

**INFORME DE LA  
REUNION DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES  
SOBRE EL EMPLEO DE LAS DENOMINACIONES,  
LAS DEFINICIONES Y NORMAS APLICABLES  
A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS**



Celebrada en Roma (Italia)  
del 8 al 12 de septiembre de 1958

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Informe de Reunión  
No. 1958/15

INFORME  
DE LA REUNION DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES  
sobre  
EL EMPLEO DE LAS DENOMIACIONES, DEFINICIONES Y NORMAS  
APLICABLES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Celebrada en  
Roma (Italia)  
del 8 al 12 de septiembre de 1958

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y le Alimentación  
Septiembre 1958

Roma, Italia.

## INDICE

|  | Página |
|--|--------|
| INTRODUCCION   | 1      |
| LISTA DE PARTICIPANTES   | 2      |
| MESA DEL COMITE Y SUBCOMITES   | 9      |
| RESUMEN DE LOS DEBATES Y PROPUESTAS DEL COMITS   | 11     |
| APENDICE 1 Extracto del Informe del Noveno Período de Sesiones de la Conferencia de la FAO (1957): Resolución N° 16/57   | 14     |
| APENDICE 2 Proyecto de "Conjunto do Principios"  | 16     |
| APENDICE 3 Nota explicativa sobre el Proyecto de Conjunto de Principios  | 20     |
| APENDICE 4 Proyecto de Normas presentado por la Federación Internacional de Lechería   | 23     |
| APENDICE 5 Revisión propuesta por el Subcomité del Proyecto do Normas presentado por la Federación Internacional do Lechería   | 26     |
| APENDICE 6 <u>A título informativo solamente:</u> "Proyecto do Protocolo sobre la Leche y los Productos Lácteos" preparado por la Federación Internacional do Lechería y presentado al Comité como base para la discusión. | 29     |

## INTRODUCCION

En 1954, la Federación Internacional de Lechería llamó la atención sobre la necesidad de llegar a un acuerdo internacional sobre la terminología aplicable a la leche y a los productos lácteos, con el fin de proteger a la vez a los consumidores y a los productores contra las perjudiciales consecuencias del empleo de denominaciones abusivas, especialmente en el comercio internacional. La Federación estimó además, que era necesario definir normas de composición así como métodos normalizados para la toma de muestras y análisis de la leche y de los productos lácteos.

Esta necesidad fue confirmada en 1955 y 1956 por la Asamblea General de la Federación Internacional de Lechería y por una resolución del Congreso Internacional de Lechería celebrado en Roma en 1956, se aprobó la propuesta de establecer normas que puedan ser aceptadas con carácter internacional. Las comisiones técnicas de la Federación Internacional de Lechería iniciaron los trabajos preparatorios necesarios, siendo sometido a la FAO por la Federación Internacional de Lechería un proyecto de texto en cumplimiento de una decisión de la Asamblea General de la Federación celebrada en Interlaken 1957.

La cuestión fue planteada ante el Noveno Período de Sesiones de la Conferencia de la FAO, a petición de los Gobiernos de Bélgica, Dinamarca, Suecia y Suiza. La necesidad de actuar en el plano internacional fue reconocida por la Conferencia, la cual aprobó por unanimidad la Resolución No 16/57 (véase Apéndice 1), en la que se pedía al Director General que, en consulta con la Federación Internacional de Lechería y otras organizaciones internacionales interesadas, invitara a todos los gobiernos a que designaran expertos para formar parte de un Comité encargado de formular propuestas aceptables en el plano internacional relativas al empleo de denominaciones, definiciones y normas aplicables a la leche y a los productos lácteos.

En marzo de 1958, en cumplimiento de esta Resolución de la Conferencia de la FAO, el Director General remitió a todos los gobiernos de los Estados Miembros el proyecto de texto preparado por la Federación Internacional de Lechería, pidiéndoles que le comunicaran sus observaciones respecto a estas propuestas y proponiendo que la primera reunión del Comité se celebrara en Roma en septiembre de 1958.

El Comité se reunió en las Oficinas Centrales de la FAO del 8 al 12 de septiembre de 1958 y después de una discusión completa y profunda del proyecto de texto preparado por la Federación Internacional de Lechería y de las distintas enmiendas presentadas por los Gobiernos de los Estados Miembros, aprobó por unanimidad el informe que va a continuación.

## LISTA DE PARTICIPANTES

### DELEGADOS

|            |   |
|------------|---|
| ALEMANIA   | Dr. H. H. BOYSEN,<br>Jefe de la Dirección de Lechería,<br>Ministerio de Alimentación, Agricultura y<br>Montes de Schleswig-Holstein,<br>Kiel, ALEMANIA  |
| AUSTRALIA  | Sr. M. E. S. McSHANE,<br>Inspector Principal de Productos Lácteos,<br>Department of Primary Industry,<br>c/o Australia House,<br>The Strand,<br>Londres, INGLATERRA   |
| BELGICA    | Sr. J. SERVAIS,<br>Director del Servicio de Asuntos Lecheros,<br>Département de l'Agriculture,<br>3, Rue du Meridien,<br>Bruselas, BELGICA  |
| CANADA     | Sr. H. S. ANDERSON,<br>Inspector General de Productos Lácteos,<br>Department of Agriculture,<br>Room 570 - Confederation Building,<br>Ottawa, CANADA  |
| COSTA RICA | Sr. Rafael GRILLO-RIVERA,<br>Encargado de Negocios,<br>Embajada de Costa Rica,<br>Roma, ITALIA<br><br>Sr. Enrique FEOLÍ<br>Agregado Cultural,<br>Embajada de Costa Rica,<br>Roma, ITALIA  |
| DINAMARCA  | Sr. P. KOCK HENRIKSEN<br>Director de la Federación de Asociaciones<br>Lecheras Danesas,<br>Mejerikontoret,<br>Aarhus, DINAMARCA<br><br>Sr. C. VALENTÍN HANSEN<br>Agregado Agrónomo,<br>Embajada de Dinamarca,<br>Via XXIV Maggio, 14,<br>Roma, ITALIA |
| ESPAÑA     | Sr. Arturo DEL RIO Pérez,<br>Jefe de la Sección de Industrias Lácteas,<br>Ministerio de Agricultura,<br>Goya ,99-2º<br>Izquierda B<br>Madrid, ESPAÑA  |

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. Francisco POLO Jover (Asesor)  
Secretario Técnico,  
Dirección General de Ganadería,  
Ministerio de Agricultura,  
Madrid, ESPAÑA

Sr. Santiago MATALLANA Ventura (Asesor)  
Secretario del Comité Español de la  
Federación Internacional de Lechería,  
Conde Valle Suchil, 10,  
Madrid, ESPAÑA

Sr. Bennett J. OMMODT,  
Jefe del Departamento de Inspección y  
Clasificación de productos lácteos,  
Dirección de Industrias Lecheras,  
Servicio de Comercialización Agrícola,  
Secretaría de Agricultura de los Estados  
Unidos,  
South Agriculture Building,  
Wáshington, D, C ., E.U.A.

