto seco: 30 por ciento (el contenido de extracto seco incluye lactosa como hidrato)
 - 4.9 Otras características principales: no se produce fermentación ni maduración

5. Método de fabricación

5.1 Tratamiento térmico

5.1.1 Tratamiento térmico de la leche: pasterizada, temperatura de coagulación: 30-32°C

5.1.2 Tratamiento térmico del coágulo: la cuajada se calienta normalmente a 38°C. El suero, pero no el coágulo, se emplea para la fabricación del queso Gudbrandsdalsost

5.2 Otras características principales: se concentra una mezcla de suero, leche y nata obtenida de leche de yaca y leche de cabra, y al concentrado se le da forma de bloques rectangulares

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras de queso"

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Gudbrandsdalsost" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con la Norma A.7, FAO/OMS para Quesos de suero. El queso Gudbrandsdalsost no producido en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

Proyecto de Norma Internacional Individual para HARZER KÄSE

1. Denominación del queso
Harzer Käse (sinónimos Mainzer Käse)
2. País solicitante
República Federal de Alemania
3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche: leche de vaca desnatada, pasterizada
 - 3.2 Adiciones autorizadas
 - 3.2.1 Adiciones necesarias:
 - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y cultivos de Bacterium linens
 - carbonato sódico y carbonato cálcico para añadir a la cuajada ácida escurridas máx. 3 por ciento en peso de cuajada ácida ⁴
 - cloruro sódico
 - 3.2.2 Adiciones facultativas: semillas de comino
4. Características principales del queso listo para consumo
 - 4.1 Tipo
 - 4.1.1 Consistencia: blanda
 - 4.1.2 Breve descripción: queso de cuajada ácida madurada que tiene un sabor picante y una superficie cubierta de manchas
 - 4.2 Formas varias
 - 4.3 Dimensiones y pesos
 - 4.3.1 Dimensiones: varias
 - 4.3.2 Pesos: 25-125 g
 - 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: blanda
 - 4.4.2 Aspectos suave, con manchas
 - 4.4.3 Color: amarillento a amarillo rojizo
 - 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: flexible, firme
 - 4.5.2 Color: de blanquecino a ligeramente amarillento
 - 4.6 Ojos: ninguno
 - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: entre cero y 10 por ciento máximo

⁴ Para estudio por el CCAA.

- 4.8 Contenido máximo de humedad: 63 por ciento
- 4.9 Otras características principales: sabor: el sabor típico se origina mediante maduración con bacterias productoras de manchas rojas y amarillas
- 5. Método de fabricación
 - 5.1 Método de cuagulación: ácido láctico
 - 5.2 Tratamiento térmico
 - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: véase 3.1
 - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo escaldado hasta que se obtiene cuajada escurrida de ácido
 - 5.3 Procedimiento de fermentación: la cuajada escurrida de ácido se pone en sacos o telas y se comprime para separar el suero. Se usan también para este fin tambores de escurrido especiales
 - 5.4 Procedimiento de maduración: la cuajada escurrida de ácido se mezcla con carbonato sódico, carbonato cálcico y cloruro sódico (según se indica en 3.2.1), se moldea, se inocula con bacterias productoras de manchas rojas y amarillas y se premadura durante unos 3 días, a temperaturas comprendidas entre 16 y 22°C, y a una humedad relativa muy alta. La maduración dura de 5 a 15 días, según las condiciones de almacenamiento
 - 5.5 Otras características principales

Invasado: papel pergamino» materiales de envolver de hidrato de celulosa o análogos. Se ponen varios quesos de 125-250 gr cada uno en cajas o cartones que contienen 1,5-3 kg
- 6. Toma de muestras y análisis
 - 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", cláusula 7.2(c), "Toma de un queso entero como muestra"
 - 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"
- 7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Harzer Käse" o "Mainzer Käse" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS.

- 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: dura, resiliente, seca (parafina); sin corteza (en película)
 - 4.4.2 Aspecto: suave
 - 4.4.3 Color: amarillo claro a amarillo
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: firme (para cortar), uniforme
 - 4.5.2 Color: uniforme, amarillo claro a pajizo
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: uniforme
 - 4.6.2 Formas redonda, regular
 - 4.6.3 Dimensiones: 10-20 mm
- 4.7 | Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad
- 4.8 |

		30%	40%
	A Herrgardsost	B Herrgardsost 30%	C Herrgardsost 40%
Contenido mínimo da grasa en el extracto seco (%)	45	30	40
Contenido máximo de humedad (%)	39	46	42
Contenido mínimo de extracto seco (%)	61	54	58

- 4.9 Otras características principales: suave, sazonado

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- 5.2 Tratamiento térmico
 - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasteurizado: la coagulación se hace a 30-32°C
 - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: 42-45°C
- 5.3 Procedimiento de fermentación: ácido láctico
- 5.4 Procedimiento de maduración: en almacén durante más de 3 meses a temperaturas entre 18° y 10° C y con una humedad relativa no mayor de 80%
- 5.5 Otras características principales: la cuajada se prensa en la artesa debajo de la superficie del suero; el queso se sala en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras de queso"
- 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Herrgardsost" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en los apartados B y C en 4.7/4.8 puede denominarse "Herrgardsost", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, por ejemplo, "Herrgardsost 30%".

Proyecto de Norma Internacional Individual para el queso HUSHÅLLSOST

1. Denominación del queso

Hushållsost

2. País solicitante

Suecia (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

- cloruro sódico
- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro clásico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ¹
- fosfato sódico dihidrógeno ⁴
- sales de sodio y de potasio del ácido nítrico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ³
- bija ² y caroteno ¹, máx. 0,06% en peso del queso
- agua
- semillas de alcaravea y clavo (para una variante con especias)

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA

³ No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio

⁴ Para estudio por el CCAA

4. Característica principales del queso listo para consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semi-dura

4.1.2 Breve descripción: queso cilíndrico pequeño con ojos redondos o irregulares, distribuidos uniformemente, consistencia suave, sabor suave ligeramente ácido, listo para consumo cuando es reciente

4.2 Forma

4.2.1 Forma usual: cilindro

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones usuales: diámetro: 15 cm; altura: 10-17 cm

4.3.2 Pesos usuales: 1, 2 ó 3 kg

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura, resiliente

- 4.4.2 Aspecto: seca (parafina)
- 4.4.3 Color: amarillo pajizo a amarillo
- 4.5 Cuerpo
 - 4.5.1 Textura: firme (para cortar), uniforme, ligeramente flexible
 - 4.5.2 Color: uniforme, amarillo claro a pajizo
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: uniforme
 - 4.6.2 Forma: redonda o irregular
 - 4.6.3 Dimensiones: ojos redondos: 3-10 mm; irregulares: desde el tamaño de una cabeza de alfiler al de un grano de arroz
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de
- 4.8 humedad

	A Hushällsost	B Hushällsost 60%	C Hushällsost 50%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%)	45	60	50
Contenido máximo de humedad (%)	43	40	42
Contenido mínimo de extracto seco (%)	57	60	58

- 4.9 Otras características principales: suave, sabor ligeramente láctico
- 5. Método de fabricación
 - 5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - 5.2 Tratamiento térmico
 - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasteurizado; la coagulación se hace a 30-32°C
 - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: 35-40°C
- 6. Toma da muestras y análisis
 - 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras de queso"
 - 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados"

7. Marcado y etiquetado

Unicamente podrá denominarse "Hushällsost" el queso que cumpla con esta Norma. Beberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el queso".

El queso mencionado en los apartados B y C en 4.7/4.8 puede denominarse "Hushällsost", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasas mínimo en el extracto seco, por ejemplo, Hushällsost al 608.

