

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 decimoquinto periodo de sesiones

Celebrado en Roma, Italia, 25-30 de septiembre de 1972



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

Roma



INFORME

DEL 15º PERIODO DE SESIONES
DEL

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

Celebrado en la Sede de la FAO
Roma, Italia
25 - 30 septiembre 1972

SUMARIO

| | Página |
|--|--------|
| Resumen de los puntos sobre los que los gobiernos deben pronunciarse | V |
| Introducción | 1 |
| Elección de la Mesa | 1 |
| Aprobación del Programa | 1 |
| Aceptación del Código de Principios y Normas Derivadas | 1 |
| Examen de la propuesta de cambiar los factores de composición y calidad de las normas para (i) grasa de mantequilla deshidratada (ii) grasa anhidra y grasa de leche deshidratada, A-2 | 4 |
| Examen de la propuesta de cambiar los factores de composición y calidad y permitir ciertos aditivos en la norma para leche evaporada A-3 | 5 |
| Proyecto de norma para el yogur en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales para los productos lácteos | 6 |
| Revisión de las normas para productos lácteos | 10 |
| Normas generales A-8(a), A-8(b) y A-8(c) | 11 |
| Reconstitución y recombinación | 12 |
| Proyecto de norma para la nata (crema) A-9 | 13 |
| Proyecto de norma para caseína y caseínatos comestibles | 15 |
| Métodos uniformes de análisis | 15 |
| Normas Internacionales Individuales para los quesos | 16 |
| Eskom | 16 |
| Quesos de veta azul | 16 |
| Romadur | 17 |
| EkteGeitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse, Friese | 18 |
| Cream Cheese, Rahmfrischkäse | 18 |
| Camembert | 19 |
| Brie | 20 |
| Nueva redacción de la Norma general A-6 para el queso | 20 |
| Información sobre los resultados de las consultas entre las delegaciones de Italia y los Estados Unidos de América respecto al problema de elaborar normas internacionales individuales para quesos afectados por ciertos acuerdos internacionales | 23 |
| Appellation d'origine | 23 |
| Otros asuntos | 23 |
| <u>APÉNDICE I</u> | |
| Lista de participantes | 24 |
| <u>APÉNDICE II</u> | |
| Cooperación FIL/ISO/AQAO en el campo de los métodos de toma de muestras y análisis | 31 |
| <u>APÉNDICE III</u> | |
| Informe del Grupo de Redacción sobre Reconstitución y Recombinación de la leche y de los productos lácteos | 33 |

| | | |
|----------------------|---|----|
| <u>APENDICE IV</u> | | |
| | Informe del Grupo de Redacción sobre clasificación de los quesos | 34 |
| <u>APENDICE V</u> | | |
| | Proyecto de norma para el yogur A-11 | 36 |
| <u>APÉNDICE VI</u> | | |
| | Proyecto de norma para la nata (crema) destinada al consumo directo, A-9 | 39 |
| <u>APENDICE VII</u> | | |
| | Normas internacionales individuales para los quesos | 41 |
| VII-A | Esrom | 41 |
| VII-B | Romadur | 43 |
| VII-C | Amsterdam | 45 |
| VII-D | Leidse (Leyden) | 47 |
| VII-E | Friese (Frisian) | 49 |
| <u>APENDICE VIII</u> | | |
| | Normas internacionales individuales para los quesos | |
| VIII-A | Queso de nata (crema) Rahmfrischkäse | 51 |
| VIII-B | Queso de veta azul | 53 |
| <u>APÉNDICE IX</u> | | |
| | Normas internacionales individuales para los quesos | |
| IX-A | Camembert | 55 |
| IX-B | Brie | 57 |
| <u>APÉNDICE X</u> | | |
| | Proyecto de norma para: Grasa de leche deshidratada, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de mantequilla | 59 |
| <u>APÉNDICE XI</u> | | |
| | Norma general para el queso, A-6 | 61 |

RESUMEN DE LOS PUNTOS SOBRE LOS QUE LOS GOBIERNOS DEBEN PRONUNCIARSE

1. Se pide a los Gobiernos que envíen sus observaciones de forma que pueda disponerse de las mismas lo más tarde el 15 de mayo de 1973. Todas las comunicaciones deberán enviarse, si es posible por duplicado, a la dirección siguiente: Technical Secretary, Committee on the Code of Principles concerning Milk and Milk Products, Animal Production and Health Division, FAO, Roma.
2. Los Gobiernos pueden enviar observaciones referentes a cualquier cuestión que deseen plantear.

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

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Norma General A-8 (8) para Queso fundido o Queso fundido - Norma General A-8(b) para "Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender" - Norma General A-8(c) para preparados a base de queso fundido en el Trámite 7 del Procedimiento del Comité para la Elaboración de Normas para la Leche y los Productos Lácteos | <ul style="list-style-type: none">- Se solicita de los gobiernos que continúen presentando sus aceptaciones. (Véanse párrafos 57 a 62 de este Informe y Apéndices IV-A a IV-C del Informe del 13º período de sesiones) |
| <p>Al examinar la aceptación de las normas de composición A-1, A-3 a A-5, A-7 y A-10, los gobiernos deberán tener presente la Decisión N° 5 (véanse párrafos 67 y 70 del presente informe y el Apéndice III)</p> | |
| <ul style="list-style-type: none">- Normas de composición A-1, A—3 a A—5 y A-7; nueva redacción en el Trámite 7 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none">(a) Se solicita de los Gobiernos que continúen presentando sus aceptaciones. (Véanse Apéndices VI-A a VI-E del Informe del 14º período de sesiones.) (b) Con respecto a la norma A-3 para la leche evaporada se solicita de los Gobiernos que ya hayan aceptado la norma que indiquen si la adición de carragenina está permitida en sus países y, en caso negativo, que indiquen este dato como un requisito más riguroso para su aceptación de la norma. (Véase párrafo 22 del presente Informe), |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Norma de composición A—10 para la nata (crema) en polvo en el Trámite 7 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicita de los gobiernos que continuen presentando sus aceptaciones. (Véase Apéndice VI-F del Informe del 14º periodo de sesiones.) |
| <ul style="list-style-type: none"> - Norma de composición A-2 para (i) la grasa de mantequilla deshidratada y (ii) la grasa anhidra en el Trámite 6 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicitan de los gobiernos observaciones sobre la propuesta de cambiar los factores de composición y calidad de modo que estén de acuerdo con los propuestos por la FIL o con los propuestos por Nueva Zelandia. (Véanse párrafos 16 a 20 del presente informe y el Apéndice X.) |
| <ul style="list-style-type: none"> - Norma de composición A-11 para el yogur en el Trámite 5 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicitan observaciones de los gobiernos. En particular se pidió a los gobiernos que formularan observaciones acerca de la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios enumerados y sus dosis máximas de empleo. (Véanse párrafos 24 a 52 del presente Informe y el Apéndice IV.) |
| <ul style="list-style-type: none"> - Norma de composición A-9 para la nata (crema) en el Trámite 3 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicitan observaciones de los gobiernos. (Véanse párrafos 72 a 90 del presente Informe, el Apéndice VI y MDS 72/11). |
| <ul style="list-style-type: none"> - Norma general para el queso A-6; nueva redacción en el Trámite 3 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicitan observaciones de los gobiernos, en particular acerca de si debería elaborarse una norma especial para los quesos "no normalizados" o bien si el cuadro de clasificación y la lista de aditivos podrían incorporarse a la norma A-6. Se solicita asimismo de los gobiernos observaciones sobre la declaración del contenido mínimo de grasa y máximo de humedad presentes en el queso. (Véanse párrafos 139 a 148 del presente Informe y el Apéndice XI.) |
| <ul style="list-style-type: none"> - <u>Normas internacionales individuales para los quesos</u> | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Esrom, Romadur, Amsterdam, Leidse, Friese en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos | <ul style="list-style-type: none"> - Presentadas a los gobiernos para obtener su aceptación. (Véanse párrafos 103 y 115 a 118 del presente Informe y los Apéndices VII-A a VII-E) |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Queso de veta azul, queso de nata (crema), en el Trámite 6 del Procedimiento . | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicitan observaciones de los gobiernos. (Véanse párrafos 104 a 114 y 119 a 124 del presente Informe y los Apéndices VIII-A y VIII-B) |
| <ul style="list-style-type: none"> - Camembert, Brie en el Trámite 4 del Procedimiento | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicitan observaciones de los gobiernos. (Véanse párrafos 125 a 136 del presente Informe y los Apéndices IX-A y IX-B). |
| <ul style="list-style-type: none"> - Aditivos alimentarios en el queso | <ul style="list-style-type: none"> - Se solicita de los gobiernos que no hayan formulado todavía observaciones que faciliten información acerca de las cantidades de cloruro cálcico, nitratos y fosfatos presentes en el producto terminado. (Véase párrafo 86 del Informe del 14º periodo de sesiones) |
| <ul style="list-style-type: none"> - Métodos normalizados de análisis para la determinación de: Fósforo en el queso, B-12 Acido cítrico en el queso, B-13 Contenido de sacarosa en la leche condensada azucarada, B-14 | <ul style="list-style-type: none"> - Presentados a los gobiernos para su aceptación |
| <ul style="list-style-type: none"> Grasa en el queso de suero, B-10 Grasa en la nata (crema), B-15 | <ul style="list-style-type: none"> - Presentados a los gobiernos para que formulen observaciones. (Véanse párrs. 97 y 98 del presente Informe y el Apéndice II. Las normas figuran en MDS 72/13(b).) |

| <u>Nueva redacción de la norma</u> | | <u>Aceptada por</u> |
|------------------------------------|------------------------------------|--|
| A.1 | para la mantequilla | - 5 países: Bélgica, Finlandia, Kenia, Nueva Zelandia, Países Bajos |
| A.3 | para la leche evaporada | - 5 países: Dinamarca, Finlandia, Kenia, Países Bajos, Suiza |
| A.4 | para la leche condensada azucarada | - 6 países: Bélgica, Finlandia, Kenia, Nueva Zelandia, Países Bajos, Suiza |
| A.5 | para la leche en polvo | - 5 países: Dinamarca, Kenia, Nueva Zelandia, Países Bajos, Suiza |
| A.7 | para el queso de suero | - 3 países: Dinamarca, Finlandia, Países Bajos |
| A.10 | para la nata en polvo | - 2 países: Nueva Zelandia, Países Bajos |

8. El Comité tomó nota de que las anteriores versiones de estas normas de composición, excepto la nueva norma A. 10, habían sido aceptadas por unos 45 a 64 países y refrendó la petición formulada por la Secretaría de que los gobiernos aceptaran las normas en su nueva redacción o confirmaran su aceptación.

9. Se informó además al Comité acerca del carácter de las aceptaciones de las normas internacionales individuales para los quesos, C.1 a C.23 que han de publicarse en un volumen junto con las listas de los países que han aceptado dichas normas y con los detalles de las aceptaciones.

10. El Comité apoyó la petición de la Secretaría de que (i) los gobiernos indicaran claramente y en detalle en su aceptación de las normas relacionadas con el Código de Principios los requisitos más rigurosos estipulados por su legislación nacional, y de que (ii) además facilitaran información en cuanto a si los productos que cumplen con las estipulaciones de las normas pueden ser distribuidos libremente en su país.

11. El delegado de los Estados Unidos se ofreció a preparar un formulario que podrían utilizar los gobiernos para par más detalles en sus aceptaciones. El Comité convino en que esta información permitiría a la Secretaría redactar un texto de mucha mayor aplicación para aquéllos interesados en el comercio internacional de estos productos.

12. El Comité tomó nota de la situación actual referente a las aceptaciones por parte de los gobiernos de las normas internacionales individuales para los quesos C. 1 a C. 25. Dicha situación se da en el Cuadro siguiente:

INFORME DEL 15º 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, 25-30 septiembre 1972

INTRODUCCIÓN

1. El 15º período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se celebró en la Sede de la FAO, Roma, del 25 al 30 de septiembre de 1972. A este periodo de sesiones asistieron 111 participantes, entre los cuales figuraban representantes y observadores de 32 países y observadores de 5 organizaciones (véase la lista de participantes en el Apéndice I).
2. El 15º periodo de sesiones del Comité Mixto fué convocado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS. La sesión de apertura fue inaugurada por el Dr. M. Ganzin, Director de Política Alimentaria y Nutrición, que hizo un breve resumen del programa de trabajos del Comité y de los progresos realizados por el Plan Internacional para la Coordinación del Fomento Lechero (ISCDD) y por la Comisión del Codex Alimentarius y expuso los recientes cambios de organización en virtud de los cuales la Subdirección de Normas Alimentarias se incorpora a la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición.
3. El Comité estuvo presidido por su Presidente, Dr. H.W. Kay (República Federal de Alemania), y sus dos Vicepresidentes, Sr. J.R. Sherk.(Canadá) y Dr. E. Ackermann (Suiza). Actuaron como Cosecretarios el Dr. F. Winkelmann y el Sr. W.L. de Haas, de la FAO.

Elección de la Mesa

4. El Comité eligió por unanimidad al Sr. J.R. Sherk (Canadá) Presidente del Comité, cuyo mandato durará desde la terminación del 15º periodo de sesiones hasta la terminación del 16º periodo de sesiones. El Comité eligió también por unanimidad al Dr. E. Ackermann (suiza) y al Sr. F.S. Anderson (Reino Unido) como primer y segundo Vicepresidentes respectivamente, con mandatos que durarán desde la terminación del 15º periodo de sesiones hasta la terminación del 16º periodo de sesiones. El Comité expresó su agradecimiento al Presidente y a los dos Vicepresidentes salientes del Comité.

Aprobación del programa

5. Tras un breve debate, se aprobó el programa provisional con algunas ligeras modificaciones en el orden de los temas a tratar. Dado el gran número de observaciones enviadas por los gobiernos, el Comité se mostró de acuerdo con la propuesta del Presidente de establecer dos Grupos de Trabajo (i) para tratar de las diversas cuestiones relacionadas con las definiciones de "reconstitución" y "recombinación"; y (ii) para preparar un sistema práctico de clasificación para los quesos y elaborar propuestas relativas al empleo de ciertos aditivos en el queso.

ACEPTACION DEL CODIGO DE PRINCIPIOS Y NORMAS DERIVADAS

6. Se informó al Comité acerca de la situación más reciente en que se encontraban las aceptaciones, por parte de los gobiernos, del Código de Principios, Normas Derivadas, y Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Hasta la fecha, 71 gobiernos hablan aceptado el código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos; por término medio, unos 45 gobiernos habían aceptado los métodos normalizados de

toma de muestras y análisis para la leche y productos lácteos B.1 a B.5, unos 16 gobiernos los . métodos normalizados de análisis B.6 a B.8, y 8 gobiernos el método normalizado de análisis B.11.

