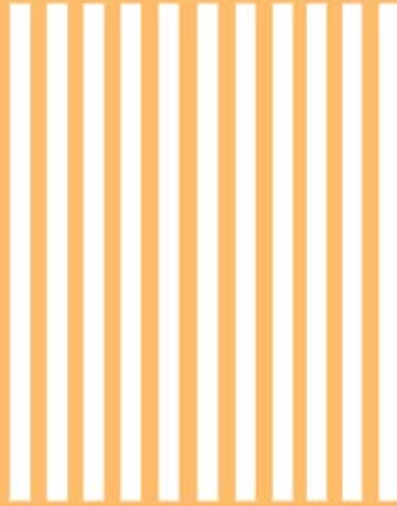


Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

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

Informe del noveno periodo de sesiones

Celebrado en Roma, Italia, 20 - 25 de junio de 1966



ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Roma



## IMPORTANTE

Se ruega incorporar las siguientes enmiendas al Informe del Noveno período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos:

### Apéndice I-E (Queso Gouda)

Página 41, apartado 5.2.1

- sustituir "(4.2)" y "(4.3)" por "(5.1)" y "(5.2.2)"

### Apéndice II-A (Queso Blue Stilton)

Página 50, punto 3

- suprimir el apartado "3.2.1.2"
- corregir la numeración de "3.2.1.3" y "3.2.1.4" por "3.2.1.2" y "3.2.1.3"
- añadir al nuevo apartado 3.2.1.2 las palabras "(cloruro de sodio)"
- suprimir el apartado "3.2.3"

INFORME  
del NOVENO PERIODO LE 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  
del 20 al 25 de junio de 1966  
Roma, Italia

## INDICE

	Página
Resumen de los puntos que requieren acción por parte de los Gobiernos	V
Lista de participantes	vii-xvii
Introducción	1
<b><u>SECCION I</u></b>	
Requisitos básicos de higiene para la leche y los productos lácteos	2
Norma N°A.7 - Quesos de suero	2
Norma N°A.3 - Leche evaporada	3
Norma N°A.6 - Norma general para el queso	3
Normas internacionales individuales para los quesos - Generalidades	4
Informe de la Federación Internacional de Lechería sobre el proyecto de normas internacionales individuales para los quesos:	
Blue Stilton, Cheshire, Emmental, Gruyere	7,8
Normas internacionales individuales para los quesos sometidas a los gobiernos para su aceptación:	
Danbo, Havarti, Samsøe, Danablu, Cheddar, Gouda, Edam	8,9
Prioridades a los trabajos futuros sobre la elaboración de las normas internacionales individuales para los quesos	10
Helados comestibles	10
Proyecto de Norma FIL para los helados de crema y los helados de leche	11
Cooperación FIL/ISO/AQAO sobre los métodos de análisis y de toma de muestras para la leche y los productos lácteos	11
Aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos	12
Aditivos alimentarios en el queso	12
Queso en porciones y en lonjas	13
Norma general para los quesos fundidos (emulsionados)	13
Cuestiones diversas	14
<b><u>SECCION II</u></b>	
Informe del Subcomité" I sobre aditivos alimentarios	15
<b><u>SECCIÓN III</u></b>	
Cooperación FIL/ISO/AQAO en las actividades sobre la toma de muestras y métodos de análisis	18
Apéndice A - Fase de desarrollo de las distintas normas analíticas	22
Apéndice B - Procedimiento para la elaboración y publicación de métodos para la toma de muestras y análisis	23
<b><u>SECCIÓN IV</u></b>	
Declaración de la Delegación de Italia sobre la cuestión de la "appellation d'origine"	24

## APENDICES - I

Normas internacionales individuales para los quesos sometidas a los Gobiernos para su aceptación:	26
I-A Cheddar	27
I-B Danablu	30
I-C Danbo	33
I-D Edam	36
I-E Gouda	39
I-P Havarti	42
I-G Samsoe	46

## APENDICES - II

Proyectos de normas internacionales individuales para los quesos sometidas a los Gobiernos para que formulen sus observaciones:	49
II-A Blue Stilton	50
II-E Cheshire	53
II-C Emmentaler	56
II-D Gruyère	59

## APENDICES - III

III (a) Procedimiento para la elaboración de normas internacionales individuales para los quesos	62
III (b) Lista de solicitudes hasta el 20 de junio de 1966	63

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

1. Se ruega a los Gobiernos que remitan sus observaciones antes de finalizar el año de 1966. Todas las comunicaciones deberán enviarse si es posible en duplicado y dirigidas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias o al Secretario Técnico del Comité sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, Subdirección de Lechería, FAO, Roma.
2. Los Gobiernos podrán enviar observaciones referentes a cualquier cuestión que deseen plantear. Algunos países han indicado que desearían facilitar información nueva o suplementaria sobre su propia legislación nacional, o sobre requisitos tecnológicos en lo que se refiere a los aditivos. Se recuerda también a los Gobiernos que al preparar un proyecto de norma internacional individual para los quesos deben consultar a otros gobiernos interesados en dicha cuestión.  
Los puntos concretos sobre los cuales el Comité ha convenido en que deben solicitarse observaciones son los siguientes:

### Norma N°. A.7 - Quesos de suero

Se pide a los Gobiernos que confirmen su aceptación de la norma revisada. (Párrafo 6 de este Informe)

### Norma N°. A.3 - Leche evaporada

Los Gobiernos deberán presentar información sobre:

- requisitos mínimos nacionales exigidos en materia de contenido de grasa y de extracto seco de la leche;
- cantidades producidas con mayor contenido de grasa y de extracto seco de la leche de los prescritos en la Norma N° A.3;
- su opinión respecto a que la elevación de los requisitos de la norma se efectúen inmediatamente o después de transcurrido un período de tiempo prescrito (Párrafo 7 de este Informe).

## NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

### "Appellation d'origine"

- Los Gobiernos de Francia y de Italia deberán hacer una propuesta respecto a la situación de un país de origen en cuya legislación nacional figuran disposiciones relativas a la "appellation d'origine" y que no se proponen presentar una solicitud para una norma internacional individual para los quesos. (Párrafo 10 de este Informe, enmendado el párrafo 33 del Informe del noveno período de sesiones)

<u>Quesos con diferentes denominaciones pero casi idénticas características</u>	- Los Gobiernos deberán asesorar sobre esta cuestión. (Véanse párrafos 13 y 24 de este Informe)
<u>Blue Stilton, Cheshire, Emmentaler y Gruyere</u>	Los Gobiernos deberán formular observaciones: por lo que se refiere al queso Emmentaler en cuanto a la justificación tecnológica y a los niveles del empleo de ciertas adiciones facultativas. (Véanse los párrafos 19 a 22 de este Informe y los Apéndices II-A a II-D)
<u>Danbo, Havarti, Samsoe, Danablu, Cheddar, Gouda y Edam</u>	- Sometidos a los Gobiernos para su aceptación. (Véanse los párrafos 23-30 de este Informe y los Apéndices I-A a I-G)
<u>Requesón</u>	- Se pide a los Gobiernos que produzcan esta variedad que suministren información. (Véase el párrafo 32 de este Informe)
<u>Término "butter oil"</u>	- Los Gobiernos habrán de formular observaciones sobre el empleo de este término. (Véanse el párrafo 37 y la Sección III párrafo 71 (i) de este Informe)
<u>Aditivos alimentarios en el queso</u>	- Se requiere a los Gobiernos que proporcionen información completa sobre las dosis de uso y las razones tecnológicas que justifican el empleo de los aditivos alimentarios, junto con las cifras sobre el promedio o las cifras razonablemente elevadas de ingestión diaria por lo que se refiere al consumo del queso. (Véase párrafo 40 de este Informe)
<u>Cifras sobre el promedio o cifras razonablemente elevadas de ingestión diaria de leche y productos lácteos</u>	- Se requiere a los Gobiernos que todavía no han enviado datos o que quisieran completar los ya facilitados que proporcionen esta información. (Véase la Sección II, párrafo 49 de este Informe).

LIST OF PARTICIPANTS \*  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

- \* The Heads of Delegations are listed first, Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.  
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés en ordre alphabétique.  
Figuran en primer lugar los Jefes de las Delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Leslie E. Nichols  
Commonwealth Dairy Expert  
Department of Primary Industry  
Reliance House  
301 Flinders' Lane  
Melbourne

AUSTRIA  
AUTRICHE

E. Doring, Dipl. Ing.  
Director, Milchfonds  
Fr. Joseph str. 19  
Salzburg

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Jean Louis Servais  
Ingénieur en Chef  
Directeur au Ministère de l'Agriculture  
18 Boulevard de Berlaimont  
Bruxelles 1

BOLIVIA  
BOLIVIE

Edmundo Olaguibel  
Embajada de Bolivia  
Via Planà 6  
Rome

CANADA

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

CONGO, DEMOCRATIC REP.  
CONGO, REP. DEMOCRATIQUE  
CONGO, REP. DEMOCRATICA

Dr. Léon Phaka  
Médecin Nutritioniste  
B.P. 6003  
Kinshasa 6

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

H. Metz  
Director  
Government Board for Quality Control of  
Dairy Products  
Christians Brygge 22  
Copenhagen V  
Dr. K.P. Andersen  
Head of Laboratory  
The Federation of Danish Dairy  
Associations  
Aarhus



ECUADOR  
ECOUADOR

C. Valentín Hansen  
Agricultural Adviser  
Royal Danish Embassy  
Viale del Policlinico 129<sup>a</sup>  
Rome

Dr. E. Mailing Olsen  
National Health Service  
St. Kongensgade 1  
Copenhagen

Edmundo Cailena Torres  
Consejero Comercial  
Embajada del Ecuador  
Rome

FINLAND  
FINLANDE

Dr. Pellervo Saarinen  
Director-General  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

Dr. Allan Hakans  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

Dr. Wilho J.T. Kiuru  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

Arvo Lehto  
Director  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

FRANCE  
FRANCIA

A. Desez  
Inspecteur divisionnaire de la Répression  
des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
20 rue du Moulin Vert  
Paris 14<sup>ème</sup>

Prof. A.-M. Guérault  
44, rue Louis Blanc  
Paris 10<sup>ème</sup>

Claude Louis Lemaire  
Chef de Service  
Fédération Nationale des Syndicats  
d'Industriels Laitiers  
140, Bd. Haussmann  
Paris 8<sup>ème</sup>

GERMANY, FED. REP.  
ALLEMAGHE, REP. FED.  
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. Hans Boysen  
Regierungsdirektor  
Ministry of Food, Agriculture and Forestry  
(Schleswig-Holstein)  
Düsternbrookerweg 114-118  
Kiel 2300

Dr. Rolf Frier  
207 Grosshansdorf  
Vossberg 1A

W. Godbersen  
Hilfsreferent  
Federal Ministry of Food, Agriculture and  
Forestry  
Bonn

Dr. Rudolf Hilker  
E. Röckumstr.  
Bonn

Hubert van de Loo  
Director  
Meyerhofstr. 6  
Hamburg-Hochkamp

Dr. Karl-Eeinz Schlegel  
Hapsburger Allee 87  
Frankfurt/Main

Dr. K.H. Wegener  
Regierungsdirektor  
Federal Ministry of Public Health  
Deutschherrenstr. 87  
Bad Godesberg 532

IRAQ  
IRAQUE  
IRAK

Dr. Hussein Taha Mejim  
Technical Director  
Dairy Administration  
Baghdad

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

C.J. McCarthy  
Senior Dairy Produce Inspector  
Department of Agricultura  
Merrion St.  
Dublin

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Dr. Giovanni Bilotti  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Via Palestro 81  
Roma

Dr. Aldo Albano  
Ministry of Health  
Rome

Dr. Alfio Bramini  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Via Palestro 81  
Rome

Dr. Albert De Ciampis  
Ministry of Health  
Rome

Dr. Pierluigi Mei  
Via A. Cantore 19  
Rome

Dr. Giovanni Menapace  
Federazione Italiana dei Consorzi agrari  
Via Curtatone 3  
Rome

Dr. Romualdo Ottogalli  
Assocasearia  
Via Privata Cesare Battisti 2  
Milan

Dr. Giacomo Pittoni  
Comitato Italiano latte e derivati  
Via Basento 37  
Rome

Dr. Albino Dal Sasso  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Via Palestro 81  
Rome

Dr. Mario Superti  
Federazione Haz. Enti Produttori Latte  
Via Larga 4  
Milan

Dr. Leonello Urbanelli  
Ministry of Health  
Rome

Cosimo Montebello  
General Manager  
Milk Marketing Undertaking  
Hamrun

Eugène Falzon  
Dairy Manager  
Milk Marketing Undertaking  
60 Market St.  
Floriana

Dr. Lawrence Spiteri  
Principal Laboratory Officer  
Medical and Health Department  
15 Herchants St.  
Valletta

MALTA  
MALTE

MOROCCO  
MAEOC  
MARRUECOS

Nor El Ghorfi  
Ambassadeur du Maroc  
2 Via Alona  
Rome

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Th. C.J.M. Rijssenbeek  
Director of Animal Husbandry  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
The Hague

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

G.H. Hibma  
Secretary, Centrale Zuivelcommissie  
Jan van Nassastraat 85  
The Hague

Dr. H.P.W. Radier  
Secretary, Dairy Marketing Board  
Hoenstraat 5  
The Hague

Dr. C. Schiere  
Director  
Inspection Instituto for Milk and Milk  
Products  
5.6 I.v. Meerdervoort  
The Hague

Dr. Gerard F. Wilmink  
Director of Public Health (Food Division)  
Ministry of Social Affairs and Public Health  
Nordeinde 35  
The Hague

NEW ZEALAND  
NOUVELLE ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall  
Chief Inspector, Dairy Products  
Dairy División  
N.Z. Department of Agriculture  
c/o N.Z. High Comisión  
London (United Kingdom)

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Prof. Rasmus Mork  
Vollebekk

Mr. Petter Slagsvold  
Director  
Norsko Meieriers Salgssentral  
Elvefaret 24  
Oslo

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Dr. Tadeusz Buczma  
Managing Director  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw 36

Karol Adamik, Dipl.-Ing.  
Chief of the Production Service  
The Federation of Dairy Cooperatives  
Hoza 66/68  
Warsaw

Dr. Franciszek Morawski  
Chief of Section  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw 36

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Dr. Alejandro Alonso Munos  
Jefe Seccion 3a  
Dirección General de Ganadería  
Ministerio de Agricultura  
Madrid

Dr. Pedro Ballester Crespo  
Jefe de Industrias Lacteas  
Dirección General de Economía de la  
Producción Agraria  
Ministerio de Agricultura  
Paseo Infanta Isabel 1  
Madrid

Javier Garcia-Ramus  
Agregado Agronomo  
Embajada de España  
Via Monte Brianzo 56  
Rome

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Dr. Jacob Ekman  
Swedish Dairies' Association  
Fack  
Stockholm 1

Bengt Augustinsson  
Secretary of the Swedish National Codex  
Alimentarius Committee  
Swedish Food Law Committee  
Svartmangatan 9  
Stockholm C

SWITZERLAHD  
SUISSE  
SUIZA

Dr. B.W. Ljung  
Director  
Svenska Mejeriernas Riksförening  
Fack  
Stockholm 1  
Olle Riese  
Director  
Riksost Fack  
Stockholm 1  
Dr. E. Ackermann  
Union des fabriques suisses de fromages  
en boîtes  
Monbijoustr. 36  
CH - 3000 Berne  
Dr. P. Borgeaud  
AFICO S.A.  
1814 La Tour-de-Peilz  
Guido Burkhalter, Dipl. Ing, Agr.  
Union suisse de Commerce de fromages  
S.A.  
Monbijoustr. 45  
CH - 3000 Berne  
Conrad A. Landolt  
Director, Roethlisberger and Son Ltd.  
Schlosstr. 2  
CH - 3550 Langnau i.E.

THAILAND  
TAILANDE  
TAILANDIA

Panya Vanasatit  
Chief Inspector  
Food and Drugs Control División  
Ministry of Public Health  
Bangkok

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

J.H.V. Davies  
Aasistant Secretary  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Food Standards División  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.I.  
L.H. Glassberg  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Food Standards División  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.I.