El queso con especias podrá denominarse "Hushällsost", a condición de que la denominación vaya acompañada del calificativo "con especias".

Proyecto de Norma Internacional Individual para el queso NORVEGIA

1. Denominación del queso

Noruegia

2. País solicitante

Noruega (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ¹
- sales de sodio y de potasio de ácido nítrico, máx. 0,02% en peso de la leche empleada ³
- "bija" ² y caroteno ¹, máx. 0,06% en peso del queso
- fosfato sódico dihidrógeno ⁴
- agua

¹ Sancionado por el Comité del Codex sobre Aditivo» Alimentarios (CCAA)

² Sancionado temporalmente por el CCAA

³ No sancionado por el CCAA en espera de nuevo estudio

⁴ Para estudio por el CCAA

4. Características principales del queso listo para consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semi-dura

4.1.2 Breve descripción: sabor suave; se vende normalmente después de que tiene 6 semanas

4.2 Forma

4.2.1 Cilíndrica con lados convexos

4.2.2 Bloque rectangular (sin corteza)

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| a) cilindro plano: | diámetro: 25-37 cm |
| | altura: 6-12 cm |
| b) cilindro plano, pequeño: | diámetro: 10-14 cm |
| | alturas 4- 6 cm |
| | ("Baby Noruegia") |

c) bloque rectangular: varias ("Norvegia sin corteza")

4.3.2 Pesos

- a) cilindro planos 4-12 kg
- b) cilindro plano, pequeño: 0,5 kg, aproximadamente ("Baby Norvegia")
- c) bloque rectangular: varios ("Norvegia sin corteza")

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura. Queso Norvegia sin corteza: semi-dura, lo mismo que en el interior

4.4.2 Aspectos seco, con o sin recubrimiento de cera o de plástico. Queso Norvegia sin cortezas lo mismo que en el interior, con o sin película de plástico

4.4.3 Color: amarillo claro, queso Norvegia sin cortezas con o sin película de plástico

4.5 Cuerpo

4.5.1 Textura: semi-dura, adecuada para cortar

4.5.2 Color: amarillo claro

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: de pocos a muchos, distribuidos uniformemente

4.6.2 Forma: redonda

4.6.3 Dimensiones: principalmente de 5 a 10 mm

4.6.4 Aspecto: mate, suave

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto secos 45%

4.8 Contenido mínimo de extracto seco: a) 56%
b) 53% para queso con la denominación "Baby"

4.9 Otras características principales: ninguna

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

5.2 Tratamiento térmico:

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: pasterizado Temperatura de coagulación: 30-32°C

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: la cuajada se calienta con o sin adición de agua caliente a 38°C, aproximadamente

5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica

5.4 Procedimiento de maduración: preferiblemente entre 8 y 22°C

5.5 Otras características principales: salado en salmuera

6. Toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras de queso".
- 6.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B.3, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa del queso y de los productos de quesos elaborados".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente podrá denominarse "Noruegia" el queso que cumpla con esta Norma. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso", a excepción de que el queso Noruegia no producido en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en 4.3.1(b), 4.3.2(b) y 4.8(b) puede denominarse "Noruegia", a condición de que la denominación lleve el calificativo de "Baby". El queso mencionado en 4.2.2, 4.3.1(c) y 4.3.2(c) puede denominarse "Noruegia", a condición de que la denominación lleve el calificativo "sin corteza".

Presentado a los Gobiernos para obtener sus observaciones

MODIFICACIONES PROPUESTAS

A

LAS NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA QUESOS ADOPTADAS

CHESHIRE

El Comité convino en la siguiente modificación de la norma propuesta por el Gobierno del Reino Unido:

4.4.2 debe decir:

"Aspecto: suave, algunas veces envuelto en tela, y puede estar recubierto de cera o de plástico."

GRUYERE

El Comité convino en la siguiente modificación de la norma propuesta por el Gobierno de Suiza:

4.2 debe decir:

"Forma: rectangular redondeada o en bloques"

EDAM

El Gobierno de los Países Bajos ha propuesto incluir regulaciones en la norma para:

un bloque plano, y

una variedad sin corteza

GOUDA

El Gobierno de los Países Bajos ha propuesto incluir regulaciones en la norma para:

una variedad sin corteza

Presentado a los Gobiernos para su aceptación

NORMA A-2 (1968)

NORMA

PARA

GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA (ANHIDRA)

1. DESCRIPCION

Se entienden por grasa de mantequilla, grasa de mantequilla anhidra, aceite de mantequilla y aceite de mantequilla anhidra los productos obtenidos exclusivamente de mantequilla o nata y resultantes de la eliminación prácticamente total del contenido de agua y de sólidos no grasos.

2. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

2.1 Grasa de mantequilla o aceite de mantequilla

- a) contenido de grasa de leche : no menos de 99,3%
- b) contenido de agua : no más de 0,5%

2.2 Grasa de mantequilla anhidra o aceite de mantequilla anhidra

cuando se etiquete como tal:

- a) contenido de grasa de leche : no menos de 99,6%
- b) contenido de agua : menos de 0,2%

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios deben ser sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios *)

*) Aunque el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios aplazó una decisión relativa al sancionado de estos aditivos, recomendó que la dosis máxima de empleo para galatos se restringiera a 100 mg/kg total.

Antioxidantes

dosis máxima de empleo

Galatos de propilo, octilo y dodecilo, HTB, HAB, solos o en combinación.

El uso de estos antioxidantes se limita a productos que no se consumen directamente ni se emplean tampoco en la preparación de leche o productos lácteos reconstituidos.

200 mg/kg

4. ETIQUETADO

4.1 Se aplican las disposiciones de los párrafos 2.1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

4.2 Las siguientes disposiciones específicas relativas al etiquetado de productos de acuerdo con el párrafo 2.2 de esta Forma deben ser sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

El empleo de la denominación "anhidro" debe restringirse a los productos tal como se especifican en 2.2.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

- 5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Forma B-1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos".
- 5.2 Determinación del índice de ácido: de acuerdo con la Norma B-4, FAO/OMS, "Determinación del índice de ácido de la grasa de-mantequilla".
- 5.3 Determinación del índice de refracción: de acuerdo con la 'Norma B-5, FAO/OMS, "Determinación del índice de refracción de la grasa de mantequilla".

Presentado a los Gobiernos para obtener sus observaciones

NORMA A-3 (1968)

PROYECTO DE NORMA
PARA
LECHE EVAPORADA
Y
LECHE EVAPORADA DESNATADA

1. DESCRIPCION

Se entiende por leche evaporada un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua solamente de la leche.

Se entiende por leche evaporada desnatada un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua solamente de leche desnatada.

2. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

2.1 Leche evaporada

- a) contenido de grasa de leche : no menos de 7,8%
- b) contenido de sólidos de leche : no menos de 25,9%

2.2 Leche evaporada desnatada

- contenido de sólidos de leche : no menos de 20,0%

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones según se indica a continuación, han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Estabilizadores</u>	<u>dosis máxima de empleo</u>
Las sales sódicas y cálcicas de: ácido clorhídrico ácido cítrico ácido carbónico ácido ortofosfórico ácido polifosfórico (como fosfato lineal con un grado de polimerización hasta de 6 unidades) como un todo en el producto final (como sustancias anhidras)	0,5%

4. ETIQUETADO

4.1 Se aplican las disposiciones de los párrafos 2.1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

4.2 En lo que se refiere al nombre del alimento (párrafo 2.1 de la Norma General para Etiquetado de Artículos Preenvasados) pueden emplearse las siguientes denominaciones sinónimas:

para: Leche evaporada	Leche entera evaporada Leche evaporada con toda la nata Leche entera condensada sin azucarar Leche condensada con toda la nata sin azucarar
para: Leche evaporada desnatada	Leche condensada desnatada sin azucarar

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

- 5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 4, "Toma de muestras de leche condensada y leche evaporada".
- 5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-7, FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa de la leche evaporada y de la leche condensada azucarada".