7. La situación actual referente a las aceptaciones por parte de los gobiernos de las normas de composición revisadas para la mantequilla, la leche elaborada, la leche condensada azucarada, la leche en polvo, el queso de suero y la nata en polvo, es la siguiente:

DETALLES DE LAS ACEPTACIONES DE LAS NORMAS PARA LOS QUESOS HASTA LA FECHA

| Variedad de queso | Belgica | Canadá | Dinamarca | Finlandia | Francia | Alemania (Rep. Fed.) | Irlanda | Kenia | Malta | Paises Bajos | Nueva Zelandia | Noruega | Polonia | España | suecia | Suecia | Trinidad y Tobago | Reino Unido | Estados Unidos | Número de aceptaciones |
|---|---------|--------|-----------|-----------|---------|----------------------|---------|-------|-------|--------------|----------------|---------|---------|--------|--------|--------|-------------------|-------------|----------------|------------------------|
| C-1 cheddar | | x | x | x | x | x | o | | | x | o | x | o | o | o | x | (**) | o | x | 16 |
| C-2 Danablu | | x | o | | x | x | o | | | x | x | o | x | o | | x | | o | | 13 |
| C-3 Danbo | | x | o | x | x | x | o | | | x | x | o | x | x | | x | (**) | x | | 14 |
| C-4 Edam | o | x | o | x | x | | o | | | o | | o | x | o | | x | | o | x | 14 |
| C-5 Gouda | o | x | x | x | x | | o | | | o | | | x | o | | x | | o | x | 13 |
| C-6 Havarti | | x | o | x | x | | o | | | | x | o | | x | | x | | x | | 10 |
| C-7 Samsoe | | x | o | x | x | x | o | | | x | x | o | x | x | | x | | x | | 13 |
| C-8 Cheshire | o | x | x | x | x | x | | | o | x | | o | o | o | o | x | (**) | o | x | 15 |
| C-9 Emmental | | x | x | x | x | | | | o | x | | x | x | o | | x | | x | x | 13 |
| C-10 Gruyère | | x | o | x | o | | | | o | x | | o | o | o | | x | | o | x | 13 |
| C-11 Tilsiter | | | o | x | x | x | | | | x | | x | x | | | x | | x | | 9 |
| C-12 Limburger | x | | o | x | | x | | | | x | | x | x | | | | | x | x | 10 |
| C-13 Saint-Paulin | | | x | x | | | | | | | | | | | o | x | | o | | 5 |
| C-14 Svecia | x | | o | x | x | x | | | | x | | o | | | o | x | | x | | 10 |
| C-15 Provolone | x | | x | x | x | | | | | x | | | | | | x | (**) | x | x | 9 |
| C-16 Cottage Cheese incl. Cottage Cheese de Crema | x | | | x | x | | | | | o | | | | | | x | (**) | | x | 7 |
| C-17 Butterkäse | o | | o | x | x | x | | | | x | | x | x | x | | | | x | | 10 |
| C-18 Coulommiers | | | | x | o | | | | | x | | o | x | x | | x | | x | | 8 |
| C-19 Gudbrandsdalsost (queso de suero) | | | o | x | x | | | | | x | | o | x | o | o | x | | | | 9 |
| C-20 Harzer Käse | | | x | x | x | o | | | | x | | x | x | o | | | | x | | 9 |
| C-21 Herrgärdsost | | | o | x | x | | | | | x | | o | | o | o | | | x | | 8 |
| C-22 Hushällsost | | | o | x | x | | | | | x | | o | | o | o | | | x | | 8 |
| C-23 Noruegia | | | o | x | x | | | | | x | | o | | o | o | x | | x | | 9 |
| C-24 Maribo | x | | o | | | | | x | | | | | | x | | | | | | 4 |
| C-25 Fynbo | x | | o | | | | | x | | | | | | x | | | | | | 4 |

o = Aceptación

x = Aceptación con algunas reservas

(**)= Aceptación diferida según el Codex

Etiquetado

13. Por lo que se refiere a las disposiciones sobre etiquetado contenidas en las normas de composición relativas a los productos preparados con leche distinta de la de vaca (véase Informe del 14º periodo de sesiones, párrafos 33 a 35), el Comité examinó una propuesta hecha por el delegado de España para que se modificase la frase "salvo que no será necesario tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor" sustituyéndola por "salvo para los productos destinados al consumo en ciertos países cuando tal omisión no induzca a error al consumidor". El Comité decidió no introducir cambios en esta sección, ya que consideró que el texto original abarcaba debidamente la situación de los países en los que la mayor parte del suministro nacional de leche estaba constituida por leche distinta de la de vaca. El Comité estimó también que la frase "destinada al consumo" era demasiado vaga para ser utilizada en una norma, ya que los productos que estaban destinados solamente al consumo en ciertos países podrían no llegar nunca al mercado a que estaban dirigidos.

14. El Comité examinó también una propuesta de la República Federal de Alemania relacionada con una declaración de los aditivos alimentarios en la etiqueta, la cual diría lo siguiente: "Este producto lácteo ha sido manufacturado sin empleo de aditivos alimentarios". El Comité observó que la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados contenía un párrafo relacionado con la presentación en la etiqueta de informaciones facultativas (párrafo 6) que autorizaba una declaración de este tipo. El citado párrafo dice así:

"6.1 Generalidades

El etiquetado podrá presentar cualquier información o representación gráfica adicionales, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios, ni sean equívocas o engañosas para el consumidor respecto al alimento."

EXAMEN DE LA PROPUESTA DE CAMBIAR LOS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD DE LAS NORMAS PARA (i) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y (ii) GRASA ANHIDRA Y GRASA DE LECHE DESHIDRATADA. A-2

Generalidades

15. De acuerdo con una decisión al respecto adoptada en su 14º periodo de sesiones (CX 5/70-14º pdo. de sesiones, párrafo 41), y a la luz de una propuesta formulada por la FIL en el periodo comprendido entre las dos reuniones, el Comité examinó las observaciones de los gobiernos (MDS 72/6(a)) sobre la cuestión de los factores de composición y calidad para la grasa de mantequilla deshidratada, la grasa anhidra y la grasa de leche deshidratada.

Factores esenciales de composición y calidad

16. La propuesta de la FIL consistía en elevar el nivel mínimo de grasa de la leche de 99,6 por ciento al 99,8 por ciento y reducir el contenido máximo de humedad a 0,1 por ciento, para el producto anhidro.

| | <u>Mínimo de grasa láctea</u> | <u>Máximo de humedad</u> |
|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| grasa anhidra | 99,8% | 0,1% |
| grasa de leche deshidratada | 99,8% | 0,1% |
| grasa de mantequilla deshidratada | 99,3% | 0,5% |

17. El Comité observó que aproximadamente 10 países habían dado su conformidad a la propuesta de la FIL relativa a la elevación de las exigencias para la grasa de leche deshidratada y la grasa anhidra.

18. El delegado de la India informó al Comité de que su país importaba grandes cantidades de grasa de mantequilla deshidratada y que la experiencia había demostrado que el empleo de un producto con más de 0,3 por ciento de humedad daba en muchos casos una leche recombinada de calidad inferior. Se hizo señalar que la cifra de 0,5 por ciento de humedad debía ser considerada como un límite máximo solamente y que en un contrato podría estipularse un límite más bajo.

19. La delegación de Nueva Zelandia manifestó que, en su opinión, la propuesta de la FIL no reflejaba la composición de productos que se trafican corrientemente en el mercado mundial y propuso que en la norma se establecieran tres categorías.

2.1 Grasa de leche deshidratada

| | | |
|-------|------------------------------------|-------------------|
| 2.1.1 | Contenido mínimo de grasa | 99,8% m/m |
| 2.1.2 | Contenido máximo de agua y cuajada | menos de 0,2% m/m |

2.2 Grasa de mantequilla deshidratada

| | | |
|-------|---------------------------|-------------------|
| 2.2.1 | Contenido mínimo de grasa | 99,6% m/m |
| 2.2.2 | Contenido máximo de agua | menos de 0,2% m/m |

2.3 Grasa de mantequilla

| | | |
|-------|---------------------------|-----------|
| 2.3.1 | Contenido mínimo de grasa | 99,2% m/m |
| 2.3.2 | Contenido máximo de agua | 0,5% m/m |

20. El Comité acordó pedir de nuevo a los gobiernos que presentaran sus observaciones sobre la materia y que indicaran si preferían la propuesta de Nueva Zelandia o la de la FIL. Con objeto de que los gobiernos puedan dar a conocer también sus criterios sobre las nuevas exigencias de calidad de la FIL, en el Apéndice X de este Informe figura el texto de la norma de la FIL.

EXAMEN DE LA PROPUESTA DE CAMBIAR LOS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD Y PERMITIR CIERTOS ADITIVOS EN LA NORMA PARA LECHAEVAPORADA A-3

Aumento del nivel de grasa y sólidos de la leche

21. El Comité examinó la conveniencia y las consecuencias de aumentar las actuales exigencias de 7,5% a 7,8% de grasa y de 25,0% a 25,9% de extracto seco magro, respectivamente. Se han recibido observaciones de 15 países, la mayoría de los cuales se han declarado partidarios de elevar las exigencias mínimas. El delegado de la India manifestó que en su país el nivel mínimo de sólidos era del 31 por ciento, ya que el producto se fabrica principalmente con leche de búfala. No obstante, visto que la norma en su forma actual había sido aceptada por 44 países, el Comité acordó mantener los niveles más bajos, en particular por el temor de que al aceptar el nivel más alto, el producto que contuviera el nivel de composición más bajo permanecería en el mercado mundial etiquetado como leche evaporada, situación que determinaría una confusión poco deseable. Los países partidarios de la combinación en la proporción de 7,8% de grasa y 25,9% de extracto seco magro, podrían aceptar la norma con requisitos más rigurosos.

Uso de la carragenina

22. En el 14º período de sesiones del Comité se propuso autorizar la adición de la carragenina como estabilizante. El Comité discutió esta propuesta tomando en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos. Se estimó que con los métodos tradicionales de fabricación y distribución de la leche evaporada no era necesaria la adición de carragenina. Sin embargo, el delegado de los Estados Unidos indicó que, dados los cambios recientes, especialmente en los métodos de transporte, por los cuales las cajas de cartón ya no se cargaban una a una, sino que se enviaban paletizadas, e incluso en contenedores, directamente a los puntos de distribución, el producto ya no sufría volteo y por lo tanto era más propenso a la separación de la grasa. Además señaló que con el enlatado aséptico de la leche por tratamiento UHT la viscosidad del producto era muy inferior a la del producto fabricado tradicionalmente y, con objeto de evitar la separación de la grasa, la adición de la carragenina era una necesidad tecnológica. Varios delegados manifestaron sus dudas en cuanto a la conveniencia de esta adición. No obstante, el Comité decidió autorizar un contenido de 0,015% de carragenina en el producto acabado.

Adición de hidróxido de sodio

23. En casi todas las observaciones escritas recibidas de los gobiernos se declara que el hidróxido de sodio no se considera necesario como aditivo alimentario para la leche evaporada. El delegado de Nueva Zelanda indicó que el debate sobre la cuestión tal vez haya quedado oscurecido por el supuesto de que el hidróxido de sodio podría utilizarse para la fabricación de leche evaporada a partir de "leche agria" y que, a su juicio, el objeto del aditivo era exclusivamente evitar la quemadura de la leche durante el tratamiento térmico. El Comité decidió no autorizar la inclusión del hidróxido de sodio en la lista de aditivos alimentarios.

PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR EN EL TRAMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS INTERNACIONALES PARA LOS PRODUCTOS LACTEOS

24. El Comité examinó el Proyecto de norma para el yogur tal como figura en el Apéndice IV del Informe del 14º período de sesiones y deliberó en particular sobre:

- i) la clasificación de acuerdo con tres contenidos de grasa;
- ii) el contenido máximo de alimentos aromatizantes que debería permitirse en el producto;
- iii) la justificación tecnológica de ciertos aditivos alimentarios; y
- iv) la necesidad de establecer una distinción entre el yogur clásico y el yogur sometido a tratamiento térmico.

Clasificación del yogur de acuerdo con el contenido de grasa

25. El Comité debatió prolongadamente la cuestión de la clasificación del yogur de acuerdo con tres contenidos de grasa. Aceptó un contenido máximo de grasa de 0,5% para el yogur desnatado. Aceptó además fijar en 3,0% el contenido mínimo de grasa para el producto que se va a designar como yogur sin calificar.

26. El problema principal era si la categoría intermedia de contenido de grasa debería o no consistir en una escala continua entre el contenido mínimo y el contenido máximo o si por el contrario habría que fijar los porcentajes de grasa por grados o, como tercera posibilidad, si debiera elegirse una escala fija situada más o menos entre los contenidos convenidos para el yogur desnatado y el yogur. Se sugirieron escalas entre 1,5-1,8; 1,5-2,0; 1,0-2,5 y 1,0-3,0, con incrementos de 0,5%. Varias delegaciones

se opusieron enérgicamente a aceptar una escala para el producto intermedio que dejara una "tierra de nadie" en uno o ambos de sus extremos. El Comité, dándose cuenta de que no podía llegarse a un acuerdo sobre una escala limitada para el contenido de grasa intermedio, decidió que la escala se estableciera entre 0,5-3,0 % de grasa. La delegación de los Países Bajos no se mostró favorable al uso de una designación para el yogur con un contenido graso comprendido en el margen 0,5-3,0 por ciento, y sugirió que se adoptara un término más descriptivo para el producto intermedio (1,5-2,0 por ciento de grasa), como por ejemplo: yogur semimagro o yogur semientero.

Contenido máximo de alimentos aromatizantes que debería permitirse

27. El Comité examinó la propuesta presentada en su 14º período de sesiones de restringir la adición al yogur de alimentos aromatizantes. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la redacción original que figura en la sección 2.2 del Proyecto de norma y que dice "....que contienen alimentos aromatizantes, café o especias en cantidad suficiente para transmitir el sabor característico" era de hecho una limitación y además que la adición de alimentos aromatizantes era autolimitante. Estimaron que la descripción indicaba claramente que el yogur aromatizado era un producto lácteo al cual se habían añadido algunos ingredientes aromatizantes y ponían en duda la necesidad de fijar un contenido máximo para los alimentos aromatizantes. Otras delegaciones expresaron el temor de que las designaciones reservadas para el yogur aromatizado se podrían utilizar, de no haber una cláusula restrictiva, para productos que contuvieran solamente una cantidad insignificante de yogur. Sugirieron que el contenido mínimo de yogur en el producto final fuera de 70%.

28. El Comité convino en incluir en el Proyecto de norma una disposición prescribiendo un contenido mínimo de 70% de yogur y en invitar a los gobiernos a que presentaran observaciones sobre esta cifra e indicaran cuáles eran los métodos de análisis en uso para determinar este valor al objeto de hacer cumplir la disposición.

Azúcares

29. El Comité estudió las propuestas de limitar el uso de azúcares a la sacarosa y de dar en la Norma la lista de azúcares en la sección 1.2 "Yogur aromatizado" y en "Ingredientes aromatizantes naturales" de la sección 2.5 "Adiciones facultativas" dando una nueva redacción a esta sección. Examinó además la propuesta de que, en el etiquetado, el yogur azucarado figurara como tal en vez de que en la etiqueta se hiciera constar la presencia de azúcar en el yogur. En el debate que siguió, el Comité tomó nota de las objeciones formuladas por el delegado de Francia a incluir en la lista de los azúcares como ingredientes aromatizantes, así como las objeciones de varios otros delegados a limitar a la sacarosa el uso de azúcares. Por último convino en conservar en la Norma la disposición para los azúcares, definiéndolos según el Codex Alimentarius, y en introducir en el Proyecto de norma las siguientes modificaciones:

30. En la sección 1.1 se suprimirá la palabra "azúcares" que se insertará en la sección 1.2 entre "añadido" y "alimentos aromatizados". Los epígrafes de las secciones 1.2 y 2.2 se modificarán para que se lea "yogures aromatizados o azucarados". Se intercalará una nueva sección 1.3 que diga, "por azúcar se entiende cualquier hidrato de carbono edulcorante". En la sección 2.5 "Adiciones facultativas" la palabra, "azúcares" pasará a la última parte de la sección 2.5 que se ha modificado para que se lea:

- ingredientes naturales: fruta (fresca, en conserva, congelada rápidamente, en polvo), puré de fruta, pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, zumo de

fruta, azúcares, miel, chocolate, cacao, nueces, café, especias y otros ingredientes aromatizantes naturales inocuos.

31. Se convino además en que el yogur simple azucarado se etiquetara como "yogur azucarado". El Comité aceptó también una propuesta de que en la lista de ingredientes en la etiqueta del yogur aromatizado se hiciera referencia a estos alimentos aromatizantes.

Aditivos alimentarios

32. El Comité examinó las observaciones recibidas de los gobiernos sobre la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios relacionados en las secciones 3.2 "Colorantes alimentarios", 3.3 "Estabilizadores", 3.4 "Agentes ajustadores del pH y 3.5 "Sustancias conservadoras" del Proyecto de norma, y sobre los niveles máximos del empleo de los aditivos y tipo de yogur al cual podrían añadirse tales aditivos.