Sr. William HORWITZ,  
Jefe del Departamento de Investigaciones  
sobre Alimentación,  
Food and Drug Administration,  
Department of Health, Education and Welfare.  
Wáshington, 25, D. C. E.U.A.

Sr. D. R. STROBEL,  
Director Adjunto,  
Dirección de Productos Lácteos y Avícolas,  
Servicio Agrícola Exterior,  
Secretaría de Agricultura de los  
Estados Unidos,  
Wáshington 25 D. C, E.U.A.

FINLANDIA

Sr. Allan HAOKANS,  
Asociación de Cooperativas Lecheras  
Finlandesas (VALIÓ'),  
Representante en Italia,  
VALIO,  
Milán, ITALIA

FRANCIA

Sr. Albert TOUBEAU  
Inspecteur général do la répression fraudes,  
Ministère do l'Agriculture,  
42 bis rue de Bourgogne,  
París, FRANCIA

INDIA  
Sr. N. T. GULRAJANI,  
Agregado Agrónomo y Representante  
Permanente del Gobierno de la India  
cerca do la FAO,  
Embajada de la India,  
Via Francesco Donza, 36,  
Roma, ITALIA

ITALIA  
Dr. Carlo Alberto VALDAMBRINI,  
Associazione Italiana lattiero-casearia,  
Via Musio Clementi, 70,  
Roma, ITALIA

Prof. Scipione ANSELMI,  
Istituto Superiore di Sanità,  
Viale Regina Elena, 299,  
Roma, ITALIA

Dr. Guido MARZANO,  
Director de División,  
Ministero dell'Agricoltura o delle Foresto  
(Direziona Generale della Tutela Economica)  
Via XX Settembre,  
Roma, ITALIA

Sr. Romualdo OTTOGALLI,  
Vicepresidente,  
Associazione Nazionale Grossisti Prodotti  
Caseari,  
Via S. Tecla, 2  
Milán, ITALIA

Dr. Giovanni Paolo ROBUSTELLÌ,  
Ministero dell'Agricoltura o delle Foreste,  
Comité Nacional do la FAO,  
Via XX Settembre,  
Roma, ITALIA

LUXEMBURGO  
Sr. Aloiso SCHOEBEN,  
Director de la Sección de Asuntos Lecheros,  
Ministerio do Agricultura,  
40, Avenuo Porto Neuve,  
LUXBMBURGO

NORUEGA  
Prof. Rasmus MORK  
Escuela do Agricultura do Noruega,  
Vollebekk,  
NORUEGA

NUEVA ZELANDIA  
Sr. J. J. WALKER  
Inspector de productos Lácteos,  
Office of the High Commissioner for New  
Zoaland,  
St. Olaf House,  
Tooley Street,  
Londres, S. E. 1, INGLATERRA

PAISES BAJOS

Sr. Th. C. J. M. RIJSSENBECK,  
Director de Ganadería o Industrias  
Lecheras,  
Ministerio de Agricultura,  
La Haya, PAISES BAJOS

Sr. H. H. GAREELPS,  
Director del Departamento do Comercio e  
Industrias Agrícolas,  
Ministerio de Agricultura, Posea y  
Alimentación,  
La Haya, PAISES BAJOS

Sr. A. R. van MOTMAN,  
Dirección do Organizaciones Internacionales  
Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación,  
1 v.d. Boschstraat, 4  
La Haya, PAISES BAJOS

Dr. C. SCHIERE,  
Director del Instituto para la  
Inspección do la Loche,  
L.v. Meerdervoort, 56,  
La Haya, PAISES BAJOS

PAKISTAN

Sr. Nazir AHMED,  
Agregado Agrónomo,  
Embajada del Pakistán,  
Via G. Mangili, 30,  
Roma, ITALIA

PORTUGAL

Sr. C. L. N. de SOUSA c FARO  
Vicepresidente,  
Junta Nacional dos Produtos Pecuários,  
Rua Castillio 20,  
Lisboa, PORTUGAL

Dr. Ildfonso T. GOMES BARBOSA,  
Jefe del Departamento de Productos  
Lácteos,  
Junta Nacional dos Produtos Pecuários,  
Rua Castillio 20,  
Lisboa, PORTUGAL

Sr. Fernão MIRA, Marques de ABREU,  
Veterinario,  
Direccao Geral dos Servicos Pecuários,  
Rua Vitor Gordon 4, 3º,  
Lisboa. PORTUGAL

REINO UNIDO

Sr. F. C. WHITE  
Jefe de la Sección de Productos Lácteos,  
Dirección de la Leche y Productos Lácteos,  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres, S. W. 1, INGLATERRA

SUIZA

Sr. L. LANGHARD  
Director de L'Union Suisse du commerce  
du fromage, S. A.  
Berna, SUIZA

Dr. Th. STOCKER,  
Secretario de L'Union centrale des  
Producteurs Suisses de Lait,  
Laupenstrasse 7,  
Berna, SUIZA

Sr, P. BORGEAUD,  
A.F.I.C.O., S. A.  
Tour de Peilz, SUIZA

OBSERVADORES

COLOMBIA

Dr. Eduardo EENAVIDES SARMIENTO,  
Consejero Representante Permanente de  
Colombia ante la FAO,  
Embajada de Colombia,  
Via Abruzzi 4,  
Roma, ITALIA

CHILE

Sr. Javier AVENDAÑO,  
Jefe de la Sección do Producción Leonora,  
Ministerio de Agricultura,  
Teatinos 40,  
Santiago, CHILE