PROYECTOS DE NORMA GENERAL
PARA
PRODUCTOS DE PROCESS (ED) CHEESE
PRESENTADOS
A LOS
GOBIERNOS
PARA
OBTENER SUS OBSERVACIONES

- A. PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL PROCESS (ED) CHEESE - (A-8(a))
- B. PROYECTO DE NORM GENERAL PARA LOS "QUESOS FUNDIDOS" Y LOS "QUESOS FUNDIDOS PARA UNTAR O EXTENDER - A-8(b)
- C. PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL PROCESS (ED) CHEESE FOOD" O "PROCESS (ED) CHEESE SPREAD" - A-8(c)

PROYECTO DE NORMA N° A-8(a) (1968)

PROYECTO DE NORMA GENERAL
PARA
EL "PROCESS (ED) CHEESE"

1. Definición

Se entiende por "process(ed) cheese" el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de quesos, con o sin la adición de productos alimenticios»

2. Agentes emulsionantes

2.1 No deberán exceder del 3 por ciento.

2.1.1 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos monodi. y polifosfóricos.

2.1.2 Las sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico.

2.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato de sodio y/o carbonato de calcio, de forma que las sales resultantes estén dentro de los límites especificados en 2.1.

2.2 Estos porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros, en peso, del producto terminado.

3. Ingredientes facultativos

3.1 Podrá añadirse nata, mantequilla y/o grasa de mantequilla deshidratada para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa.

3.2 Sal (cloruro de sodio).

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

3.4 Alimentos naturales que no sean productos lácteos para fines de aromatización, incluidos los aditivos permitidos, adecuadamente cocidos o preparados de otra forma en cantidad suficiente para caracterizar el producto; el extracto seco no deberá exceder de 1/6 del peso de la materia seca total del producto terminado.

4. Aditivos alimentarios facultativos

4.1 Podrán emplearse los siguientes colorantes naturales:

bija (achiote), caroteno, clorofila, riboflavina, oleorresina de páprika, curcumina.

4.2 Bicarbonato sódico, carbonato clásico, cloruro cálcico.

4.3 Acido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, vinagre y ácido láctico empleados como acidificantes dentro de los límites indicados en el párrafo 2 "Agentes emulsionantes".

4.4 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado, o ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio hasta un máximo de 3 000 ppm en el producto terminado, o una mezcla de hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado»

4.5 Nisina, hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado.

5. Tratamiento térmico

Durante su fabricación, el "process(ed) cheese" deberá calentarse a una temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterlo a cualquier otra combinación equivalente, o mayor, de tiempo/temperatura.

6. Composición y denominación

6.1 El "process(ed) cheese" cuya denominación incluya el nombre de una sola variedad de queso deberá:

6.1.1 Contener únicamente la variedad mencionada en el nombre, excepto Gruyère y Emmental que son intercambiables;

6.1.2 Tener un contenido de materia grasa de leche en el extracto seco total, por lo menos igual al prescrito para la variedad en cuestión.

6.1.3 Tener un contenido mínimo de extracto seco total que no difiera en menos del 4 por ciento respecto al prescrito para dicha variedad, en la norma internacional individual, excepto en los casos de Emmental, Gruyère o Appenzeller, en los que el contenido mínimo de extracto seco total debe ser del 52 por ciento.

6.2 El "process(ed) cheese" cuya denominación incluya dos o más nombres de variedades:

6.2.1 Deberá contener quesos solamente de las variedades designadas.

6.2.2 Deberán tener un contenido de materia grasa de leche en el extracto seco total no menor que la media aritmética de los valores mínimos de la materia grasa de la leche, prescritos en las normas internacionales individuales para las variedades empleadas.

6.2.3 Deberán tener un contenido mínimo de extracto seco total no menor que la media aritmética de los valores mínimos prescritos en la norma internacional individual para las variedades empleadas.

6.2.4 Cuando se empleen dos o más variedades de queso en el "process (ed) cheese", cada variedad presente deberá emplearse en cantidad suficiente para dar el sabor o las características de dicha variedad.

6.3 El "process (ed) cheese" cuya designación incluya el nombre de una variedad para la cual no hay una norma internacional individual o que no está designada por un nombre de variedad:

6.3.1 Deberá tener un contenido mínimo de materia seca relacionado con el mínimo declarado de leche en el extracto seco, como sigue:

<u>Grasa de leche en el extracto seco %</u>	<u>Extracto seco %</u>
65	53 o más
60	
55	
50	
45	
40	
35	
	51
	49

	30	47
	25	45
	20	43
	15	42
	10	41
	menos de 10	39

7. Marcas y etiquetas

El envase original de los productos deberá llevar las siguientes indicaciones en caracteres claramente visibles:

7.1 Denominación del producto

- 7.1.1 El nombre de un producto elaborado con una única variedad y designado con el nombre de una variedad deberá ser: "Process(ed) cheese" de . . . llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad del queso empleado.
- 7.1.2 El nombre de un producto elaborado a base de dos o más variedades de queso y designado con el nombre de las variedades, deberá ser: "Process(ed) cheese . . . y de . . . llenando los espacios en blanco con los nombres de las variedades de quesos empleadas, por orden predominante de peso.
- 7.1.3 El nombre de un producto que no lleve la denominación de la variedad de un queso deberá ser "Process(ed) cheese".
- 7.1.4 En el caso de que el "process(ed) cheese" contenga especias o alimentos naturales, 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 naturales empleadas por orden predominante en el peso.

7.2 Otros requisitos del etiquetado

- 7.2.1 El contenido de grasa de leche deberá declararse excepto en los casos en que el "process(ed) cheese" lleve el nombre de una variedad incluida en una norma internacional individual para el queso.
- 7.2.2 Cuando se empleen los aditivos alimentarios permitidos que figuran en 4.4, deberán indicarse en el envase.
- 7.2.3 El peso neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse.
- 7.2.4 El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del producto, 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.
- 7.2.5 Deberá declararse el nombre del país productor (solamente para exportación).

PROYECTO DE NORMA A-8(b) (1968)

PROYECTO DE NORMA GENERAL

PARA

LOS "QUESOS FUNDIDOS" Y LOS "QUESOS FUNDIDOS PARA UNTAR O EXTENDER"

1. Definición

Se entiende por "quesos fundidos" y "quesos fundidos para untar" 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 sólidos de leche y/u otros productos alimenticios.

2. Agentes emulsionantes

2.1 No deberán exceder del 4 por ciento. No deberán tener más del 3 por ciento de mono-di- y polifosfatos.

2.1.1 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-di y polifosfóricos.

2.1.2 Las sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico.

2.1.3 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato clásico, de forma que las sales resultantes estén dentro de los límites especificados en 2.1.

2.2 Estos porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros, en peso, del producto terminado.

3. Ingredientes facultativos

3.1 Podrá añadirse nata, mantequilla y/o grasa de mantequilla deshidratada para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa.

3.2 Podrán añadirse sólidos de leche al queso fundido para untar hasta un máximo de contenido total de lactosa en el producto final del 2 ½ por ciento, si se usa un nombre de variedad, o de 5 por ciento si no se menciona ninguna variedad.