Colorantes alimentarios

33. El Comité tomó nota de que el Comité de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios había concedido sólo una IDA temporal a varios de los colorantes alimentarios. La mayoría de los delegados opinaron que no estaba justificado el empleo de los colorantes alimentarios en el yogur no aromatizado. En cuanto a la adición de colorantes al yogur aromatizado, el delegado de Francia manifestó que entre los colorantes propuestos, en su país solamente estaba autorizado el uso de Beta-caroteno, cúrcuma y clorofila, bija e indigotina y, que tal adición era necesario indicarla en la etiqueta. La delegación de los Países Bajos propuso que se permitiera el empleo de todos los colorantes alimentarios autorizados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Los delegados de Polonia y Dinamarca manifestaron que en sus países respectivos no estaba autorizada la adición de colorantes alimentarios. Excepto en el caso de la indigotina, prohibida en Suiza, el delegado suizo adhirió a la restricción del uso de colorantes a que se había referido el delegado de Francia, proponiendo que se limitara el empleo de tales colorantes a las preparaciones de frutas que se añadían al yogur en lugar de permitir la adición al propio yogur con fruta. Esta propuesta fue apoyada por el delegado de la República Federal de Alemania. El delegado de los Países Bajos manifestó que, al limitar el número de colorantes alimentarios, debería reconocerse que los colores se utilizan en las preparaciones de frutas. Se informó al Comité de que no existía una lista del Codex de colorantes alimentarios autorizados en las frutas elaboradas e hizo observar que las disposiciones reguladoras del empleo de los colorantes se consignaban en las normas correspondientes a cada fruta individual. Los delegados del Reino Unido, Estados Unidos y España reservaron su posición por lo que respecta al empleo de los colorantes alimentarios en el yogur.

34. El Comité llegó a la conclusión de que, basándose en la información disponible, no estaba en condiciones de establecer una lista específica (limitada) de colorantes alimentarios y de niveles de empleo de éstos en el yogur aromatizado y acordó pedir a los gobiernos que indicaran qué colorantes desearían que se incluyeran en la norma y cuáles serían los niveles máximos que propondrían para su empleo. El Comité acordó asimismo, que el empleo de los colorantes alimentarios debiera limitarse al yogur aromatizado, y que en la lista de aditivos alimentarios no debería figurar el dióxido de titanio.

Estabilizadores

35. La mayoría de los delegados consideró que el empleo de estabilizadores sería tecnológicamente necesario en los yogures aromatizados, pero que, sin embargo, no

existía necesidad de añadir estabilizadores al yogur no aromatizado. El Comité comprobó que solamente habían sido autorizados toxicológicamente por el Comité de Expertos sobre Aditivos Alimentarios cuatro gomas vegetales y convino en que en el Proyecto de norma se incluyera la siguiente lista revisada de estabilizadores:

3.3 Estabilizadores de uso limitado al yogur aromatizado

- Furcellaran
- Goma arábica
- Goma de semilla de algarrobo (*)
- Goma karaya (*)
- Goma guar (**)
- Goma de avena (*)
- Goma de tragacanto (*)
- Agar-agar
- Carragenano
- Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)
- Alginatos de sodio, potasio, calcio y amonio
- Alginato de propilenglicol
- Pectina
- Gelatina (considerada como alimento)
- Almidones modificados (según la lista del Codex)

(*) no aprobada aún toxicológicamente.

(**) con aprobación toxicológica provisional.

Se invitó a los gobiernos a formular sus observaciones sobre el nivel máximo de empleo.

Agentes ajustadores del pH

36. El Comité llegó a la conclusión de que las sustancias relacionadas en la sección 3.4 eran innecesarias para la manufactura de yogur y acordó suprimir esta subsección.

Sustancias conservadoras

37. El Comité discutió largo y tendido los pros y los contras de autorizar el empleo en el yogur de sustancias conservadoras, especialmente con referencia a la transferencia de las preparaciones a base de frutas en el yogur aromatizado con fruta. Varias delegaciones expresaron la opinión de que no debería permitirse la adición de ácido sórbico al producto final sino que su empleo debería limitarse a la conservación de las preparaciones a base de frutas. Otras delegaciones señalaron que el contenido máximo que habría que estipular debería guardar relación con el producto final, puesto que se emplean cantidades diferentes de frutas. El delegado de los Países Bajos sugirió que el contenido máximo se fijase en 50 ppm. El delegado de los Estados Unidos manifestó, sin embargo, la opinión de que debería permitirse la adición de ácido sórbico al producto final como sustancia conservadora y propuso un nivel máximo de 2000 ppm. El delegado del Reino Unido declaró que actualmente en el Reino Unido no se permitía el empleo del ácido sórbico como sustancia conservadora. El delegado de Polonia declaró que no debería autorizarse el empleo del ácido sórbico para el yogur. El delegado de Suiza dijo que no debiera permitirse el uso de ácido sórbico en el yogur ordinario, y que en el yogur con fruta sólo debería tolerarse en las cantidades presentes en la fruta añadida. Por último el Comité acordó mantener por el momento en la Norma la disposición relativa al ácido sórbico y a sus sales y solicitar a los gobiernos que

enviaran más observaciones, especialmente sugerencias en cuanto al contenido máximo en el producto final.

38. El Comité convino además en solicitar del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios orientación en lo referente al principio de transferencia que regula indirectamente la presencia de vestigios de aditivos en los alimentos como resultado del empleo de materias primas o ingredientes en los cuales se permitía el empleo de dichos aditivos.

Yogur "clásico" y yogur sometido a tratamiento térmico

39. En el 14º período de sesiones del Comité se propuso dividir la sección 4.1.1 relativa a la denominación del alimento para establecer una distinción clara entre el yogur "clásico" y el yogur sometido a tratamiento térmico después de la fermentación. Para diferenciar aún más los dos tipos de yogur se sugirió que, en la subsección referente al yogur no sometido a tratamiento térmico, se añadiera la siguiente frase: "los microorganismos en el producto final tienen que ser viables y abundantes".

40. La principal cuestión por resolver era si un yogur tratado térmicamente después de la fermentación podía seguir denominándose "yogur" si la palabra "yogur" iba acompañada de un término calificativo o si ya no debiera permitirse que tal producto llevara en la etiqueta la denominación de yogur.

41. El delegado de Suiza declaró que, como ya había expuesto en el 14º período de sesiones, y de conformidad con la FIL era esencial que todo producto denominado yogur contuviera bacterias específicas en forma viable y en abundancia. Esto implica que todo producto que haya sido sometido a tratamiento térmico después de la fermentación láctica no debe ser designado como "yogur" sino recibir otro nombre, como por ejemplo "leche agria o acidificada" o algún otro similar. Indicó además que, incluso aparte la cuestión del valor nutritivo, era inadecuado emplear el término "yogur" para designar un producto que no corresponde al producto normal vendido tradicionalmente con este nombre.

42. Los delegados de Argelia, Francia, Italia, España, Brasil, Estados Unidos, Túnez y Uruguay apoyaron esta opinión. El delegado de Dinamarca apoyó también la opinión de que el yogur debiera contener bacterias vivas pero sostuvo que un yogur sometido a tratamiento térmico podría ser designado como yogur si esta denominación iba acompañada por un término calificativo adecuado como por ejemplo "yogur elaborado". El delegado danés estimaba que el término "yogur sometido a tratamiento térmico" no era satisfactorio. El delegado de Finlandia expresó opiniones similares y sugirió como término calificativo la palabra "después de la pasterización".

43. El delegado de los Países Bajos coincidió con la opinión del delegado de Dinamarca y afirmó que los Países Bajos no se oponían al yogur sometido a tratamiento térmico. A su juicio había dos tendencias para aumentar la calidad de conservación del yogur, una de ellas el uso de sustancias conservadoras y la otra el empleo del tratamiento térmico. Los Países Bajos seguían con interés la tendencia a tratar al producto térmicamente ya que, desde el punto de vista comercial, es un procedimiento sumamente interesante.

44. El delegado de la República Federal de Alemania apoyó las opiniones manifestadas por el delegado de los Países Bajos y declaró que el mercado del producto básico estaba disminuyendo mientras que se observaba en cambio un considerable aumento en el mercado del yogur tratado térmicamente.

45. Por el contrario, los delegados de Suiza y de los Estados Unidos expresaron preocupación por el peligro de que el empleo de la palabra "yogur" para designar a los productos sometidos a tratamiento térmico abriera la puerta a su utilización para designar productos coagulados por la adición de ácidos orgánicos en vez de por fermentación microbiológica.
46. Por último, el Comité decidió que el yogur sometido a tratamiento térmico no se podrá designar como "yogur" incluso acompañado de un término calificativo y decidió que en la sección 1.1 del Proyecto de norma se suprimiera la frase "el yogur puede o no tratarse térmicamente". Acordó además introducir una frase que estipule que la flora específica del yogur debe ser viable y abundante en el producto.
47. El delegado de los Países Bajos declaró que si bien estaba dispuesto a aceptar la decisión del Comité deseaba señalar que dicha decisión contradecía el acuerdo a que se llegó en el 14o periodo de sesiones (párrafo 22 del Informe de dicho periodo de sesiones). El delegado de la República Federal de Alemania expresó el deseo de que constara en acta que era decididamente contrario a la decisión del Comité.
48. El Comité acordó que, en vista de la anterior decisión, resultaba innecesario considerar el empleo de los términos "fresco" o "natural".
49. El Comité discutió una propuesta del delegado de Italia para limitar la flora del yogur a L. bulgaricus y St. thermophilus y suprimir de la definición y de la sección 2.5 las palabras "y si se desea otros cultivos de bacterias adecuados productoras de ácido láctico".
50. Después de un breve debate se convino en conservar dichas estipulaciones. Los delegados de Italia y de Francia declararon que eran contrarios a esta decisión.
51. El Comité aceptó la propuesta del delegado del Canadá de declarar en la etiqueta los alimentos aromatizantes y de incluir la estipulación apropiada en la sección 4.2 "Lista de ingredientes".

Estado de la norma

52. El Comité acordó mantener el Proyecto de norma en el Trámite 5 del Procedimiento y enviar una versión corregida a los gobiernos para que formulen observaciones. En el Apéndice V de este Informe figura el texto modificado.

REVISION DE LAS HORMAS PARA PRODUCTOS LACTEOS

53. El Comité recibió una propuesta del Presidente encaminada a reducir la frecuencia de las modificaciones y revisiones de las normas sobre productos lácteos, propuesta que estaba basada en una observación de carácter general hecha por el Gobierno de Bélgica en la que afirmaba que las normas recomendadas y enviadas para su aceptación están sujetas con harta frecuencia a modificaciones. Por esta razón, las reglamentaciones nacionales dictadas en aplicación de estas normas recomendadas y aceptadas por los países requieren nuevo examen con demasiada frecuencia. En vista de ello, el Gobierno de Bélgica sugirió que se estableciera un período de X años durante el cual no se harían modificaciones a las normas recomendadas. A este fin, el Presidente propuso un período de 5 años. Asimismo, propuso que, dado el gran número de aditivos alimentarios autorizados para todos los productos alimenticios, incluidos los productos lácteos, el Comité adoptara la propuesta siguiente formulada por el Gobierno de la República Federal de Alemania. Teniendo en cuenta los nuevos conocimientos científicos y la necesidad de proteger el medio ambiente, debiera establecerse un subcomité con el fin de que estudiara cuáles de los aditivos alimentarios para los

productos lácteos ya aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios eran tecnológicamente necesarios para la manufactura de los productos respectivos.

54. En el debate que siguió, algunos delegados señalaron que podría haber otros criterios distintos de los tecnológicos para el empleo de un aditivo, como, por ejemplo, la necesidad de lograr la conservación del producto en condiciones tropicales. A este respecto, se reclamó la atención del Comité hacia los "Principios generales para el uso de aditivos alimentarios" elaborados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 72/12, Apéndice IV). El Comité reconoció que en anteriores periodos de sesiones había creado subcomités sobre el uso de aditivos alimentarios y convino en que se estableciera un subcomité de esta clase para estudiar las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas que se tratara de revisar. En principio, el Subcomité se debería reunir un año antes de que en el Comité se procediera a la discusión final de la revisión de una determinada norma y que la labor del Sub-comite estaría guiada por los "Principios generales" antes mencionados.

55. El Comité acordó en principio tratar de mantener sin modificar las normas por lo menos durante cinco años. Entonces, el Subcomité sobre Aditivos Alimentarios se reuniría el año anterior al del examen de las normas en cuestión. Para tal examen, la Secretaría reuniría todas las observaciones y propuestas de enmiendas presentadas.

56. El Comité comprobó que el procedimiento de revisión era idéntico al seguido para el establecimiento de normas para los productos lácteos, salvo en lo que se refiere al primero y segundo trámites. Este procedimiento figura como Apéndice II al Informe del 13º periodo de sesiones del Comité. Quedaría entendido, sin embargo, que el acuerdo final sobre la versión revisada tendría efecto en el periodo de sesiones que se celebrase al final del periodo de cinco años.

NORMAS GENERALES A-8(a), A-8(b) Y A-8(c)

Propuesta de compromiso para la declaración obligatoria de los aditivos alimentarios facultativos en el queso fundido...

57. Se informó al Comité, en su 14º periodo de sesiones, de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había sancionado las disposiciones sobre etiquetado que figuran en las Normas A-8(a), A-8(b) y A-8(c), con la excepción de que deberla figurar una lista completa de ingredientes en la etiqueta. La justificación de la excepción de la lista completa de ingredientes en las Normas A-1 a A-5 no se consideraba aplicable en el caso de los productos abarcados por las Normas A-8(a),(b) y (c). El Presidente recordó que, en el 14º periodo de sesiones, después de un prolongado debate en cuanto a si en la etiqueta debía figurar una lista completa o una lista selectiva de ingredientes, el Comité acordó aceptar la propuesta de compromiso de un Grupo de países de que deberla exigirse una declaración obligatoria de los aditivos alimentarios facultativos.

58. El Comité tomó nota con pesar de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su 7º periodo de sesiones (junio 1972) se había limitado a declarar que las razones aducidas para la no declaración de ciertos ingredientes no bastaban para justificar la exención de las disposiciones generales de una lista completa de ingredientes y que había reiterado su decisión de que deberían declararse en la etiqueta todos los ingredientes.

59. En sus observaciones, los siguientes gobiernos declararon su acuerdo con el compromiso propuesto en el 14º periodo de sesiones: Austria, Bélgica, Dinamarca, Finlandia, Hungría, India, Kenia, Nueva Zelandia, Noruega, Países Bajos, Polonia,

República Federal de Alemania, Suecia y Suiza. Los siguientes gobiernos declararon que eran contrarios al compromiso citado porque estaban en favor de la declaración obligatoria de todos los ingredientes: Argentina, Australia (que de estar en favor cambió su postura para oponerse), Canadá, Estados Unidos, Italia y Reino Unido.

60. Se tomó nota de que existía al parecer diferencia entre las posturas adoptadas por los representantes de los gobiernos en las reuniones de este Comité y en la del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en lo que se refiere a la disposición relativa al etiquetado de los productos abarcados por las Normas A-8(a), (b) y (c). El Comité tomó nota además del punto de vista del delegado de Suiza de que se pidiera al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que diera una explicación más detallada de los motivos por los cuales había rechazado el compromiso que se había propuesto.

61. El delegado del Canadá hablando a título de Secretario del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos expresó la opinión de que la discrepancia entre el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos era esencialmente una diferencia de actitud entre los diversos representantes gubernamentales que probablemente sólo podría ser resuelta al nivel de la Comisión del Codex Alimentarius. Explicó asimismo que la razón principal de la decisión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos era la presión del "consumidor" que hacía difícil para el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos aceptar la exención del principio adoptado de exigir declaraciones completas en la etiqueta. El Comité acordó que el motivo de su propuesta de declarar solamente los aditivos alimentarios facultativos debería someterse a la Comisión del Codex Alimentarius para que este organismo pudiera tomar una decisión al respecto (véase Informe del 14º periodo de sesiones, párrafos 53 a 57). Se pidió a los gobiernos que examinaran estas cuestiones con anticipación al 10º periodo de sesiones de la Comisión de forma que se puedan presentar a la Comisión todos los aspectos de este tema.

62. El Comité debatió y refrendó una propuesta del delegado de Suiza pidiendo que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos emprenda la labor de normalizar la disposición de las etiquetas para los alimentos destinados a la exportación al objeto de evitar la impresión de etiquetas especiales para cada uno de los países. Asimismo el delegado del Canadá sugirió que esta labor podría hacerse útilmente idioma por idioma.

RECONSTITUCION Y RECOMBINACION

63. El Comité recibió el Informe del Grupo de Redacción sobre reconstitución y re-combinación de la leche y los productos lácteos que se reunió el lunes 25 de septiembre bajo la presidencia del Sr. H. Hall (Nueva Zelandia) (véase Apéndice III a este Informe).