ECUADOR

Sr. José Luis ANDERSON,  
Ministerio RR. EE.  
Quito, ECUADOR

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Sr. Howard WILKINS,  
Especialista Veterinario,  
United States Operations Mission to Lebanon  
(Point 4),  
c/o American Embassy,  
P. O. Box 301  
Beirut, LIBANO

GUATEMALA

Sr. Carlos CHAVARRIA,  
Secretario,  
Embajada de Guatemala,  
Via Francesco Denza, 27,  
Roma, ITALIA

JAPON

Sr. Kanzo EDAHIRO,  
Primer Secretario,  
Embajada del Japón,  
Via B. Oriani, 46,  
Roma, ITALIA

PERU

Sr. Alfonso ARIAS-SCHREIBER,  
Primer Secretario,  
Embajada del Perú,  
Via Po, 22,  
Roma, ITALIA

ORGANIZACION

FEDERACION INTERNACIONAL  
LECHERIA

Prof. P. KASTLI,  
Presidente, Eidg. Milchwirtschaft,  
Versuchsanstalt,  
Liebefeld,  
Borna, SUIZA

Prof. A. M. GUERAULT,  
Primer Vicepresidente,  
44 Rue Louis Blanc,  
Paris, X, FRANCIA

SOCIEDAD INTERNACIONAL DE  
LECHERIA

Dr. Frank E. RICE,  
Consejero de la Sociedad en materia de  
nutrición,  
6524 N. Maplewood Avenue,  
Chicago 45, 111. E.U.A.

Sr. J. H. F. McLACHLAI,  
Comprador de Productos Lácteos en Europa  
Kraft Foods Ltd.,  
Berkeley Sq.,  
Londres W.1, INGLATERRA

FEDERACION EUROPEA DE  
ZOOTECNIA

Sr. K. KALLAY,  
Secretario General,  
Via dei Sabin, 7,  
Roma, ITALIA

FONDO DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA INFANCIA

Sr. E. A. McLAUGHLIN,  
Departamento de Zootecnia,  
Dirección de Agricultura,  
F.A.O.,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
Roma, ITALIA

CONFEDERACION EUROPEA DE  
AGRICULTURA

Dr. Th. STOCKER,  
Laupenstrasse 7,  
Berna, SUIZA

FEDERACION INTERNACIONAL DE  
ASOCIACIONES DE LA MARGARINA

Sr. Arthur BAKKER,  
Presidente,  
Edeseweg 116,  
Bennekom (Gld) PAISES BAJOS

Dr. J. SEVENSTER,  
Asesor Agrícola,  
Museum Park 1,  
Rotterdam, PAISES BAJOS

PERSONAL DE LA FAO

Dr. K. V. L. KESTEVEN,  
Jefe del Departamento de Zootecnia,  
Dirección de Agricultura

Sr. E. LANCELOT,  
Especialista en cuestiones lecheras,  
Departamento de Zootecnia, , Dirección de  
Agricultura

Sr. F. H. TOWNSHEND,  
Oficial do Investigaciones Jurídicas,  
Servicio Legislativo,  
Dirección de Información

MESA DEL COMITE Y SUBCOMITES

El Comité eligió los siguientes componentes de su mesa y do los Subcomités:

PRESIDENTES

Prof. Rasmus MORE (Noruega)

VICEPRESIDENTES:

Sr. J. J. WALKER (Nueva Zelandia)

Sr. Arturo del RIO (España)

Subcomité de redacción

PRESIDENTE:

Sr. F. C, WHITTE (Reino Unido)

VOCLAES:

Sres. P. KOCK-HENRIKSEN (Dinamarca)

D. R. STROBEL (Estados Unidos)

N. T. GULRAJANI (India)

S. ANSELMY y

G. MARZANO (Italia)

J. J. WALKER (Nueva Zelandia)

T. H. RIJSSENBEEK y

C. SCHIERE (Países Bajos)

N. AHMED (Pakistán)

P. BORGEAUD (Suiza)

El Prof. P. Kästli, Presidente de la Federación  
Internacional de Lechería • asistió a las  
sesiones como observador.

Subcomité de Normas:

PRESIDENTES

Sr. H. S. ANDERSON (Canadá)

VOCALES:

Sres. H. H. BOYSEN (Alemania)  
M. S. S. McSCHANE (Australia)  
J. SERVAIS (Bélgica)  
S. MATAALLANA (España)  
B. J. OMMODT y  
W. HORWITZ (Estados Unidos do  
América)  
A. TOUBEAU (Francia)  
C. SCHIERE (Países Bajos)

El Profesor A. M. GUERAULT, Primor  
Vicepresidente de la Federación Internacional  
do Lechería, asistió a las sesiones en calidad de  
observador.