3.3 Sal (cloruro sódico)

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

3.5 Alimentos naturales que no sean productos lácteos para fines de aromatización, adecuadamente cocidos o preparados de otra forma e incluyendo aditivos permitidos en cantidad suficiente para caracterizar el producto; el extracto seco no deberá exceder de 1/6 del peso de la materia seca total del producto terminado.

4. Aditivos alimentarios facultativos

- 4.1 Podrán usarse los siguientes colorantes naturales:
bija, caroteno, clorofila, riboflavina, oleoresina de paprika, curcumina.
- 4.2 Bicarbonato sódico, carbonato clásico, cloruro clásico.
- 4.3 Acido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, vinagre y ácido láctico empleados como agentes acidificantes dentro de los límites del párrafo 2: "Agentes emulsionantes".
- 4.4 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado, o ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio hasta un máximo de 3 000 ppm en el producto terminado o una mezcla hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado.
- 4.4 Nisina, hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado.

5. Tratamiento térmico

Durante su fabricación, los quesos fundidos y los quesos fundidos para untar deberán calentarse a una temperatura de 70°C, durante 30 segundos, o someterse a cualquier combinación equivalente, o mayor, de tiempo/temperatura.

6. Composición y denominación

- 6.1 Los quesos fundidos y los quesos fundidos para untar cuya denominación incluya el nombre de una sola variedad de queso deberán:
 - 6.1.1 Contener no menos del 75 por ciento en peso, de dicha variedad y el resto deberá estar constituido por queso de una variedad similar, siempre que esto no modifique las características del producto elaborado a partir del queso principal. Para los fines de este párrafo, los quesos Gruyère y Emmental son intercambiables.
 - 6.1.2 Tener un contenido de materia grasa de la leche en el extracto seco total, por lo menos igual al prescrito para la variedad en cuestión.
 - 6.1.3 Tener un contenido mínimo de extracto seco total según se indica en 6.3. Para los quesos fundidos que lleven la denominación de Emmental, Gruyère y/o Appenzeller, el contenido mínimo de extracto seco no deberá ser menor de 52 por ciento. Para los quesos fundidos con el nombre de Edam o Gouda, el contenido de extracto seco deberá ser, como mínimo 51 por ciento y 53 por ciento, respectiva mente.
- 6.2 Los quesos fundidos y los quesos fundidos para untar cuya denominación incluya dos o más nombres de variedades incluidas en normas internacionales individuales deberán:
 - 6.2.1 Contener quesos solamente de las variedades designadas.
 - 6.2.2 Tener un contenido de materia grasa de la leche en el extracto seco total no menor que la media aritmética de los valores mínimos de la materia grasa de la leche de las variedades empleadas.
 - 6.2.3 Tener un contenido total de extracto seco no menor del contenido mínimo de la media aritmética según se prescribe en 6.3.

6.2.4 Cuando se empleen dos o más variedades de queso en el queso fundido, cada variedad deberá emplearse en cantidad suficiente para dar el sabor o las características de dicha variedad.

6.3 Quesos fundidos y quesos fundidos para untar cuya designación incluye el nombre de una variedad para la que no existe una norma internacional individual, o que no está designada por un nombre de variedad:

deberán tener los contenidos mínimos de materia grasa relacionados con el extracto seco declarado, como sigues

<u>Grasa de leche en el extracto seco %</u>	<u>Extracto seco % queso fundido</u>	<u>Extracto seco % queso fundido 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

7. Marcado y etiquetado

El envase original de los productos deberá llevar las siguientes indicaciones en caracteres claramente visibles:

7.1 Denominación del producto.

7.1.1 El nombre de un producto elaborado con una única variedad y designado con el nombre de una variedad deberá ser: "Queso fundido de . . ." o "Queso fundido de . . . para untar", según los casos, llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad del queso empleado.

7.1.2 El nombre de un producto elaborado a base de dos o más variedades de queso y designado con el nombre de una variedad, deberá ser:

"Queso fundido de . . . y de . . ." o "Queso fundido para untar de ... y . . .", según los casos, llenando los espacios en blanco con los nombres de las variedades de quesos empleados, por orden predominante de peso.

7.1.3 El nombre de un producto que no lleve la denominación de la variedad de un queso deberá ser "Queso fundido" o "Queso fundido para untar", según los casos.

7.1.4 En el caso de que el "Queso fundido" o el "Queso fundido para untar" incluya especias o alimentos naturales, el nombre del producto deberá ser el aplicable arriba seguido por el 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.

7.2 Otros requisitos del etiquetado

- 7.2.1 El contenido de grasa de leche deberá declararse, excepto en aquellos casos en que lleve el nombre de una variedad de "Queso fundido" o "Queso fundido para untar" incluida en una norma internacional individual para quesos.
- 7.2.2 Si se añaden sólidos de leche de acuerdo con 3.2, es necesario declararlo.
- 7.2.3 Cuando se emplean los aditivos alimentarios que figuran en 4.4, deben mencionarse en el envase.
- 7.2.4 El peso neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, debe declararse.
- 7.2.5 El nombre y dirección del fabricante, empaquetador, 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.
- 7.2.6 Deberá mencionarse el nombre del país productor (solamente para exportación).

PROYECTO DE NORMA GENERAL
PARA
EL
"PROCESS (ED) CHEESE FOOD"
O
"PROCESS (ED) CHEESE SPREAD"

1. Definición

Se entiende por "processed cheese food or processed cheese spread" el producto preparado por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, incluyendo uno o más productos lácteos en forma líquida, seca, condensada o fermentada, con o sin la adición de productos alimenticios.

2. Agentes emulsionantes

2.1 No deberán exceder el 4 por ciento. Tío deberán tener más del 3 por ciento de mono-di y polifosfatos.

2.1.1 Las sales de sodio, sodio-aluminio, potasio y calcio de los ácidos mono-di- y polifosfóricos.

2.1.2 Las sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico.

2.1.3 Acido cítrico, y/o ácido fosfórico con bicarbonato de sodio y/o carbonato de calcio, de forma que las sales resultantes estén dentro de los límites especificados en 2.1.

2.2 Estas porcentajes se refieren a los agentes emulsionantes anhidros respecto al peso del producto terminado»

3. Ingredientes facultativos

3.1 Sal (cloruro de sodio).

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

3.3 Alimentos naturales para fines de aromatización incluidos los aditivos permitidos, convenientemente cocidos o preparados de algún otro modo, en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

4. Aditivos alimentarios facultativos

4.1 Podrán emplearse los siguientes colorantes naturales:

bija, (achiote), caroteno, clorofila, riboflavina, oleoresina de páprika, curcumina.

4.2 Bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, cloruro de calcio.

4.3 Acido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, vinagre y ácido láctico empleados como agentes acidificantes dentro de los límites indicados en el párrafo 2: "Agentes emulsionantes".

4.4 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado, o ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio hasta un

máximo de 3 000 ppm. en el producto terminado, (o una mezcla hasta un máximo de 2 000 ppm en el producto terminado).

- 4.5 Nisina, hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado»
- 4.6 Podrán emplearse una o más de las siguientes gomas vegetales y sustancias aglutinantes afines, en cantidad no superior a 0,8 por ciento, en peso, del producto terminado!

Goma de semilla de algarrobo, goma karaya, goma guar, goma de avena, goma de tragacanto, agar-agar, algina (alginato sódico) carragenano, carboximetilcelulosa (goma de celulosa), derivado algínico (alginato de propilenglicol), pectina y gelatina.

5. Tratamiento térmico

Durante su preparación, el "process (ed) cheese food or process (ed) cheese spread", deberá calentarse a una temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterlo a cualquier otra combinación equivalente, o mayor, de tiempo/temperatura.