64. El Comité quedó informado de que las conclusiones a que llegó dicho Grupo en lo referente a la aplicación de la Decisión No. 5 a los productos abarcados por las Normas A-1 para la mantequilla y A-6 para el queso no habían sido aceptadas por los delegados de Suiza y de la República Federal de Alemania (véase también el párrafo 66 de este Informe).

65. El Comité examinó las definiciones que figuran en la parte A del Informe del Grupo de Redacción y aceptó la definición de productos reconstituidos sin modificaciones. La definición de productos recombinados se modificó en la siguiente forma:

"Recombinado (producto)" es el producto lácteo resultante de la combinación de la materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en una o más de sus diversas formas con o sin la adición de agua. Esta combinación deberá hacerse de tal forma que restablezca la proporción especificada entre la grasa y el extracto seco magro y la del extracto seco y el agua.

66. En el debate que mantuvo el Comité en lo referente a la aplicación de la Decisión No.5 a los productos abarcados por las Normas A-1 a A-6 y A-10 se llegó a las mismas conclusiones alcanzadas por el Grupo de Redacción que figuran en la parte c del informe del citado Grupo que son las siguientes:

| <u>Norma</u> | <u>Conclusión: Decisión No. 5</u> |
|---|--|
| A-1 para la mantequilla | - es aplicable tanto en lo que se refiere a la mantequilla hecha a base de leche re combinada o reconstituida como a la re combinación de los elementos constituyentes de la leche |
| A-2 para la grasa de mantequilla deshidratada | - no es aplicable |
| A-3 para la leche evaporada | - es aplicable |
| A-4 para la leche azucarada condensada | |
| A-5 para la leche en polvo | |
| A-10 para la nata en polvo | - es aplicable en lo que se refiere al queso hecho a base de leche reconstituida o re combinada |
| A-6 para el queso | |

Sin embargo los siguientes delegados desearon que constaran en acta sus objeciones a las conclusiones alcanzadas por el Comité y el Grupo de Redacción respectivamente en lo referente a la aplicación de la Decisión No. 5 a los productos abarcados por las normas siguientes:

| | |
|-------------------------------|--|
| España | A-1 a A-6 y A-10 |
| Italia | A-1 y A-6 |
| República Federal de Alemania | A-1 y A-6 |
| Suiza | A-1 y A-6 |
| Dinamarca | A-1, en cuanto a lo que se refiere a la fabricación por re combinación se debiera incluir solamente la leche y la nata |

Decisión No. 5

67. El Comité examinó una propuesta del delegado de Dinamarca para modificar la Decisión enmendada No. 5 en la forma en que aparece en el informe del 14º período de sesiones: "El Comité decidió que todas las normas aprobadas en virtud del Código se apliquen a los productos así definidos, ya se hayan fabricado a base de leche, ya a base de leche reconstituida o re combinada, o mediante la reconstitución o re combinación de ingredientes lácteos siempre que las disposiciones de las normas individuales permitan la reconstitución o la re combinación" para que digas "El Comité decidió que las normas aprobadas en virtud del código se apliquen a los productos así

definidos, ya se hayan fabricado a base de leche, ya a base de leche reconstituida o recombinada, o mediante la reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos, a no ser que las normas estipulen otra cosa".

68. Durante el debate se suscitaron los siguientes puntos principales:

- La disposición en la que se declara específicamente que los productos fabricados a base de leche reconstituida o recombinada o mediante la reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos, que abarca la norma, era parte esencial de la norma, y por lo tanto debe incluirse en la misma. Esto serviría para llamar la atención de los gobiernos directamente acerca de la necesidad de tratar de estos productos cuando se considerara la aceptación.

- Las disposiciones sobre el etiquetado de productos reconstituidos o recombinados deberán también incluirse en las normas, ya que algunos de los citados productos difieren de los fabricados en la forma tradicional. La inclusión de una disposición negativa en las normas en cuestión (por ejemplo, una disposición que excluya los productos fabricados mediante técnicas de recombinación, etc.) no se consideró satisfactoria.

69. Se indicó que el propósito original de la Decisión No. 5 era abarcar todas las normas para los productos lácteos relacionados con el Código de Principios y que la aplicación norma por norma no debiera conducir a un cambio de las normas que abarcan los productos fabricados por estas técnicas. La Secretaría aseguró a los delegados que cuando se presentaran para su aceptación normas que abarquen los productos recombinados o reconstituidos se llamaría siempre la atención de los gobiernos sobre la Decisión No. 5.

70. Por último, el Comité acordó aprobar la versión de la Decisión No. 5 propuesta por el delegado de Dinamarca y además adoptar las definiciones de "producto reconstituido" y las definiciones enmendadas de "producto recombinado", las cuales se añadirán a la Decisión No. 5. Los delegados del Canadá, del Reino Unido y de Suiza pidieron que en el informe se hiciera constancia de su oposición a la forma revisada de la Decisión No. 5. Como los gobiernos necesitarán prestar plena consideración a la inclusión de productos reconstituidos y recombinados cuando determinen la forma de aceptación para las normas individuales, opinan firmemente que debería hacerse referencia explícita, dentro de cada norma apropiada, al hecho de que la norma se aplicaba

a los productos reconstituidos y recombinados. Asimismo, señalaron que las disposiciones referentes al etiquetado de los productos reconstituidos y recombinados necesitaría examinarse por separado dentro de cada norma.

71. En lo que se refiere al etiquetado de estos productos, el Comité pidió a la Secretaría que preparase un proyecto que se atuviera a las disposiciones del Codex referentes a los alimentos reconstituidos para poderla discutir en el próximo periodo de sesiones.

PROYECTO DE NORMA PARA NATA (CREMA)-, A-9

72. El Comité examinó el Proyecto de norma para nata (crema) (documento MDS 72/11, Apéndice I), que la Secretaría había redactado de nuevo tomando como base una norma anterior (Apéndice III-G, Informe del 13º período de sesiones), y teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos contenidas en el documento MDS 72/11 y

72/14. El proyecto presentado al Comité respondía al propósito de incluir en una norma todos los tipos de crema.

Titulo

73. Se acordó modificar el título en la siguiente forma: "Proyecto de norma para nata (crema) destinada al consumo directo".

1. Ambito de aplicación

74. Con objeto de dar a la norma un alcance más general, se revisó en la forma siguiente la sección "Ambito de aplicación": "Esta norma se aplica a la nata (crema) con la inclusión de la nata (crema) pasterizada, la nata (crema) esterilizada, la nata (crema) UHT y la nata (crema) para batir y batida". Se consideró que este texto es suficientemente amplio para abarcar también otros tipos de nata (crema).

2. Definición

75. La definición de nata (crema) (2.1) se modificó ligeramente suprimiendo la palabra "liquido" antes de la palabra "leche".

76. Varios delegados consideraron que no era necesario definir la nata pasterizada, la nata esterilizada ni la nata UHT porque en la "Definición" se menciona el método de tratamiento térmico y no se han definido la pasterización, ni la esterilización, ni el procedimiento UHT. Algunos delegados sugirieron que se suprimieran los párrafos 2.2, 2.3 y 2.4.

77. A este propósito, el delegado de los Estados Unidos de América comunicó al Comité que el Gobierno de su país ha terminado últimamente una publicación que se refiere a la cuestión de la nata y en la que se trata también de los diversos procedimientos de tratamiento térmico. Los datos facilitados por los Estados Unidos figurarán en un Apéndice del Informe.

78. Otros delegados expresaron el parecer de que deben mantenerse las definiciones 2.2, 2.3 y 2.4, y de que se debe dejar al criterio de las legislaciones nacionales la cuestión de los requisitos específicos relativos al tratamiento térmico. Se propuso, por lo tanto, enmendar las definiciones en forma que digan lo siguiente: "... sometida un tratamiento térmico reconocido..." en lo que se refiere a la nata pasterizada y la nata esterilizada, y "...un tratamiento térmico apropiado reconocido..." para la nata UHT.

79. Algunas delegaciones estimaron que no sería útil pedir a los gobiernos que propongán combinaciones específicas de tiempo y temperatura ya que éstas dependerán mucho del contenido de materia grasa del producto, y que sería más apropiado incluir las especificaciones para los productos acabados.

3. Factores esenciales de composición y calidad

80. El delegado de la India propuso que el contenido mínimo de materia grasa en la semi-nata (3.2) se aumente del 10 al 12 por ciento para tener en cuenta la situación de la India, donde el contenido de materia grasa de la leche normal de búfala es ya del orden del 7-8 por ciento.

81. El contenido mínimo de materia grasa de la leche para la nata esterilizada, que se indica en el proyecto de norma, es del 23 por ciento; se señaló que este porcentaje no es compatible con el contenido mínimo de materia grasa de la leche acordado para la nata, o sea, el 18 por ciento, y que podría esterilizarse la nata de cualquier contenido de materia grasa. El Comité acordó fijar en el 18 por ciento el contenido en materia grasa de la nata esterilizada.

82. Se pidió a los gobiernos que formularan concretamente observaciones sobre el contenido mínimo de materia grasa de la leche que ha de establecerse para la nata para batir y batida y para la doble nata.

83. A propuesta del delegado de Dinamarca, el Comité acordó que cuando se añadan al producto las dos adiciones facultativas vainilla y azúcar, se declaren éstas como partes del nombre del producto, por ejemplo: Nata azucarada para batir.

4. Aditivos alimentarios

84. El Comité convino en que no debe permitirse ningún aditivo en la nata fresca y pasterizada y acordó señalar específicamente este extremo en la sección de Aditivos alimentarios.

85. El Comité decidió que, en lo que respecta a los espesantes y a los agentes modificantes, debe establecerse oportunamente un cuadro en el que se enumeren los diversos aditivos, indicando claramente a qué tipo de nata pueden añadirse éstos.

86. Los participantes estuvieron de acuerdo en considerar que no debe permitirse la utilización de nisina en la nata.

87. El Comité aceptó provisionalmente la propuesta de permitir la adición de protóxido de nitrógeno además de gases inocuos (4.1.4) para su utilización en la nata para batir y batida solamente. Se pidió a los gobiernos que cuando estudien los diversos aditivos alimentarios tengan en cuenta las propuestas gubernamentales relativas a los aditivos alimentarios permisibles en los diversos tipos de nata que se indican en los párrafos 13 y 14 del documento MDS 72/11.

5. Etiquetado

88. Como se ha dicho, en el nombre del alimento las adiciones facultativas de vainilla y azúcar habrán de incluirse como parte del nombre del producto.

89. El delegado de Francia puso en duda la necesidad de declarar en la etiqueta el porcentaje en peso del contenido de grasa de leche (5.1.4). Se propuso que, en relación con la lista de ingredientes, se considere innecesario declarar en la etiqueta la presencia de gases inocuos y el protóxido de nitrógeno (5.2.2).

90. El Comité acordó por unanimidad enviar la norma a los gobiernos en el Trámite 3 del Procedimiento. El Proyecto de norma revisado se reproduce como Apéndice VI al presente informe.

PROYECTO DE NORMA PARA CASEINA Y CASEINATOS COMESTIBLES

91. En su 14º periodo de sesiones, el Comité acordó iniciar los trabajos sobre la elaboración de una norma para caseína y caseinatos comestibles. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento de trabajo preparado por la Secretaría (MDS 72/12) en el que se hacía un resumen de las publicaciones de interés y se reproducía la Parte A de la Norma FIL de composición para la caseína, y al que acompañaba una nueva lista de requisitos de calidad establecidos en varias regiones del mundo para caseinato de sodio.

92. El Comité pidió a la Secretaría que preparara un proyecto de norma teniendo en cuenta los trabajos de la FIL sobre el asunto. Varias delegaciones se ofrecieron a facilitar a la Secretaría información suplementaria.

METODOS UNIFORMES DE ANALISIS

Examen de las propuestas de los gobiernos relativas a orden de prioridades

93. El Comité examinó una lista de sugerencias relativas a un orden de prioridad para los métodos uniformes de análisis propuestos a consideración por los gobiernos para su examen por FIL/ISO/AQAO. Se acordó dedicar atención preferente a las siguientes materias:

- i) grasa extraña en la grasa de la leche
- ii) residuos de plaguicidas en la leche y en los productos lácteos
- iii) identificación de la leche reconstituida a partir de la leche desecada
- iv) nitrato en el queso

Cooperación FIL/ISO/AQAO en materia de métodos de muestreo y análisis

94. El Comité oyó un informe verbal presentado por el Dr. R. W. Weill (AQAO) en nombre del Grupo de Trabajo de representantes de FTL/ISO/AQAO y aprobó el informe del Grupo que figura en el Apéndice II al presente Informe.

95. Se señaló concretamente que (i) el Grupo recomendó que, en lo que respecta a la "selección numérica de muestras" se establezca un enlace con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y el Grupo Mixto sobre Selección de Muestras (SELSAM) y (ii) que están en curso varios trabajos para el establecimiento de métodos uniformes para el examen microbiológico de los productos lácteos.

96. Al examinar la lista de métodos uniformes no relacionados concretamente con el Código de Principios, el Comité expresó el parecer de que los métodos relativos a las proteínas, las cenizas y la acidez libre en la caseína y los valores referentes al peróxido y TBA en la grasa de la leche anhidra están relacionados con el código de Principios.

97. El Comité aprobó las siguientes normas en el Trámite (g) del Procedimiento para la Elaboración de Normas para Métodos de Análisis y Toma de Muestras y acordó someterlas a la aceptación de los gobiernos en el Trámite (h):

- Determinación del contenido en fósforo del queso y de los productos de queso fundido B-12
- Determinación del contenido en ácido cítrico del queso y de los productos de queso fundido B-13
- Determinación polarimétrica del contenido en sacarosa de la leche condensada, azucarada B-14.

98. Las normas preliminares sobre la determinación del contenido en materia grasa del queso de suero B-10 y la determinación del contenido en materia grasa de la nata (crema) B-15 se enviaron a los gobiernos para que formulen observaciones al respecto. Las normas figuran en el documento MDS 72/13(b).

99. El Comité tomó nota de una propuesta del delegado del Canadá en el sentido de que la FIL, la ISO y la AQAO otorguen preferencia máxima a los métodos internacionales de análisis de los residuos de plaguicidas consistentes en cloruros orgánicos y a los criterios microbiológicos en los productos lácteos, ya que ambas cuestiones representan en grado cada vez mayor barreras al comercio. Propuso asimismo que las tres organizaciones cooperen con el International Committee for Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) que ha elaborado planes de muestreo basados en los riesgos derivados de los organismos patógenos. Esta observación fue formulada en el contexto del trabajo de las tres organizaciones sobre muestreo.

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

Designaciones sinónimas de los quesos comprendidos en las normas individuales para los quesos

100. En su 14º período de sesiones el Comité acordó solicitar de los gobiernos observaciones sobre si existen en sus países otros quesos que por su semejanza con los comprendidos en las normas internacionales individuales para los quesos puedan tener designaciones sinónimas.

101. Teniendo en cuenta las observaciones recibidas de los gobiernos, el Comité confirmó su acuerdo de incluir en una sola norma internacional los quesos suficientemente semejantes o idénticos. Siempre que haya que examinar una norma internacional individual para quesos ha de tenerse en cuenta esa decisión.

102. Respecto a las observaciones del Gobierno de los Estados Unidos sobre la procedencia de agrupar el Esrom y el Saint Paulin en una sola norma, el delegado de Dinamarca invitó al Comité a una degustación de los quesos daneses Esrom y Saint Paulin.

Norma internacional individual para el queso Esrom

103. El Comité acordó examinar solamente la norma para el queso Esrom que figura en el Anexo al documento CX 5/70 (14º periodo de sesiones) y decidió someterla a la aceptación de los gobiernos en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos. La norma para el queso Esrom figura en el Apéndice VI-A del presente Informe.

Proyecto de Norma Internacional para los quesos de veta azul

104. El Comité examinó punto por punto el Proyecto de norma y acordó modificar la norma como sigue:

Título

105. El título enmendado de la norma dice así: "PROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL PARA CIERTOS QUESOS DE VETA AZUL".

3. Materias primas

106. Varias delegaciones señalaron que no deben utilizarse en el queso peróxido de benzoilo ni mezclas de peróxido de benzoilo con alumbre potásico, sulfato de calcio y carbonato de magnesio.