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AI-ERICA

Dr. Edward Green  
Chief Chemist.  
Milk Marketing Board  
Thames Ditton  
Surrey

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

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

Dr. W. Horwitz  
Office of the Commissioner  
Food and Drug Administration  
Department of Health, Education and  
Welfare  
Washington D.C. 20204

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

D.R. Strobel  
Director, Dairy and Poultry Division  
Foreign Agricultural Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

Dr. Robert Weik  
Dairy Chemist and Supervisor  
Division of Food Standards and Additives  
Food and Drug Administration  
Department of Health, Education and  
Welfare  
Washington D.C. 20204

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS (AOAC)	Dr. William Horwitz Box 540 Benjamin Franklin Station Washington D.C. 20044 (U.S.A.)
EUROPEAN ASSOCIATION FOR ANIMAL PRODUCTION (EAAP)	Dr. K. Kallay Secretary General Corso Trieste 67 Rome (Italy)
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)	Dr. B.W. Ljung President of IDF Fack Stockholm 1 (Sweden)  Prof. Dr. Max E. Schulz President of IDF Commission for Cheese H. Weigmannstr. 3 Kiel (Fed.Rep. of Germany)  P. Staal Secretary-General of IDF 10, rue Ortélius Brussels 4 (Belgium)
INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)	E.J. Hijmans Secretary-General Raamweg 44 The Hague (Netherlands)
INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO)	Roger Maráchal Secrétaire général Adjoint Organisation Internationale de Normalisation 1, rue de Varembe 1211 Genève 20 (Switzerland)  Dr. J.G. van Ginkel Director Government Dairy Station Vreewijkstraat 12 B Leiden (Netherlands)  S. Boelsma Government Dairy Station Vreewijkstraat 12 B Leiden (Netherlands)
PERMANENT COUNCIL OF INTERNATIONAL STRESA CONVENTION	Dr. F. Zafarana Italian National FAO Committee c/o Ministry of Agriculture Rome (Italy)



SECRETARIAT

WHO  
OMS

Dr. Luis Orihuela  
Sanitary Engineer  
Division of Environmental Health  
World Health Organization  
Rue Appia  
Geneva (Switzerland)

FAO  
ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH  
DIVISION

Dr. K.V.L. Keateven  
Director

Dr. E. Pedersen  
Chief, Dairy Branch

Dr. A.L. Provan  
FAO Consultant  
61 Ember Lane  
Esher  
Surrey (England)

Dr. R. Tentoni  
Dairy Specialist, Dairy Branch

FAO  
NUTRITION DIVISION  
JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS  
PROGRAM

Dr. D.M. Smith  
Food Standards Technologist

G.O. Kermode  
Chief, Food Standards Branch  
(FAO/WHO Program)

J. Nemeth  
Assistant Officer, Food Standards Branch.  
(FAO/WHO Program)

OFFICERS OF THE COMMITTEE AND SUB-COMMITTEES  
BUREAU DU COMITE ET DES SOUS-COMITES  
MESA DEL COMITE Y SUBCOMITES

CHAIRMAN  
PRESIDENT                      Prof. A.M. Guérault (France)  
PRESIDENTE  
VICE-CHAIRMEN                J.L. Servais (Belgium)  
VICE-PRESIDENTS  
VICE-PRESIDENTES          H. Metz (Denmark)

Sub-Committee on Food Additives  
Sous-Comité des Additifs Alimentaires  
Subcomité sobre Aditivos Alimentarios

CHAIRMAN  
PRESIDENT                      Dr. G.F. Vilmink (Netherlands)  
PRESIDENTE

Sub-Committee on Processed Cheese Products  
Sous-Comité des Fromages Emulsifiés  
Subcomité sobre Quesos Fundidos

CHAIRMAN  
PRSSIDENT                      C.A. Landolt (Switzerland)  
PRESIDENTE

INFORME  
del  
NOVENO 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, 20-25 junio 1966

INTRODUCCION

1. El Noveno período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se celebró en la Sede de la FAO, en Roma, del 20 al 25 de junio de 1966, Asistieron a este período de sesiones 87 participantes, incluyendo representantes y observadores de 25 países y observadores de siete organizaciones (véase en las páginas vii-xvii , la lista de participantes).
2. El Noveno período de sesiones del Comité Mixto fue convocado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS. La reunión fue abierta por el Director General Adjunto de la FAO, Sr. Oris V. Wells, en representación de los Directores Generales de la FAO y de la OMS. Se informó al Comité cuál era la situación más reciente por lo que se refiere a las aceptaciones de los gobiernos del Código de Principios, sus normas derivadas y los métodos de análisis y toma de muestras. En la actualidad, 71 gobiernos han aceptado ya el Código de Principios relativo a la Leche y los Productos Lácteos; 45 gobiernos han aceptado las normas de composición para la mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y leche evaporada; 46 gobiernos han aceptado la norma de composición relativa a la leche condensada azucarada; 65 gobiernos han aceptado la norma de composición relativa a la leche en polvo y 31 gobiernos han aceptado la norma general para el queso. Por término medio, unos 45 gobiernos han aceptado los métodos de análisis y de toma de muestras para la leche y los productos lácteos. El Director General Adjunto indicó que la FAO y la OMS tenían intención de hacer todo lo posible durante el próximo año para tratar de que el mayor número de gobiernos aceptasen el Código de Principios, las Normas y los Métodos de análisis y de toma de muestras.
3. El Comité eligió por unanimidad al Profesor A. M. Guerault (Francia) Presidente del período de sesiones. Fueron elegidos vicepresidentes el Sr. J.L. Servais (Bélgica) y el Sr. H. Metz (Dinamarca). El Comité estableció dos subcomités. El Subcomité I encargado de estudiar el uso de los aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos, y para cuya presidencia fue elegido el- Dr. G.F. Wilmink (Países Bajos), y el Subcomité II encargado de considerar el proyecto de norma general para los quesos fundidos (emulsionados) y cuestiones conexas, para presidir el cual fue elegido el Sr. C. Landholt (Suiza).

## SECCION I

### REQUISITOS BASICOS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

4. El Comité recibió un informe sobre la marcha de las actividades del Cuadro de Expertos FAO/OMS sobre la calidad de la leche respecto a los requisitos básicos de higiene para la leche y los productos lácteos. El Cuadro celebró su tercera reunión del 13 al 17 de diciembre de 1965 y estudió los requisitos básicos de higiene respecto a los siguientes puntos:

- a) producción de leche;
- b) recogida de leche;
- c) fabricación de leche;
- d) control de laboratorio;
- e) despachos al por menor.

5. La cuarta reunión del Cuadro se celebrará en enero de 1967 y se esperaba que se aprobase un informe definitivo relativo a los "requisitos básicos de higiene para la concesión de licencias a las fábricas lecheras y despachos al por menor". A continuación, este informe se presentará a los Directores Generales de la FAO y de la OMS para que éstos lo aprueben y para su distribución a los gobiernos y organizaciones interesadas de acuerdo con los procedimientos normales de la FAO y de la OMS. Tan pronto como el Cuadro tenga preparado el informe se enviará al Comité de Expertos Gubernamentales como documento de trabajo, con objeto de que el Comité pueda asesorar a la FAO y a la OMS acerca de aquellas recomendaciones que puedan señalarse a la atención de los gobiernos en relación con el Código de Principios y las normas derivadas para la leche y los productos lácteos.

#### NORMA N°. A.7 - QUESOS DE SUERO

6. El Comité examinó de nuevo la norma relativa a los quesos de suero a la luz de las aceptaciones y observaciones de los gobiernos recibidas desde que se celebró el octavo período de sesiones del Comité. Unos 17 países habían notificado que aceptaban la norma. El Comité, teniendo en cuenta ciertas observaciones de los gobiernos, hizo varias enmiendas de redacción. El Comité acordó por unanimidad que el artículo 1.2,2 de la norma se enmienda en la forma siguiente: (sólo afecta al texto inglés) "the minimum percentage fat in the dry matter in 'creamed' whey cheese shall be 33%." La delegación de la República Federal de Alemania comunicó al Comité que su legislación nacional establecía un porcentaje más elevado de materia grasa para los quesos de suero que se vendían con esta denominación. Se señaló a la atención del Comité la inclusión del "nombre del país productor" en el artículo 1.3.1 de la norma. El Comité llegó a la conclusión de que deben suprimirse estas palabras, ya que no había sido intención del Comité que los quesos de suero producidos y vendidos interiormente tuvieran que declarar el nombre del país productor. El Comité consideró además, que el contenido del artículo 1.3.3 satisfacía adecuadamente el requisito relativo a la declaración del nombre del país productor respecto a los quesos de suero que eran objeto de comercio internacional. La Delegación de los E.U.A. señaló a la atención del Comité la necesidad de declarar el peso neto del producto cuando se vendiese en los E.U.A. Se informó al Comité de que ciertas cuestiones como la declaración del peso neto eran actualmente objeto de estudio por parte del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, y que el Comité dispondría para su estudio, en su décimo período de sesiones, de un informe con las recomendaciones de dicho Comité. Estas

recomendaciones serán de aplicación general a todos los alimentos y se solicitará del Comité de Expertos que consideren estos requisitos de carácter general, así como cualesquiera otros requisitos específicos que el Comité estime necesarios para la leche y los productos lácteos. Se llama concretamente la atención de los gobiernos que han aceptado la Norma para los quesos de suero acerca de las dos enmiendas anteriores de la norma y se les pide confirmen su aceptación de la norma revisada. El Comité decidió que la Norma N<sup>o</sup>. A.7, Quesos de suero podría publicarse ya en la próxima edición del Código de Principios.

#### NORMA N<sup>o</sup> A.3 - LECHE EVAPORADA

7. El Comité examinó la propuesta formulada por el Gobierno de los Países Bajos en el Octavo período de sesiones del Comité, de que se eleve el contenido mínimo de materia grasa y el contenido de extracto seco total de la leche evaporada. La norma actual de la leche evaporada prescribe un contenido mínimo de materia grasa de 7.5 por ciento y un contenido mínimo de extracto seco total de la leche, en peso, del 25 por ciento. La propuesta de los Países Bajos es de aumentar el contenido mínimo de materia grasa a 7,8 por ciento y el contenido mínimo del extracto seco total, en peso, al 25,9 por ciento. Varios gobiernos se habían manifestado a favor de que se aumentasen los requisitos relativos a la materia grasa y al extracto seco de la leche en la norma de la leche evaporada. En la quinta edición del Código de Principios se enumeran actualmente unos 11 gobiernos, de los 45 que han aceptado la Norma sobre la Leche Evaporada, que prescriben unos requisitos más elevados que los establecidos en la norma. Otros varios gobiernos se habían manifestado partidarios de no alterar los actuales porcentajes de materia grasa y de extracto seco total de la leche. Algunos gobiernos consideraron que la aceptación de los valores más elevados propuestos podría dar lugar a diversas dificultades y, por tanto, estimaban que sería prematuro considerar cualquier modificación de la norma. El Comité después de debatir ambos puntos de vista, llegó a la conclusión de que sería conveniente solicitar oficialmente de los gobiernos que considerasen la posibilidad de elevar los porcentajes de la norma en un próximo futuro, y decidió incluir este tema en el programa del décimo período de sesiones del Comité. En vista del estado actual de las aceptaciones y del número de países que tienen unos porcentajes más elevados de los que actualmente figuran en la norma, el Comité decidió invitar a los gobiernos a que presenten antes del próximo período de sesiones información sobre sus requisitos mínimos nacionales para la leche evaporada, por lo que se refiere al contenido de materia grasa y de extracto seco de la leche y la cantidad producida de leche evaporada con contenido de materia grasa y de extracto seco mayores que los prescritos en la norma A.3. Se invitó, además, a los gobiernos a que indiquen si son partidarios de que la elevación de los requisitos de la norma se efectúe inmediatamente o después de transcurrido un período de tiempo prescrito.

#### NORMA N<sup>o</sup>. A.6 - NORMA GENERAL PARA EL QUESO

8. El Comité tomó en consideración una petición del Gobierno de Suiza al efecto de que la nota explicativa que interpreta el artículo 4.1 (a) de la norma tal como queda expuesta en el párrafo 9 del Informe del octavo período de sesiones, debe ser objeto de aclaración. El Comité, después de discutir el párrafo 9, decidió que en la próxima edición del Código de Principios se publique como nota al pie de la norma la siguiente interpretación modificada del artículo 4.1 (a) de la Norma General para el Queso:

"Excepto cuando una norma internacional individual para el queso disponga otra cosa, la expresión "otra indicación clara del país productor", del artículo 4.1 (a)

deberá entenderse que comprende por lo que respecta al queso vendido en el mercado nacional, una indicación clara, legible y que aparezca en sitio bien visible, de las senas completas del fabricante o el nombre de un Estado, región o provincia, perfectamente conocidos, del país en cuestión".

La delegación de Suiza informó al Comité que, en su opinión, la nota explicativa modificada seguía careciendo de claridad suficiente como interpretación al artículo 4.1(a).

La delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité que deseaba seguir manteniendo la reserva de su gobierno acerca del artículo 4.1 (a) ya publicada en la quinta edición del Código de Principios.

#### NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS - GENERALIDADES

9. El Comité volvió a examinar la situación del país originario de una variedad de queso en el procedimiento para establecer una norma internacional individual para el queso tal como se expone en los párrafos 31 y 33 del Informe del octavo periodo de sesiones. El Comité llegó a la conclusión de que no sería posible otorgar a los países originarios de una variedad de queso el derecho de veto sobre las solicitudes sometidas por otros países respecto a esa variedad. El Comité, sin embargo, reiteró que, siempre que fuera posible, el país de origen deberá tomar la iniciativa para proponer una norma internacional individual para el queso y tratar de llegar a un acuerdo con otros países interesados sobre dicha norma. En el caso de que un país de origen no celebrase consultas con otros países interesados ni propusiera ninguna norma internacional individual para el queso, cualquier otro país interesado podría entonces presentar a la Secretaría del Comité una petición para que se elaborase una norma internacional individual para la variedad de queso en cuestión, pero con la obligación de consultar siempre al país de origen. El Comité, al examinar el párrafo 31 del Informe del octavo periodo de sesiones, llegó a la conclusión de que, a fin de armonizar los textos inglés, francés y español, la palabra "should" del texto inglés debe traducirse en los textos francés y español por "devra" y "deberá", respectivamente.

10. A la luz de la aclaración antes citada, hecha por el Comité, se decidió que la versión enmendada de los párrafos 31 y 33 del Informe del octavo periodo de sesiones deberá decir lo siguiente:

#### Párrafo 31

"El Comité desarrolló un amplio debate acerca de la situación en que se encuentra el país al que se reconoce como originario de una variedad. El país o países de origen de una variedad de queso, deberá tomar, siempre que fuere posible, la iniciativa por lo que se refiere a la propuesta de una norma internacional individual para el queso y tratar de llegar a un acuerdo respecto a dicha norma con los otros países interesados. En el caso de que un país distinto del país de origen deseara proponer una norma internacional individual para el queso, entonces, dicho país, antes de presentar su solicitud oficial, deberá tratar de llegar a un acuerdo con el país de origen y los otros países interesados respecto a una solicitud común. Después de examinar los procedimientos fijados para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos, así como también las disposiciones contenidas en la Norma General para el Queso, el Comité decidió que sólo podrían aceptarse solicitudes para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos de los

países que hubieran aceptado la Norma General para el Queso (Norma N<sup>o</sup>. A.6). El Comité consideró a continuación la posibilidad de que se elaborase una norma internacional individual para el queso que no fuese aceptable para el país de origen. No será probable que, si el país de origen es un productor importante, el Comité pueda aceptar el establecimiento de una norma internacional individual para el queso para dicha variedad. El Comité estimó que tales dificultades podrían evitarse si se siguieran los procedimientos indicados más arriba".

### Párrafo 33

"El Comité consideró además la cuestión de las denominaciones de origen ("appellation d'origine") a la luz de las observaciones recibidas del Gobierno de Francia y de la declaración hecha por la delegación de Italia. El Comité llegó a la conclusión de que el país de origen que hubiese prescrito la "appellation d'origine" en su legislación nacional podría proponer, al presentar una solicitud sobre una norma internacional individual para el queso, una restricción del área geográfica en que el queso podría fabricarse. Cuando un país de origen presentase una solicitud para una norma internacional individual para el queso, respecto a una variedad que, de acuerdo con la legislación nacional de dicho país, tuviera derecho a emplear la "appellation d'origine", el país podría señalar a la atención del Comité aquellas cuestiones especiales implícitas en las características de origen y tradicionales del queso en cuestión. El Comité examinará por completo a continuación todas estas cuestiones cuando se estudie la norma internacional individual para el queso propuesta. Se invitó a las delegaciones de Francia e Italia a que presenten una propuesta al Comité relativa a la posición del país de origen que tenga en su legislación nacional disposiciones relativas a la "appellation d'origine", y que no tenga intención de presentar una solicitud para una norma internacional individual para el queso."

11. El Comité examinó una propuesta por escrito relativa a la "appellation d'origine" (denominación de origen) presentada por las delegaciones de Francia e Italia. La propuesta sugería que el Comité no deberá tomar en cuenta ninguna solicitud de norma internacional individual para el queso cuando se trate de un queso que emplee tradicionalmente una "appellation d'origine", y el país que haya concedido esta "appellation d'origine" se oponga al establecimiento de dicha norma. El Comité estimó que esta cuestión implicaba problemas fundamentales de criterio y que sería preferible que los Gobiernos considerasen más detenidamente las consecuencias implícitas en estas propuestas, y que esta cuestión se discutiera de nuevo en el décimo periodo de sesiones. La delegación de Italia solicitó que su declaración oficial relativa a las normas internacionales individuales para los quesos se sometiera a la atención de los Gobiernos. Esta declaración figura en la Sección IV del presente Informe.