6. Composición y denominación

6.1 El "process (ed) cheese food or process (ed) cheese spread" no deberá denominarse con el nombre de una "variedad. No obstante, el nombre o nombres de la variedad podrán indicarse en la lista de los ingredientes.

6.1.1 El contenido mínimo de extracto seco deberá estar relacionado con el de leche declarado mínimo en el extracto seco como sigue:

<u>Grasa de la leche en el extracto seco</u>	<u>Extracto seco %</u>
<u>%</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

6.1.2 Por lo menos, 51 por ciento del extracto seco del producto terminado deberá proceder del queso

7. Marcado y etiquetado

El envase original de los productos deberá llevar las siguientes indicaciones en caracteres claramente visibles:

7.1 Denominación del producto

7.1.1 "Process (ed) cheese food or process (ed) cheese spread"

7.1.2 En el caso de que los productos contengan especias o alimentos naturales, 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.

7.2 Otros requisitos del etiquetado

- 7.2.1 Deberán enumerarse todas las variedades de queso (y productos lácteos) en orden descendente según el peso.
- 7.2.2 El contenido mínimo de grasa de leche deberá declararse en la etiqueta en múltiplos de 5 por ciento, siendo el valor empleado el múltiplo de 5 por ciento por debajo de la composición real.

Cuando se usen los aditivos alimentarios permitidos según 4.4, deberán indicarse en el envase.
- 7.2.3 Deberá declararse el peso neto, excepto en las porciones individuales, que no se destinen a la venta por separado.
- 7.2.4 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.
- 7.2.5 Deberá mencionarse el nombre del país productor (solamente para exportación).

Presentado a los Gobiernos para obtener sus observaciones

PROYECTO PE HORMA A-9 (1968)

PROYECTO DE NORMA
PARA
LA NATA

1. Definición

Se entiende por nata el producto de leche líquida, rico en grasa, separado de la leche y que toma la forma de una emulsión de tipo grasa-en-agua.

2. Composición y designaciones

Toda producto que se ajuste a la definición no se denominará "nata" de un modo incondicional, a menos que tenga un contenido mínimo de grasa del 18%. La palabra "nata" no deberá emplearse para un producto que, ajustándose a la definición, tenga un contenido de grasa menor del 10%. Todo producto que se ajuste a la definición, cuyo contenido de grasa sea menor del 18\$, pero no menor del 10%, no se denominará "nata", a menos que la palabra "nata" esté adecuadamente calificada.

3. Etiquetado.

El producto deberá llevar en forma clara, legible y destacada las siguientes indicaciones:

3.1 El nombre del producto (por ejemplo, NATA), incluyendo, cuando se trata de productos que contengan menos del 18% y no menos del 10% de grasa, las palabras calificadoras (por ejemplo, SEMI-NATA).

3.2 El contenido neto del recipiente.

3.3 El porcentaje de grasa de la leche, en peso, contenido en el producto.

4. Métodos de toma de muestras y análisis

4.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1, FAO/OMS, "Métodos para la toma de muestras de leche y de productos lácteos", párrafo 3, "Toma de muestras de leche y productos lácteos líquidos".

Presentado a los Gobiernos para obtener sus observaciones

PROYECTO DE NORMA A-10 (1968)

PROYECTO DE NORMA
PARA
LECHE EN POLVO RICA EN GRASA
SEMI-NATA *) EN POLVO
Y
NATA EN POLVO

1. DESCRIPCION

Se entiende por leche en polvo rica en grasa, semi-nata*) en polvo y nata en polvo los productos lácteos obtenidos por eliminación de agua solamente de leche rica en grasa o nata que contengan no menos de 40%, 50% ó 65% en peso de grasa de leche, respectivamente, en el producto»

2. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

2.1 Leche en polvo rica en grasa

- a) contenido de grasa de leche : no menos de 40%, hasta 50%, pero sin incluir esta cifra
- b) contenido de agua : no más de 5%

2.2 Semi-nata *) en polvo

- a) contenido de grasa de leche : no menos de 50% hasta 65%, pero sin incluir esta cifra
- b) contenido de agua : no más de 5%

2.3 Nata en polvo

- a) contenido de grasa de leche : no menos de 65%
- b) contenido do agua : no más de 5%

*) El término "semi" sirve como ejemplo de cualquier otro calificativo apropiado

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las disposiciones siguientes referentes a loa aditivos alimentarios y sus especificaciones según se indican a continuación han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Estabilizadores

dosis máxima de empleo

las sales de sodio y calcio de:

ácido clorhídrico
ácido cítrico
ácido carbónico
ácido ortofosfórico
ácido polifosfórico
(como fosfato lineal con un grado de
polimerización hasta 6 unidades)
como un todo en el producto final
(como sustancias anhidras)

0,5%

4. ETIQUETADO

Se aplican las disposiciones que figuran en los párrafos 2.1 a 2.9, 2.11 y 2.12 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1, FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para leche y productos lácteos", párrafo 5, "Toma de muestras de leche en polvo y productos lácteos en polvo".

PROYECTOS DE NORMAS
PARA
METODOS DE ANALISIS
PRESENTADOS
A LOS
GOBIERNOS
PARA OBTENER SUS OBSERVACIONES

- A) DETERMINACION DEL CONTENIDO DE AGUA, DE EXTRACTO SECO MAGRO Y DE LA MATERIA GRASA EN LA MANTEQUILLA (EN UNA SOLA MUESTRA)-- NORMA B-9
- B) DETERMINACION DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA EN EL QUESO DE SUERO -- NORMA B-10
- C) DETERMINACION DEL CONTENIDO DE EXTRACTO SECO EN EL QUESO DE SUERO -- NORMA B-11

APENDICE IX-A
PROYECTO DE NORMA B-9 (1968)
DETERMINACION DEL CONTENIDO DE AGUA,
DEL EXTRACTO SECO MAGRO Y DE LA MATERIA
GRASA DE LA MANTEQUILLA (EN UNA SOLA MUESTRA)
METODO DE REFERENCIA

1. Ambito de aplicación

En este método de referencia se especifican la determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa de la mantequilla.

2. Definición

2.1 Definición del contenido de agua

Se define el contenido de agua en la mantequilla como la pérdida de masa, expresada como porcentaje, en masa, según se determina por el procedimiento descrito en 7.2 y 8.1.

2.2 Definición del contenido de extracto seco magro

Se define el contenido de extracto seco magro en la mantequilla como el porcentaje, en masa, de sustancias según se determina por el procedimiento descrito en 7.3 y 8.2.

2.3 Definición del contenido de materia grasa

Se define el contenido de materia grasa en la mantequilla como el porcentaje, en masa, que se obtiene restando de 100 el contenido de agua y el del extracto seco magro.

3. Principio de los métodos

3.1 Para la determinación del contenido de agua

El contenido de agua se determina gravimétricamente secando una cantidad conocida de mantequilla a $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

3.2 Para la determinación del contenido de extracto seco magro

El contenido de extracto seco magro se determina gravimétricamente después de extraer con éter de petróleo la grasa de la mantequilla secada.

4. Reactivos

4.1 Eter de petróleo con límites de ebullición entre 30 y 60°C. Este reactivo no debe dejar ningún residuo por evaporación.

5. Aparatos

5.1 Balanza analítica.

5.2 Estufa de desecación, bien ventilada y controlada con termostato (ajustada para que funcione a una temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$).

5.3 Cápsulas metálicas, de porcelana, o de vidrio, resistentes a la corrosión, que tengan por lo menos 25 mm de altura y 50 mm de diámetro.