4. Principales características del queso listo para el consumo

107. A propuesta del delegado de Dinamarca, el Comité aceptó el texto de la descripción breve (4.1.2) del tipo "queso semi-duro de veta azul madurado principalmente por desarrollo de mohos". Se estimó que esta información acentuaría la distinción entre los quesos comprendidos en la norma y algunos otros quesos de veta azul, por ejemplo el Stilton y el Gorgonzola.

4.2 Forma

108. El Comité examinó la propuesta de describir la forma de los quesos con arreglo a la forma de la base del queso. Se acordó no modificar el texto actual.

4.3 Dimensiones y pesos

109. Los países depositantes acordaron bajar de 5 a 4 kg el límite superior del peso (4.3.2). Asimismo aprobaron las siguientes disposiciones especiales relativas al Danablu:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| a) cilíndrico plano: | 2,75 - 3,25 kg |
| b) cuadrado plano | 4 kg aproximadamente |
| c) rectangular plano | |

4.7/4.8 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad

110. Se hizo una corrección en el cuadro del contenido mínimo de grasa en el extracto seco, invirtiéndose el contenido máximo de humedad y el contenido de humedad y el contenido mínimo de extracto seco indicados en las columnas B y C. El Comité acordó restringir los tenidos de grasa y humedad para el Danablu a la disposición que figura en las columnas A y B. El Comité no aceptó la propuesta de elevar del 47 al 50 por ciento el contenido máximo de humedad para el tipo A. Se señaló que en el último periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos se había deliberado sobre la declaración del contenido efectivo de grasa y humedad en los quesos.

4.9 Otras características principales

111. La última frase del inciso 4.9 se modificó en la siguiente forma: "No debe venderse al consumidor antes de que tenga seis semanas". Quedó entendido que el término "venderse" comprende la expresión "ofrecerse a la venta".

112. La referencia en el párrafo 5.5 al "salado en seco" ha de suprimirse, toda vez que el Comité reconoció que utiliza también el salado en salmuera.

7. Marcado y etiquetado

113. El ejemplo indicado en el primer párrafo "Danablu - queso de veta azul" se modificó por el de "Adelost - queso de veta azul". El Comité acordó asimismo, a petición del delegado de Noruega, incluir la frase siguiente en la sección 7, después de la sexta línea: "... salvo que el Danablu no producido en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, aún cuando se venda en mercado interno".

Estado de la norma

114. El Comité decidió enviar el Proyecto de norma a los gobiernos para que formulen observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento arriba indicado. El Proyecto de norma relativo a este queso figura en el Apéndice VIII-A del presente Informe.

Norma Internacional Individual para el Romadur

115. El Comité tomó nota de la propuesta del delegado de los Estados Unidos de abarcar los quesos Romadur y Limburger en una sola norma. El comité tomando en cuenta las diferentes dimensiones y pesos de estos quesos acordó que la norma para el Romadur se enviara a los gobiernos para su aceptación y que la cuestión de si se debe agrupar junto con la norma para el Limburger se vuelva a considerar cuando se proceda a un nuevo examen de dichas normas. La norma para el Romadur figura en el Apéndice VII-B de este Informe.

Proyectos de normas individuales para los quesos: Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse y Friese

116. El Comité consideró la propuesta del delegado de los Estados Unidos de aplazar el examen de los proyectos de normas para los quesos Ekte Geitost, Nøkkelost, Prastost, Amsterdam, Leidse, Friese ya que a su juicio estos no eran lo bastante importantes en el comercio internacional para justificar la elaboración de normas internacionales individuales. Sugirió que las variedades a que se refieren estas normas podrían abarcarse en la clasificación general de quesos que está examinando actualmente el Comité. El delegado de los Países Bajos impugnó esta propuesta y, en lo que se refiere a la aplicación de la Norma para los quesos Holandeses, afirmó que la producción de queso Amsterdam habla alcanzado un nivel aproximado de 10 000 toneladas al año y las de Friese y Leidse unas 3 000 y 8 000 toneladas respectivamente. Los porcentajes de estos quesos que entran en el comercio internacional son 50%, 10%, 5% respectivamente. Mencionó además que se habían elaborado normas para variedades de queso de menos importancia de la de los quesos en cuestión. Los delegados de Noruega y Suecia se mostraron conformes con la propuesta de la delegación de Estados Unidos de aplazar el examen de las normas para los quesos Ekte Geitost, Nøkkelost y Prästost. Por lo tanto el Comité decidió aplazar el examen de estas normas.

117. En lo tocante a las normas para los quesos Amsterdam, Leidse y Friese el Comité decidió por 12 votos contra 7 remitir dichas normas a los gobiernos para su aceptación.

118. No se aprobó la propuesta de declarar en la etiqueta obligatoriamente la semilla de comino en los quesos Leidse y Friese ya que esta semilla constituye un ingrediente esencial en estos quesos que el consumidor conocedor de esta variedad de quesos, espera normalmente encontrar. Estas normas figuran en los Apéndices VII-C a VII-E de este Informe.

Proyecto de norma internacional individual para el queso fresco de nata (crema), Rahmfrischkäse

119. El Comité discutió prolongadamente la factibilidad de elaborar una sola norma para el queso de nata natural y para el queso de nata al que se le han añadido frutas, hortalizas o carne.

120. El delegado de Suiza señaló que los quesos frescos a los que se añaden frutas, hortalizas o carne no se ajustan a la Norma General A-6 para el queso y deben abarcarse con una norma separada como se ha hecho para los productos a base de "queso fundido". Además estimaba que el término "queso de nata (crema)" significa para los consumidores en muchos países un queso fresco o maduro con un alto contenido de grasa.

121. En cambio el delegado de los Estados Unidos indicó que alrededor del 80% del queso de nata que se vende en los Estados Unidos, a saber 110 millones de libras, al año no contienen ningún otro alimento y que grandes cantidades de este tipo de queso se venden también en Canadá, Australia y el Reino Unido. Declaró además que el producto que se vende en los Estados Unidos contiene alrededor del 70% de grasa en el extracto seco y por lo tanto insistió en que se estableciera una norma para este producto con la designación de "queso de nata (crema)". En cambio estaba de acuerdo con el delegado suizo en que la norma no debiera abarcar los quesos a los cuales se hubieran añadido otros alimentos.

122. Por indicación del delegado de los Estados Unidos el representante de los Países depositarios de la norma para estos quesos accedió a la revisión de los contenidos mínimos de grasa y máximo de humedad (párrafo 4.7) suprimiendo la referencia de 27% para el queso de nata y cambiando el contenido mínimo de grasa de leche en el extracto . seco para los tres quesos restantes a 70%, 60% y 60%. La contradicción aparente de que haya el mismo contenido mínimo de grasa de leche en extracto seco para el queso de nata, 28% y 24%, tenía por objeto abarcar el queso de nata de tipo seco que producen algunos países.

123. En lo que se refiere a los aditivos alimentarios la cuestión principal era la inconveniencia a juicio de muchos países, de la adición de antioxidantes al producto. La delegación de Suiza expresó la opinión de que la adición de antioxidantes ni era necesaria ni oportuna en el caso del queso de nata y estimó que, en el contexto de las normas internacionales individuales para los quesos, esta adición estaría en contradicción con la Norma General A-6 para el queso. Los antioxidantes y los otros diversos ingredientes que se enumeran en las subsecciones 3.2.2.3 y 3.2.2.5 destituyen al producto de su carácter de queso. El producto debe ser objeto de una norma especial con una designación apropiada. Por último el Comité acordó que no se autorizaran los antioxidantes en el queso de nata.

Estado de la norma

124. El Comité decidió que la norma en la forma modificada por los delegados de los países depositarios se enviara a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento. El Proyecto de norma para este queso figura en el Apéndice VIII-B del presente Informe.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Camembert en el Trámite 4

125. El Comité examinó la norma punto por punto y acordó enviarla a los gobiernos con las enmiendas siguientes para que formularan sus observaciones en el Trámite 4 del Procedimiento.

3.2 Aditivos autorizados

126. Sustituir cloruro de calcio por "cloruro de calcio máximo 200 mg/kg de la leche utilizada".

4.2.2. Variaciones existentes

127. La nota al pié deberá sustituirse por la siguiente: "El queso Camembert que pese 300 g o más podrá también cortarse en 6 ó 8 sectores (normalmente 6)". El delegado de Dinamarca indicó que debiera permitirse también en la norma el cortado antes de la maduración, ya que ésta ha sido una práctica tradicional de Dinamarca durante muchos años. Esto permitiría el desarrollo de mohos también en la superficie de los cortes. Esta propuesta no fue aceptable para el delegado de Francia.

4.3 Dimensiones y pesos

128. Las dimensiones y pesos mínimos para los quesos de pequeño tamaño se rectificaron en el sentido siguiente: "de 6 a 8,5 cm" y "80 g", respectivamente.

4.7/4.8 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido mínimo de extracto seco

129. El Comité acordó rehacer el cuadro indicando en él, en porcentajes, el contenido mínimo de grasa en el extracto seco y el contenido máximo de humedad en la forma propuesta por la FIL, en lugar de indicar el peso mínimo del extracto seco en gramos.

Ello tenía por objeto emplear el mismo formato adoptado para las normas de los quesos individuales. Asimismo, el Comité aprobó una propuesta del delegado de Francia en el sentido de que se insertasen además las cifras del contenido mínimo de extracto seco en gramos. El nuevo cuadro quedaría así:

| | A | B | C | D |
|---|-----|-----|-----|-----|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 45 | 30 | 40 | 50 |
| Contenido máximo de humedad % | 56 | 56 | 56 | 56 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Contenido mínimo de extracto seco por queso: | | | | |
| tamaño normal | 110 | 110 | 110 | 110 |
| tamaño pequeño | 35 | 35 | 35 | 35 |

7. Marcado y Etiquetado

130. Los delegados de España y Suecia manifestaron que la denominación "Camembert pasterizado" se prestaba a confusión, ya que el centro del producto no daba una prueba de fosfatasa negativa. El Comité accedió a cambiar la denominación por la de:

"Camembert tratado térmicamente". Los delegados de España y de Suecia se refirieron también a que figurara una declaración en la etiqueta indicando que el queso estaba hecho de leche cruda o de leche pasterizada. El Comité acordó que esta denominación no debería ser obligatoria.

131. Varios delegados se mostraron contrarios a la cláusula de que en la etiqueta se indicara el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

132. El delegado del Canadá se refirió a los debates que se habían desarrollado en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos acerca de la consignación de la fecha en el producto, teniendo en cuenta que el queso Camembert pasterizado era una semiconserva y que, por tanto, sería conveniente que el consumidor tuviera tal indicación en la etiqueta del producto. El Proyecto de norma para este queso figura en el Apéndice IX-A del presente Informe.

Proyecto de norma internacional individual para el queso Brie

133. El Comité acordó que esta norma fuera enviada a los gobiernos con las enmiendas siguientes para que formularan observaciones en el Trámite 4.

3.2 Aditivos autorizados

134. Es aplicable la observación hecha para el queso Camembert (véase el párrafo 126 de este informe)

4.3 Dimensiones y pesos

135. Se rectificaron las dimensiones correspondientes al queso Brie en la forma siguiente:

| | |
|-----------|---------------|
| diámetro: | 22 cm - 36 cm |
| altura: | 2 cm - 3 cm |

136. El delegado de Dinamarca propuso que se permitiera también para el queso Brie el tratamiento térmico en recipientes metálicos. Sin embargo, esta propuesta no fue

aceptable para el delegado de Francia. Por lo que se refiere a la propuesta de Dinamarca de que se permitiera el cortado antes de la maduración, como se había solicitado también para el queso Camembert, el delegado de Francia manifestó que esto no era aceptable. El Proyecto de norma para este queso figura en el Apéndice IX-B del presente Informe.

Situación del trabajo respecto a las normas internacionales individuales para quesos

137. El Comité tomó nota de la situación en que se encontraban los trabajos en lo referente a las normas, tal como se indica en el documentó MDS 72/10 (e), y confirmó el acuerdo a que había llegado en su 14º periodo de sesiones de que los trabajos sobre las solicitudes de normas para los quesos que no habían recibido todavía prioridad se aplazaran hasta que pudieran evaluarse más claramente los resultados de los trabajos sobre la clasificación de los quesos.

138. El Comité tomó nota también de que el Gobierno de Nueva Zelandia había comunicado a la Secretaria su intención de solicitar una norma internacional individual para el queso "Egmont". El delegado de Nueva Zelandia hizo saber al Comité que, a su debido tiempo, se enviará a la Secretaría la documentación justificativa final.

NUEVA REDACCION DE LA NORMA GENERAL A-6 PARA EL QUESO

Generalidades

139. El Comité en su 14º periodo de sesiones debatió con cierto detenimiento la clasificación y designación de los quesos y elaboró un cuadro de clasificación de los quesos en función de la dureza, contenido de grasa y características de curado, y se invitó a los gobiernos a que enviaran observaciones al respecto. Al mismo tiempo se preparó una lista de aditivos sobre la cual se pidió también a los gobiernos que enviaran observaciones. Se ha recibido un número considerable de observaciones de los gobiernos así como de la FIL, y el Comité estableció un Grupo de trabajo encargado de formular una propuesta basada en dichas observaciones para que fuera examinada en sesión plenaria. El informe del Grupo de trabajo se adjunta como Apéndice IV a este Informe.

Clasificación

140. El Presidente del Grupo de trabajo, Dr. J.B. Stine (EE.UU.) presentó el Informe y explicó las conclusiones a que había llegado el Grupo. Subrayó especialmente que a juicio del Grupo el propósito principal del cuadro de clasificación era el de ser utilizado en relación con los quesos para los cuales no se había elaborado una norma internacional individual y que por tanto en el caso de los quesos para los cuales dichas normas ya existían, la denominación del queso debería emplearse sin un adjetivo descriptivo. Se lamentó hasta cierto punto que el Cuadro se hubiera elaborado después de formuladas las normas para los quesos y se admitió que tal vez existieran ciertas contradicciones en lo que se refiere a las designaciones según la dureza para algunos quesos. El delegado de Italia se reservó la opinión respecto a esta clasificación.

Designación según la dureza

141. El Grupo de trabajo llegó a la conclusión que de las dos alternativas que se proponían a los gobiernos, (1) la que contenía tres designaciones y (2) la que contenía cuatro designaciones según la dureza, había que dar preferencia a la última (2) ya que al parecer estaba más de acuerdo con la práctica corriente. Sin embargo, no se llegó a un acuerdo definitivo en cuanto a la cifra correspondiente basada en el porcentaje de humedad en el producto sin grasa (HSMG). El Comité al examinar el Cuadro de

clasificación en la forma elaborada por el Grupo de trabajo expresó la opinión de que ninguna de las alternativas para el porcentaje HSMG era enteramente satisfactoria. Varios delegados opinaron que en el Cuadro elaborado por el Grupo de trabajo los quesos designados como duros y firmes podrían abarcar un margen demasiado amplio/ estrecho o a la inversa. El Comité convino en dejar admitir cinco clases para la designación según la dureza a saber "extra-duro, duro, semi-duro, semi-blando y blando" y en consecuencia los límites para el porcentaje HSMG se fijaron en < 51, 49-55, 53-63, 61-68 y > 66 respectivamente.

142. Se planteó la cuestión de saber cuándo debería determinarse la firmeza de un queso. El Comité observó que la FIL había aconsejado que la clasificación se aplicase al queso tan pronto como estuviera listo para el consumo.

143. El delegado de Francia expresó el criterio de que existían dos órganos diferentes a los que se destinaba la opinión respecto a los quesos no abarcados por una norma internacional individual: (1) el organismo de intervención oficial, las aduanas, etc.; (2) el consumidor. Por lo que respecta al primer grupo (organismos oficiales) era necesario que en la etiqueta se diera información de las características en la forma indicada en I.B (1). En cuanto al segundo grupo (el consumidor), la delegación de Francia consideró que era conveniente que se declarase que, por ejemplo, el queso en cuestión era duro, sobre la base de las características organolépticas auténticas del queso de que se tratase. Teniendo en cuenta que el Cuadro se refiere a los quesos no abarcados en una norma individual, el fabricante, sobre la base de un proceso técnico apropiado, podría ofrecer al consumidor un queso cuya consistencia no estuviera directamente relacionada con la composición tal como viene representada en forma de humedad en el producto sin grasa.