## RESUMEN DE LOS DEBATES Y PROPUESTAS DEL COMITE

1. La reunión examinó el proyecto de "Protocolo sobre las denominaciones, definiciones y normas aplicables a la leche y los productos lácteos" preparado por la Federación Internacional de Lechería (véase Apéndice 6), y distribuido a todos los gobiernos de los Estados Miembros; y también los comentarios recibidos de los gobiernos sobre este documento.
2. Al principio de la discusión se acordó que, en cumplimiento de la Resolución N° 16/57 de la Conferencia, ninguna proposición de las que se prepararan tendría forma de tratado o de cualquier otro documento de carácter formal. El Comité procedió a continuación a discutir en detalle el texto del documento preparado por la Federación Internacional de Lechería, tomándolo como base de discusión, de acuerdo con los deseos expresados en la Resolución de la Conferencia.
3. Después de un amplio intercambio de puntos de vista, se llegó a un acuerdo unánime sobre las propuestas relativas al empleo de denominaciones, definiciones y normas aplicables a la leche y productos lácteos (véase Anexo 2) que habían de ser presentadas a los gobiernos. El Comité hizo resaltar que estas propuestas deberán ser presentadas a los gobiernos como un proyecto que se somete a su estudio y sobre el que podrán formular sus observaciones, especialmente en lo que respecta a su valor para los fines expresados en el preámbulo de la Resolución de la Conferencia, incluida la posibilidad de su adopción en el plano nacional y en el plano internacional. El Comité reconoció que tales propuestas alcanzarían su máxima eficacia si pudieran ser aplicadas en ambos planos.
4. Las propuestas han sido tituladas por el Comité proyecto de "Conjunto de principios referentes al empleo de denominaciones, definiciones y normas aplicables a la leche y productos lácteos". Estos Principios representan las exigencias mínimas, quedando bien entendido que las disposiciones y normas interiores de los diferentes países pueden ser más rigurosas que las que se proponen en el proyecto mencionado.
5. El Comité discutió detalladamente cada una de las disposiciones contenidas en el proyecto de "Conjunto de Principios" y señaló la necesidad de que los gobiernos de los Estados Miembros hagan conocer sus observaciones en orden a la aplicación práctica de aquéllas, teniendo en cuenta su articulación con la legislación interior. Se ha señalado claramente que estas observaciones de los gobiernos no deberán ser de orden general sino que, por el contrario, considerando las cláusulas una por una, deberán tratar de la aplicación de cada disposición y de su posición sobre los problemas que se podrían plantear.
6. El Comité estimó que las disposiciones del párrafo 1 del Artículo IV deben ser objeto de especial atención. El texto de esta disposición ha sido objeto de un examen particularmente detallado y el Comité considera que, a la vista de las respuestas recibidas de los Gobiernos, podría ser necesario un estudio posterior. En las notas explicativas (Anexo 3) se han incluido aquellos puntos sobre los cuales el Comité desea llamar la atención.
7. De conformidad con el tema 5 de su Programa, se constituyó un Subcomité con el fin de permitir un intercambio preliminar de puntos de vista, sobre las proposiciones presentadas por la Federación Internacional de Lechería para la adopción de normas individuales para la mantequilla, la leche en polvo, la concentrada y la grasa de mantequilla deshidratada (butter-oil) (véase Apéndice 4). A la vista del informe de este Subcomité, el Comité consideró que, debido al hecho de que los gobiernos no han

tenido la posibilidad de examinar estas propuestas por la Moderación Internacional de Lechería, debería procederse a distribuir las ahora entre los Estados Miembros, acompañadas del proyecto de revisión de las mismas establecido por el Subcomité (véase Apéndice 5), al mismo tiempo que se ruega a los gobiernos que formulen sus observaciones detalladas en cuanto se refieren al valor y a las posibilidades de aplicación de tales normas.

8. El Comité estimó también que toda propuesta que se reciba de los Gobiernos de los Estados Miembros relacionada con las normas, deberá ser distribuida también en la misma forma.

#### Conclusiones

9. El Comité, en consecuencia, pidió al Director General que, al mismo tiempo que someto el presente informe a todos los gobiernos de los Estados Miembros, invite a cada uno de ellos a

- a) presentar observaciones detalladas sobre el proyecto de Conjunto de Principios (véase Apéndice 2) y la nota explicativa de este Conjunto de Principios (véase Apéndice 3), de conformidad con los párrafos 3 a 6 del presente Informe, y
- b) presentar observaciones detalladas sobre el proyecto de Normas presentado por la Federación Internacional de Lechería (véase Apéndice 4) , y sobre el proyecto de texto revisado preparado por el Subcomité (véase Apéndice 5), de conformidad con el párrafo 7 del presente Informe.

En ambos casos, se deberá invitar a los gobiernos a enviar sus observaciones al Director General antes del 15 de diciembre de 1957.

10. El Comité pidió también al Director General que tenga a bien convocar un segundo período de sesiones del presente Comité de expertos gubernamentales, en fecha no posterior a abril de 1959, para examinar las observaciones recibidas de los gobiernos. Al recomendar esta fecha, el Comité tuvo en cuenta la necesidad de redactar, tan pronto como sea posible, un proyecto definitivo del Conjunto de Principios, que podría entonces ser sometido a los gobiernos para el establecimiento de denominaciones, definiciones y normas aplicables a la leche y a los productos lácteos, que fueran reconocidas con carácter internacional.

ESTABLECIMIENTO DE DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y NORMAS  
APLICABLES

A LA LECHE Y A LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

202. En vista de la posición excepcional que la leche y los productos lácteos ocupan en la nutrición humana - especialmente en la infantil - la Federación Internacional de Lechería (FIL) ha venido estudiando desde hace algún tiempo la necesidad de recomendar reglas referentes al empleo de denominaciones, definiciones y normas para la leche y los productos lácteos, con vistas a proteger al consumidor tanto en el plano nacional como en el internacional. La Federación Internacional de Lechería ha solicitado la ayuda de la FAO para el establecimiento y empleo de tales definiciones y normas sobre una base internacional. Esta petición era en realidad una sugerencia de que se fijaran reglas recomendadas de tal modo que pudieran ser aceptadas por los gobiernos que así lo desearan, sin necesidad de recurrir a los trámites de un tratado.

203. Se reconoció unánimemente la necesidad de reglas recomendadas relativas al empleo de denominaciones, definiciones y normas para la leche y los productos lácteos, con el doble fin de ayudar a la industria y proteger al consumidor. Especialmente, se solicitaron medidas urgentes para la creación de un comité técnico que ayudara a formular tales reglas recomendadas y los procedimientos de su aplicación. Muchas delegaciones manifestaron su interés por participar en este comité.

204. La Federación Internacional de Lechería recibió felicitaciones por su iniciativa y por la labor realizada para llevar esta cuestión a la fase en que actualmente se encuentra.

205. La Conferencia aprobó las consultas hechas a otros organismos internacionales, especialmente a la Organización Internacional de Unificación de Normas (OIUN), y a la Oficina Internacional Permanente de Química Analítica, y solicitó que se continuaran,

206. La Conferencia apoyó unánimemente la propuesta que se le sometió y aprobó la siguiente Resolución:

Resolución No. 16/57

LA CONFERENCIA

Habiendo examinado la solicitud de los gobiernos de Bélgica, Dinamarca, Suecia y Suiza para que se formulen recomendaciones respecto al empleo de denominaciones, definiciones y normas para la leche y los productos lácteos,

Reconociendo el valor del proyecto de Protocolo sobre leche y productos lácteos preparado por la Federación Internacional de Lechería,

Considerando que es conveniente alentar la formulación de tales recomendaciones,

Pido al Director General de la FAO que, en consulta con la Federación Internacional de Lechería- y otras organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que se ocupen en esta materia, invite a los gobiernos

interesados para que nombren oportunamente a los expertos que han de actuar en un comité encargado de formular las recomendaciones respecto al empleo de denominaciones, definiciones, normas mínimas de composición, clasificación y rotulación, y métodos uniformes de análisis de la leche y los productos lácteos, y

Recomienda al comité de expertos oficiales constituido en esta forma que formule las recomendaciones respecto al empleo de las denominaciones, definiciones y normas de tal modo y a base de una documentación tan completa que permita a los gobiernos que así lo deseen aceptarlas sin tener para ello que seguir los trámites de un Tratado, y que asesore sobre la formulación de los procedimientos con arreglo a los cuales podrían los gobiernos determinar una forma de aplicación o información efectivas.