- 5.4 Crisoles filtrantes de vidrio sinterizado (porosidad N° 3) con matraces de filtración a la trompa.
- 5.5 Varilla con pieza final de material adecuado. 6. Toma de muestras
Véase Norma B-1 FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos".

7. Procedimiento

7.1 Preparación de la muestra*

* Tanto la ISO como la AQAQO son partidarias de sustituir la presente cláusula por la 7.1, del método para la determinación del contenido de sal en la mantequilla (Apéndice IV-D del Informe del Décimo período de sesiones).

Excepto cuando el mezclado no se considere necesario, la muestra debe mezclarse agitando con una varilla o con un agitador mecánico, lo más rápidamente posible, sin exceder de un minuto. La temperatura del mezclado deberá estar comprendida normalmente entre 23 y 28°C pero, en ningún caso, deberá exceder de 35°C. Antes de pesar, la muestra deberá ponerse siempre a la temperatura ambiente.

7.2 Determinación de agua

- 7.2.1 Secar la cápsula (5.3) en la estufa (5.2) hasta la masa constante.
- 7.2.2 Dejar enfriar la cápsula hasta la temperatura de la sala de balanzas (30 - 35 min.) y pesar al 0,1 mg más próximo.
- 7.2.3 Pesar en la cápsula, hasta 1 mg más próximo por gramo, entre 5 y 10 g de la muestra de mantequilla.
- 7.2.4 Mantener la cápsula en la estufa durante una hora, por lo menos.
- 7.2.5 Dejar que se enfríe la cápsula a la temperatura de la sala de balanzas (30-35 min.) y pesar al 0,1 mg más próximo.
- 7.2.6 Repetir el secado a intervalos de media hora hasta masa constante (dentro de 0,5 mg). En el caso de que aumente la masa se toma la masa mínima para el cálculo.

7.3 Determinación del extracto seco magro

- 7.3.1 Secar el crisol de vidrio filtrante en la estufa (5.2) hasta masa constante.
- 7.3.2 Dejar enfriar el crisol a la temperatura ambiente de la sala de balanzas (30-35 min) y pesar al 0,1 mg más próximo.
- 7.3.3 Añadir de 10 a 15 ml de éter de petróleo caliente a la cápsula que contiene el extracto seco que se ha dejado para la determinación de agua (7.2) de manera que se disuelva la grasa,
- 7.3.4 Separar la mayor cantidad posible del sedimento adherido a la cápsula utilizando una varilla (5.5) y pasar cuantitativamente la solución sobre la punta de la varilla al crisol (5.4).
- 7.3.5 Repetir las operaciones 7.3.3 y 7.3.4 cinco veces.
- 7.3.6 Lavar el sedimento que queda en el crisol con 25 ml de éter de petróleo caliente.
- 7.3.7 Secar la cápsula y el crisol en la estufa (5.2) durante dos horas.

- 7.3.8 Dejar que la cápsula y el crisol se enfríen a la temperatura de la sala de balanzas (30-35 min.) y pesar al 0,1 mg más próximo.
- 7.3.9 Repetir las operaciones 7.3.7 y 7.3.8 durante períodos de 30 minutos a la temperatura de Recado hasta que la masa no disminuya más.

8. Expresión de los resultados

8.1 Método de cálculo del contenido de agua

Emplear la fórmula:

$$\text{Agua\%} = \frac{M - m}{M} \times 100$$

donde: M = Masa, en gramos, de la muestra ensayada (según 7.2.3)
m = masa, en gramos, de la muestra ensayada después de secar (según 7.2.6)

8.2 Método de cálculo del extracto seco magro

Emplear la fórmula:

$$\text{Extracto seco magro \%} = \frac{(A_2 - A_1) + (B_2 - B_1)}{M} \times 100$$

donde: A₁ = masa, en gramos, del crisol vacío (según 7.3.2)
A₂ = masa, en gramos, del crisol conteniendo sedimento (según 7.3.2)
B₁ = masa, en gramos, de la cápsula vacía (según 7.2.2)
B₂ = masa, en gramos, de la cápsula (según 7.3.9)
M = masa, en gramos, de la muestra ensayada (según 7.2.3)

8.3 Método de cálculo del contenido de grasa

$$\text{Grasa \%} = 100 - (E + S)$$

donde: E = porcentaje, en masa, de agua (calculada en 8.1)
S = porcentaje, en masa, de extracto seco magro (calculado en 8.2)

8.4 Reproductibilidad de los resultados

8.4.1 Para la determinación del contenido de agua:

La diferencia entre resultados de determinaciones paralelas (resultados obtenidos simultáneamente o en rápida sucesión por el mismo analista) no deberá exceder de 0,1 g de agua para 100 g de mantequilla.

8.4.2 Para la determinación del contenido de extracto seco magros

La diferencia entre resultados de determinaciones paralelas (resultados obtenidos simultáneamente o en rápida sucesión por el mismo analista) no deberá exceder de 0,05 g de extracto seco magro para 100 g de mantequilla.

APENDICE IX-B

PROYECTO DE NORMA B-10 (1968)

DETERMINACION DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA EN

EN EL QUESO DE SUERO

METODO DE REFERENCIA

1. Ambito de aplicación

En este método de referencia se especifica la determinación del contenido de materia grasa del queso de suero.

2. Definición

Se entiende por contenido de materia grasa en el queso de suero el porcentaje, en masa, de las sustancias determinadas según el procedimiento que se describe a continuación.

3. Principio del método

El contenido de materia grasa se determina gravimétricamente mediante la extracción de la materia grasa de una solución alcohólica amoniacal del queso de suero con la ayuda del óxido dietílico y del éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesando los residuos, según el método de Röse-Gottlieb.

4. Reactivos

Todos los reactivos deben ser de calidad pura para análisis y no deberán dejar a la evaporación más residuos que los permitidos para el ensayo en blanco (7.2). En caso necesario, los reactivos podrán destilarse de nuevo en presencia de un gramo, aproximadamente, de materia grasa de la mantequilla deshidratada por 100 ml de disolvente. El agua empleada deberá ser agua destilada o agua de una pureza por lo menos igual a la del agua destilada.

4.1 Solución de amoníaco, aproximadamente 25 por ciento (m/v) de NH_3 (P 20°C, aproximadamente 0,91 g/ml), o una solución más concentrada, de concentración conocida.

4.2 Etanol, de 96±2 por ciento (v/v) o, si no se dispone de él, etanol desnaturalizado con metanol, con etilmetilcetona, benceno o éter de petróleo.

4.3 Óxido dietílico, exento de peróxidos.

Nota 1

Comprobar si el óxido dietílico contiene peróxidos añadiendo a 10 ml de óxido contenido en una pequeña probeta de tapón de vidrio, previamente enjuagada con un poco de óxido, 1 ml de una solución al 10 por ciento de yoduro de potasio, recientemente preparada. Agitar y dejarlo reposar durante un minuto. No deberá observarse la aparición de una coloración amarilla en ninguna de las dos capas.

Nota 2

El óxido de dietilo podrá mantenerse exento de peróxidos añadiendo una lámina húmeda de cinc que deberá sumergirse por completo en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante un minuto y después lavarse con agua. Utilícese una superficie

de 80 cm² por litro aproximadamente, cortada en bandas suficientemente largas para que lleguen por lo menos a la mitad del recipiente.

4.4 Eter de petróleo que destila entre 30 y 60°C.

4.5 La mezcla de disolventes se prepara poco antes de su empleo, mezclando volúmenes iguales de óxido dietílico (4.3) y de éter de petróleo (4.4). (Podrá sustituirse la mezcla de disolventes, en aquellos casos en que su utilización se haya prescrito, por el óxido dietílico o por el éter de petróleo).