### Quesos que tienen la misma denominación pero con características diferentes

12. El Comité discutió de nuevo la cuestión de si una norma internacional individual para el queso podía prescribir más de un contenido de materia grasa para una variedad de queso. El Comité opinó que contenidos diferentes de materia grasa para la misma denominación de queso no deberá constituir la regla general sino que más bien, cuando se consideren las normas internacionales individuales para los quesos, deberán tratarse excepcionalmente. En tales casos, el Comité consideró que, a la denominación del queso, deberá acompañar una clara indicación de su contenido de materia grasa, bien como prefijo o sufijo. Una mayoría de miembros del Comité recomendó que los

Gobiernos debieran tratar de disminuir lo más posible el número de variedades de queso de igual denominación con contenido diferente de materia grasa y extracto seco. La delegación de los E.U.A. informó al Comité que probablemente su gobierno sólo aceptará un contenido de materia grasa y un contenido de humedad en una norma internacional individual para el queso.

#### Quesos con denominaciones diferentes pero con características casi idénticas

13. El Comité, después de discutir este problema, llegó a la conclusión de que sólo estira en condiciones de examinar totalmente y decidir acerca de los problemas implícitos en los quesos con denominaciones diferentes pero con características casi idénticas, cuando tenga ante sí para su consideración las normas internacionales individuales propuestas para estos quesos. Se pidió a los Gobiernos y a la FIL que comuniquen al Comité lo más rápidamente posible cuando, según su punto de vista técnico, parezca que cualquiera de las solicitudes presentadas podría suscitar estos problemas.

#### Denominaciones consistentes en "nombres de grupo"

14. El Comité consideró si los nombres tales como "blue Cheese" (queso azul), "mold cheese" (queso con mohos) y "fresh cheese" (queso fresco) podían considerarse como nombres de grupo que comprenden diversas variedades individuales. El Comité llegó a la conclusión de que deberá considerarse en primer lugar las normas internacionales individuales para los quesos y después, si es necesario, examinar si podría aplicarse cualquier clasificación de grupo. El Comité pidió a la FIL que continúe su estudio de las normas internacionales individuales para los quesos, de conformidad con el procedimiento establecido en el informe del octavo período de sesiones. Se pidió a los Gobiernos y a la FIL que tengan presente la posibilidad de la clasificación de grupo y que informen en tal sentido al Comité cuando éste tenga que estudiar normas internacionales para los quesos.

#### Denominaciones que consisten en un nombre de país, o que se relacionan con él

15. El Gobierno de Suiza se mostró contrario al uso de tales denominaciones como "Liten Sveitzer". El Comité, después de discutir esta cuestión, decidió que no considerará las solicitudes de normas internacionales individuales para los quesos con denominaciones que consistan en el nombre de un país que no sea el de origen o estén relacionadas con él. El Comité tomó nota con aprecio de que el Gobierno de Noruega había retirado ya su solicitud para el queso "Liten Sveitzer". La delegación de Noruega pidió al Comité que le aclarase la cuestión relativa al empleo del gentilicio del nombre de un país en relación con la denominación del queso. El Comité acordó que deberán elaborarse normas internacionales individuales para los quesos para las variedades de queso y que el empleo del gentilicio del nombre de un país estará de acuerdo con las disposiciones del artículo 4.1 (a) de la Norma General para el Queso.

#### Declaración del contenido de materia grasa en múltiplos de cinco

16. El Comité llegó a la conclusión de que no será conveniente insistir en la declaración del contenido de materia grasa en múltiplos de cinco en el caso de todas las normas internacionales individuales para los quesos. En cada norma internacional individual para el queso se especificarán las disposiciones apropiadas para la variedad del queso de que se trate.



### Aclaración del procedimiento para elaborar normas internacionales individuales para los quesos

17. El Comité adoptó un procedimiento ligeramente modificado para la elaboración de normas internacionales individuales para los quesos. Este procedimiento figura en el Apéndice III (a) de este Informe.

### Informe de la Federación Internacional de Lechería sobre el procedimiento para la elaboración de normas internacionales individuales para los quesos

18. El Comité recibió un informe detallado de la FIL con las recomendaciones y decisiones tomadas hasta la fecha por el Comité acerca del procedimiento que debe seguirse para establecer normas internacionales individuales para los quesos. El Comité, después de estudiar el informe y de aprobar varias enmiendas de poca importancia, consideró que dicho informe serviría como guía útil a la FIL en su trabajo de examinar desde un punto de vista técnico las solicitudes para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos. El informe, en varios aspectos, tuvo que ser enmendado para tener en cuenta las decisiones adoptadas anteriormente en el período de sesiones del Comité. Se pidió a la FIL que, a la luz del debate sostenido y de las observaciones recibidas sobre su informe, presentase un formulario revisado de solicitud para el registro de normas internacionales individuales para los quesos, el cual habrá de estudiarlo el Comité en su décimo período de sesiones. El Comité recomendó que, en la medida de lo posible, se evitase la inserción de notas al pie en el formulario de solicitud, y cuando fuese necesario facilitar información que no pudiese situarse convenientemente en el formulario de solicitud, se empleasen anexos a dicho formulario. El Comité recomendó además que en los formularios de solicitud, una vez completados, deberían especificarse los métodos de análisis y de toma de muestras que se apliquen concretamente a la variedad del queso en cuestión y, en todos los demás casos, que hagan una simple remisión a los métodos de análisis y de toma de muestras ya publicados en el Código de Principios.

### INFORME DE LA FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA SOBRE LOS PROYECTOS DE NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

#### Blue Stilton

19. El Comité aprobó las enmiendas propuestas que había sugerido la FIL salvo las concernientes a los artículos 4.6.1 a 4.6.4, ambos inclusive. El Comité decidió incluir en el párrafo 7 la siguiente disposición: "Los quesos que cumplan los requisitos de esta norma se denominarán "Blue Stilton" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del artículo 4 de la Norma General para el Queso. El Comité decidió que el proyecto revisado de norma internacional individual para el queso "Blue Stilton" se envíe a los gobiernos para que éstos formulen sus observaciones. (Véase Apéndice II-A de este Informe con el texto modificado de esta norma).

#### Cheshire

20. El Comité aprobó las enmiendas propuestas por la FIL, con excepción de la referente a que la última oración del último párrafo del apartado 5.4 se suprima. El Comité aprobó la inclusión de la siguiente disposición en el párrafo 7 de la norma: "Los quesos que cumplan los requisitos de esta norma se denominarán "Cheshire" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del artículo 4 de la Norma General para el Queso." El Comité decidió que el proyecto de norma modificado se

envíe a los gobiernos para que éstos formulen sus observaciones. (Véase Apéndice II-B de este Informe con el texto modificado de esta norma).

#### Emmentaler (Emmental)

21. El Comité examinó el Proyecto de Norma Internacional Individual para el Queso Emmental a la luz de las enmiendas sugeridas por la FIL y estuvo de acuerdo respecto a la introducción de los siguientes cambios en la Norma: en el párrafo 2.2 debe suprimirse el nombre de Francia de la lista de países que han presentado solicitudes para el registro de esta norma; el título del subpárrafo 3.2.1 deberá sustituirse por el de: "Adiciones necesarias"; en el subpárrafo 3.2.2: "Adiciones facultativas" deberán enumerarse los aditivos que figuran en la propuesta de la FIL, los cuales, a excepción del cloruro de calcio, deberán declararse en la etiqueta cuando se empleen en el queso Emmental. La delegación de Suiza se opuso a que figurase en la lista la clorofila, el peróxido de benzoilo, el peróxido de hidrógeno, la catalasa y el ácido p-hidroxibenzoico, sus esteres y sales de sodio. El Comité decidió que, al solicitar las observaciones de los gobiernos sobre el proyecto de norma, será necesario pedir que presenten la justificación tecnológica del uso de estas adiciones facultativas junto con las dosis máximas de uso de cada aditivo. El Comité aprobó la incorporación de las sugerencias de la FIL respecto a los párrafos 4.1, 4.3.1 y 4.3.2. El Comité, después de examinar la cuestión relativa al contenido mínimo del extracto seco, convino en que el valor propuesto de 62 por ciento deberá sustituirse por el de 60 por ciento, y que este valor deberá aplicarse a todos los quesos Emmental, independientemente de su forma. El Comité aprobó también la sugerencia de la FIL relativa al párrafo 4.10.3. Artículo 5-El Comité acordó que se suprima el subpárrafo 5.5.1 y no aceptó las sugerencias hechas por la FIL. Respecto a las marcas y etiquetas del queso Emmental, la delegación de Suiza indicó al Comité que, en el caso del queso Emmental se necesitarán prescripciones más estrictas que las que se proponen en el párrafo 4 de la Norma General para el Queso. El Comité acordó incluir en el párrafo 7 de la norma la siguiente disposición: "Los quesos que cumplan los requisitos de la norma, se denominarán Emmentaler o Emmental y de berán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso Emmental que no se produzca en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional." El Comité convino además en que el Proyecto revisado de Norma Internacional Individual para el Queso Emmental se envíe a los Gobiernos para que éstos formulen sus observaciones. (Véase en el Apéndice II-C de este Informe el texto modificado de la norma).

#### Gruyère

22. El Comité tuvo en cuenta la mayoría de las sugerencias de enmienda hechas por la FIL. Se acordó que se apliquen al queso Gruyere las mismas disposiciones sobre marcas y etiquetas que se han adoptado para el queso Emmental. El Comité convino también en que el Proyecto de Norma Internacional Individual para el Queso Gruyere se envíe a los Gobiernos para que éstos formulen sus observaciones. (Véase en el Apéndice II-D de este Informe el texto modificado de esta norma).

### NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

#### SOMETIDAS A LOS GOBIERNOS PARA SU ACEPTACION

#### Danbo

23. El Comité examinó de nuevo el proyecto de Norma Internacional Individual para el Queso Danbo, a la luz de las observaciones enviadas por los gobiernos desde que se

celebró el octavo período de sesiones del Comité. Se acordó que se apliquen a los quesos Danbo, Havarti, Samsøe y Danablu las mismas disposiciones sobre marcas y etiquetas que se han adoptado para los quesos Emmental y Gruyere. El Comité ha introducido algunas enmiendas de poca importancia al proyecto de norma, y se decidió que el texto modificado de la norma se someta a los gobiernos para su aceptación. (Véase en el Apéndice I-C de este Informe el texto modificado de esta norma.)

#### Havarti

24. El Comité discutió si la norma propuesta para el queso Havarti debe reunirse con la relativa a la variedad Tilsit cuando se considere la norma para ésta. El Comité, de conformidad con su decisión, que figura en el párrafo 13 del presente Informe, aplazó el estudio de esta cuestión hasta el momento en que se le someta para su estudio una norma internacional individual para el queso Tilsit. El Comité estimó que sería de gran ayuda que los Gobiernos presentasen sus observaciones acerca de las cuestiones que figuran en el párrafo 13 de este Informe e, igualmente, que la FIL presente sus observaciones técnicas acerca de estos problemas para que puedan ser examinadas en el décimo período de sesiones. El Comité acordó que el proyecto de norma para el queso Havarti se envíe a los Gobiernos para su aceptación con la misma enmienda que se había adoptado para la norma correspondiente al queso Danbo, relativa a la declaración del contenido de materia grasa y a las marcas y etiquetas del queso. (Véase en el Apéndice I-F de este Informe el texto modificado revisado de esta norma).

#### Samsøe

25. El Comité adoptó las enmiendas propuestas para los quesos Danbo y Havarti y también para el proyecto de norma del queso Samsøe, pero con la adición de que en el párrafo 4.2.3 se supriman las palabras "solamente para fines de preempaqueado". El Comité acordó que la norma se envíe a los Gobiernos para su aceptación (Véase en el Apéndice I-G de este Informe el texto modificado de esta norma).

#### Danablu

26. El Comité, al considerar el Proyecto de Norma Internacional Individual para el Queso Danablu, discutió de nuevo el problema de las denominaciones consistentes en nombres de grupo. No obstante, el Comité decidió que la norma debe enviarse a los Gobiernos para su aceptación y que, en una fase posterior, cuando se presenten al Comité para su estudio más normas internacionales individuales para los quesos, éste examine más detenidamente el problema que presentan los nombres de grupo, tal como se recomienda por el Comité en el párrafo 14 del presente Informe. Se adoptaron las mismas enmiendas de carácter general en la norma relativa al queso Danablu que las acordadas respecto a las normas de los quesos Danbo, Havarti y Samsøe. El Comité decidió además que no era necesario trasladar la nota al pie al artículo 7 de la norma, en la que se indicaba que, en algunos casos, el queso Danablu podría fabricarse con un contenido de materia grasa del 60 por ciento, declarándose esto mediante un prefijo "60 por ciento" a la denominación "Danablu". (Véase en el Apéndice I-B de este Informe el texto modificado de esta norma.)

#### Cheddar

27. El Comité examinó de nuevo el Proyecto de Norma Individual para el Queso Cheddar a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos desde que se celebró el octavo período de sesiones del Comité. Se introdujeron las siguientes enmiendas al proyecto de norma del Comité: Sustituir el actual texto del subpárrafo 3.2.4 por: "bija o achioté y caroteno"; y el actual texto del subpárrafo 3.2.6 por "ácido sórbico y sus sales

de sodio o potasio hasta 1000 p.p.m., expresadas en ácido sórbico"} el texto del párrafo 4.8 debe sustituirse por: "contenido máximo de humedad: 39%". El Comité acordó que la norma modificada se someta a los gobiernos para su aceptación. La delegación de los E.U.A. manifestó que, en el caso de los quesos cortados en porciones o lonjas, era necesario poder emplear el ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio en cantidad mayor de 1000 p.p.m. (Véase en el Apéndice I-A de este Informe el texto modificado de esta norma).

### Gouda

28. La delegación de la República Federal de Alemania notificó al Comité que no tenía intención de insistir en la presentación de su solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual para el queso Gouda. La solicitud se había presentado para hacer constar que, de acuerdo con la legislación alemana, el queso Gouda podía venderse en formas diferentes y con diferentes contenidos de materia grasa de los que se especifican en la norma. El Comité examinó de nuevo el Proyecto de Norma Internacional Individual para el Queso Gouda a la luz de las observaciones hechas por los Gobiernos. Se introdujeron varias enmiendas de poca importancia al texto de la norma para autorizar que el queso Gouda pueda presentarse adoptando la forma de molde rectangular. El Comité fue informado de que se necesitarán métodos de análisis para el queso Gouda en forma de molde rectangular. El peso mínimo que se indica en los incisos (a) y (c) del artículo 4.3.2 se redujo de 3,5 a 2,5 kilos. El Comité decidió que la nota al pie relativa al "Baby Gouda" (Gouda miniatura) deberá formar parte de la norma, y que en el artículo 4.2.3 deberá indicarse el peso mínimo de 1.500 gr.

29. El Comité decidió que el texto modificado de la norma se presente a los Gobiernos para su aceptación. (Véase en el Apéndice I-E de este Informe el texto modificado de esta norma). Las delegaciones de Noruega, Polonia, República Federal de Alemania y Suecia informaron al Comité que no podían aceptar el contenido mínimo de materia grasa propuesto del 48%, según se prescribe en la norma, ya que el queso Gouda se había vendido tradicionalmente en sus respectivos países con un contenido mínimo de materia grasa de 45%.

### Edam

30. La delegación de la República Federal de Alemania comunicó al Comité que no tenía intención de insistir en la presentación de su solicitud para el establecimiento de una norma internacional individual sobre el queso Edam. La solicitud se había presentado para hacer constar que, de acuerdo con la legislación alemana, el queso Edam podía venderse en formas diferentes y con diferentes contenidos de materia grasa de los que se especifican en la norma. El Comité examinó de nuevo el Proyecto de Norma Internacional Individual para el Queso Edam a la luz de las observaciones hechas por los Gobiernos. Se acordó que la norma se envíe a los Gobiernos para su aceptación y que asimismo deberán incorporarse al texto de la norma las notas al pie relativas al Baby Edam (Edam miniatura) al Loaf Edam (molde rectangular) y al Baby Loaf Edam (Edam miniatura rectangular). Se necesitarán métodos de análisis para el queso Edam en forma de molde rectangular. (Véase en el Apéndice I-D de este Informe el texto modificado de la norma).

## PRIORIDADES EN LOS TRABAJOS FUTUROS SOBRE LA ELABORACION DE LAS NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

31. El Comité, atendiendo a una petición de la FIL, recomendó que ésta diese prioridad al estudio de las dos siguientes listas de quesos. El Comité expresó el deseo de que la FIL trate de examinar las variedades de queso que figuran en la primera lista y que presente un informe sobre ellas al décimo período de sesiones del Comité. En el caso de que la FIL pueda estudiar más variedades de las que figuran en la primera lista, deberán elegirse quesos de la segunda lista y presentarse informes sobre los mismos al próximo período de sesiones del Comité.

### Lista I

Provolone  
Tilsit  
Limburgo  
Camembert  
Requesón

### Lista II

Saint-Paulin  
Esrom  
Svecia  
Taleggio  
Fontina

32. La delegación de Italia se comprometió a iniciar inmediatamente las consultas respecto a las variedades italianas de queso con los demás países interesados. Actuará así de acuerdo con la propuesta del Comité de que el país de origen debe tomar la iniciativa en la preparación de proyectos de normas internacionales individuales para los quesos. Se pidió a los gobiernos que faciliten información a la Secretaría de la FAO sobre el requesón fabricado en otro país que no sean los E.U.A., con objeto de que la FIL complete el estudio de la solicitud sobre un proyecto de norma para el requesón.