PROYECTO  
para un  
CONJUNTO DE PRINCIPIOS  
REFERENTE AL EMPLEO DE DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y NORMAS  
APLICABLES A LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

Establecido por  
un Comité de Expertos Gubernamentales  
bajo los auspicios de la FAO  
y sobre la base de un texto preparado por  
la Federación Internacional de Lechería

Se ha pedido a los Gobiernos que pongan en conocimiento del Director General de la FAO su opinión detallada sobre los Principios que a continuación se exponen, antes del 15 de diciembre de 1958. Al terminar este plazo el Comité de Expertos Gubernamentales, constituido en aplicación de la Resolución 16/57 de la Conferencia de la FAO, tiene el propósito de reunirse de nuevo para examinar las observaciones recibidas: A la luz de estas observaciones y teniendo en cuenta las dificultades que eventualmente se encuentren, el Comité se propone establecer una nueva versión del proyecto de Conjunto de Principios.

PREAMBULO: El objeto del presente Conjunto de Principios es proteger al consumidor de leche y productos lácteos y servir a la producción y a la industria lechera en el plano nacional o internacional:

ASEGURANDO el empleo exacto de la denominación "leche" y de las denominaciones utilizadas para los diferentes productos lácteos.

EVITANDO la confusión que resulta de mezclar la leche y/o los productos lácteos con materias grasas y/o proteínas que no proceden de la leche.

PROHIBIENDO el empleo de denominaciones abusivas para productos que no son ni leche ni productos lácteos y que podrían ser confundidos con la leche y los productos lácteos.

Y ESTABLECIENDO (a) definiciones y denominaciones, (b) normas mínimas de composición y (c) métodos normalizados para la toma de muestras y el análisis aplicables a la leche y productos lácteos.

## Artículo 1

### LECHE

- 1.1 La denominación "leche" se reserva exclusivamente al producto de la secreción mamaria normal, obtenido por uno o varios ordeños sin adición ni sustracción alguna.
- .2 No obstante las disposiciones del párrafo 1 del Artículo 1, la denominación "leche" puede ser utilizada también para la leche que haya sufrido un tratamiento que no lleve consigo modificación alguna en su composición o para la leche cuya riqueza en grasa se haya normalizado., de acuerdo con la legislación de cada país.
- .3 La denominación "leche" puede ser utilizada conjuntamente con una o varias palabras para designar el tipo, el origen o la utilización prevista para esta leche, o para describir el tratamiento físico al cual se ha sometido o las modificaciones que ha sufrido en su composición con la condición de que no se haya reemplazado ningún constituyente natural de la leche.
- .4 En el comercio internacional el origen de la leche debe ser especificado si no procede de la especie bovina.

## Artículo 2

### PRODUCTOS LÁCTEOS

- 2.1 Las denominaciones utilizadas para designar los productos lácteos no se aplican más que a los productos exclusivamente derivados de la leche tal como se definen en el Artículo 1.
- .2 No obstante el párrafo 1 del Artículo 2, las denominaciones utilizadas para cada producto lácteo pueden ser empleadas igualmente cuando se añadan sustancias necesarias para la fabricación o destinadas a enriquecer el producto en sus propias vitaminas y sales y siempre que esas sustancias no sean utilizadas con vistas a sustituir, total o parcialmente, uno cualquiera de los componentes de la leche.
- .3 Las denominaciones utilizadas para designar los productos lácteos pueden ser empleadas conjuntamente con una o varias palabras para designar el tipo, el origen o la utilización prevista de estos productos o para describir el tratamiento físico al cual se han sometido o las modificaciones que han sufrido en su composición con la condición de que no haya habido sustitución de ninguno de los componentes naturales de la leche presentes en el producto lácteo.

## Artículo 3

### PRODUCTOS COMPUESTOS

- 3.1 La palabra "leche" y las palabras utilizadas para designar a los productos lácteos pueden ser empleadas igualmente, conjuntamente con una o varias palabras, para designar productos compuestos en los cuales ningún elemento toma el lugar o se propone reemplazar un componente cualquiera de la leche y del cual la leche o un producto lácteo es parte integrante. Si estos productos compuestos se designan mediante palabras que se relacionan con la leche y los productos lácteos, la mención que figure sobre la etiqueta debe indicar claramente la leche o el producto lácteo utilizado.

## Artículo 4

### OTROS PRODUCTOS

- 4.1 Cualquiera que sea su origen, procedencia o composición, los productos que no sean lecho ni un producto lácteo, tal como estos se han definido en los Artículos 1, 2 y 3, no pueden ser descritos ni designados, ya sea directamente ya implícitamente, por palabras que se refieran fonética o literalmente, para el consumidor, a palabras que tengan alguna relación con la leche y productos lácteos, o con cualquier otra expresión lechera si esta descripción o designación es susceptible de hacer creer al consumidor que el producto es leche o un producto lácteo.
- .2 Las disposiciones del párrafo 1 del Artículo 4 se aplican a toda etiqueta, documento comercial y medio de publicidad que contenga palabras o indicaciones gráficas que se refieran a la leche, a los productos lácteos o a la producción o industrias lecheras, o que puedan recordarlos en cualquier forma. Las anteriores estipulaciones se aplican a los productos a que se refirió el párrafo 1 del Artículo 4, ya sean importados, exportados o producidos y puestos a la venta en el mercado interior.
- .3 No obstante las disposiciones del párrafo 2 del Artículo 4, en los países donde la mezcla de leche o de productos lácteos con otros productos, tal como se definen en el párrafo 1 del Artículo 4 no está prohibida, cada vez que se agreguen leche o productos lácteos a uno de estos productos que no son productos lácteos, el producto compuesto así obtenido no debe considerarse como un producto lácteo y no debe ser designado ni vendido como tal. Cuando la etiqueta colocada sobre un producto compuesto o toda publicidad que al mismo se refiera, mencione la presencia de leche o de un producto lácteo, debe indicarse el porcentaje de productos provenientes de la leche, expresado en peso de materia seca en el peso total del producto. La proporción de leche o productos lácteos contenida en el producto debe ser señalada por las dimensiones relativas de los caracteres empleados en la mención anteriormente indicada y la que designa el producto, de manera que no pueda equivocar al consumidor.