5. Aparatos

5.1 Balanza analítica.

5.2 Tubos o matraces de extracción apropiados, provistos de tapones de vidrio esmerilado, de corcho o de otras materias inatacables por los disolventes empleados. Los tapones de corcho de buena calidad se tratarán sometiendo a extracción sucesivamente con óxido dietílico y con éter de petróleo. Los tapones así tratados se introducirán, durante 20 minutos por lo menos en agua a una temperatura de 60°C o más elevada; después se dejarán enfriar en el agua con objeto de que estén saturados cuando se utilicen.

5.3 Matraces de paredes delgadas y fondo plano de una capacidad de 150 a 250 ml.

5.4 Estufa de desecación, "bien ventilada, controlada por termostato (ajustada para que funcione a una temperatura de 102±2°C) o estufa de desecación por vacío (temperatura 70-75°C, presión menor de 50 mm de Hg).

5.5 Materiales destinados a facilitar la ebullición, exentos de materia grasa, no porosos, no friables, por ejemplo, perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio (el empleo de estos materiales es facultativo; véase cláusula 7.3.1).

5.6 Baño de agua, aproximadamente a 100°C.

5.7 Máquina picadora de carne u otro dispositivo adecuado para desmenuzar la muestra de queso, que debe limpiarse con facilidad.

6. Toma de muestras

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

7. Procedimiento

7.1 Preparación de la muestra

Desmenuzar la muestra por medio de un dispositivo apropiado (5.7); mezclar la masa a fondo rápidamente y desmenuzarla, si es posible, una segunda vez y mezclar otra vez íntimamente. Limpiar el aparato de desmenuzar después de cada muestra, si no se puede desmenuzar bien la muestra, mezclarla íntimamente mediante amasado intensivo.

Pasar la muestra preparada a un recipiente hermético al aire hasta que se realice el análisis. Este debe hacerse en el mismo día. Si fuera inevitable un retraso, deben tomarse todas las precauciones necesarias para que la muestra se conserve en las debidas condiciones y para evitar la condensación de humedad en la superficie interior del recipiente.

7.2 Ensayo en blanco

Al mismo tiempo que se determina la materia grasa de la muestra, efectuar un ensayo en blanco con 10 ml de agua destilada, utilizando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y el mismo procedimiento operativo que se describe a continuación excluyendo la cláusula 7.3.2. Si el valor del ensayo en blanco excede de 0,5 mg, convendrá comprobar los reactivos, y los reactivos impuros deberán purificarse o reemplazarse.

7.3 Determinación

- 7.3.1 Secar el matraz (5.3) (si se desea, después de haber depositado los materiales (5.5) que facilitan la ebullición moderada durante la eliminación de los disolventes) en la estufa durante un tiempo que oscile entre media y una hora. Dejar enfriar el matraz a la temperatura del ambiente en que están las balanzas y pesar el matraz enfriado al 0,1 mg más próximo.
- 7.3.2 Pesar al 1 mg más próximo, directamente en el aparato de extracción (5.2), o por diferencia, unos 3 g de la muestra de queso preparada. Añadir 10 ml de agua y calentar el aparato de extracción en un baño de agua (5.6), agitando suavemente hasta que el queso se ha dispersado por completo. Dejar en reposo el recipiente durante 20 minutos en el baño de agua hirviendo.
- 7.3.3 Añadir 2 ml de amoníaco (25 por ciento) o un volumen equivalente de una solución más concentrada, mezclar bien y enfriar por ejemplo, en agua corriente.
- 7.3.4 Añadir 10 ml de etanol y mezclar los líquidos con cuidado, pero completamente, en el aparato de extracción abierto.
- 7.3.5 Añadir 25 ml de óxido dietílico, cerrar el aparato y agitar enérgicamente e invertirlo repetidamente durante un minuto.
- 7.3.6 Quitar el tapón cuidadosamente y añadir 25 ml de éter de petróleo, empleando los primeros mililitros para enjuagar el tapón y el interior del cuello del aparato y dejando que los líquidos de lavado penetren en el interior del aparato. Cerrar el aparato con el tapón y agitarlo e invertirlo repetidamente durante 30 segundos. No agitarlo demasiado enérgicamente para evitar la centrifugación durante la operación descrita en el párrafo 7.3.7.
- 7.3.7 Dejar el aparato en reposo hasta que la capa líquida superior esté limpia y se separe netamente de la fase acuosa. La separación podrá también efectuarse con ayuda de una centrifuga adecuada.

Nota

Si se utiliza una centrífuga que no tenga un motor trifásico, pueden producirse chispas y, por tanto, habrá que tener cuidado para que no se produzcan explosiones o incendios debido a la presencia de vapores de éter, por ejemplo, cuando haya un tubo roto.

- 7.3.8 Quitar el tapón y enjuagarlo, así como el interior del cuello del aparato con algunos mililitros de la mezcla de los disolventes; dejar que los líquidos de lavado penetren en el aparato. Transvasar con cuidado tan

completamente como sea posible, la capa superior al matraz (7.3.1) por decantación o mediante la ayuda de un sifón.

Nota

Si la operación de transvasado no se efectúa con ayuda de un sifón, habrá que añadir un poco de agua para elevar la intercara que separa las dos capas con objeto de facilitar la decantación.

- 7.3.9 Enjuagar el exterior y el interior del cuello del aparato o el extremo de la parte inferior del sifón con algunos mililitros de la mezcla de disolventes. Dejar que los líquidos de lavado provenientes del exterior del aparato penetren en el matraz y los líquidos que proceden del interior del cuello y del sifón que penetran en el aparato de extracción.
- 7.3.10 Efectuar una segunda extracción repitiendo el procedimiento descrito en los párrafos 7.3.5 a 7.3.9 inclusive, pero utilizando solamente 15 ml de óxido dietílico y 15 ml de éter de petróleo.
- 7.3.11 Efectuar una tercera extracción procediendo como se indica en el párrafo 7.3.10, pero omitiendo la operación de lavado final (7.3.9).
- 7.3.12 Eliminar cuidadosamente mediante evaporación o destilación la cantidad máxima de disolvente (incluido el etanol) que sea posible. Si el matraz es de pequeña capacidad, habrá que eliminar un poco de disolvente en la forma citada anteriormente después de cada extracción.
- 7.3.13 Cuando haya desaparecido el olor a disolvente, calentar el matraz, acostándolo sobre un lado, durante una hora en la estufa.
- 7.3.14 Dejar enfriar el matraz a la temperatura del ambiente en que estén las balanzas según se ha indicado antes en 7.3.1 y pesar al 0,1 mg más próximo.
- 7.3.15 Repetir las operaciones que se indican en 7.3.13 y 7.3.14, calentando a intervalos de 30 a 60 minutos, hasta que se obtenga una masa constante.
- 7.3.16 Añadir de 15 a 25 ml de éter de petróleo con objeto de verificar si la materia extraída es totalmente soluble. Calentar ligeramente y agitar el disolvente mediante un movimiento rotatorio hasta que toda la materia grasa se haya disuelto.
 - 7.3.16.1 Si la materia extraída es totalmente soluble en el éter de petróleo, la masa de materia grasa será la diferencia entre las pesadas efectuadas según los párrafos 7.3.1 y 7.3.15
 - 7.3.16.2 Si no ocurriese así, o en el caso de duda y siempre en caso de controversia, extraer completamente la materia grasa contenida en el matraz mediante lavados repetidos con éter de petróleo caliente, dejando que se deposite la materia no disuelta antes de cada decantación. Enjuagar la parte exterior del cuello del matraz tres veces. Calentar el matraz, acostado sobre un lado, durante una hora en la estufa y dejar enfriar como se ha indicado en el párrafo 7.3.1 hasta obtener la temperatura ambiente en que están las balanzas; pesar al 0,1 mg más próximo. La masa de materia grasa será la diferencia entre la maca obtenida con arreglo al párrafo 7.3.15 y esta masa final*

8. Expresión de los resultados

8.1 Cálculos

La masa, expresada en gramos de la materia grasa extraída es:

$$(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)$$

y el contenido de materia grasa en la muestra expresado en porcentaje ponderal es de:

$$\frac{(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)}{S} \times 100$$

En estas fórmulas:

M_1 = masa, en gramos, del matraz M que contiene la materia grasa después de la operación de 7.3.15.