## HELADOS COMESTIBLES

33. El Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios tuvo ante sí el informe del tercer período de sesiones del Comité Coordinador para Europa, una propuesta del Gobierno de Suecia concerniente a los helados comestibles (de leche y de productos no lácteos), y un proyecto de norma para los helados de crema y los helados de leche presentado por la FIL. Se pidió la opinión del Comité, para someterla a la Comisión del Codex Alimentarius, acerca de cómo deben elaborarse las normas para todos los tipos de helados comestibles, incluidos los de leche y productos no lácteos. El Comité fue informado por la Delegación de Suecia de que el Gobierno sueco está dispuesto a aceptar la responsabilidad del establecimiento de un Comité del Codex encargado de elaborar normas para todos estos productos, y que los aspectos generales del procedimiento habrán de ser discutidos por la Comisión del Codex Alimentarius en su cuarto período de sesiones en noviembre de 1966. El Comité llegó a la conclusión de que lo más apropiado sería que la Comisión del Codex Alimentarius acordase que un órgano se hiciese responsable de la preparación de normas para todos los tipos de helados comestibles. El Comité opinaba también que, en caso de que la Comisión establezca un Comité del Codex, este Comité deberá encargarse de

elaborar normas para los helados comestibles y que estas normas deberán ser de carácter mundial.

34. El Comité quisiera, de conformidad con su mandato, que se confirma nuevamente, recomendar el siguiente procedimiento de trabajo a la Comisión del Codex Alimentarius para la elaboración de normas relativas a los helados comestibles de leche y de productos no lácteos:

"El Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios examinará, considerará y revisará, si fuere preciso, los proyectos de normas para helados producidos con grasa de leche, presentados por la FIL por intermedio del Comité del Codex sobre Helados Comestibles, en caso de que la Comisión del Codex Alimentarius decida crear tal Comité. Además, las normas elaboradas por el Comité del Codex sobre Helados Comestibles será sometido por la Secretaría al Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos para que formule sus observaciones sobre los trámites 3 y 6 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de Normas Mundiales, para garantizar sobre todo que las normas propuestas se ajustan al Código de Principios".

35. El Comité fue informado por la Secretaría de que sus recomendaciones, juntamente con las del Comité Coordinador para Europa, serán presentadas a la Comisión del Codex Alimentarius.

#### PROYECTO DE NORMA FIL PARA LOS HELADOS DE CREMA Y LOS HELADOS DE LECHE

36. El Comité examinó de un modo general y preliminar el proyecto de norma presentado por la FIL y opinó que las cuestiones siguientes, tratadas en la norma, podrían dar lugar a problemas de difícil solución. Estas cuestiones consistían en decidir si la norma debe contener o no una prescripción relativa al extracto seco total o al extracto seco total de la leche, la indicación de los aromatizantes e ingredientes, la medición del rebosamiento y los aditivos alimentarios. El Comité estudiaría también los requisitos de higiene precisos para estos productos. El Comité pidió a la FIL que revise y presente la norma para su nuevo estudio por el Comité en su próximo período de sesiones.

#### COOPERACION FIL/ISO/AQAO SOBRE LOS METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

37. El Comité aprobó el Informe de la Reunión de Representantes de la FIL, la ISO y la AQAO, que se había celebrado inmediatamente antes del noveno período de sesiones del Comité. Este Informe figura en la Sección II. Se reclama la atención hacia la recomendación que figura en el párrafo 71 (i) del Informe FIL/ISO/AQAO referente a la "Grasa de mantequilla deshidratada" que fue adoptada por el Comité para que se comunicara a los Gobiernos para que hicieran sus observaciones.

38. El Comité examinó la forma corregida de presentación de la Norma B,1 "Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos". Se convino en que el nuevo formato y texto de la norma, elaborado conjuntamente por la AQAO/FIL/ISO, se publique en la siguiente edición del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA LECHE Y EN LOS PRODUCTOS LACTEOS

39. El Comité examinó el Informe del Subcomité especial sobre Aditivos Alimentarios que figura en la Sección II de este Informe. El Comité decidió incorporar, según corresponda, las recomendaciones del Subcomité en las normas para la leche, mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada, leche evaporada, leche condensada azucarada y leche en polvo. Se pidió a los países que no habían facilitado todavía cifras sobre el promedio o los valores razonablemente elevados de ingestión diaria para el consumo de la leche y los productos lácteos que envíen a la Secretaría esta información, así como la relativa a las eventuales modificaciones o adiciones. En el curso del debate sobre la norma para la leche, se informó al Comité de que la cuestión de la vitaminización de la leche era un asunto que tendría que regularse por las legislaciones nacionales de los países interesados. La vitaminización de la leche correspondería al sub-párrafo 1.3 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, en el que esta cuestión se considera como una adición a los constituyentes naturales de la leche y, como tales, éstos tendrán que declararse en la etiqueta. Respecto a los otros productos, las conclusiones del Subcomité figurarán en la norma correspondiente bajo el encabezamiento actualmente titulado: "Adiciones autorizadas", y las mismas se enviarán para su ratificación al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Después de la ratificación, las disposiciones pertinentes podrían incorporarse en las respectivas normas y enviarse a los gobiernos para su aceptación, los cuales entonces podrían indicar las excepciones que proponen a estas disposiciones. En los casos en que los gobiernos hayan indicado que desean que se considere de nuevo ciertos aditivos, se pedirá a los gobiernos que faciliten a la Secretaría información complementaria. A petición del Subcomité, el Comité acordó que podrían añadirse pequeñas cantidades de lactosa a la leche condensada azucarada. Respecto a la leche en polvo, el Comité tomó nota de que la FIL está estudiando la necesidad tecnológica de ciertos aditivos particulares en la leche en polvo, la leche desecada por el sistema de rodillos y las leches en polvo "instantáneas", así como en las leches en polvo utilizadas para fines especiales (por ejemplo, en las máquinas expendedoras). El Comité acordó considerar en su próximo período de sesiones, a la luz de los resultados del estudio efectuado por la FIL, si habrán o no de incorporarse disposiciones especiales en la Norma referente a la leche en polvo.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS EN EL QUESO

40. El Comité discutió la necesidad de obtener información de los gobiernos relativa al uso de los aditivos alimentarios en el queso. Por regla general, será necesario tener información completa sobre las dosis de uso y las razones tecnológicas que justifican el uso de los aditivos alimentarios en el queso, así como en variedades específicas individuales de los quesos, junto con las cifras sobre el promedio o las cifras razonablemente elevadas de ingestión diaria por lo que se refiere al consumo del queso. El Comité examinará luego esta cuestión en su próximo período de sesiones, a la luz de la información suministrada por los gobiernos y podrá comunicar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios los aditivos cuyo uso se estima necesario en las diferentes variedades de queso, así como en los quesos en general. Se pidió a la Secretaría que señalase concretamente esta cuestión a la atención de los gobiernos.

## QUESO EN PORCIONES Y EN LONJAS

41. El Comité acordó que ninguna disposición de las normas internacionales individuales para el queso afectaría a la venta de los quesos en porciones o en lonjas regulados por las disposiciones de tales normas. El Comité acordó, además, que en una

reunión posterior se consideraría la cuestión de la necesidad de establecer otras disposiciones relativas al queso preempaquetado, incluido el queso en porciones y en lonjas.

#### NORMA GENERAL PARA LOS QUESOS FUNDIDOS (EMULSIONADOS)

42. El Comité estableció un Subcomité, bajo la presidencia del Sr. C. Landholt (Suiza) para examinar la Norma General sobre los Quesos Fundidos, a la luz de las observaciones de los gobiernos recibidas desde el octavo período de sesiones. Después de que el Subcomité expuso al Comité la imposibilidad de llegar a un acuerdo sobre el porcentaje mínimo del contenido de extracto seco total de los quesos fundidos, el Comité decidió que, en lugar de proporcionar una norma única general para los quesos fundidos, sería preferible elaborar normas para categorías específicas de estos productos dentro de la estructura de una norma general. El Subcomité a la luz de esta decisión, consideró que la primera categoría principal que había de considerarse, era la de los quesos fundidos con emulsionantes, la cual se subdividiría en quesos fundidos elaborados totalmente a base de quesos con emulsionantes y una segunda subdivisión que serían los quesos fundidos elaborados con otros ingredientes además de los emulsionantes. La segunda categoría principal podría subdividirse en mezcla de queso pasterizado no emulsionado y queso pasterizado no emulsionado que contenga otros alimentos.

43. El Comité tomó nota de que el Subcomité había avanzado en la redacción de una norma para quesos fundidos, elaborados totalmente a base de quesos con emulsionantes, pero no pudo considerarla en detalle. El Comité decidió que sería importante que todas las normas relacionadas con los quesos fundidos se establecieran y redactaran en forma similar a la de la norma para el queso fundido fabricado totalmente a base de quesos con emulsionantes. Para poder alcanzar este objetivo, el Comité decidió aplazar el envío a los gobiernos del proyecto de norma para el queso fundido, y pidió a la FIL que elabore proyectos de normas para las otras categorías generales de los quesos fundidos de acuerdo con este proyecto de norma. Se pidió a la FIL que invite a todos los países interesados, incluyendo a los E.U.A., con objeto de que su estudio sobre la preparación de esta norma pueda ser de carácter general. La FIL debe también tener en cuenta las observaciones que los gobiernos han presentado sobre la Norma General para los Quesos Fundidos. El Comité, a continuación, considerará en su próximo período de sesiones, proyectos de normas para las cuatro siguientes categorías principales de productos:

- 1) queso fundido elaborado totalmente a base de queso con emulsionantes;
- 2) queso fundido elaborado con otros ingredientes además de emulsionantes;
- 3) mezcla de queso pasterizado no emulsionado;
- 4) mezcla de queso pasterizado no emulsionado que contenga otros alimentos.

44. A propuesta del Delegado de Francia, se acordó igualmente que, como diversos países estaban interesados en el establecimiento de una norma para el queso fundido para untar elaborado totalmente a base de queso con emulsionantes, pero cuyo contenido de humedad será superior al del queso fundido, se pidiera a la FIL que estudiara en qué forma podrían quedar comprendidos estos quesos en la Norma General.



## CUESTIONES DIVERSAS

### Normas elaboradas por otros órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius

45. Se pidió a la Secretaría que incluyese en el programa del próximo período de sesiones del Comité un tema que permitiera a éste examinar su situación con relación a las normas que se están preparando en el marco del Comité del Codex Alimentarius para productos que contienen leche o productos lácteos, o directamente relacionados con la leche y los productos lácteos.

### Relaciones con la FIL

46. La Delegación de los E.U.A. solicitó que, en la próxima reunión del Comité, figure en el programa el examen de los procedimientos de trabajo con la FIL en todas las cuestiones de que tiene que ocuparse la Federación para presentarlas al Comité o por encargo de éste. Se informó al Comité de que la FIL había comenzado a trabajar en los proyectos de normas para la leche fermentada, crema y leche en polvo.

### Almidón comestible en la leche en polvo

47. A petición del Delegado de Bélgica, el Comité consideró de nuevo si la venta de leche en polvo con un contenido de 0,5 por ciento de almidón soluble y comestible, era o no contraria a los principios establecidos por el Código, cuando esta adición se indicaba en el envase. El Comité acordó que podía venderse la leche en polvo con un contenido de almidón soluble comestible de hasta 0,5 por ciento, si en la etiqueta o el envase se hacía mencionar tal adición.

### Aceptación de normas

48. Se informó al Comité de que los Gobiernos de Bélgica y Dinamarca habían aceptado la Norma N°. A.6 (Norma General para el Queso) y que el Gobierno de la República Federal de Alemania había aceptado la Norma No. A.5 (Leche en polvo)

## SECCION II

### INFORME DEL SUBCOMITE I SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Generalidades

49. Bajo la presidencia del Dr. G.F. Wilmink, el Subcomité examinó más detenidamente la cuestión de los aditivos alimentarios en la leche y en los productos lácteos a la luz de las observaciones que han enviado los Gobiernos sobre los párrafos 17 a 24 del Informe del octavo período de sesiones del Comité. El Subcomité examinó las disposiciones pertinentes de las normas para la leche, mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada, lecha evaporada, leche condensada azucarada y leche en polvo, teniendo en cuenta las decisiones adoptadas por el Comité en su octavo período de sesiones de que la expresión "sustancias no peligrosas necesarias para la fabricación, tales como por ejemplo" se sustituya por listas específicas de aditivos y las dosis de uso previstas. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios necesita esta información para poder establecer la ingestión total de aditivos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios examinará los aditivos que se emplean en la leche y los productos lácteos junto con la información proporcionada por los gobiernos sobre los valores medios y razonablemente elevados de ingestión diaria en el consumo de leche y productos lácteos. Varios países habían facilitado ya estos valores, y cuando se necesite una mayor aclaración o información adicional, ésta será proporcionada posteriormente por los miembros del Comité a la Secretaria.

50. Durante el estudio de las diversas normas, el Subcomité observó que varios gobiernos habían enviado también a la Secretaría información sobre el uso de sustancias tales como los fermentos lácticos y el cloruro de sodio en la mantequilla y la lactosa en la leche condensada azucarada. Como el Comité en su octavo período de sesiones había convenido en considerar estas sustancias como ingredientes y no como aditivos, el Subcomité decidió señalar a la atención del Comité la necesidad de estudiar ese asunto. El Subcomité estimó que, al preparar las normas para los diferentes productos, el texto de una norma resultaría más claro si, en la sección de la norma relativa a las adiciones, se indicara la clase de aditivos, tales como por ejemplo, sustancias neutralizantes, estabilizadores, etc. Esta aclaración sería además de la hecha por el Comité en su octavo período de sesiones, en el que se introdujo respecto a la mantequilla la distinción entre "ingredientes autorizados", y "aditivos autorizados".

#### Leche

51. Once gobiernos habían comunicado por escrito, y dos delegaciones más habían manifestado verbalmente, que no debe permitirse el uso de aditivos alimentarios en la leche, según se define en el Artículo 1 del Código de Principios. El Subcomité reiteró el punto de vista del Comité de que no había ninguna necesidad tecnológica que justificase el uso de aditivos alimentarios en la leche. Observó que dos gobiernos habían comunicado que, en ciertas condiciones, tales como cuando se encuentren vestigios metálicos, quizás sea necesario el uso de antioxidantes en la leche. Respecto al peróxido de hidrógeno, el Subcomité estuvo de acuerdo en que el uso de esta sustancia sólo debe autorizarse en los casos, en que, en condiciones difíciles, no exista otra solución al problema que presenta el almacenamiento o distribución de la leche, especialmente en los países tropicales en desarrollo.

## Mantequilla

52. Catorce gobiernos habían comunicado que en sus legislaciones nacionales se prohíbe el uso de sustancias neutralizantes, y el Subcomité reiteró de nuevo esta posición. Sin embargo, el Subcomité discutió la necesidad tecnológica de las sustancias neutralizantes cuando se empleaban fermentos lácticos en la fabricación de mantequilla. Solicitó del delegado de Finlandia que facilite al próximo período de sesiones del Comité un estudio general basado en pruebas científicas que demuestren el por qué era necesario el uso de estas sales. Varios países indicaron que estos agentes se necesitaban para ajustar la composición iónica de la fase acuosa.

53. Respecto a los antioxidantes, trece gobiernos habían comunicado que su uso no debe autorizarse en la norma para la mantequilla. Se informó al Subcomité que, en algunos países, la legislación nacional autoriza el uso de antioxidantes en la mantequilla que se destina a aplicaciones especiales) tales como la fabricación de productos de panadería y en condiciones especiales de venta. El Subcomité reiteró que la mantequilla destinada al uso directo del consumidor no debe contener ningún antioxidante.

54. Respecto a la cuestión del uso de las sustancias colorantes en la mantequilla, los miembros del Subcomité manifestaron su conformidad con la mayoría de las contestaciones de los gobiernos, autorizando el empleo de la bija (achiote) y el caroteno. Aunque no se solicitó el uso del ácido turmérico, una delegación indicó que la bija para colorear la mantequilla podía contener ácido turmérico. Esta cuestión podría aclararse a la luz de las especificaciones establecidas para la pureza de los colores alimentarios.

## Grasa de mantequilla deshidratada

55. El Subcomité estudió la necesidad tecnológica del uso de los antioxidantes en la grasa de mantequilla deshidratada y convino en que, por regla general, no deben emplearse antioxidantes, de acuerdo con la declaración del informe del octavo período de sesiones del Comité. No obstante, podían utilizarse antioxidantes siempre que el producto no se destinase al consumo directo ni se emplease en la fabricación de leche o productos lácteos reconstituidos. El Subcomité opinaba que la grasa de mantequilla deshidratada que contenga antioxidantes sólo debe emplearse en la fabricación de galletas, etc., y tendrá que indicarse en la etiqueta. El Subcomité recomendó que los antioxidantes empleados se limiten a los galatos, BHT y BHA, solos o combinados, y que no excedan de 0,02 por ciento (200 mg/kg).