Contenido de grasa en el extracto seco

144. El Comité aprobó las designaciones y criterios relativos a la grasa en el extracto seco (GES) en la forma propuesta por el Grupo de trabajo. Se reconoció que en algunas legislaciones nacionales la divisoria entre el queso semigraso y el pobre en grasa era el 30% GES, pero se acordó mantener las cifras del 25% GES.

145. La delegación del Canadá indicó que en la actualidad la designación con arreglo a la grasa en el extracto seco no se recomienda en el Canadá y que se consideraba que no era suficientemente informativa para el consumidor. Actualmente, está en estudio en el Canadá un sistema que proporcione al consumidor mayor información en el etiquetado de los quesos, con arreglo al cual se requeriría una declaración del contenido mínimo de grasa y del contenido máximo de humedad en el propio queso. Se hizo observar que esta cuestión había sido ya suscitada en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y que varias delegaciones habían pedido que en su próxima reunión se discutiera este asunto. Además, se pidió a la Secretaría que invite a los gobiernos y a la FIL a formular sus observaciones sobre esta cuestión.

Características de curado

146. El Grupo de trabajo, al ocuparse de la denominación sobre las características de curado tal como se define en los párrafos 2.2 y 2.5 de la Norma General para el queso A-6 había llegado a la conclusión de que serían suficientes tres designaciones diferentes y que no sería precisa ninguna mención ulterior sobre si el queso había sido curado/ madurado en la superficie o en su interior con lo cual quedaba entendido que "curado" sería sinónimo del "madurado". No obstante, el Comité opinó que sería útil diferenciar entre quesos madurados en la superficie y quesos madurados en su interior

y convino en que se subdividieran las designaciones curado/ madurado y curado/ madurado por mohos para distinguir los quesos que fueran principalmente madurados en su superficie y principalmente madurados en su interior. De conformidad con esta enmienda, el encabezamiento de la columna del cuadro se cambió por la de "Designación según las principales características del curado".

CLASIFICACION DE LOS QUESOS EN FUNCION DE LA DUREZA CONTENIDO DE GRASA Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE CURADO

| Designación según la dureza | HSMG % | Designación según la grasa en el extracto seco | Contenido de grasa en el extracto seco % | Designación según las principales características de curado |
|-----------------------------|--------|--|--|---|
| I. Extraduro | < 51 | A. rico en grasa | >60 | 1) curado/madurado |
| II. Duro | 49-55 | B. extragrasso | > 45- < 60 | a. principalmente superficie |
| III. Semiduro | 53-63 | C. semigrasso | > 25- <45 | b. principalmente interior |
| IV. Semiblando | 61-68 | D. pobre en grasa | >10-<25 | |
| V. Blando | >66 | E. desnatado | <10 | 2) curado/madurado por mohos |
| | | | | a. principalmente superficie |
| | | | | b. principalmente interior |
| | | | | 3) sin curar/sin madurar |

Lista de aditivos alimentarios

147. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de trabajo en el sentido de pedir a la Secretaría que se añadan a la lista que figura en la Norma los aditivos propuestos en las observaciones de los distintos gobiernos (MDS 72/8).

Estado de la norma

148. Se examinó la posibilidad de abarcar en la Norma General para el Queso tanto los quesos para los cuales se ha elaborado una norma internacional individual como aquellos otros para los cuales no existía tal norma. El Comité expresó la opinión de que la solución más viable tal vez fuera establecer una diferenciación entre los dos grupos. La Norma A-6 en su forma actual ha sido aceptada por un gran número de gobiernos y la inclusión de disposiciones especiales para los quesos que no están abarcados por una norma individual pudiera perturbar esta situación. El Comité acordó por lo tanto solicitar a los gobiernos que enviaran observaciones acerca de si habría que elaborar una norma especial para los quesos "no normalizados" C/100 o si el Cuadro de clasificación y la lista de aditivos podrían incorporarse a la Norma A-6.

INFORMACION SOBRE LOS RESULTADOS DE LAS CONSULTAS ENTRE LAS DELEGACIONES DE ITALIA Y LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA RESPECTO AL PROBLEMA DE ELABORAR NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA QUESOS AFECTADOS POR CIERTOS ACUERDOS INTERNACIONALES

149. El delegado de los Estados Unidos informó al Comité de que su delegación había celebrado recientemente una fructuosa reunión con la delegación de Italia. Las dos delegaciones habían convenido proceder a la elaboración de una norma para el queso duro de rallar en la cual no se mencionasen nombres particulares de quesos. El proyecto de norma estará finalizado en un futuro próximo y será sometido a la Secretaria para su examen en el próximo período de sesiones del Comité. El delegado de Italia tomó nota con satisfacción de estas declaraciones y confirmó el deseo de la delegación de su país de cooperar con la de los Estados Unidos en la redacción de una norma para presentarla al Comité en el próximo periodo de sesiones.

APPELLATIONS D'ORIGINE
(Denominaciones de origen)

150. El Comité tomó nota de un documento de información sobre la cuestión de las "appellations d'origine" preparado a petición del Comité Ejecutivo para el 18º período de sesiones de éste (EXEC/72 18/11). Por tratarse de un documento de información solamente y no figurar en el programa un tema que comprendiese las cuestiones que se refieren a la normalización internacional de los quesos protegidos por "appellation d'origine" en ciertos países, no se examinó aquél en detalle. Algunas delegaciones expresaron el criterio de que el documento coincidía con sus propias opiniones sobre la cuestión de la "appellation d'origine" en tanto que otras sostuvieron la opinión contraria.

OTROS ASUNTOS

151. El Comité tomó nota de un documento de la FIL sobre requisitos higiénicos para la leche en polvo y acuerdo que aquél se envíe a los gobiernos para que formulen sus observaciones.

152. El Comité tomó nota asimismo de una propuesta del delegado de Túnez para incluir entre las cuestiones prioritarias de la labor de las tres organizaciones los métodos de análisis para la detección de los antisépticos y antibióticos en la leche y los productos lácteos.

153. Finalmente, el Comité se mostró de acuerdo con la propuesta del delegado de Dinamarca de estudiar en detalle en su próximo período de sesiones la información recibida sobre la cantidad de cloruro cálcico, nitratos y fosfatos en el producto terminado, tal como se había propuesto en el párrafo 86 del informe del 14º periodo de sesiones del Comité. Se invitó a los gobiernos que no habían contestado a que enviaran información sobre esta materia.

154. El Comité aprobó una propuesta del representante de Finlandia en el sentido de suprimir en la Norma para el queso Emmental el aditivo cloruro de sodio y de potasio de conformidad con las observaciones del Comité Mixto FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios.

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS* LISTE DES PARTICIPANTS LISTA DE PARTICIPANTES

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

ALGERIA ALGERIE ARGELIA

M. Abdellaoui
Inspecteur divisionnaire de la
répression des fraudes
Sous-Direction de la répression des
fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire
12 Bd. Colonel Amirouche
Alger

ARGENTINA ARGENTINE

J.C. Vignaud
Secretario de Embajada
Piazza Esquilino 2
Rome (Italy)
J. Vallega
Consejero Agrícola
Piazza Esquilino 2
Rome (Italy)

AUSTRALIA AUSTRALIE

C.S. Gorter
Executive Officer
Inspection Service Primary Industry
Department of Primary Industry
Barton, Canberra ACT
L.J. Erwin
Senior Dairy Technologist
Department of Primary Industry
Box 2246U, G.P.O.
Melbourne

AUSTRIA AUTRICHE

E. Doring
Director
Franz Josefstr. 19
A-5020 Salzburg
Dr. W. Thumser
Min. Sekr.
Ministry of Health and Environment
Protection
Stubenring 1
A-1010 Vienna

BELGIUM BELGIQUE BELGICA

C.G.L.G. Panier
Ingénieur Principal
Chef de Service
Ministère de l'Agriculture
10 rue du Méridien
Bruxelles
J.A. Claes
Inspecteur des denrées alimentaires
Santé Publique
Luikersteenweg 15
B3500 Hasselt
R.J.L. Van Havere
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la Santé Publique
Inspection des denrées alimentaires
Cité administrative, Quartier Vésale
1000 Bruxelles

BOLIVIA
BOLIVIE

S. Vailati
Consul General
via Elvezio 10
Milan (Italy)

E. Cerlini
Secretario Delegación Permanente
Via S. Calepodio 54, Rome (Italy)

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A. Azevedo Silva
Jefe de la sección de leche de la
División de inspección de
productos
de origen animal

Ministerio da Agricultura
Esplanada dos Ministerios
Brasilia, D.F.

S.F.G. Bath
Counsellor
Permanent Representative of Brazil
to F.A.O.

Brazilian Embassv
Piazza Navona 1
Rome (Italy)

Dr. A.J.R. Pinheiro
Associate Professor - Univ. Fed.
Vicoso - M.G.
Consultant Technician (CCFL)
Cooperativa Central dos Produtores
de
Leite (CCPL)

Av. Suburbana, 855
Rio de Janeiro - G-.B,

J. Pinto da Rocha
Chefe da Secção de Padronização e
Clasificación
de Produtos de origan animal
Diretor-Substituto da Divisão de
Inspeção de
Produtos de origem animal
Ministério da Agricultura
Esplanada dos Ministerios
Brasilia, D.F.

CANADA

J.R. Sherk
Chief, Markets and Merchandizing
Dairy
Division

Department of Agriculture
Ottava, Ontario K1H-8B4

D.M. Smith
Head, Office for International Food
Standards

Food Advisory Bureau
Health Protection Branch
Health and Welfare
Ottawa, Ontario K1A-0L2

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

H. Metz
Director
Government Control of Dairy
Products
Niels Juelsgade 5
DK 1059 Copenhagen K

Dr. K.P. Andersen
Mejerikontoret
Frederiks Allé 22
8000 Aarhus C

N.E. Michaelsen
Head of Section
State Quality Control for Dairy
Products and
Eggs
Niels Juelsgade 5
DK 1059 Copenhagen K

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

M. Holopainen
State Control Office for Dairy
Products
Töölönkatu 26
SF-00260 Helsinki 26

P. Holopainen
Valio
Kalevankatu 61
SF-00180 Helsinki 18

A.V. Lento
Director
Valio
Kalevantaku 61
SF-00260 Helsinki 18

E. Timonen
Valio Finnish Cooperative Dairies
Association (Laboratory)
Kalevankatu 56B
SF-00180 Helsinki 18

FRANCE
FRANCIA

M. Cazaillet
Vétérinaire Inspecteur en Chef
D.S.V. Ministère de l'Agriculture
5 rue E. Renan
Issy-Les-Moulineaux (92)

A. Desez
Inspecteur Général de la Répression
des Fraudes au Ministère de
l'Agriculture
42bis rue de Bourgogne
Paris 7e

A. Eck
Directeur des Etudes
Professionnelles
Fédération Nationale de l'Industrie
Laitière
140 Boulevard Haussmann
Paris

J.P. Patart
Expert, Association Laitière
Française
17 rue de Valois
Paris 1er

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, R.F.
ALEMANIA, R.F.

A. Fricke
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
53 Bonn-Duisdorf

R. Frier
Dammtorvall 15
Hamburg

K. Glandorf
Lebensmittelchemikerin
Benckiser - Knapsack GMBH
D6802 Ladenburg

Dr. H., Grafzu Solms Baeruth
Sckafshagerberg 25^a
21 Hamburg 90

Dr. H.W. Kay *
Federal Dairy Research Centre
Hermann weigmannstr. 1-27
D2300 Kiel

* Chairman
Président
Presidente

F.W. Kützemeier
Verband der Deutschen
Milchvirtschaft
Meckenheimer Allee 137.
53 Bonn/Rhein

Dr. A. Nienhaus
Geschäftsführer
Kaiserstr. 233
Bonn

Dr. K.H. Schlegel
Habsburger Allee 87
6 Frankfurt/Main 60

Dr. H. Wegener
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und
Gesundheit, Post Box 490
53 Bonn - Bad Godesberg

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mrs. Dr. I. Fehér
Chief Engineer
Ministry of Agriculture and Food
u. Kossuth L. tér. 11
Budapest V

Mrs. Dr. G. Uzonyi
Head of Laboratory
Hungarian State Control Station for
Dairy Products
Bartók B. ut. 102
Budapest XI

INDIA

INDE

N.C. Gánguill
Dairy Chemist and Head
Division of Dairy Chemistry
National Dairy Research Institute
Karnal

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

P. Cowling
Inspector
Department of Agriculture
Fatima, Grange Lawn
Waterford

ISRAEL

H. Balaban
Director
TI.'UVA Coop. Dairies
Post Gilboa

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr. 3. Dato
Direttore Generale Tutela
Ministero Agricoltura e Foreste
Rome

Prof. E. Aicclo
Professore Universitario
Istituto Chimica Bromatologica
Via Archirali 32
Palermo

I. Baccharini
Ministero Commercio Estero
Rome

Dr. A. Bramini
Ispettore Capo
Ministero Agricoltura e Foreste
Ufficio Speciale Coop. Internazionale
Rome

Dr.G. De Felip
Ricercatore
Istituto Superiore di Sanità
Viale E. Elena 299
Rome

Dr. A. Di Muccio
Chimico
Istituto Superiore di Sanità
Viale P. Elena 299
Rome

F. Ferretti
Direttore di Divisione
Ministero Agricoltura e Foreste
Direzione Generale dell'Agricoltura
MAF
Rome

Dr.F. Manjón
Ispettore Capo
Ministero Agricoltura e Foreste
Direzione Generale Tutela
Rome

Dr.A. Masutti
Direttore
Associazione Italiana Lattiero-
Casearia
Via Boncompagni 16
Rome

R. Monacelli
Capo Laboratorio Prodotti Lattiero-
Caseari
dell'Istituto Superiore
di Sanità
Viale R. Elena 299
Rome

Aw. G. Mora
Presidente Consorzio Parmigiano
Reggiano
Rome

A. Pederzini
Chemist
Lungotevere Flaminio 38
Rome

Dr.I. Zaffino
Chimico
Ministero della Sanità
Rome

C. Zambrano
Inspecteur général, Secrétaire du
Comité national du Codex
Via Sallustiana 10
Rome

C. Masutt
Assolatte
Via Boncompagni 16
Rome

KENYA
KENIA

R.B. Ryanga
Senior Assistant Secretary
Ministry of Agriculture
Box 30028
Nairobi

G.F. Buteyo Wafula
Principal Dairy T. School
PO Box 25
Naivasha

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

G. Loggers
Ministry of Health
Dokter Reyersstraat 10
Leidschendam

H.H. Kerkhof
Jan van Nassaustraat 85
Den Haag

R. Klomp
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
Den Haag

Dr. C. Meyer
Secretary Dairy Produce Commodity
Board
Sir Winston Churchilllaan 275
Ryswyk (2.H)

Ir. J.B. Roos
Director
Rijkszuivelstation (Government Dairy
Station)
Vreewijkstraat 12B
Leiden

J.M. Van Der Bas
Laan van Meerdervoort 56
Den Haag

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
Assistant Director
Dairy División
Ministry of Agriculture and Fisheries
Wellington

J.G. Revell
Director of Supply
New Zealand Dairy Board
RO Box 417
Wellington

W.H. Thomason
Technical Director
New Zealand Dairy Board
PO.Box 417
Wellington

I. Willis
Chief Dairy Products Officer
Ministry of Agriculture and Fisheries
St. Olaf House, Tooley St.
London SSI 2PG (United Kingdom)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. A. Oterholm
Norwegian Dairies Sales Association
Box 9051
Vaterland
Oslo 1

P. Slagsvold
Director
Bredgt 10
Oslo

POLAND
POLOGNE
POLONIA

J. Rybicki
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

J. Bukowinski
Federation of Dairy Cooperatives
ul. Hoza 66/68
Warsaw

Mrs. A. Czerni
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

Dr. H. Sadowska
Ministry of Health and Social
Welfare, San. Epidem. Dept.
15 Midiowa
Warsaw

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

A. Sudeary
Permanent Representative of
Saudi Arabia to FAO
Via Giacomo Trevis 55
Rome (Italy)

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. P. Ballester
Dirección General de Industrias y
Mercados en Origen de Productos
Agrarios
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

I. Díaz Yubero
Dirección General de Industrias y
Mercados en Origen de Productos
Agrarios
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

T.L. Frennborn
Director
Swedish Government Control Board
of Dairy Products and Eggs
KMÅ Box 477
Malmö I