M_2 = masa, en gramos, de matraz M después de la operación de 7.3.1. o, en el caso en que las materias insolubles estén presentes, de 7.3.16.2.

B_1 = masa, en gramos, del matraz B del ensayo en blanco después de la operación de 7.3.15.

B_2 = masa, en gramos, del matraz B después de la operación de 7.3.1. o, en el caso en que las materias insolubles estén presentes, de 7.3.16.2.

S = masa, en gramos, de la muestra utilizada.

8.2 Reproductibilidad de los resultados

La diferencia entre resultados de dos determinaciones paralelas (resultados obtenidos simultáneamente o en rápida sucesión por el mismo analista) no deberá exceder de 0,2 g de grasa para 100 g del producto.

APENDICE IX-C

PROYECTO DE NORMA B-II (1968)

DETERMINACION DEL CONTENIDO DE EXTRACTO SECO

EN EL QUESO DE SUERO

METODO DE REFERENCIA

1. Ambito de aplicación

En este método de referencia se especifica la determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero.

2. Definición

Se entiende por contenido de extracto seco del queso de suero el porcentaje, en masa, de las sustancias que quedan después de terminar el proceso de secado que se describe más adelante. El extracto seco incluye el agua de cristalización de la lactosa.

3. Principio del método

El extracto seco, según se define en el párrafo 2, se obtiene evaporando el agua de la muestra de queso de suero a una temperatura de $88^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, en una estufa de aire.

4. Aparatos

4.1 Malaxadora u otro dispositivo apropiado.

4.2 Balanza analítica.

4.3 Desecador provisto de un agente desecación eficaz (gel de sílice con indicador higrométrico o cloruro cálcico)

4.4 Estufa de desecación bien ventilada y controlada con termostato, ajustada para funcionar a $88^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

4.5 Cápsulas de acero inoxidable, níquel o aluminio, de una altura de unos 2 cm y 6-8 de diámetro.

4.6 Arena de cuarzo o arena de mar que pasa por un tamiz de 10 aberturas por cm^2 , pero no por un tamiz de 40 aberturas por cm^2 , lavada, si es necesario, con ácido clorhídrico concentrado caliente y agua, secada y calcinada.

4.7 Varillas de vidrio con extremo plano.

5. Toma de muestras

Véase Norma B-I FAO/OMS, métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos¹¹, Sección 7, "Toma de Muestras del Queso".

6. Procedimiento

6.1 Preparación de la muestra

La muestra representativa del queso debe amasarse por medio de un aparato malaxador. Cuando la consistencia blanda del queso impide el empleo del aparato malaxador, la muestra debe mezclarse íntimamente por medio de algún otro dispositivo apropiado (p, ej.: una varilla de vidrio).

La muestra preparada debe mantenerse en un recipiente adecuado hermético al aire, hasta que se analice. El análisis debe hacerse en el mismo día.

6.2 Determinación

6.2.1 Colocar unos 20 g de arena y una varilla de vidrio en la cápsula (*)

(*) Con queso de suero de tipo duro y semiduro, que puede amasarse adecuadamente con el malaxador, puede omitirse el empleo de arena.

6.2.2 Humedecer la arena con agua y secar la cápsula (4.5) en la estufa (4.4) hasta masa constante.

6.2.3 Dejar la cápsula en el desecador para que se enfríe y pesar.

6.2.4 Colocar rápidamente en la cápsula unos 3 g de la muestra de queso preparada y pesar nuevamente.

6.2.5 Mezclar a fondo el queso con la arena por medio de la varilla.

6.2.6 Secar la cápsula en la estufa durante 4 horas.

6.2.8 Secar de nuevo en la estufa durante una hora, como antes* Enfríar y pesar.

6.2.9 Repetir el secado hasta que la diferencia de masa entre dos pesadas sucesivas no sea mayor de 1 mg.

7. Expresión de los resultados

7.1 Cálculo

$$\text{Contenido de extracto seco \%} = \frac{(M_2 - m)}{(M_1 - m)} \times 100$$

donde:

m = masa, en gramos, de la cápsula que contiene arena y varilla de agitación (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 secar (según 6.2.9)

7.2 Reproductibilidad de los resultados

La diferencia entre los resultados de determinaciones paralelas (resultados obtenidos simultáneamente o en rápida sucesión por el mismo analista) no deberá exceder de 0,2 g de extracto seco para 100 g del queso de suero.

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS INTERNACIONALES PARA PRODUCTOS LACTEOS *

- *) Este Procedimiento sirve también como "Procedimiento para la Revisión de Normas" con las siguientes enmiendas:
Los Trámites 1 y 2 se reemplazan por una decisión del Comité para estudiar una enmienda fundamental y considerarla en el Trámite 3.
Se sobreentiende que los Trámites 5 y 6 pueden omitirse de acuerdo con la regulación que figura en la nota al pie de pagina **)
(Véase Informe de este periodo de sesiones, párrafos 44 y 45)

Trámite 1

El Comité de Expertos Gubernamentales sobre Leche y Productos Lácteos decide la elaboración de una norma internacional, reúne información de los gobiernos relativa a sus normas nacionales y otros datos afines, y proporciona copias de esta información a la Federación Internacional de Lechería para la elaboración del primer proyectó de una norma internacional.

Trámite 2

La FIL prepara una norma provisional teniendo en cuenta todos los datos proporcionados por los Gobiernos Miembros u otros de que pudiera disponerse. Un informe, acompañado de la norma provisional, se envía a la Secretaría del Comité por la FIL para su distribución a los Estados Miembros de la FAO y de la OMS como documento de trabajo para el próximo periodo de sesiones del Comité.

Trámite 3

Las conclusiones del Comité sobre la norma provisional, junto con la norma provisional según pueda modificarse por el Comité, se publican en el informe del período de sesiones y se envían por la Secretaría a los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para obtener sus comentarios.

Trámite 4

El Comité considera la norma provisional teniendo en cuenta las observaciones gubernamentales y modifica o revisa la norma provisional, si se considera apropiado.

Trámite 5 **

La norma provisional modificada se envía a los gobiernos para obtener nuevas observaciones.

- **) El Comité podrá autorizar la omisión de los trámites 5 y 6 del procedimiento, si considera, sin opinión en contra, que la terminación de la norma es cuestión de urgencia excepcional, o si comprueba que norma no es objeto de cuestión de versia y que ha sido ya aprobada do modo general por el Comité.

Trámite 6

El Comité considera también la norma provisional teniendo en cuenta las observaciones gubernamentales y adopta el texto final de la norma provisional.

Trámite 7

La Secretaría presenta el texto final de la norma provisional a los gobiernos para su aceptación.

Trámite 8

La norma se publica en el Código de Principios o el Codex Alimentarius, según se considere apropiado, cuando el Comité determina que ha sido aceptada formalmente por un número suficiente de miembros.

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

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

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

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

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

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

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

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

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-10/105-9º)

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

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, 11º período de sesiones, julio de 1968