## Leche evaporada

56. El Subcomité convino en que para este producto existe la necesidad tecnológica del uso de estabilizadores. Con objeto de abarcar todas las posibilidades de mezcla, estos estabilizadores deben enumerarse como sales de sodio y calcio de los ácidos clorhídrico, cítrico, carbónico, ortofosfórico y polifosfórico, este último como fosfato lineal con un grado de polimerización de hasta 6 unidades. La mayoría de los miembros del Subcomité llegaron a la conclusión de que la dosis total de estabilizadores autorizados no debe ser mayor de 0,2 por ciento cuando se tratase de un producto altamente concentrado. Para justificar esto, se mencionó el hecho de que en los productos de mayor concentración se necesitan cantidades mayores de estabilizadores. El delegado de los E.U.A. indicó que, según su experiencia, no había necesidad tecnológica de emplear más del 0,1 por ciento de sales estabilizadoras en el producto final. Se indicó que el uso de la carragenina en dosis de 0,015 por ciento permite emplear cantidades

menores de sales estabilizadoras. Esta cantidad de carragenina no tiene efectos espesantes y, por tanto, la adición de esta sustancia no puede dar la falsa impresión de la concentración de la leche. El Subcomité, con excepción de los delegados de Francia y de la República Federal de Alemania, acordó que la carragenina y sus sales podrán añadirse a la leche evaporada en dosis del 0,015 por ciento, siempre que se indique esta adición en la etiqueta. Respecto al uso de antioxidantes en la leche evaporada, el Subcomité recomendó que no se empleen en este producto.

#### Leche condensada (concentrada azucarada)

57. La mayoría de los miembros del Subcomité estuvieron de acuerdo en que el 0,2 por ciento de las sales estabilizadoras empleadas en la leche evaporada, tal como se definen en el párrafo 56 anterior, deben autorizarse también en la leche concentrada azucarada. El uso de la carragenina no es necesario en la leche concentrada azucarada.

#### Leche en polvo

58. Los países que se habían mostrado de acuerdo con la adición de estabilizadores a la leche en polvo, manifestaron que la dosis necesaria era de 0,5 por ciento. El Subcomité tomó nota de que la FIL tenía en estudio el problema de los aditivos en la leche en polvo, como por ejemplo las necesidades de estabilizadores en la leche desecada por pulverización o en la desecada por rodillos. La FIL tiene en estudio, igualmente, la necesidad del uso de la lecitina en las leches en polvo "instantáneas" y en las leches en polvo destinadas a ser recombinadas con grasa de manteca deshidratada para obtener una leche reconstituida. Además se está investigando también el problema que presentan los agentes que facilitan la fluencia y que se usan en las leches en polvo destinadas a las máquinas expendedoras. El Subcomité estimó que debía sugerir al Comité la posible modificación de la norma para la leche en polvo, añadiendo frases adecuadas para abarcar los problemas que presentan los productos especiales y los procesos de fabricación. El Subcomité observó que la FIL tiene en estudio los problemas relacionados con las leches en polvo destinadas a fines especiales, y que se esperan sus propuestas sobre esta cuestión. A la luz de estas propuestas, el Comité tal vez desee considerar de nuevo el formato y contenido de la norma sobre la leche en polvo, y solicitar de los gobiernos que formulen sus observaciones al respecto. Se acordó que, de conformidad con las conclusiones a que llegó el Comité en su octavo período de sesiones, no se utilicen los antioxidantes en la leche en polvo objeto del comercio internacional ordinario.

#### Quesos

59. Se convino de un modo general en que la tarea del Subcomité en este campo consiste en formular cuestiones respecto al uso general de aditivos en los quesos.

60. El delegado de la República Federal de Alemania señaló a la atención del Subcomité la supuesta posibilidad de la presencia de nitrosaminas en la producción de quesos. Se recomendó a los gobiernos y organizaciones especializadas que se dé una gran prioridad a la investigación científica de este problema, particularmente en cuanto a desarrollar métodos seguros de análisis para averiguar la existencia de nitrosaminas, y demostrar la correlación entre el uso de nitratos y la formación de nitrosaminas, caso de que ésta exista. Se expresó la confianza de que estos esfuerzos permitirán que muy pronto pueda disponerse de información que haga posible tomar una decisión científica debidamente fundamentada acerca del uso de este aditivo en los quesos.

### SECCION III

#### COOPERACION FIL/ISO/AQAO EN LAS ACTIVIDADES SOBRE LA TOMA DE MUESTRAS Y METODOS DE ANALISIS

61. Los representantes de las tres organizaciones se reunieron en Roma el domingo 18 de junio de 1966, para examinar las distintas normas analíticas que se necesitan urgentemente en relación con el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

Presentes:	Dr. A.L. Provan	(Presidente)
	Sr. P. Staal	FIL
	Dr. J.G. van Ginkel	ISO
	Sr. S. Boelsma	ISO
	Sr. R. Mareschal	ISO
	Dr. W. Horwitz	AQAO
	Dr. R. Weik	AQAO
	Dr. R. Tentoni	FAO

Los resultados de los debates se dan en las secciones siguientes del informe, y sus consecuencias sobre la fase de desarrollo de cada norma se indican en el Apéndice A. La fase de desarrollo de cada norma está también previsto para marzo de 1967 en el Apéndice A. (Véase en el Apéndice B los trámites formales de Procedimiento establecido por el Comité de Expertos Gubernamentales).

62. Métodos para la toma de muestras de leche y de productos lácteos

Los representantes de las tres Organizaciones examinaron el documento ALIFORM/MDS/ 66/15 y recomendaron que éste se estudie en la fase (g). Aunque se han hecho amplios cambios en la redacción de la Norma B.1 (1962), no ha habido variaciones de fondo. Las tres Organizaciones ampliarán esta norma a medida que el Comité vaya adoptando futuras normas sobre la composición.

63. Determinación del contenido de materia grasa

i) Leche, leche evaporada y leche en polvo

Se estudió el procedimiento Röse-Gottlieb que se puede aplicar como referencia para la determinación del contenido de materia grasa de la leche y de muchos productos lácteos, tales como la leche evaporada y la leche en polvo.

Se convino en que era muy satisfactoria la técnica analítica para la leche en polvo, tal como se describe en la Norma B.2 de la quinta edición del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, pero que el texto se deberá revisar con objeto de que su redacción se ajuste a la forma recomendada por la ISO para la presentación de las normas de análisis. Por esto, la FIL preparará un nuevo texto de esta norma que no supondrá cambios de fondo. Una vez acordado este texto con la AQAO y la ISO, se presentará a la Secretaría para que sustituya la norma actual N°. B.2 en las ediciones futuras del Código (fase (g)).

La FIL preparará normas para la determinación del contenido de materia grasa en la leche y en la leche evaporada. Estas normas se basarán en los procedimientos indicados en el informe de la quinta reunión del Comité de Expertos Gubernamentales y en las observaciones recibidas de los gobiernos.

Para indicar las características de los aparatos reactivos y técnicas, comunes a los tres procedimientos se utilizará la redacción de la Norma B.2 modificada según se ha indicado anteriormente.

Cuando se haya determinado toda la serie de los productos lácteos a los que conviene el procedimiento Röse-Gottlieb, se estudiará la preparación de una norma general para todos estos productos. La uniformación del texto relativo a los tres procedimientos citados anteriormente, constituye un avance en tal sentido.

ii) Queso

Se consideró satisfactoria la técnica analítica indicada en la Norma 6.3, basada en el procedimiento Schmid-Bondzynski-Ratzlaff, y tal como aparece impresa en la quinta edición del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, pero el formato exige una modificación para adaptarlo al recomendado por la ISO. La FIL y la ISO han preparado un proyecto para que la AQAQO formule las observaciones que estime pertinentes y dé su conformidad. A continuación, dicho proyecto se someterá a la Secretaría para que lo incluya, en su nueva forma en una edición posterior del Código. Para indicar los detalles que sean comunes al método Röse-Gottlieb se utilizará la misma redacción que en la Norma B.2 revisada en la forma anteriormente indicada.

iii) Mantequilla

Las tres Organizaciones habían convenido ya en principio en que el contenido de materia grasa de la mantequilla se deberá obtener mediante un procedimiento indirecto, es decir, contenido de materia grasa = 100 - (contenido de agua + residuo magro). Después de un extenso debate se convino en que por esta razón es necesaria una sola norma para la determinación de la materia grasa, que incorpore la determinación del agua y del residuo magro. Se pidió por tanto a la FIL que estudiara la preparación de una norma para determinar el contenido de agua y el residuo magro a base de una sola muestra de mantequilla (análisis ponderal). Las tres Organizaciones comprenden que esto ocasionará retrasos, ya que la determinación analítica del agua y del residuo magro se reducirá a la fase (b) pero, en su opinión, esto está justificado por la preparación de un método normalizado definitivo, que sea general y eficaz.

64. Contenido de agua de los productos lácteos

Los representantes de las tres Organizaciones examinaron detenidamente los muchos procedimientos empleados en los distintos países para la determinación del contenido de agua de los diferentes productos lácteos. En su opinión, será imposible obtener un acuerdo internacional sobre ninguno de los procedimientos ordinarios, ni siquiera para uno solo producto. Los recientes trabajos efectuados dentro de la FIL y de la ISO, así como en otros lugares, indican que el procedimiento de titulación Karl Fischer se puede emplear para determinar el agua en productos tales como la grasa de mantequilla deshidratada, la leche en polvo y posiblemente el queso, y que tal procedimiento se podría adaptar para emplearlo con otros productos. Tiene la ventaja de que su resultado es el verdadero contenido de agua y no mide otras sustancias volátiles, como ocurre con los distintos métodos de desecación. Las tres Organizaciones se mostraron de acuerdo en que debe iniciarse un estudio en común del empleo del procedimiento Karl Fischer, a fin de adoptarlo como método de referencia para la determinación del agua en los productos lácteos. El Dr. van Ginkel

convino, en nombre del grupo, en actuar como coordinador de la labor de las tres Organizaciones, y, en fecha próxima, les proporcionará una relación y evaluación del trabajo ya realizado y recomendaciones para llevar a cabo un trabajo experimental en colaboración.

Las tres Organizaciones indican que los estudios realizados de acuerdo con las directrices dadas, exigirán mucho tiempo, pero que esto se podrá compensar con creces al proporcionar un único método exacto de referencia para determinar el verdadero contenido de agua de los productos lácteos.

Mientras tanto, continuarán usándose los procedimientos empíricos corrientes exigidos por la legislación nacional hasta que la experiencia obtenida con los métodos Karl Fischer indique sus relaciones con estos métodos. Posteriormente, podrán adoptarse medidas, cuando sea necesario, para modificar las normas corrientes a la luz de los resultados obtenidos con el método Karl Fischer. Dichas Organizaciones se dan cuenta de que al resolver muchos problemas de esta forma, puede suscitarse otro problema con los productos solubles (instantáneos) el cual exigirá un estudio específico del Comité.

65. Contenido de sal en la mantequilla

Este contenido se exige en virtud del Código para la determinación del extracto seco magro procedente de la leche en la mantequilla por diferencia, es decir, extracto seco magro de la leche = extracto seco magro total - sal.

Las tres Organizaciones se mostraron de acuerdo, en principio y en detalle, sobre el método descrito en la norma FIL N<sup>o</sup>, 12, publicada en el Informe del quinto período de sesiones del Comité de Expertos Gubernamentales. Se han estudiado las observaciones de los gobiernos y la ISO preparará la norma definitiva y, después de llegar a un acuerdo con la FIL y la AQAQ, dicha norma se someterá a la Secretaría en la fase (f).

66. Índice de yodo de la materia grasa de la mantequilla

La FIL y la ISO tienen los trabajos muy avanzados sobre la preparación de un proyecto de norma basado en la norma FIL N<sup>o</sup>. 8 y en las observaciones enviadas por los gobiernos. Se ha mantenido plenamente informada a la AQAQ y ésta espera completar sus investigaciones, de forma que a principios de 1967 pueda presentar a la Secretaría un proyecto de norma en la fase (f) que las tres Organizaciones hayan acordado tanto en detalle como en principio.

67. Acidez de la materia grasa de la mantequilla. Código de Principios Norma N<sup>o</sup>.B.4. Índice de refracción de la materia grasa de la mantequilla. Código de Principios. Norma N<sup>o</sup>. B.5.

Para cumplir las recomendaciones de la ISO habrá que revisar el formato de estas normas, que figuran en la quinta edición del Código de Principios. La FIL y la ISO han preparado un proyecto que someterán a la AQAQ para que ésta formule las observaciones que estime pertinentes y lo acepte. A continuación, dicho proyecto se someterá a la Secretaría para que lo incluya en su nueva forma en la edición subsiguiente del Código.

68. Fósforo y ácido cítrico en los quesos fundidos

Las tres Organizaciones están de acuerdo en principio con los proyectos de normas de la FIL para la determinación del fósforo y del ácido cítrico en los quesos fundidos que serán considerados por la FIL en las reuniones anuales que esta

Organización celebrará en Munich, en junio de 1966. Si la FIL las acepta, estas normas se estudiarán en la fase (c).

69. Sacarosa en la leche concentrada azucarada

El proyecto de norma de la FIL para la determinación del contenido de azúcar ha sido aceptado en principio por la ISO y la AQAQO. La FIL considerará este proyecto en las reuniones anuales que esta Organización celebrará en Munich, en junio de 1966 y, en el caso de que sea aprobado, se examinará en la fase (c).

70. Preparación de muestras de queso para el análisis

Se convino en estudiar este problema en el caso de que una norma individual para el queso exija la adopción de precauciones especiales.

71. Grasa de mantequilla (deshidratada)  
Butter Oil (deshidratado)

Las tres Organizaciones desean señalar la confusión que se produce en los métodos normalizados de análisis al emplear los términos materia grasa de la leche y materia grasa de mantequilla como descripción comercial del producto, así como en un sentido químico. Se eliminaría esta confusión empleando solamente el término "butter oil" (grasa de mantequilla deshidratada) cuando el producto se venda comercialmente.

Se ha aceptado en principio, el método indirecto para la determinación de la materia grasa, así como el método de la FIL para la determinación del extracto seco magro. No obstante, las tres Organizaciones no podrán preparar un método normalizado para determinar la grasa en el "butter oil" hasta que se haya completado el trabajo mencionado anteriormente o el método de Karl Fischer.



APÉNDICE AFase de desarrollo de las distintas normas analíticas

<u>Procedimiento/determinación</u>	<u>Producto</u>	<u>Fase en</u> <u>marzo 1966</u>	<u>Marzo 1967</u>
Toma de muestras	Varios	(g)	(g) revisado
Contenido graso	Leche	(e)	
	Mantequilla	(b)	(b) o (c)
	Queso	(g)	(g) revisado
	Leche en polvo	(g)	(g) revisado
	Leche evaporada	e,	(g)
	Grasa de mantequilla (deshidratada)	(b)	(b)
	Agua	Leche	(c)
Mantequilla		(e)	(b) o (c)
Queso		(b)	(b) o (c)
Leche evaporada		(b)	(b) o (c)
Leche en polvo		(b)	(b) o (c)
Grasa de mantequilla (deshidratada)		(b)	(c)
Sal	Mantequilla	(e)	(g)
Índice de refracción	Materia grasa de la mantequilla	(g)	(g) revisado
Acidez	Materia grasa de la mantequilla	(g)	(g) revisado
Índice de yodo	Materia grasa de la mantequilla	(e)	(f)
Sacarosa	Leche condensada	(e)	(c)
Sales emulsionantes (Fósforo, ácido cítrico)	Queso emulsionado	(e)	(c)
Residuo magro	Grasa de mantequilla (deshidratada)	(c)	(a)
	Mantequilla	(c)	(b) o (c)
Extracto seco magro de la. leche	Mantequilla	(b)	(b) o (c)

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

(tomado del Apéndice C al Informe del Octavo período de sesiones del Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos)

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

## SECCION IV

### DECLARACION DE LA DELEGACION DE ITALIA SOBRE LA CUESTION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN ("APPELLATION D'ORIGINE")

(Incorporado al Informe a petición de la Delegación de Italia)

I. La delegación italiana señala a la atención del Comité el hecho de que, al menos cuando se comenzaron los trabajos del Código de Principios, se decidió que la Norma general para el queso - Norma No. A.6 - debería aplicarse a la mayor parte de los quesos que se encuentran en el mercado internacional. El principio de establecer normas internacionales individuales para los quesos se había previsto y aceptado solamente para los tipos de quesos que, especialmente debido a su contenido en materia grasa, no podrían incluirse en la Norma general. Es evidente que este principio se ha deformado posteriormente y que, en la actualidad, se aplica a cualquier clase de queso, aunque se trate de tipos de quesos que no pueden considerarse como importantes ni desde el punto de vista de la calidad ni desde el punto de vista de la cantidad.