Dr. J. Ekman
Rönnstigen 3 B
75252 Uppsala

N. Fernquist
Director
Riksost Bot
Stockholm ?3

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. E. Ackermann
Monbijoustrasse 36
CH-3000 Berne

G. Burkhalter
Ing. Agr.
Föhrenweg 92
CH-3028 Spiegel/Berne

C.A. Landolt
3 unt. Beichlenstrasse
CH-3550 Langnau

R. Luescher
Talgutweg 22
CH-3063 Ittigen

E. Matthey
Chef du Contrôle des denrées
alimentaires
Service fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

C. Ratanachai
Director
Food and Drug Control División
Ministry of Public Health
Bangkok

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

A. Draoui
Directeur Technique
Stil Centrale laitière
Bab Saadonne

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Bülent Tanülkü
Ing. Agr., Directeur
Centrale Laitière
Izmir
1588 Sokak 2

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

F.S. Anderson
Principal
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
London S.W.1

Miss D.M. Radford
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

R. Haigh
Senior Scientific Officer
Food Science División
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food

Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government
Chemist
Cornwall House
Stamford St.
London S.E.1

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

Dr. R. Ch. Wright
37 The Avenue
Hatch End
Middlesex

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

F.E. Fenton
Chief, Standardization Branch
Dairy División
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

E.T. McGarahan
Acting Head, Dairy Group
Dairy, Fats' and Oils Branch
Division of Food Technology
Food and Drug Administration
US Dept. of Health, Education and
Welfare
200 C. Street
Washington D.C. 20204

H.E. Meister
Deputy Director, Dairy División
Agricultural Marketing Service
US Dept. of Agriculture
Washington D.C. 20250

J.B. Stine
National Cheese Institute
500 Peshtigo Ct.
Chicago, Illinois 60690

Dr. R.W. Weik
Chief, Dairy, Fats and Oils Branch
Division of Food Technology
Food and Drug Administration
Washington D.C. 20204

URUGUAY

Dr. Carlos Pérez del Castillo
Embajador del Uruguay ante la FAO
Misión Permanente del Uruguay ante
la FAO
Via Aventina 35
Rome (Italy)

E.A. Marchelli Brivio
Ministerio de Industrias (Laboratorio
de Análisis y Ensayos)
Galicia 1133, Montevideo

D. Zorrilla de San Martín
Primer Secretario
Misión Permanente del Uruguay ante
la FAO
Via Aventina 35
Rome (Italy)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Dr. R.W. Weik
Association of Official Analytical Chemists
PO Box 540
Benjamín Franklin Station
Washington D.C. 20404 (U.S.A.)

E.T. McGarrah
Association of Official Analytical Chemists
PO Box 540
Benjamín Franklin Station
Washington D.C. 20404 (U.S.A.)

COMMUNAUTES EUEOPBENNES

R. Fassot
Administrateur Principal
Secrétariat général du Conseil
170 rue de la Loi
Bruxelles (Belgium)

V. Sadini
Administrateur principal
Commission des Communautés européennes
200 rue de la Loi
B1040 Bruxelles (Belgium)

G.G. Castille
Administrateur Principal
Commission des Communautés européennes
200 rue de la Loi
B1040 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION (IDF)

P. Staal
Secretary General
IDF
Square Vergote 41
1040 Bruxelles (Belgium)

J. Casalis
Président de la Commission d'Etudes de la FIL
4 rue Perignon
Paris 7 5007

INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION

O. Christensen
Director
Copenhagen Pectin Factory
DK 4623 Lille Skensved (Denmark)

INTERNATIONAL ORGANIZATION
FOR STANDARDIZATION (ISO)

Mrs. M. Tuinstra-Lauwaars
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

Ir. J.B. Roos
Director
Rijkszuivelstation (Government Dairy Station)
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

FAO SECRETARIAT

ANIMAL PRODUCTION AND
HEALTH DIVISION

Dr. A. Charpentier
Chief, Meat and Milk Service

Dr. F. Winkelmann
Meat and Milk Service

JOINT FAO/WHO FOOD
STANDARDS PROGRAMME

G.O. Kermode
Chief, Food Standards Branch

W.L. de Haas
Food Standards Branch

H. Barrera-Benitez
Food Standards Branch

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

1. Los representantes de la FIL, la ISO y la AQAO se reunieron en Roma el 22 de septiembre de 1972 para discutir los progresos en la colaboración entre la FIL, la ISO y la AQAO en relación con las normas analíticas para el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

Asistieron a la reunión:

| | |
|----------------------------|---|
| Dr. R.W. Weik (Presidente) | AQAO |
| Sr. E.T. McGarahan | AQAO |
| Prof., J. Casalis | FIL |
| Sr. P. Staal | FIL |
| Dr. J.A.B. Smith | FIL |
| Ir. J.B. Roos | ISO |
| Sra. M. Tuinstra-Lauwaars | ISO |
| * Dr. H.W. Kay | Presidente, Comité de Expertos Gubernamentales |
| * Sr. J.R. Sherk | Vicepresidente, Comité de Expertos Gubernamentales |
| * Dr. E. Ackermann | Vicepresidente, Comité de Expertos Gubernamentales |
| * Dr. F. Winkelmann | FAO |

* Presentes solamente durante las sesiones de la mañana.

El debate se basó en un documento preparado conjuntamente por las Secretarías de la FIL y de la ISO.

2. Normas conjuntas FIL/ISO/AQAO presentadas al Comité de Expertos Gubernamentales en su 15^o periodo de sesiones

- 2.1 Grasa en el queso de suero - presentado al Comité en el Trámite (d)
- 2.2 Grasa en la nata - presentado al Comité en el Trámite (c)
- 2.3 Fósforo en el queso - presentado al Comité en el Trámite (g)
- 2.4 Acido cítrico en el queso - presentado al Comité en el Trámite (c)
- 2.5 Contenido de sucrosa en la leche condensada azucarada - presentado al Comité en el Trámite (g)

3. Estado actual de las normas relacionadas directamente con el Código de Principios

- 3.1 El 2 de agosto de 1972 se celebró en Bruselas una reunión del Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO sobre "contenido de nitrato del queso". Se dió una vez más preferencia al método de nitración sobre el método de reducción y se preparó un primer borrador para el método de nitración (derivado del método holandés). El Comité tomó nota de los progresos realizados y puso de relieve la urgente necesidad de establecer un método idóneo en este campo.

- 3.2 Después de una reunión celebrada el 15 de septiembre de 1971, el Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO de Expertos sobre "Determinación del contenido de agua de los productos lácteos" se fundió con el Grupo Mixto de Expertos sobre "Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla en una sola muestra". Se establecieron una lista de prioridades y un programa provisional de trabajo. La próxima reunión de este Grupo combinado de expertos se celebrará el 2 de octubre de 1972 en Bruselas.
- 3.3 El Grupo estimó que la determinación del índice de yodo ha dejado de ser un criterio apropiado para descubrir la presencia de grasas extrañas en la grasa de la leche. Además en ninguna norma de composición se ha establecido requisito alguno en cuanto al índice de yodo. El Grupo recomienda que en los futuros trabajos no se preste atención a esta cuestión.
- 3.4 El Grupo examinó el amplio informe presentado por el Grupo Mixto de Estudio ISO/FIL/AQAO sobre Selección Numérica de Muestras. El Grupo recomienda que El Comité de Expertos Gubernamentales establezca un enlace con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y con el Grupo Mixto sobre Selección de Muestras (SELSAM).
- 3.5 Se han creado Grupos Mixtos de Expertos para elaborar normas para exámenes micro-biológicos, específicamente para el recuento en placas-tipo y el recuento de coliformes. Estos Grupos mixtos estudiarán para la elaboración de las citadas normas los métodos existentes y la forma en que se interpretan los resultados en los diferentes países.
- 3.6 El Grupo examinó la cuestión de la "grasa extraña en la grasa de la leche" en relación con el Artículo 1 del Código de Principios y recomendó que los dos métodos se presentaran al Comité de Expertos Gubernamentales en el Trámite (c) para que éste los considerara en su 16 período de sesiones. Ambas normas deberán basarse en los documentos que ya existen, especialmente en la AQAO y en la FIL, y deberán asimismo tomar en cuenta la labor de la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (UIQPA).
- 3.7 El Grupo acordó el método para la determinación del contenido de cloro en el queso y someterá el texto correspondiente a la Secretaría de la FAO, en el Trámite (c).
- 3.8 Se establecerá un Grupo Mixto de Expertos para preparar un método normalizado para la determinación de la grasa en los productos lácteos. Dicho método estará basado en el método Rose-Gottlieb y, cuando se examinen productos concretos, resolverá las diferencias y tendrá en cuenta las observaciones recibidas previamente.
- 3.9 El Grupo formalizó la redacción de normas analíticas acordando un esquema uniforme para las normas químicas. Este esquema uniforme especifica los puntos que se han de incluir e indica el orden que deben seguir los trámites en una norma.

El Grupo tomó nota de las observaciones recibidas de los Gobiernos en relación con las prioridades que se deben atribuir al desarrollo de las normas analíticas.

4. Normas no relacionadas directamente con el Código de Principios

El Grupo pasó revista al progreso realizado sobre las cuestiones siguientes:

- Acido láctico en la leche desecada
- Lactosa en el queso y en el queso fundido
- Grasa en la leche (Gerber)
- Grasa en el queso (Van Gulik y Gerber)
- Protéina en la leche (método corriente)
- Protéina, ceniza, acidez libre en la caseína
- Residuos de plaguicidas
- Grasa, sólidos totales y yema de huevo en los helados de nata (crema)
- Valores del peróxido y TBA (ácido tiobarbitúrico) en la grasa de mantequilla anhidra
- Cobre y metales pesados
- Identificación de polvos poco caloríficos
- Psycrótrofos
- Estafilococos coagulasa-positivos
- Aparatos y material de vidrio

La lista anterior se somete al Comité de Expertos Gubernamentales para información del mismo. (El Comité podrá observar que el progreso varía de unas a otras cuestiones. El Comité deberá informar al Grupo si alguna de estas cuestiones deberá recibir atención especial e incluirse en la lista de cuestiones directamente relacionadas con el Código de Principios).

5. Fecha y lugar de la próxima reunión

Se acordó que la próxima reunión de los representantes de las tres organizaciones se celebre en Roma inmediatamente antes del 16º período de sesiones del Comité.

INFORME DEL GRUPO DE REDACCION SOBRE RECONSTITUCION Y RECOMBINACION DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LACTEOS

Países representados:

Nueva Zelandia (Presidente)
Australia
Dinamarca
Francia
Rep. Fed. de Alemania
India
Países Bajos
Suiza
Estados Unidos
FIL (observador)

Mandato

- A. Preparar para su examen por el Comité nuevas definiciones de la reconstitución y recombinação de la leche y los productos lácteos.
- B. Formular propuestas al Comité para la aplicación de la Decisión No. 5 a los productos abarcados por las normas de composición A-1 a A-7 y A-10.
- C. Formular una propuesta general para el etiquetado de la leche y productos lácteos reconstituidos y recombinados.

- A. Después de un intercambio de opiniones referentes principalmente a la cuestión de si la leche y los productos lácteos recombinados o reconstituidos eran diferentes de la leche y los productos lácteos "normales" y de si eran necesarias dos definiciones para los productos hechos por reconstitución, el Grupo acordó basar su estudio en las definiciones propuestas por los Estados Unidos (MDS 72/4, párr. 12). Se hicieron algunas modificaciones a estas definiciones que quedaron en la forma siguiente:

"Reconstituido" (producto) es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o condensada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción especificada del agua respecto al extracto seco.

"Recombinado" (producto) es el producto lácteo resultante de la combinación de la materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en una o más de sus diversas formas en la cantidad necesaria para restablecer la proporción entre la materia grasa del producto y el extracto seco magro, con o sin la adición de agua, para establecer la proporción especificada entre el extracto seco y el agua.

El delegado de los Estados Unidos explicó que, en la definición de los productos "recombinados", se había incluido el término "diversas formas", para dejar en claro que para la recombinação podían ser utilizadas todas las formas de grasas de la leche y de extracto seco magro.

- B. En cuanto se refiere a la aplicación de la Decisión No.5 a los productos abarcados por las Normas A-1 a A-6 y A-10 el Grupo llegó a las conclusiones siguientes:

Norma

Conclusión: Decisión No.5

| | |
|---|--|
| A-1 para la mantequilla | - Es aplicable tanto en lo que se refiere a la mantequilla hecha a base de leche re combinada o reconstituida como a la re combinación de los elementos constituyentes de la leche |
| A-2 para la grasa de mantequilla deshidratada | - no es aplicable |
| A-3 para la leche evaporada | - es aplicable |
| A-4 para la leche azucarada condensada | |
| A-5 para la leche en polvo | |
| A-10 para la nata en polvo | |
| A-6 para el queso | - es aplicable en lo que se refiere al queso hecho a base de leche reconstituida o re combinada |

C. El Grupo consideró que los productos reconstituídos re combinados debieran ser etiquetados como tales.

APENDICE IV

INFORME DEL GRUPO DE REDACCION SOBRE CLASIFICACION DE LOS QUESOS

Países representantes:

| | | |
|-----------------------|---------------------|------------------|
| Canadá | Países Bajos | CEE (Observador) |
| Dinamarca | Nueva Zelanda | |
| Rep. Fed. de Alemania | Polonia | |
| Finlandia | Suiza | |
| Francia | Reino Unido | |
| Italia | EE.UU. (Presidente) | |
| Irlanda | | |

Mandato

A. Estudiar el cuadro de clasificación de los quesos que figura en la nueva redacción de la Norma A-6 (Apéndice X del Informe del 14 período de sesiones) teniendo en cuenta las observaciones recibidas de los gobiernos y de la FIL (MDS 72/8, 72/15 (1) y (2)) y revisar el Cuadro para su presentación a la sesión plenaria del Comité.

B. Examinar la lista de aditivos que figura en la nueva redacción de la Norma A-6 (Apéndice X del Informe del 14 período de sesiones) teniendo presente las observaciones recibidas de los gobiernos (MDS 72/8, 72/15(1) y (2)).

A. Cuadro de clasificación de los quesos

1. El Grupo consideró el Cuadro para la clasificación de los quesos que había sido enviado a los gobiernos para que hicieran sus observaciones después del 14 período de sesiones del Comité y, en particular, estudió las dos alternativas para la designación de los quesos según su dureza y la clasificación correspondiente según el contenido de humedad del producto sin grasa. Se puso de relieve que la Norma solamente sería aplicable a aquellos quesos para los que no se ha elaborado una Norma internacional individual y que, por consiguiente, las designaciones que se refieren a la dureza, contenido de grasa en el extracto seco o características de curado eran aplicables solamente a los quesos "no normalizados".

Designación según la dureza

2. El Grupo de Trabajo examinó las dos alternativas, consistente la primera en tres clases (duro, semiduro y blando), y la segunda en cuatro clases (duro, firme, semiblando y blando). Tanto en las observaciones escritas de los gobiernos como en el Grupo no hubo una mayoría definida para una u otra alternativa. El Grupo, sin embargo, acordó que la alternativa 2 constituida por cuatro designaciones con arreglo a la dureza, era la proposición más aceptable. Las delegaciones de Francia e Italia manifestaron que no podían aceptar el empleo de la relación existente entre el contenido de humedad del producto sin grasa (HSMG) como criterio para la designación con arreglo a la dureza; la de Francia manifestó que reservaba su posición por el momento. El Grupo consideró si, para obviar la dificultad para describir con precisión la dureza de los quesos, no sería mejor designarlos, por ejemplo, con cifras romanas o letras del alfabeto. Sin embargo, llegó a la conclusión de que, como la designación tenía por objeto informar al consumidor, esta propuesta no era aceptable. Se propuso también ampliar de cuatro a cinco las designaciones, e incluir una clase independiente para el queso rallado. Se hizo

también la propuesta de utilizar la palabra "firme" junto con varios adjetivos calificativos para las diferentes clases. No obstante, el Grupo acordó mantener la redacción que figura en la Alternativa 2. El delegado de Francia propuso una enmienda al texto francés de la designación.