Adoptando las normas y usos referentes a estos productos al Conjunto de Principios presentado en los artículos anteriores, todo Gobierno que lo adoptara se comprometería a referirse a las disposiciones relativas a cada producto y que serán preparadas por el Comité de Expertos Gubernamentales constituido en aplicación de la Resolución 16/5.7 de la Conferencia de la FAO.

El presente Conjunto de Principios no tiene como intención oponerse a la adopción y al empleo de reglas o normas más rigurosas en el cuadro de la legislación interior.

NOTA EXPLICATIVA SOBRE EL PROYECTO DE "CONJUNTO DE PRINCIPIOS  
REFERENTES AL EMPLEO DE DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y NORMAS  
APLICABLES A LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS"

PREAMBULO: El propósito expresado en él es repetición de los párrafos 202 y 203, del Informe del Noveno Período de Sesiones de la Conferencia de la FAO que sirven como introducción a la Resolución 16/57 (Ver Anexo 1).

Las otras disposiciones del preámbulo son, en substancia, las mismas que aquellas que figuraban en el proyecto presentado por la Federación Internacional de Lechería.

[Las modificaciones que se presentan a continuación se refieren al texto del proyecto presentado por la Federación Internacional de Lechería, (Ver Anexo 6)]

ARTICULO 1 - LECHE

- 1.1 La palabra "completos" se ha suprimido por ser imposible comprobar este hecho y también para tener en cuenta diferentes prácticas seguidas en ciertos países del Oriente Medio y Extremo.
- .2 El empleo de la palabra "normalizada" se ha limitado a la normalización de la riqueza grasa- solamente, lo mismo si se aumenta que si se disminuye. En el párrafo siguiente se hace referencia a otras modificaciones eventuales. Ejemplos de tratamientos limpieza, pasteurización o tratamiento por el calor en otras condiciones,
- .3 A "la utilización provista" debe acompañar la denominación "leche". Además, las modificaciones no son autorizadas más que si no suponen la sustitución de cualquiera de los constituyentes de la leche.

Ejemplos: Tipo: Leche entera o desnatada

Origen: Leche de vaca, de cabra, de oveja, leche de los Alpes.

Utilización provistas: Leche para los niños. Leche "para distribución en las escuelas.

Tratamiento : Esterilizada, concentrada, homogeneizada

Modificación: Humanizada, leche cuajada Manda, leche enriquecida en vitamina, D, o en lactosa.

ARTICULO 2 - PRODUCTOS LACTEOS

- 2.1 Este párrafo comprende también la primera parte de la Sección II.2.2 del proyecto de la Federación Internacional de Lechería.  
Ejemplos: mantequilla, ghee, nata, leche en polvo.
- .2 Ejemplos de sustancias necesarias para la fabricación:  
para la mantequilla: sal, fermentos lácticos, colorantes;  
para el queso: sal y cuajo;  
para la leche concentrada azucarada: azúcar.

- .3 Esto párrafo es análogo a la disposición del mismo género referente a la leche del Artículo 1.3.

Ejemplos de utilización provista: mantequilla de cocina, mantequilla de mesa, nata para café.

### ARTICULO 3 - PRODUCTOS COMPUESTOS

Ejemplos: Loches aromatizadas, queso con adición de materias alimenticias, queso con especias, gachas do lecho (milk porridge), pan do lecho, alimentos do lecho con materias agregadas, leche malteada.

### ARTICULO 4 - OTROS PRODUCTOS

Ejemplos de los productos considerados aquí: margarina, filled milk,

El propósito de este párrafo es el restringir la utilización do términos lecheros, etc., en la denominación y designación de artículos que no sean leche ni productos lácteos. Después de una profunda discusión, el Comité se ha puesto de acuerdo sobre una versión simplificada de esta cláusula, con preferencia a la que figuraba en el proyecto de la Federación Internacional de Lechería. Ha admitido que la exigencia fundamental es evitar confusiones en el ánimo del consumidor en el que se refiere a saber si el producto que compra es o no leche o un producto lácteo. Cuando la descripción y la denominación del producto son tales que no sea posible confusión alguna, no se impide el empleo do términos: lecheros, por ejemplo, cuando se trata do cosméticos (cold cream), cremas limpiadoras, crema para la cara, crema para afeitar, crema para el pelo, lecho de magnesia, manteca do cacahuete, manteca do manzana, etc. No habrá tampoco objeciones en el caso do leche do soja, lecho do coco y lecho de almendras, cuando el origen del producto esté indicado claramente. Se pide a los Gobiernos que dirijan respuestas particularmente detalladas sobre la aplicación do este principio en el cuadro do su legislación interior, especialmente en lo que se refiere a los posibles subterfugios que permitan emplear denominaciones abusivas para los productos y do equivocar así a los consumidores.

- 4.2 El propósito do este párrafo es el de ilustrar las disposiciones generales del párrafo 1 del Artículo 4. Este párrafo duplica, en cierto grado, las consideraciones del párrafo precedente y habrá do ser simplificado posteriormente. Quizá pudiera bastar con mantener la última frase del párrafo 2 del Artículo 4, combinándolo con el párrafo 1 del mismo artículo y ampliando esto último si se considera necesario.
- 4.3 Esta cláusula está considerablemente más detallada que en el proyecto do la Federación Internacional do Lechería. Se han añadido las disposiciones referentes al etiquetado, comprendiendo las exigencias relativas a las dimensiones do las inscripciones utilizadas que deben reflejar las cantidades do productos lácteos efectivamente presentes.