II. No obstante, la delegación de Italia no se opone a la ampliación del principio mencionado más arriba, pero, en nombre de su Gobierno, desea aclarar los siguientes puntos :

- a) Sería conveniente que este Comité no tratase de un número limitado de los quesos que han recibido en virtud de su legislación nacional una denominación de origen. A este respecto, hay que considerar si los quesos que emplean una denominación de origen deben producirse necesariamente en regiones de un determinado país y si los quesos que se produzcan en otras regiones del mismo país, a pesar del hecho de que sus características no difieran sensiblemente de las de los quesos típicos, no tienen derecho a utilizar la denominación de origen que se reserva solamente a los quesos típicos. Normalmente, las legislaciones nacionales estipulan disposiciones muy estrictas sobre esta cuestión. Por tanto, no se podría imaginar que el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias no tenga en cuenta las legislaciones de algunos países que poseen una tradición quesera sobre la que reposan intereses económicos considerables y que forman parte de la filosofía y de las costumbres de las poblaciones interesadas. Sería, por tanto, preferible que un problema de esta naturaleza se discutiera y se regulase por medio de acuerdos bilaterales o multilaterales entre los Gobiernos de los países interesados. El Gobierno italiano, que firmó la Convención de Stresa, desea aclarar que respetará escrupulosamente el espíritu y la letra de esta Convención por lo que se refiera a los quesos que tienen el derecho a emplear una denominación de origen. El Gobierno italiano opina que otros países podían también adherirse a esta Convención y pedir que sus especialidades queseras se beneficiasen también de la posibilidad de poder usar una denominación de origen.
- b) Por lo que respecta a los otros quesos que no se benefician del uso de una denominación de origen - y que constituyen la casi totalidad de los quesos del mercado internacional - el Gobierno italiano no se opone a que el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establezca normas internacionales individuales. Sin embargo, es absolutamente evidente y lógico exigir que el Comité tome una decisión en el sentido de que: en el caso de que se presenten varias solicitudes para el mismo queso, se acepte la norma

presentada por los países de origen cuando éstos no se encuentren en posición de modificar sus normas para adaptarlas a las exigencias de otros países. Si se adopta otro procedimiento podría correrse el riesgo de que una mayoría de países insistiera en la aprobación de una norma diferente de la que esté en vigor en el país de origen, lo que podría dar lugar a que el Comité estableciese una norma que no reflejase la calidad del queso que, quizá durante siglos, ha constituido un producto único y se ha comercializado bajo una denominación determinada. Estamos seguros que el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias tendrá en cuenta el peligro que se corre de llegar a unas conclusiones similares que, sin duda, no están ni han estado en el espíritu y finalidad del Código de Principios.

- c) Finalmente, la delegación italiana por lo que respecta al punto debatido acerca de la interpretación del párrafo 4.1 de la Norma internacional para los quesos, desea precisar que debería imprimirse sobre la etiqueta de todas las clases de quesos el nombre del país productor, tanto cuando se trate del mercado nacional como en el caso del mercado de exportación. El desarrollo del comercio internacional no justificaría una diferencia entre el mercado interno y el mercado exterior, debido al hecho de que el mercado interior de un país cualquiera constituye al mismo tiempo el mercado exterior de muchos otros países. Es evidente que el hecho de indicar el nombre del país de producción proporcionaría una información completa al consumidor. Por último, sería conveniente precisar que el empleo de un nombre de una región, de un pueblo, o incluso de un industrial bien conocido, no induzca a engaño al consumidor. El Gobierno italiano por tanto desea que durante esta reunión se aclare de un modo definitivo esta cuestión.

III. El Gobierno italiano desea asimismo que los puntos expuestos más arriba se incluyan en el Informe del período de sesiones, y se sometan a la aprobación de cada uno de los miembros del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

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

A. CHEDDAE  
B. BABABLU  
C. DAHBO  
D. EDAM

E. GOUDA  
F. HAVABTI  
G. SAMSOE

Norma Internacional Individual para el queso

CHEDDAR

1. Denominación del queso
  - 1.1 Nombre del queso: CHEDDAR
2. País de origen
  - 2.1 Reino Unido
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias
      - 3.2.1.1 Fermentos lácticos (cultivo en la leche, incluso en la leche desnatada o parcialmente desnatada, de bacterias inocuas productoras de ácido láctico)
      - 3.2.1.2 Agente coagulante: cuajo u otras enzimas apropiadas
      - 3.2.1.3 Sal
      - 3.2.1.4 Bija o achiote y caroteno
    - 3.2.2 Adiciones facultativas
      - 3.2.2.1 Cloruro de calcio
      - 3.2.2.2 Acido sórbico o sus sales de sodio o potasio hasta 1.000 p.p.m. expresadas en ácido sórbico
      - 3.2.2.3 Durante el proceso de fabricación podrá añadirse un preparado inocuo a base de enzimas de origen animal o vegetal capaz de facilitar el curado o desarrollar el aroma del queso Cheddar, en una cantidad tal que el peso del extracto seco de dicho preparado no exceda de 0,1 por ciento del peso de la leche utilizada.
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: Queso duro prensado
  - 4.2 Forma: Cilindro o bloque (en forma de cubo)
  - 4.3 Dimensiones y pesos: diversos
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia y aspecto: dura, liso, puede recubrirse de cera o envolverse en tela
    - 4.4.2 Color: de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado. Los bloques sin corteza pueden ir envueltos en una película flexible, cerrada herméticamente.
  - 4.5 Pasta y textura: firme, lisa y cerosa

- 4.5.1 Color: uniforme, de paja pálido a paja oscuro hasta anarajando
- 4.6 Agujeros: no debe presentar agujeros debidos a la formación de gas. Sin ningún agujero, o algunos hechos por procedimientos mecánicos.
- 4.7 Mínimo de grasa en el extracto seco: 48%
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 39%
- 4.9 Otras características esenciales: Normalmente se consume blando con una edad de 3 meses, o se deja madurar hasta 12 meses o más. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras del ácido láctico.
5. Características esenciales de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: cuajo
- 5.2 Tratamiento térmico: la leche que se usa para la fabricación del queso puede ser leche fresca, tratada térmicamente o pasteurizada a una temperatura de 161°F (71,7°C) durante 15 segundos. Después la cuajada se corta y se calienta a una temperatura de 100-106°F (37,5°-40°C), según la estación.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: se añade a la leche de 1,0 a 2,5 por ciento de fermentos lácticos, para dejar un período de maduración de hasta 2 horas antes de añadir el cuajo.
- 5.4 Procedimiento de maduración: después de calentar la cuajada, ésta Se remueve hasta que se desarrolla una ligera acidez, normalmente del 0,18 por ciento o 0,19 por ciento expresada en ácido láctico. Se vierte el suero y se continúa el proceso de "cheddarización", que puede efectuarse en un recipiente separado. Durante esta fase de la fabricación la cuajada se corta en bloques a los que se les da la vuelta y se amontonan progresivamente. Durante este proceso, la cuajada se mantiene caliente y el suero se vierte, lo que, unido al desarrollo de la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica. Cuando se obtiene una acidez sustancial nue puede llegar hasta 0,90 por ciento expresada en ácido láctico, la cuajada se muele. Se añade a la cuajada de 2,0 a 2,5 por ciento de sal, aproximadamente, para obtener en el queso de 1,5 a 1,8 por ciento. La cuajada, a continuación, se mezcla y se moldea. Los quesos después se almacenan y, posteriormente, ce clasifican. Pueden dejarse madurar en el almacén de 3 a 12 meses según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido.
6. Técnica de la toma de muestras: conforme a la Norma B.1 del Código de Principios.
7. Marcas y etiquetas
- Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Cheddar" y deberán rotularse dé conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso.

Norma Internacional Individual para el queso

DANABLU

1. Denominación del queso
  - 1.1 Hombre del queso: DANABLU
2. País de origen
  - 2.1 Dinamarca
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias: cultivo de mohos azules, cuajo, fermentos lácticos, agua, cloruro de sodio, nitrato sódico y potásico y cloruro de calcio.
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: semiblando a blando
  - 4.2 Formas:
    - 4.2.1 cilíndrica plana
    - 4.2.2 cuadrada plana
    - 4.2.3 rectangular plana
  - 4.3 Dimensiones y peso
    - 4.3.1 Dimensiones:
      - a) cilíndrica plana: diámetro 20 cm, aproximadamente
      - b) cuadrada plana: longitud y ancho 21 cm, aproximadamente
      - c) rectangular plana: longitud 30 cm, anchura - 12 cm, aproximadamente
    - 4.3.2 Peso:
      - a) cilíndrica plana: de 2,75 a 3,23 kg
      - b) cuadrada plana: 4 kg, aproximadamente
      - c) rectangular plana: 4 kg. aproximadamente.
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: el queso Danablu no tiene en realidad corteza alguna sino una superficie semiblanda
    - 4.4.2 Aspecto: grasiento a seco
    - 4.4.3 Color: blancuzco
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: fácil de cortar y untar



4.5.2 Color: blanco con vetas azules-verdes mohosas

4.6 Agujeros

4.6.1 Distribución: escasos

4.6.2 Forma: agujeros y grietas irregulares

4.6.3 Tamaño : variable

4.6.4 Aspecto: mohoso

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 50 por ciento

4.8 Contenido máximo de humedad: 47 por ciento

4.9 Otras características esenciales: el queso Danablu, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas de edad.

5. Características esenciales de fabricación

5.1 Método de coagulación: con cuajo y fermentos lácticos

5.2 Tratamiento térmico: ninguno - o se calienta ligeramente después de cortado

5.3 Procedimiento de fermentación: se vierte con cuchara en bolsas o moldes

5.4 Procedimiento de maduración: se taladra con agujas para fomentar el desarrollo de los hongos. Se almacena húmedo a una temperatura de 2 a 12°C; algunos mohos en la superficie.

5.5 Otras características esenciales 5.5.1 Se sala en seco

6. Técnica para la toma de muestras

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

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Danablu" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso "Danablu" que no se produzca en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional. El nombre "Danablu" unido al prefijo que se indica a continuación, podrá utilizarse también para denominar los quesos que cumplan los requisitos mencionados anteriormente, modificados respecto al prefijo en la forma siguiente:

Prefijo "60% ..."

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 60%.

Norma Internacional Individual para el queso

DANBO

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

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

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Danbo para determinar el contenido de grasa y de humedad se efectúa según la Norma N° B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, Sección F, párrafos 4.2.3 y 4.2.5.

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Danbo" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso "Danbo" que no se produzca en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

Nota:

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

A. Prefijo: mini ...

- 4.3.2 Peso: de 250 g a 1 kg
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 48 por ciento
- 4.9 Otras características esenciales: normalmente, el queso "Mini-Danbo" no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos tres semanas de edad.

6. Técnica para la toma de muestras

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

B. Prefijo "30%"

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

- 4.8 Contenido máximo de humedad: 54 por ciento
- C. Prefijo "20%"
  - 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 20 por ciento
  - 4.8 Contenido máximo de humedad: 57 por ciento

El nombre "Danbo 30%" y "Danbo 20%" solamente podrá utilizarse para denominar aquellos quesos fabricados y comercializados en los países donde son tradicionales, y cuya legislación autoriza el empleo de la misma denominación para quesos con distintos contenidos mínimos de grasa estipulados, a condición de que uno de los contenidos máximos de grasa así prescritos sea superior al 45%.

Norma Internacional Individual para el queso

EDAM

1. Denominación del queso
  - 1.1 Nombre del queso: EDAM\*

\* U otro sinónimo derivado del nombre Edam (por ejemplo, Edamski) que indique claramente esta variedad.
2. País de origen
  - 2.1 Países Bajos
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas: cuajo, fermentos lácticos, cloruro de sodio, nitrato potásico, agua, cloruro de calcio, bija o achiote y caroteno
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: semiduro
  - 4.2 Forma: la forma es esférica, ligeramente achatada en las superficies superior e inferior
  - 4.3 Dimensiones y peso:
    - 4.3.1 Dimensiones: dependen de la forma (4.2) y de los pesos (4.3.2) prescritos
    - 4.3.2 Peso: 1,7 a 2,5 kilos
  - 4.4 Corteza:
    - 4.4.1 Consistencia: dura
    - 4.4.2 Aspecto: seco, frecuentemente recubierto de parafina, cera, plástico o por una película de aceite vegetal} los revestimientos son de color amarillo o rojo
    - 4.4.3 Color: amarillento
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: firme: puede cortarse fácilmente
    - 4.5.2 Color: amarillento
  - 4.6 Agujeros:
    - 4.6.1 Distribución: escasos, distribuidos regular e irregularmente por todo el interior del queso
    - 4.6.2 Forma: más o menos redonda
    - 4.6.3 Tamaño: varía del tamaño de un granó de arroz al de un guisante
    - 4.6.4 Aspecto: no determinado
  - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40 por ciento

- 4.8 Contenido máximo de humedad: 46 por ciento
- 4.9 Normalmente, el queso Edam no se consume hasta que no tiene por lo menos cinco semanas de edad
- 5. "Baby Edam", queso Edam de forma rectangular, queso Edam miniatura rectangular
  - 5.1 "Baby Edam" (Edam miniatura)

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

    - 5.1.1 Peso: de 840 a 1.100 gramos
    - 5.1.2 Contenido máximo de humedad: 47 por ciento
    - 5.1.3 El queso "Baby Edam", normalmente, no se consume hasta que tiene por lo menos tres semanas de edad.
  - 5.2 Queso Edam en forma de molde rectangular

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

    - 5.2.1 Forma: forma rectangular, la longitud del lado más largo deberá ser más del doble de la del lado más corto
    - 5.2.2 Peso: de 2 a 5 kilos
  - 5.3 Queso Edam miniatura rectangular

Los quesos de forma rectangular, que cumplan los requisitos del queso Edam, excepto los estipulados en los párrafos 4.2, 4.3.2, 4.8 y 4.9 podrán denominarse con el nombre "Edam miniatura rectangular" (Baby loaf Edam), siempre que cumplan además los siguientes requisitos:

    - 5.3.1 Forma: forma rectangular, la longitud del lado más largo deberá ser más del doble de la del lado más corto
    - 5.3.2 Peso: 400 a 1.100 gramos
    - 5.3.3 Contenido máximo de humedad: 47 por ciento
    - 5.3.4 El queso "Mam miniatura rectangular" no está listo para el consumo hasta que tiene por lo menos tres semanas de edad
- 6. Proceso de fabricación
  - 6.1 Método de coagulación: coagulación por el cuajo
  - 6.2 Tratamiento térmico: la cuajada se calienta con o sin añadir, agua caliente
  - 6.3 Procedimiento de fermentación: principalmente láctica

- 6.4 Procedimiento de maduración: la maduración se produce durante el almacenamiento a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10 y 20°C.
- 6.5 Otras características esenciales: salado en salmuera después de su fabricación

7. Técnica para la toma de muestras

Cuando se tomen muestras del queso Edam para determinar el contenido de materia grasa y de humedad deberá tomarse un sector. Sin embargo, del queso Edam de forma rectangular se tomará una lonja cortada de tal forma que estén presentes en la misma proporcionalmente todas las partes del queso (corteza, masa central, etc.)

8. Preparación de la muestra

De conformidad con la Norma B.1 del Código de Principios.

9. Marcas y etiquetas

El queso que cumpla los requisitos de los artículos 1, 2, 3, 4 y 6 de esta Norma se denominará "Edam". El queso que cumpla los requisitos de los artículos 1, 2, 3, 5.1 y 6 de esta Norma se denominará "Baby Edam" (Edam miniatura). El queso que cumpla los requisitos de los artículos 1, 2, 3, 5.2 y "6 de esta Norma se denominará "Loaf Edam" (queso Edam en forma, de molde rectangular). El queso que cumpla los requisitos de los, artículos 1, 2, 3, 5.3 y 6 de esta Norma se denominará "Baby Loaf Edam" (queso Edam miniatura rectangular). Todos estos quesos deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso.

Norma Internacional Individual para el queso

GOUDA

1. Denominación del queso
  - 1.1 Nombre del queso: GOUDA \*

\* U otro sinónimo derivado del nombre Gouda (por ejemplo, Goudycki) que indique claramente esta variedad
2. País de origen Países Bajos
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas: cuajo, fermentos lácticos, agua, cloruro de sodio, nitrato sódico o potásico, cloruro de calcio, bija o achiote y caroteno.
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: semiduro
  - 4.2 Forma:
    - 4.2.1 La forma es cilíndrica; sin embargo, los lados forman una curva suave, convexa, uniendo la superficie plana superior con la inferior; la relación altura/diámetro varía de 1/4 a 1/3.
    - 4.2.2 El queso Gouda puede tener también la forma de un bloque plano o de moldes rectangulares
  - 4.3 Dimensiones y peso
    - 4.3.1 Dimensiones
      - a) cilíndrico con lados convexos (según 4.2.1): determinadas por la forma (4.2.1) y el peso (4.3.2) prescritos
      - b) bloque plano (según 4.2.2): sin determinar
      - c) molde rectangular (según 4.2.2): sin determinar
    - 4.3.2 Peso:
      - a) cilíndrico con lados convexos (según 4.2.1): de 2,5 a 30 kilos
      - b) bloque plano (según 4.2.2): 12 kilos como mínimo
      - c) molde rectangular (según 4.2.2): de 2,5 a 5 kilos
  - 4.4 Corteza:
    - 4.4.1 Consistencia: dura
    - 4.4.2 Apariencia: seca, o revestida de cera, o de una suspensión plástica o de una película de aceite vegetal
    - 4.4.3 Color: amarillento
  - 4.5 Pasta:
    - 4.5.1 Textura: firme} puede cortarse fácilmente



- 4.5.2 Color: color paja
  - 4.6 Agujeros:
    - 4.6.1 Distribución: de unos pocos a abundantes, distribuidos regular e irregularmente en todo el interior del queso
    - 4.6.2 Forma: más o menos redonda
    - 4.6.3 Tamaño: variable, del tamaño de la cabeza de un alfiler al de un guisante
    - 4.6.4 Apariencia: no determinada
  - 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 48,0 por ciento
  - 4.8 Contenido máximo de humedad: 43,0 por ciento
  - 4.9 Normalmente, el queso Gouda no se consume hasta que tiene por lo menos 5 semanas de edad.
5. "Baby Gouda" (Gouda miniatura)
- Los quesos pequeños que cumplan los requisitos establecidos para el queso Gouda, excepto los comprendidos en los párrafos 4.2, 4.3, 4.8 y 4.9, podrán llevar la denominación de "Baby Gouda" (Gouda miniatura) siempre que cumplan las siguientes condiciones:
- 5.1 Forma:

La forma es cilíndrica; sin embargo, tiene los lados convexos formando una ligera curva que unen las superficies planas, superior e inferior; la relación altura/diámetro es de 1/2 aproximadamente.
  - 5.2 Dimensiones y peso:
    - 5.2.1 Dimensiones: determinadas por la forma (4.2) y el peso (4.3) prescritos
    - 5.2.2 Peso: de 180 a 1.500 gramos
  - 5.3 Contenido máximo de humedad: 45,0 Por ciento
  - 5.4 Normalmente, el queso "Balay Gouda" (Gouda miniatura) no se consume hasta que tiene por lo menos tres semanas de edad
6. Método de fabricación
- 6.1 Método de coagulación: coagulado por el cuajo
  - 6.2 Tratamiento térmico: se calienta la cuajada con o sin la ayuda de agua caliente
  - 6.3 Procedimiento de fermentación: principalmente láctica
  - 6.4 Procedimiento de maduración: madura durante el almacenamiento a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10 y 20°C
  - 6.5 Otras características esenciales: se sala en salmuera después de fabricado

7. Técnica para la toma de muestras

Para la toma de muestras del queso Gouda para determinar su contenido de materia grasa y de humedad, debe tomarse un sector del queso. Sin embargo, del queso Gouda en forma de bloques llanos o moldes rectangulares se tomará una lonja cortada de tal forma que estén presentes en la misma proporcionalmente todas las partes del queso (corteza, masa central, etc.)

8. Preparación de la muestra

De conformidad con la Norma B.1 del Código de Principios.

9. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de los artículos 1, 2, 3, 4 y 6 de esta Norma se denominarán "Gouda" y cuando cumplan los requisitos de los artículos 1, 2, 3, 5 y 6 de esta Norma se denominarán "Baby Gouda" (Gouda miniatura). Deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso.

Norma Internacional Individual para el queso

HAVARTI

1. Denominación del queso
  - 1.1 Hombre del queso: HAVARTI
2. País de origen
  - 2.1 Dinamarca
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas:
    - 3.2.1 Adiciones necesarias: cuajo, fermentos lácticos, agua, cloruro de sodio, nitrato sódico y potásico, cloruro de calcio, bija o achiote y caroteno
    - 3.2.2 Adiciones facultativas: pueden añadirse granos de comino
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: semiduro
  - 4.2 Forma:
    - a) cilíndrica plana
    - b) rectangular
    - c) cuadrada plana
  - 4.3 Dimensiones y peso:
    - 4.3.1 Dimensiones:
      - a) cilíndrica plana: diámetro 25 cm aproximadamente
      - b) rectangular: para el queso Havarti de 5 kg:
        - longitud: 30 cm aproximadamente
        - altura: 12 cm aproximadamente
        - ancho: 12 cm aproximadamente  
(los quesos de pesos diferentes deben tener unas dimensiones de acuerdo con las mismas proporciones)
      - c) cuadrada plana: dimensiones diversas
    - 4.3.2 Peso:
      - a) cilíndrica plana: 5 kg aproximadamente
      - b) rectangular: de 250 g a 5 kg
      - c) cuadrada plana: de 250 g a 14 kg
  - 4.4 Corteza:
    - 4.4.1 Consistencia: semiblanda
    - 4.4.2 Apariencia: ligeramente grasa

4.4.3 Color: amarillo-rojizo a pardo claro

(Nota: el queso Havarti de forma cuadrada plana se fabrica también sin corteza)

4.5 Pasta:

4.5.1 Textura: puede cortarse fácilmente

4.5.2 Color: amarillo claro

4.6 Agujeros:

4.6.1 Distribución: abundantes

4.6.2 Forma: irregular

4.6.3 Tamaño: el tamaño de un grano grande de arroz

4.6.4 Aspecto: áspero

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

4.8 Contenido máximo de humedad: 50 por ciento

4.9 Otras características esenciales:

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

4.9.2 El queso Havarti con corteza se envasa, generalmente, en láminas de aluminio

## 5. Características esenciales de fabricación

5.1 Método de coagulación: con cuajo y fermentos lácticos

5.2 Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado

5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente láctica. Se vierte con cuchara en moldes y se prensa ligeramente.

5.4 Procedimiento de maduración: húmedo, con ligera formación de grasa a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10 y 20°C

5.5 Otras características esenciales:

5.5.1 Salado (en salmuera y/o en seco)

## 6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras del queso Havarti de más de 1 kg para determinar el contenido de grasa y humedad, se efectúa de acuerdo con la Norma N° B.1(1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafos 4.2.3 y 4.2.5. La toma de muestras del queso Havarti de un peso inferior a 1 kg se efectúa de acuerdo con el párrafo 4.3 (parte primera).

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Havarti" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso "Havarti" que no se produzca en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

Nota:

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

A. Prefijo "60%..."

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

4.8 Contenido máximo de humedad: 42 por ciento

B. Prefijo "30%..."

4.3.2 Peso:

a) cilíndrico plano: 5 kg aproximadamente

b) rectangular: de 1 a 5 kg

c) cuadrado plano: de 1 a 14 kg

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

4.8 Contenido máximo de humedad: 54 por ciento

El nombre "Havarti 30%" solamente podrá utilizarse para denominar aquellos quesos fabricados y comercializados en los países donde son tradicionales, y cuya legislación autoriza el empleo de la misma denominación para quesos con distintos contenidos mínimos de grasa estipulados, a condición de que uno de los contenidos máximos de grasa así prescritos sea superior al 45%.

Norma Internacional Individual para el queso

SAMSOE

1. Denominación del queso
  - 1.1 Nombre del queso: SAMSOE (en danés SAMSØ)
2. País de origen
  - 2.1 Dinamarca
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas:
    - 3.2.1 Adiciones necesarias: cuajo, fermentos lácticos, agua, cloruro de sodio, nitrato sódico y potásico, cloruro de calcio, hija o achiote y caroteno
    - 3.2.2 Adiciones facultativas: pueden añadirse granos de comino
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: duro
  - 4.2 Forma:
    - 4.2.1 cilíndrica plana
    - 4.2.2 cuadrada plana
    - 4.2.3 rectangular
  - 4.3 Dimensiones y peso:
    - 4.3.1 Dimensiones:
      - a) cilíndrica plana: diámetro 44 cm, aproximadamente
      - b) cuadrada plana: 38 cm de lado, aproximadamente
      - c) rectangular: dimensiones diversas
    - 4.3.2 Peso:
      - a) cilíndrica plana: 14 kg, aproximadamente
      - b) cuadrada plana: 14 kg, aproximadamente
      - c) rectangular: pesos varios
  - 4.4 Corteza:
    - 4.4.1 Consistencia: dura
    - 4.4.2 Aspecto: seco, con o sin revestimiento de cera o plástico
    - 4.4.3 Color: amarillo
  - 4.5 Pasta:
    - 4.5.1 Textura: firme, puede cortarse fácilmente

- 4.5.2 Color: amarillento
  - 4.6 Agujeros:
    - 4.6.1 Distribución: de unos pocos a abundantes, distribuidos regularmente
    - 4.6.2 Forma: redonda
    - 4.6.3 Tamaño: variable del tamaño de un guisante al de una cereza
    - 4.6.4 Aspecto: liso
  - 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45 por ciento
  - 4.8 Contenido máximo de humedad: 44 por ciento
  - 4.9 Otras características esenciales: normalmente, el queso Samsøe no se exporta ni se vende a los consumidores hasta que no tiene por lo menos seis semanas de edad.
5. Características esenciales de fabricación
- 5.1 Método de coagulación: con cuajo y fermentos lácticos
  - 5.2 Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado
  - 5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente láctica y ligeramente prepsado
  - 5.4 Procedimiento de maduración: de húmedo a seco, a una temperatura que oscila entre 10 y 20°C
  - 5.5 Otras características esenciales: 5.5.1 Salado (normalmente en salmuera)
6. Técnica para la toma de muestras
- La toma de muestras del queso Samsøe para determinar el contenido de materia grasa y de humedad, se efectúa de acuerdo con la Norma B.1 (1962): Métodos normalizados para la toma de muestras de leche y de productos lácteos, párrafos 4.2.3 y 4.2.5, Sección F.
7. Marcas y etiquetas
- Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Samsøe" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso "Samsøe" que no se produzca en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

Nota:

- El nombre Samsøe, unido a uno de los prefijos que se indican a continuación, puede también utilizarse para denominar los quesos que cumplan los requisitos mencionados anteriormente, modificados respecto a cada prefijo en la forma siguiente:
- A. Prefijo: "Mini ..."
    - 4.2 Forma: cilíndrica plana
      - 4.3.1 Dimensiones: diámetro 9 cm, aproximadamente

4.3.2 Peso: 250 g. aproximadamente

4.8 Contenido máximo de humedad: 48 por ciento

4.9 Otras características esenciales: normalmente, el queso "Mini-Samsoe" no se exporta ni se vende antes de que tenga por lo menos tres semanas de edad

6. Técnica para la toma de muestras

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

B. Prefijo: "30%..."

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

4.8 Contenido máximo de humedad: 52 por ciento

El nombre "Samsoe 30%" solamente podrá utilizarse para denominar aquellos quesos fabricados y comercializados en los países donde son tradicionales, y cuya legislación autoriza el empleo de la misma denominación para quesos con distintos contenidos mínimos de grasa estipulados, a condición de que uno de los contenidos máximos de grasa así prescritos sea superior al 45%



PROYECTOS DE  
NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES  
PARA LOS QUESOS  
SOMETIDOS A LOS GOBIERNOS  
PARA QUE FORMULEN SUS OBSERVACIONES

A. BLUE STILTON  
B. CHESHIRE

C. EMMENTALER  
D. GRUYERE

Proyecto de Norma Internacional Individual para el queso

BLUE STILTOU

1. Denominación del queso
  - 1.1 Blue Stilton
2. País solicitante
  - 2.1 Reino Unido (país de origen)
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones autorizadas
    - 3.2.1 Adiciones necesarias
      - 3.2.1.1 Fermentos lácticos (cultivo vivo de bacterias inocuas productoras del ácido láctico en la leche; esta será solamente leche desnatada o parcialmente desnatada)
      - 3.2.1.2 Agente coagulante: cuajo
      - 3.2.1.3 Sal
      - 3.2.1.4 Mohos característicos de la variedad
    - 3.2.2 Agente coagulante: por ejemplo, cuajo
    - 3.2.3 Sal (cloruro de sodio)
  - 3.3 Adiciones facultativas
    - 3.3.1 Cultivos de mohos característicos de la variedad
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: semiduro
  - 4.2 Forma: cilíndrica
  - 4.3 Dimensiones y peso:
    - 4.3.1 Dimensiones
      - 4.3.1.1 Diámetro: 6-9 pulgadas (15-23 cm)
      - 4.3.1.2 Altura: 12-15 pulgadas (30-39 cm)
    - 4.3.2 Peso: 14-18 libras (6,4-8,2 kg)
  - 4.4 Corteza
    - 4.4.1 Consistencia: delgada, ligeramente arrugada, intacta
    - 4.4.2 Aspecto: exento de ácaros y de mohos aparentes
    - 4.4.3 Color: grisáceo, pardo
  - 4.5 Pasta
    - 4.5.1 Textura: abierta y hojosa, no gredosa

- 4.5.2 Color: blanco cremoso uniforme con mohos azules, no pardos
- 4.6 Agujeros: no deberá presentar agujeros debidos a la formación de gas
- 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 48%
- 4.8 Contenido máximo de humedad: 42%
- 4.9 Otras características esenciales: los quesos se maduran durante un período de 3-6 meses y algunas veces se pinchan después de 4 a 8 semanas para favorecer el desarrollo uniforme de los mohos característicos en los quesos veteados de azul. Aroma: puro y suave.

## 5. Características esenciales de la fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo
- 5.2 Tratamiento térmico
  - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche para la fabricación del queso se somete, por regla general, a tratamiento térmico de 154°F (67,8°C) durante 15 segundos, pero algunas veces se procede a una plena pasteurización a una temperatura de 161°F (71,7 C) durante 15 segundos.
  - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: la cuajada se corta y se mantiene a 70°F (21,2°C) para que pueda desarrollarse la acidez.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: por regla general se añade hasta 1,5% de fermentos lácticos antes de añadir el cuajo para desarrollar la acidez.
- 5.4 Procedimiento de maduración: después de cortar, se deja la cuajada en reposo en el suero que se trasvasa a intervalos regulares hasta que presente una acidez de 0,12% expresada en ácido láctico. Después la cuajada se trasvasa con cucharones a las tinas Stilton o escurridores. La cuajada se corta en bloques y se le da la vuelta hasta que haya alcanzado una acidez de 0,95-1,20% expresada en ácido láctico, en cuyo momento se fracciona o se muele. A continuación, se añade 2\$ de sal aproximadamente y la cuajada se moldea sin ejercer presión. La superficie del queso se raspa ligeramente con un cuchillo con objeto de llenar las grietas que tenga, dándole vueltas diariamente hasta que se haya formado la capa superficial. Los quesos, por regla general, se maduran a una temperatura de 50-60°F (10,0 a 15,5°C) durante un tiempo que oscila de 3 a 6 meses, o a una temperatura de 0°F (-17,8°C) durante un tiempo de 6 a 9 meses.

## 6. Técnica para la toma de muestras

- 6.1 De acuerdo con las disposiciones de la Norma FAO/OMS B.1 (1962) "Métodos Normalizados para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos", Sección F, Toma de muestras de queso, la toma de muestras normalmente se efectuará mediante una sonda, pero también podrá efectuarse cortando un sector o tomando un queso entero (cuando el queso sea de tamaño pequeño.)

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Blue Stilton" y deberán rotularse de conformidad con los correspondiente párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso.

Proyecto de Norma Internacional Individual para el queso

CHESHIRE

1. Denominación del queso
    - 1.1 Cheshire
  2. País solicitante
    - 2.1 Reino Unido (país de origen)
  3. Materias primas
    - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
    - 3.2 Adiciones autorizadas
      - 3.2.1 Adiciones necesarias
        - 3.2.1.1 Fermentos lácticos (cultivo vivo de bacterias inoocuas productoras de ácido láctico en la leche; ésta solamente podrá ser leche desnatada o parcialmente desnatada)
        - 3.2.1.2 Agente coagulante: por ejemplo, cuajo
        - 3.2.1.3 Sal (cloruro de sodio)
      - 3.3 Adiciones facultativas
        - 3.3.1 Bija (achiote) y caroteno
        - 3.3.2 Cloruro de calcio
        - 3.3.3 Acido sórbico o sus sales de sodio o potasio hasta 1000 p.p.m. calculada como ácido sórbico.
  4. Características esenciales del queso listo para el consumo
    - 4.1 Tipo: duro
    - 4.2 Forma: cilíndrica o en bloques (forma de cubo)
    - 4.3 Dimensiones y peso\*:
      - 4.3.1 Dimensiones
        - a) cilíndrica
          - 4.3.1.1 diámetro 5-12 pulgadas (13-31 cm)
          - 4.3.1.2 altura 4½-12 pulgadas (12-31 cm)
        - b) bloque
          - 4.3.1.1 - 14x11x6½ pulgadas (36x28x17 cm)
        - c) otros
          - 4.3.1.1 - 14x2½x4½ pulgadas (36x14x12 cm)
- \* El queso miniatura de un peso menor de 7 libras podrá, igualmente, fabricarse y venderse después de 2 a 4 semanas.