La relación entre los principios contenidos en el proyecto do "Conjunto do Principios" y las normas que posteriormente han de presentarse se explica en el antepenúltimo párrafo. Una vez que el proyecto se redacte en su forma final en una próxima sesión del Comité do Expertos, los Gobiernos que lo adopten se comprometerán a remitirse a él, es decir, a tomar cuidadosamente en consideración en el momento de proponer su propia reglamentación interior las normas individuales

establecidas por el Comité. En su próxima sesión, se establecerá por el Comité, de acuerdo con la Resolución 16/57 de la Conferencia de la FAO, un procedimiento simplificado pero eficaz para informar sobre toda acción emprendida con vistas a la aplicación del "Conjunto de Principios" y normas individuales.

El último párrafo, subrayado, pone de manifiesto el hecho de que los principios incluidos en el proyecto y las normas individuales que se han de establecer más tarde, son esencialmente mínimas y no se oponen a la adopción de disposiciones más rigurosas en el cuadro de la legislación interior.

PROYECTO DE NORMAS PRESENTADO POR LA  
FEDERACION INTERNACIONAL DE' LECHERIA

I. Propuestas relativas a la MAMTEQUILLA

1. Definiciones

La mantequilla es un producto graso derivado exclusivamente de la leche,

La mantequilla de suero es un producto graso derivado del suero.

2. Adiciones autorizadas

Substancias inocuas necesarias para la fabricación, como son:

Cloruro sódico  
Levaduras lácticas  
Materias colorantes vegetales.

3. Normas

La mantequilla y la mantequilla de suero deben contener por lo menos un 80 por ciento en peso de materia grasa de la leche y como máximo un 2 por ciento en peso de extracto seco procedente de la leche. La mantequilla y la mantequilla de suero no deben contener más de un 16 por ciento de agua en peso. Si la proporción de agua, de acuerdo con la legislación del país, puede exceder del 16 por ciento en peso, no deberá superar el 18 por ciento.

4. Marcas, y. etiquetas

La mantequilla destinada a la exportación debe ir provista de una marca en la que figuren claramente las indicaciones siguientes, expresadas mediante letras y cifras, cuyas dimensiones habrán de establecerse:

1. Indicación del país de fabricación.
2. Las palabras "salada" o "no salada",
3. Si la mantequilla contiene más del 16 por ciento de agua en peso, las palabras "contiene el 18 por ciento de agua".
4. Si se trata de mantequilla de suero, las palabras "mantequilla de suero"

II. Propuestas relativas a la LECHE EN POLVO y a la LECHE CONDENSADA

Normas

1. La leche entera en polvo o la leche entera desecada deben contener:

Por lo menos el 24 por ciento de materia grasa en el producto.  
Como máximo un 5 por ciento de agua en el producto.

2. La leche desnatada en polvo o la leche desnatada desecada deben contener :

Como máximo 1,5 por ciento de materia grasa en el producto.  
Como máximo 5 Por ciento de agua en el producto.

3. La leche entera evaporada o la leche entera condensada no azucarada, deben contener:

Por lo menos 7.5 Por ciento de materia grasa.  
Por lo menos 25 por ciento de extracto seco.

4. La leche entera condensada o la leche entera concentrada y azucarada deben contener:
  - Por lo menos 8,0 por ciento de materia grasa.
  - Por lo menos 28,0 por ciento de extracto seco.
5. La leche desnatada evaporada o la leche desnatada concentrada y no azucarada, deben contener:
  - Por lo menos el 20 por ciento de extracto seco.
6. La leche desnatada condensada o la leche desnatada concentrada y azucarada, deben contener:
  - Por lo menos el 26 por ciento de extracto seco.

### III. Propuestas para "BUTTER-OIL"

#### Normas

El "butter-oil" debe contener:

- Por lo menos el 99,3 por ciento de materia grasa procedente de la mantequilla.
- Como máximo 0,5 por ciento de agua.
- Ninguna otra materia grasa que no sea procedente de la leche.
- Ninguna sustancia nociva o inconveniente.

El "butter-oil" debe tener:

Un sabor y un olor limpios, desprovistos de todo aroma o gusto indeseables, ya sea debido a factores externos, ya al proceso de elaboración.

PROYECTO DE NORMAS

presentado por la

Federación Internacional de Lechería

Revisión propuesta por el Subcomité de Redacción de Normas

I. Propuestas relativas a la MANTEQUILLA

1. Definiciones

La mantequilla es un producto graso exclusivamente derivado de la leche.

La mantequilla de suero es mantequilla fabricada con la materia grasa que ha sido extraída del suero.

2. Adiciones autorizadas

Substancias no peligrosas necesarias para la fabricación, tales como, por ejemplos

Cloruro sódico  
Levaduras lácticas  
Materias colorantes vegetales.

3. Hormas

La Mantequilla y la Mantequilla de suero deben contener como mínimo el 80 % en peso, de la materia grasa de la leche. La Mantequilla y la Mantequilla de suero no deben contener más del 16 % de agua, en peso. Si el contenido en agua, de conformidad con la legislación nacional, puede exceder del 16 % en peso, esta riqueza debe especificarse, si el producto se destina al comercio internacional.

4. Marcas y etiquetas

La mantequilla destinada a la exportación debe ir provista de una marca en la que figuren claramente, como mínimo, las indicaciones siguientes, en forma de letras y de cifras bien aparentes:

1. Indicación del país de fabricación.
2. Las palabras "salada" o "no salada" inscritas sobre el embalaje o sobre los documentos que acompañan, al producto.
3. Si la mantequilla contiene más del 16 % de agua en peso, debe especificarse la máxima riqueza en agua,
4. En el caso de la mantequilla de suero ó de una mezcla de mantequilla y de mantequilla de suero, figurarán las palabras "mantequilla de suero".

II. Propuestas relativas a la LECHE EN POLVO y la LECHE CONCENTRADA

Normas

1. El polvo de leche entera o leche entera desecada debe de contener:  
Como mínimo 24 % de materia grasa en el producto.  
Como máximo 5 %- de agua en el producto..

2. El polvo de leche desnatada o leche desnatada desecada debe de contener:  
Como máximo 1,5 % de materia grasa en el producto.  
Como máximo 5 % de agua en el producto.
3. La leche entera evaporada o leche entera concentrada sin azúcar, debe de contener:  
Como mínimo 7,5 % de materia grasa.  
Como mínimo 25 % de extracto seco procedente de la leche.
4. La leche condensada entera o leche entera concentrada con azúcar, debe de contener:  
Como mínimo 8 % de materia grasa.  
Como mínimo 28 % de extracto seco procedente de la leche.
5. La leche desnatada, evaporada o leche desnatada concentrada sin azúcar, debe de contener:  
Como mínimo 20% de extracto seco procedente de la leche.
6. La leche condensada desnatada o leche desnatada concentrada, con azúcar, debe de contener:  
Como mínimo 24% de extracto seco procedente de la leche.