#### 4.3.2 Pesos

a) cilíndrico

4.3.2.1 peso: 7 a 50 libras (3,2-22,7 kg)

b) bloque

4.3.2.1 peso: 40 libras (18,2 kg)

c) otros

4.3.2.1 pesos: 10 libras (4,6 kg) y menos de 7 libras (3,2 kg)

#### 4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura

4.4.2 Aspectos liso, algunas veces se envasa en tela y se recubre de cera

4.4.3 Color: incoloro o de un tono paja pálido a paja oscuro hasta un color anaranjado. El queso sin corteza puede ir cubierto de una película flexible impermeable

#### 4.5 Pasta

4.5.1 Textura: firme, limpia, granular y suave

4.5.2 Color: incoloro o de un tono uniforme paja pálido a paja oscuro hasta un color anaranjado

4.6 Agujeros: exento de agujeros debidos a la formación de gas

4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 48%

4.8 Contenido máximo de humedad: 44%

4.9 Otras características esenciales: aroma puro, suave, ligeramente ácido; normalmente, el queso se consume después de 3 a 6 semanas, pero puede ser madurado

### 5. Características esenciales de la fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche que se destina a la fabricación del queso se somete a 154°F (67,8°C) durante 15 segundos; pero algunas veces, en la práctica, se efectúa una pasterización completa a una temperatura de 161°F (71,7°C)

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: la cuajada se corta y se calienta a una temperatura de 88°F a 94°F (31,1 - 34,4°C)

5.3 Procedimiento de fermentación: se añade a la leche 1,0 - 2,5% de fermentos lácticos con objeto de obtener un período de maduración de 2 horas como máximo antes de añadir el cuajo

5.4 Procedimiento de maduración: después de calentar la cuajada, ésta se remueve bien hasta obtener una acidez de 0,16 - 0,17 por ciento expresada en ácido láctico. Se procede al desuero y la cuajada se corta

en pequeños cubos, que se fraccionan periódicamente para dejar salir el suero hasta que su acidez, expresada en ácido láctico es del 0,60 - 0,65%. A continuación, la cuajada se muele, añadiéndose 2,0 - 2,5% de sal aproximadamente, y después se mezcla y se moldea. Al pasar la cuajada de la tina al escurridor, la cuajada continúa escurriendo y desarrolla su acidez. A los quesos, después de almacenados, se les da la vuelta y después de transcurridas de 2 a 3 semanas pueden clasificarse y comercializarse a menos que no se conserven para su maduración.

6. Técnica para la toma de muestras

6.1 De conformidad con la Norma FAO/OMS B.1 (1962): Métodos Normalizados para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos, Sección F, "Toma de Muestras de Queso". La toma de muestras se hará normalmente mediante una sonda, pero también podrá efectuarse cortando un sector o tomando un queso entero (cuando el queso sea pequeño).

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Cheshire" y deberán rotularse de conformidad con las correspondientes subsecciones del Artículo 4 de la Norma General para el Queso.

Proyecto de Norma Internacional Individual para el queso

EMMENTALER

1. Denominación del queso
  - 1.1 Nombre del queso: Emmentaler, Emmental
2. País (es) solicitante (s)
  - 2.1 Nombre de los países: Suiza (país de origen), Finlandia, Estados Unidos de América
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones necesarias:
    - 3.2.1 Cultivos inocuos de bacterias (bacterias productoras de ácido láctico y propiónico)
    - 3.2.2 Cuajo con o sin pepsina
    - 3.2.3 Cloruro de sodio (sal de cocina)
    - 3.2.4 Agua
  - 3.3 Adiciones facultativas\*

\* Los aditivos deberán mencionarse en la etiqueta excepto el cloruro de calcio y el sulfato de cobre. Los Gobiernos deberán declarar el nivel máximo autorizado para cada aditivo.

- 3.3.1 Cloruro de calcio
- 3.3.2 Sulfato de cobre
- 3.3.3 Clorato de sodio y de potasio

4. Características esenciales del queso listo para el consumo

		4 A ( <u>Rectangular redondeado</u> )	4 B ( <u>Bloque</u> )	4 C ( <u>Bloque sin corteza</u> )
4.1	Tipo	Queso de pasta dura	Queso de pasta dura	Queso de pasta dura
4.2	Forma	Rectangular redondeada	Bloque rectangular	Bloque rectangular
4.3	Dimensiones y peso			
	4.3.1 Altura	12 a 30 CE	12 a 30 cm	12 a 30 cm
	4.3.2 Diámetro	70 a 100 cm	-	-
	4.3.3 Peso	50 kg como mínimo	30 kg como mínimo	30 kg como mínimo
4.4	Corteza			
	4.4.1 Consistencia	Dura	Dura	Blanda
	4.4.2 Aspecto	Seco	Seco	Como el interior



4.4.3	Color	Amarillo dorado a pardo	Amarillo dorado a pardo	Marfil a amarillo pálido
4.5	Pasta			
4.5.1	Textura	Puede cortarse fácilmente	Puede cortarse fácilmente	Puede cortarse fácilmente
4.5.2	Color	Marfil a amarillo pálido	Marfil a amarillo pálido	Marfil a amarillo pálido
4.6	Agujeros			
4.6.1	Distribución	Regular, de unos pocos a abundantes	Regular, de unos pocos a abundantes	Regular, de unos pocos a abundantes
4.6.2	Forma	Redonda	Redonda	Redonda
4.6.3	Diámetro	Principalemente de 1 a 3 cm	Principalmente de 1 a 3 cm	Principalmente de 1 a 3 cm
4.6.4	Aspecto	Mate a trillante	Mate a brillante	Mate a brillante
4.7	Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco	45%	45%	45%
4.8	Contenido mínimo de extracto seco	60%	60%	60%
4.9	Otras características esenciales:			
4.9.1	Sabor y aroma	Suave, parecido al de la nuez, más 0 menos pronunciado	Suave, parecido al de la nuez, más 0 menos pronunciado	Suave, parecido al de la nuez, más 0 menos pronunciado
4.9.2	Listo para el consumo	A los 75 días como mínimo a partir del día de su fabricación	A los 75 días como mínimo a partir del día de su fabricación	A los 75 días como mínimo a partir del día de su fabricación
4.9.3	Propiedades de conservación:	Normalmente, el queso deberá mantener sus características de conservación durante un mes por lo menos a una temperatura de 15°C a partir del momento en que se considere que está listo para el consumo.		

## 5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo con o sin pepsina
- 5.2 Tratamiento térmico: después de cortar la cuajada en partículas del tamaño de los granos de trigo, se calienta a una temperatura mínima de 50°C
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica; después, fermentación del ácido propiónico en todo el queso a una temperatura mínima de 20°C durante tres semanas por lo menos
- 5.4 Procedimiento de maduración: proteólisis debida a la acción de las enzimas microbianas, sometándose el queso a temperaturas sucesivas que oscilan entre 10 y 25°C

5.5 Otras características esenciales:

5.5.1 Tratamiento con sal de cocina: Los quesos se salan introduciéndolos en un baño de sal o salando su superficie en seco, o ambas cosas. Durante la maduración, excepto en el caso de los bloques sin corteza (4 C), la superficie de los quesos se lava, limpia y sala a intervalos regulares.

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras deberá realizarse de acuerdo con las disposiciones generales que la Norma No. B.1, Sección F "Toma de Muestras de Queso". Véanse también las disposiciones de los párrafos 3.1, 4.2.2 y 4.2.5 de esta sección (técnica de toma de muestras mediante sonda)

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán Emmentaler o Emmental y deberán rotularse de conformidad con los correspondiente párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso Emmental que no se produzca 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 el queso

GRUYERE

1. Denominación del queso
  - 1.1 Hombre del queso: Gruyère, Greyerzer, Gruviera
2. País (es) solicitante (s)
  - 2.1 Países de origen: Suiza y Francia
3. Materias primas
  - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
  - 3.2 Adiciones necesarias:
    - 3.2.1 cultivos inoocuos de bacterias (bacterias productoras de ácido láctico y propiónico)
    - 3.2.2 cuajo
    - 3.2.3 cloruro de sodio (sal de cocina)
    - 3.2.4 agua
  - 3.3 Adiciones facultativas:-
4. Características esenciales del queso listo para el consumo
  - 4.1 Tipo: queso de pasta dura
  - 4.2 Forma: rectangular redondeada
  - 4.3 Dimensiones y peso:
    - 4.3.1 Dimensiones:
      - 4.3.1.1 Altura: 9 a 13 cm
      - 4.3.1.2 Diámetro: 40 a 65 cm
    - 4.3.2 Peso: mínimo 20 kilos
  - 4.4 Corteza:
    - 4.4.1 Consistencia: dura
    - 4.4.2 Aspecto: recubierto de exudado
    - 4.4.3 Color: amarillo dorado a pardo
  - 4.5 Pasta:
    - 4.5.1 Textura: puede cortarse fácilmente
    - 4.5.2 Color: marfil a amarillo claro
  - 4.6 Agujeros:
    - 4.6.1 Distribución: regular, de unos pocos a abundantes
    - 4.6.2 Forma: redonda
    - 4.6.3 Diámetro: principalmente de 0,5 a 1,0 cm

- 4.6.4 Aspecto: mate a brillante
- 4.7 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45%
- 4.8 Contenido mínimo de extracto seco: 62%
- 4.9 Otras características esenciales:
  - 4.9.1 Sabor y aroma: más o menos picante
  - 4.9.2 Listo para el consumo: el queso está listo para el consumo cuando tiene una edad mínima de 80 días a partir del día de su fabricación.
  - 4.9.3 Propiedades de conservación: normalmente, el queso deberá conservar sus características a una temperatura de 15°C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que se considere listo para su consumo.

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo
- 5.2 Tratamiento térmico: después de cortar la cuajada en partículas de un tamaño aproximado al de los granos de trigo, se calienta a una temperatura mínima de 50°C
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica; después, fermentación del ácido propiónico en todo el queso, a una temperatura mínima de 14°C durante 4 semanas por lo menos
- 5.4 Procedimiento de maduración: proteólisis debida a la acción de las enzimas del ácido láctico y organismos del exudado, sometiéndose el queso a temperaturas sucesivas que oscilan entre 10 y 20° C
- 5.5 Otras características esenciales:
  - 5.5.1 Tratamiento de la leche: empleo de leche cruda
  - 5.5.2 Tratamiento con sal de cocina: los quesos se salan introduciéndolos en un baño de sal o salando su superficie en seco, o ambas cosas. Durante la maduración, la superficie de los quesos se sala y lava a intervalos regulares.

6. Técnica para la toma de muestras

La toma de muestras se efectuará de acuerdo con las disposiciones generales de la Norma No. B.1, Sección F "Toma de muestras de queso". Véanse también las disposiciones de los párrafos 3.1, 4.2.1 y 4.2.5 de esta sección (toma de muestras por medio de una sonda).

7. Marcas y etiquetas

Los quesos que cumplan los requisitos de esta Norma se denominarán "Gruyère", "Greyerzer" o "Gruviera" y deberán rotularse de conformidad con los correspondientes párrafos del Artículo 4 de la Norma General para el Queso, con la excepción de que el queso Gruyère que no se produzca en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

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

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS INTERNACIONALES  
INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS\*

\* Los Gobiernos que todavía no hayan comunicado a la Secretaría su aceptación de la Norma General para el Queso (Norma No. A.6) deberán hacerlo antes de presentar una solicitud para una norma internacional individual para el queso.

Trámite 1 Los Gobiernos presentan a la Secretaría sus solicitudes acompañadas de la correspondiente documentación justificante completa.

Trámite 2 Al recibo de una solicitud, la Secretaría informa a todos los Gobiernos y envía a la FIL documentación amplia acerca de la variedad de que se trate, indicando a la vez la prioridad que la FIL ha de atribuir a la solicitud.

Trámite 3 La Secretaría somete al Comité las solicitudes sobre las cuales ha informado la FIL, junto con los proyectos de normas y con el informe de la FIL.

Trámite 4 Las conclusiones del Comité sobre estos proyectos de normas, en unión de los propios proyectos de normas, se publican en el informe del período de sesiones para que los Gobiernos formulen las observaciones que estimen pertinentes.

Trámite 5 La Secretaría recopila y analiza las observaciones que han formulado los Gobiernos y presenta esta información al Comité en su período de sesiones siguiente.

Trámite 6 El Comité vuelve a estudiar en dicho período de sesiones los mencionados proyectos de normas a la luz de las observaciones formuladas por los Gobiernos y decide si los proyectos de normas han de publicarse en el Informe o, cuando sea posible, en el Código de Principios o en el Codex Alimentarius, según proceda

6.1 para que los Gobiernos formulen nuevas observaciones

o

6.2 para su aceptación por los Gobiernos como "Normas Codex".

APENDICE III (b)

Lista de solicitudes recibidas (..) o anunciadas (.) hasta el  
20 de junio de 1966, para el registro de una norma  
internacional individual para el queso

<u>Variedad de queso</u>	<u>Solicitud procedente de</u>	<u>Países que ya han comunicado su interés</u>
1. Adelost	Suecia	(..) R.F. de Alemania
2. Asiago	Italia	(..) Canadá, R.F. de Alemania, E.U.A.
3. Blue Cheese (queso azul)	E.U.A.	(..) Países Bajos, Polonia
4. Birie	Francia	Bélgica, España, Suecia,
	R.P. de Alemania	(..) E.Ü.A,
5. Butterkäse	R.F. de Alemania	(..) ---
6. Caoiocavallo	Italia	(..) Canadá, R.F. de Alemania, España, E.U.A.
7. <u>Camembert</u>	Francia	(..) Bélgica, España, Suecia,
	R.F. de Alemania	(..) E.U.A.
8. <u>Requesón</u>	E.U.A	(..) Australia, Bélgica, Canadá, Países Bajos, Polonia, España, U.K.
9. Coulommiers	Francia	(..) ---
10. Requesón de crema	E.U.A.	(..) Australia, Bélgica, Canadá, Países Bajos, Polonia, España, U.K.
11. Crema y Neufchatel	E.U.A.	(..) Australia, Canadá, R.F. de Alemania
12. Edelpilzkäse	R.F. de Alemania	(..) ---
13. Ekte Geitost	Noruega	(..) ---
14. Elbo	Dinamarca	(..) Canadá, Suecia, E.U.A.
15. <u>Esrom</u>	Dinamarca	(..) Canadá, E.U.A.
16. Fiore Sardo	Italia	(..) R.F. de Alemania
17. Fontal	Italia	(..) R.F. de Alemania
18. <u>Fontina</u>	Italia	(..) R.F. de Alemania, E.U.A.
19. Fynbo	Dinamarca	(..) Bélgica, Canadá, E.U.A.
20. Gamelost	Noruega	(..) ---
21. Gorgonzola	Italia	(..) Australia, Canadá, E.F. de
	E.U.A.	(..) Alemania, Polonia, España
22. Grana Padano	Italia	(..) Australia, Bélgica, Canadá, E.F. de Alemania, España, E.U.A.
23. Grevé	Suecia	(..) ---

24. Gudlarandsdalsost	Noruega	(..)	---
25. Hartz (Mayence)	R.F. de Alemania	(..)	---
26. Herrgårdsost	Suecia	(..)	España
27. Hushällsost	Suecia	(..)	---
28. Italico	Italia	(..)	E.U.A.
29. Jarlsberg	Noruega	(..)	---
30. Kaggost	Suecia	(..)	---
31. Limburgo	R.F. de Alemania E.U.A.	(..) (..)	Bélgica, Canadá, Países Bajos, Polonia
32. Maribo	Dinamarca	(..)	Canadá, Suecia, E.U.A.
33. Mimolette	Francia	(..)	Bélgica, Países Bajos
34. Montasio	Italia	(..)	Australia, Canadá, E.F. de
35. Mozzarella (Provato)	Italia	(..)	Alemania Canadá, B.F. de Alemania, E.U.A.
36. Münster	R.F. de Alemania		---
37. Mycella	Dinamarca	(..)	Australia, Canadá, E.U.A.
38. Nordbo	Noruega	(..)	
39. Normanna	Noruega	(..)	---
40. Norwegia	Noruega	(..)	---
41. Nøkkel	Noruega	(..)	Canadá, E.U.A.
42. Parmigiano Reggiano	Italia E.U.A.	(..) (..)	Australia, Bélgica, Canadá, R.F. de Alemania, Polonia, España
43. Prästost	Suecia	(..)	---
44. Pecorino Romano	Italia	(..)	Australia, Canadá, R.F. de Alemania, España, E.U.A.
45. Pecorino Siciliano (Canestrato)	Italia	(..)	Australia, R.F. de Alemania, E.U.A.
46. Pressato	Italia	(..)	R.F. de Alemania
47. <u>Provolone</u>	Italia E.U.A.	(..) (..)	Australia, Canadá, R.F. de Alemania, Polonia, España
48. Ragusano	Italia	(..)	Australia, R.F. de Alemania.
49. Ricotta Romana	Italia	(..)	E.F. de Alemania, E.U.A.
50. Romadur	R.F. de Alemania	(..)	---
51. <u>Saint Paulin</u>	Francia	(..)	Bélgica, España
52. Steinbuscner	R.F. de Alemania	(..)	---
53. Stracchino (Crescenza)	Italia	(..)	Canadá, R.F. de Alemania
54. <u>Svecia</u>	Suecia	(..)	---
55. <u>Taleggio</u>	Italia	(..)	R.F. de Alemania

56. Tilsit	R.F. de Alemania Polonia	(..) (..)	Canadá, Países Bajos, Noruega, Suecia, E.U.A.
57. Tybo	Dinamarca	(..)	Canadá, E.U.A.
58. Västerbottenost	Suecia	(..)	---
59. Wilstermarsch	R.F. de Alemania	(..)	---

Nota: Las variedades de quesos que serán, estudiadas en el décimo período de sesiones del Comité figuran relacionadas en el párrafo 31 del Informe y subrayadas en la presente lista.

Las variedades de quesos cuyas normas se han enviado a los Gobiernos para que formulen observaciones, o que ya han sido aprobadas por éstos, no figuran en esta lista.



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

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

Cuarto periodo 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).

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

#### 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

Publicado por la Secretaría del

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma

---

Ref. N° SP-10/105, 9º periodo de sesiones, julio de 1966