Nota: El Subcomité opina que en muchos casos las normas propuestas por la Federación Internacional de Lechería son demasiado débiles.

III. Propuestas relativas a la GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA  
(Butter oil)

Norma

La grasa de mantequilla deshidratada debe contener :

Como mínimo 99,3 % de materia grasa procedente de la mantequilla,  
Como máximo 0,5 % de agua.  
Ninguna otra materia grasa que aquella procedente de la leche,  
Ninguna sustancia perjudicial o indeseable.

La grasa de mantequilla deshidratada debe tener un sabor y un olor notos, exentos de todo aroma o gusto indeseables procedentes del exterior o aportados por la fabricación.

A TITULO INFORMATIVO SOLAMENTE

PROYECTO DEL PROTOCOLO SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

preparado por la

FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA

y sometido al Comité como base de discusión

PREAMBULO:

El fin del presente Protocolo es:

CONSEGUIR el empleo exacto del término "leche", así como de las denominaciones de los diferentes productos lácteos;

EVITAR la confusión resultante de mezclar la leche, los productos lácteos o ambas cosas con otros productos

PROHIBIR el empleo abusivo de nombres con que se denominan productos que no son lácteos;

y DEFINIR las normas mínimas y los métodos de toma de muestras y análisis para la leche y los productos lácteos.

- I, Los Gobiernos que notifiquen al Director General de la FAO que aceptan el presente Protocolo, declaran que adoptarán todas las medidas necesarias, de conformidad con sus leyes nacionales, para garantizar la aplicación de las disposiciones básicas previstas en la Sección II a todos los tipos de leche y productos lácteos, en el plazo de un año a partir del .....

LECHE

- II. 1.1 El término "leche" significará exclusivamente las secreciones normales de la glándula mamaria, obtenidas en uno o más ordeños completos, sin adición ni sustracción alguna,
- .2 No obstante lo preceptuado en la Subsección II 1.1, el término "leche" podrá emplearse también para la leche tratada de forma que no se altere su composición o para la normalizada con arreglo a la legislación vigente en cada país.
- .3 La palabra "leche" podrá emplearse asociada, con otra u otras que designen la naturaleza o el origen de dicha leche o describan el tratamiento o la modificación que ésta ha sufrido.
- .4 En el comercio internacional, deberá especificarse el origen de la leche cuando ésta no sea de vaca.

PRODUCTOS LACTEOS

- II. 2.1 Los productos derivados exclusivamente de la leche, tal y como ésta se define en la Subsección II 1, son productos lácteos.
- 2.2 No obstante lo preceptuado en la Subsección II. 2.1, los términos empleados normalmente para cada uno de los productos lácteos podrán emplearse también cuando se añadan sustancias necesarias para el proceso de elaboración, siempre y cuando con tales sustancias no se pretenda sustituir alguno de los componentes de la leche.

## EXCEPCIONES

- II. 3.1 Los productos que no tengan el aspecto de la leche o de los productos lácteos, ni se destinen al mismo uso que la leche o los productos lácteos, no deberán denominarse con la palabra "leche" ni con otras palabras normalmente empleadas para designar los productos lácteos, a no ser que el uso de tales denominaciones estuviere aceptado ya desde largo tiempo para designar dichos productos.
- .2 La leche y los productos lácteos tratados con fines médicos, cuando estén claramente etiquetados como productos terapéuticos y se vendan exclusivamente como tales, deberán excluirse del presente Protocolo.

## OTROS PRODUCTOS

- II 4.1 Cualquier producto que no sea leche ni producto lácteo tal y como se definen en las Subsecciones II.1 o II.2, sea cual fuere su origen, procedencia o composición, y que se parezca o pueda confundirse con la leche o con algún producto lácteo, no se podrá denominar o designar, directa ni deductivamente, por medio de palabras que tengan parecido fonético o literal en cualquier idioma con aquellas que se emplean en relación con la leche y los productos lácteos o con otra expresión lechera. Esta disposición se aplicará también a:
    - a) todas aquellas especificaciones que aludan de modo explícito o implícito al origen, la naturaleza, la variedad, la composición u otras cualidades específicas que se les atribuyan a tales productos, ya se destinen al comercio, la exportación, la importación, el almacenado, se ofrezcan para la venta o se vendan;
    - b) las palabras o signos empleados sobre las envolturas, en facturas, hojas de ruta y documentos comerciales, así como en las marcas, nombres, inscripciones, anuncios y otro tipo de publicidad; c) las ilustraciones y demás representaciones gráficas, que no deberán contener ningún motivo alusivo a la producción de leche o a la industria lechera.
  - .2 En aquellos países en que no esté prohibido mezclar la leche o los productos lácteos con otros productos, siempre que se añadan leche o productos lácteos a tales productos no lácteos, el producto compuesto así obtenido no deberá considerarse como producto lácteo ni denominarse y venderse como tal.
- III. 1. Al adaptar las normas y los usos de sus productos a las disposiciones básicas expuestas en la Sección II, todo Gobierno que hubiere adoptado el presente Protocolo se compromete a cumplir los requisitos que establezca para cada uno de los productos el Comité Técnico de Expertos que serán designados por cada uno de los Gobiernos interesados y que actuarán en su nombre, particularmente cuando los productos hayan de ser objeto de comercio internacional.
  - 2. Las normas para los distintos productos a que se refiere la Subsección III.1, comprenderán:
    - a) Designación
    - b) Definición

- c) Hormas mínimas
- d) Aditivos autorizados por la Subsección II.a
- e) Métodos de toma de muestras y análisis
- f) Prescripciones mínimas de marcado y etiquetado.

(Este texto se completará con una disposición a la aplicación del presente Protocolo y a las modalidades que adoptarán los Gobiernos par: rendir informes).

A partir de enero de 1955, los informes de las reuniones que la FAO celebra como parte del Programa de Labores de la Dirección de Agricultura aparecen editados en la forma aquí presentada. Todos ellos van numerados cronológicamente dentro de cada año civil. El presente es el primer informe de esta serie.