3. El Grupo de trabajo estudió los límites aplicables a las distintas designaciones de la dureza expresada en cuanto al porcentaje de humedad del producto sin grasa. En vista de que algunos quesos podrían tener un HSMG muy próximo al límite establecido, se acordó admitir cierta superposición hasta el grado de que los límites tuvieran una tolerancia de ± 1 por ciento. Esto significaría que, por ejemplo, el queso duro tendría un HSMG de 51 por ciento, mientras que el límite inferior de los quesos firmes sería de 49 por ciento HSMG. Se reconoció que, en la práctica, habría dificultades para decidir si, por ejemplo, un queso era duro o firme, pero se estimó que la elección de la designación era cuestión que habría de decidir el fabricante. Para evitar las dificultades que algunos delegados expresaron respecto al límite de HSMG que se habría de establecer para los quesos duros, es decir, si éstos debieran o no incluir quesos con dureza similar, como por ejemplo, el Emmental y el Cheddar, el Grupo acordó establecer como segunda alternativa un límite inferior para los quesos duros de < 55 por ciento HSMG, lo que implica que los quesos designados como firmes tendrían un margen de variación de 53-63 por ciento HSMG.

4. Por lo que se refiere a la designación según la grasa en el extracto seco, el Grupo acordó mantener las cinco clasificaciones propuestas en el 14º período de sesiones. En cuanto a los límites reales, hubo una propuesta de que se elevara el límite mínimo en la categoría del queso semigraso del 25 al 30 por ciento en el extracto seco, y en segundo lugar que se aumentara el límite superior de la categoría del queso "pobre en grasa" del 25 al 30 por ciento en el extracto seco. La razón para esta propuesta residía en que en varios países los quesos se clasificaban por incrementos del 10 por ciento y por consiguiente, la cifra 30 parecía ajustarse mejor a ello. No obstante, en otros países existían quesos con un límite del 25 por ciento de grasa en el extracto seco. El Grupo acordó no cambiar por el momento las cifras indicadas en el cuadro.

5. En el debate que se desarrolló respecto a la clasificación según las características de curado se hizo observar que las diferencias entre el queso curado en la superficie y el curado en su interior no eran muy claras en la práctica, y además que esta designación quizá no tenía mucho sentido para el consumidor. Por otra parte, se estimó que sería útil informar al consumidor de si el queso había sido curado o no con mohos. El Grupo convino en las siguientes designaciones del curado: (i) curado/ madurado; (2) curado/ madurado con mohos */; sin curar/ sin madurar.

* El delegado de Francia manifestó que no podía aceptar esta designación.

Clasificación de los quesos en función de la dureza, contenido de grasa y características de curado

| Alternativa 1 | | Alternativa 2 | | Designación - según la grasa en el extracto seco | Contenido de grasa en el extracto seco % | Designación según las características de curado definidas en los párrafos 2.2 a 2.5 |
|-----------------------------------|-----------|-----------------------------------|-----------|---|--|---|
| Designación según la dureza | HSMG % | Designación según la dureza | HSMG % | | | |
| I. Duro | <51 | I. Duro | <55 | A. Rico en grasa | > 60 | 1) Curado/madura do |
| II. Firme | 49-63 | II. Firme | 53-63 | B. Extra-graso | >45- <60 | 2) Curado/madura do por mohos |
| III. Semi- blando | 61-68 | III. Semi- blando | 61-68 | C. Semigraso | >25- <45 | 3) Sin curar/sin madurar |
| IV. Blando | > 66 | IV. Blando | > 66 | D. Pobre en grasa | >10- <25 | |
| | | | | E. Desnatado | <10 | |

Nota explicativa: Esta clasificación deberá utilizarse según el siguiente ejemplo: respecto a los números I.B (2) el queso que tenga este contenido de grasa y humedad y estas características de curado se denominará: "QUESO DURO, EXTRAGRASO, CURADO/ MADURADO".

B. Lista de aditivos alimentarios

6. El Grupo acordó que se había recibido un gran número de observaciones de los gobiernos respecto al uso de aditivos en los quesos. El Grupo examinó sumariamente los riesgos que implicaba el publicar en esta Norma general destinada a los quesos para los que no se han elaborado normas individuales, una larga lista de aditivos alimentarios, ya que esto podría interpretarse en el sentido de que todos estos aditivos podrían ser utilizados en la manufactura de un queso determinado. Por otro lado, se consideró que era necesaria esta lista y, en consecuencia, se pidió a la Secretaría que se añadieran a la lista que figura en la Norma los aditivos propuestos en las varias observaciones de los gobiernos, de forma que en la reunión del próximo año un pequeño grupo de trabajo pudiera examinar la lista completa y formular propuestas respecto a la adecuación de los distintos aditivos. El delegado de Italia propuso que se añadiera a la lista hexametile-notretamina.

Presentada a los gobiernos para obtener sus observaciones
PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR, A-11

1. DEFINICIONES

1.1 Se entiende por yogur el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica principalmente mediante la acción de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus, y si se desea otros cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, a partir de crema (nata), leche concentrada o sin concentrar, leche desnatada o parcialmente desnatada, con adición o sin adición de leche en polvo desnatada, suero concentrado, suero en polvo y crema (nata). Los microorganismos en el producto final deben ser viables y abundantes.

1.2 Se entiende por yogur aromatizado o azucarado el yogur al que se han añadido azúcar, alimentos aromatizados u otras sustancias aromatizantes, con colorantes o sin ellos.

1.3 Se entiende por "azúcar" cualquier carbohidrato edulcorante.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Yogures

2.1.1 Yogur

Contenido mínimo de grasa de la leche: 3,0 % m/m

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

2.1.2 Yogur desnatado

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

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

2.2 Yogures aromatizados o azucarados

Yogur aromatizado y yogur aromatizado magro

El yogur y el yogur desnatado que se ajustan a los requisitos de las secciones 1.2 y 2.1.1 y 1.2 y 2.1.2, respectivamente, y que contienen alimentos aromatizantes, café o especias en cantidad suficiente para transmitir el sabor característico, y/o las sustancias aromatizantes enumeradas en la sección 3.1 y/o los colorantes alimentarios enumerados en la sección 3.2. La cantidad mínima de yogur en el producto final debe ser de 70%.

2.3 Materias primas esenciales

- Leche concentrada o sin concentrar, o
- Leche concentrada o sin concentrar parcialmente desnatada, o
- Leche concentrada o sin concentrar desnatada, o Crema (nata), o
- Una mezcla de dos o más de estos productos

2.4 Adiciones esenciales

- Cultivos de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus

2.5 Adiciones facultativas

- Leche desnatada en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero concentrado, suero en polvo
- Cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico además de los mencionados en 2.4
- Ingredientes aromatizantes naturales: fruta (fresca, en conserva, congelada rápidamente, en polvo), puré de fruta, pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, zumo de fruta, azúcar, miel, chocolate, cacao, nueces, café, especias y otros ingredientes naturales aromatizantes inocuos.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS ¹

¹ Pendiente de aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a menos que se indique lo contrario.

3.1 Sustancias aromáticas

Esencias y extractos derivados de frutas o partes de frutas ²

² Aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

3.2 Colorantes alimentarios en el yogur aromatizado únicamente

[Se pidió a los Gobiernos que indicaran qué colorantes proponían enumerar en la norma, y que sugirieran las dosis máximas de empleo]

| <u>Sustancia</u> | <u>Nº del Colour Index</u> | <u>Sustancia</u> | <u>Nº del Colour Index</u> |
|---|----------------------------|----------------------|----------------------------|
| Amaranto | 16 185 | Eritrosina * | 45 430 |
| Extractos de bija * | 75 120 | Verde sólido FCF | 42 053 |
| Beta-Apo-8 -Carofenal | - | Azul indantreno RS * | 69 800 |
| Acido beta-Apo-8 -carotenoico, ésteres metílico y etílico | - | Indigotina * | 73 015 |
| Beta-Caroteno | - | Azul Patente V * | 42 051 |
| Azul brillante FCF | 42 090 | Ponceau 4R * | 16 255 |
| Cantaxantina | - | Amarillo Quinolina * | 47 005 |
| Clorofila | 75 810 | Riboflavina | - |
| Clorofila, complejo de cobre | 75 810 | Amarillo ocaso FCF | 15 985 |
| Clorofilina, complejo de cobre, sales de sodio y potasio | - | Tartrazina | 19 140 |
| | | Cúrcuma * | 75 300 |
| | | Verde lana BS * | 44 090 |

* A las sustancias marcadas con un asterisco les ha sido atribuida únicamente una IDA temporal por el Comité Mixto de Expertos FAO/OMS en Aditivos Alimentarios

3.3 Estabilizadores

Furcelleran
Goma de semillas de algarrobo *
Goma karaya *
Goma guar **
Goma de avena *
Goma de tragacanto *
Agar-agar
Carragenano
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)
Alginato de sodio, potasio, calcio y amonio
Alginato de propilenglicol
Pectina
Almidones modificados (según lista del Codex)
Gelatina

Dosis máxima

[Se pidió a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre las razones tecnológicas para el uso de estos aditivos, que indiquen a qué tipo de yogur se aplicarían y las dosis máximas de empleo propuestas]

* no aprobada aún toxicológicamente
** con aprobación toxicológica provisional

3.4 Sustancias conservadoras

Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio
[los Gobiernos habrán de sugerir las dosis máximas de empleo]

4. ETIQUETADO

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

4.1 Denominación del alimento

El nombre del producto deberá ser yogur, sujeto a las siguientes disposiciones:

4.1.1 El yogur con menos de 3,0% de contenido de grasa de leche no deberá designarse como yogur sin calificar.

4.1.2 Para el yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche la designación deberá incluir [desnatado], [magro], [pobre en grasa] o cualquier otro calificativo adecuado [según esté estipulado en la legislación nacional].

4.1.3 Para el yogur con no menos de ...% de grasa de leche pero con menos de ...% del grasa, la designación deberá incluir [semidesnatado], [parcialmente desnatado], [pobre en grasa], o cualquier otro calificativo adecuado, [según esté estipulado en la legislación nacional].

4.1.4 Las disposiciones que figuran en 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3 se aplican también al yogur al que se hayan añadido alimentos aromatizantes y/o azúcar de acuerdo con la sección 2.2, con la condición de que las designaciones en cuestión vayan acompañadas de una descripción de los alimentos o aromatizantes que se hayan añadido. El yogur simple y el simple desnatado con adición de azúcar se etiquetarán como "yogur azucarado" y "yogur desnatado azucarado", según proceda.

4.1.5 Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o

después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche, salvo que no será necesaria tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor.

4.2 Lista de ingredientes

4.2.1 La presencia de alimentos aromatizantes y azúcares añadidos deberá declararse en la etiqueta.

4.2.2 La presencia de aditivos alimentarios deberá declararse en la etiqueta.

4.3 Contenido neto

4.3.1 El contenido neto deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois o en ambos sistemas de medida , o en volumen en uno o más de los sistemas siguientes de medida. : métrico ("Système International"), unidades U.S. o Británicas, según se exija por el país en que se venda el alimento.

4.4 Nombre y dirección

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

4.5 País de origen (Fabricación)

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

PROYECTO DE NORMA PARA LA NATA (CREMA) DESTINADA AL CONSUMO
DIRECTO

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la nata (crema), incluidas la nata (crema) pasterizada, nata (crema) esterilizada, nata (crema) UHT y nata (crema) para batir y batida.

2. DEFINICION

2.1 Se entiende por nata (crema) el producto lácteo, rico en materia grasa separado de la leche, que toma la forma de una emulsión del tipo grasa-en-agua.

2.2 Nata (crema) pasterizada es la nata (crema) que ha sido sometida a un tratamiento térmico reconocido con objeto de pasterizarla, o que se ha producido a partir de leche pasterizada.

2.3 Nata (crema) esterilizada, es la nata (crema) que ha sido sometida a un proceso de esterilización, mediante tratamiento térmico reconocido en el mismo envase en el que se suministra al consumidor.

2.4 Nata (crema) tratada a una temperatura ultraelevada (nata (crema) UHT), es la nata (crema) que ha sido sometida en circulación continua a un tratamiento térmico reconocido y apropiado, y ha sido envasada en condiciones asépticas.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

| | | |
|-------|--|--|
| 3.1.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | 18 % m/m |
| 3.2 | <u>Seminata (semicrema)</u> | |
| 3.2.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | 10 % m/m |
| 3.2.2 | Contenido máximo de materia grasa de la leche: | menos de 18 % m/m |
| 3.3 | <u>Nata (crema) esterilizada</u> | |
| 3.3.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | 18 % m/m |
| 3.4 | <u>Nata (crema) para batir y batida</u> | |
| 3.4.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | [28, 38, 35] % m/m |
| 3.5 | <u>Nata (crema) doble</u> | |
| 3.5.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | [40, 50] % m/m |
| 3.6 | <u>Adiciones facultativas</u> | <u>Dosis máxima</u> |
| 3.6.1 | Vainilla | Según unas buenas prácticas de fabricación (BPF) |
| 3.6.2 | Azúcar (en la nata (crema) para batir solamente) | 13% |

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS¹

El uso de aditivos alimentarios no se permite en la nata (crema) fresca y en la nata (crema) pasteurizada.

4.1 Estabilizadores

4.1.1 Sales de sodio, potasio y calcio de:

ácido clorhídrico
ácido cítrico
ácido carbónico
ácido ortofosfórico
ácido polifosfórico

0,2 % m/m solos 0,3 %
m/m en combinación,
expresados como
sustancias anhidras

4.1.2 Carragenina

alginatos
gelatina
pectina
carboximetilcelulosa
mono y diglicéridos
sacarato de lima
preparados de renina
agar-agar
gomas vegetales
(goma de acacia
goma de benzoína
goma de tragacanto
goma guar
goma de algarrobo)

[Se pidió a los Gobiernos
que indicaran cuáles son
los agentes espesantes y
modificantes que se
proponen enumerar, y
también los tipos de nata
(crema) a los que podían
añadirse aquellos, junto
con las dosis máximas de
empleo. Véase también
MDS 72/11]

4.1.3 Gases inocuos

(sólo en la nata
(crema) para
batir v batida)

4.1.4 Protóxido de nitrógeno (N₂O)

según las BPF

5. ETIQUETADO

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

5.1 Denominación del alimento

5.1.1 El nombre del producto será (a) "Nata (crema)" o (b) "semi-nata (semi-crema)", o nata (crema) calificado por un término alternativo apropiado en lugar de "semi", [0 (c) "nata (crema)" esterilizada o (d) "nata (crema) batida" o "nata (crema) para batir" o (e) "doble nata (crema)", según corresponda].

5.1.2 La adición de vainilla y azúcar debe declararse como parte del nombre del producto, por ejemplo, "Nata (crema) azucarada para batir".

5.1.3 Aquellas natas (cremas) que hayan sido tratadas térmicamente, según se indica en las Secciones 2.2, 2.3 y 2.4 además de las denominaciones que se enumeran en 5.1.1 y 5.1.2 deberán declarar el tratamiento térmico a que han sido sometidas, es decir, "pasteurizada", o "esterilizada" o "tratada a temperatura ultraelevada" o "UHT"

5.1.4 Cuando para la fabricación del producto, o de cualquier parte del mismo, se emplee leche que no sea leche de vaca, deberán añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, la palabra o palabras que indiquen el animalo animales de

donde procede la leche, con la excepción de que no será necesario hacer dicha declaración si su omisión no puede inducir a engaño al consumidor.

5.1.5 Deberá declararse en la etiqueta el porcentaje, en peso, del contenido de materia grasa de la leche.

5.2 Lista de ingredientes

5.2.1 Deberá indicarse en la etiqueta la presencia de los azúcares añadidos.

5.2.2 Deberá indicarse en la etiqueta la presencia de los aditivos alimentarios.

5.3 Contenido neto

5.3.1 Deberá declararse el contenido neto, en peso, en unidades del sistema métrico ("Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, o en volumen, en uno o más de los siguientes sistemas de medida: en unidades del sistema, métrico ("Système International"), norteamericano o británico, según las necesidades del país en que se venda el producto.

5.4 Nombre y dirección

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

5.5 País de origen (fabricación)

5.5.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento, excepto los alimentos que se vendan en el mismo país de fabricación, en cuyo caso no será necesario hacer dicha declaración.

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

| | |
|-----------|------|
| ESROM | C-26 |
| ROMADUR | C-27 |
| AMSTERDAM | C-28 |
| LEIDSE | C-29 |
| FRIESE | C-30 |

PRESENTADAS A LOS GOBIERNOS PARA SU ACEPTACION EN EL TRAMITE 6
DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS INTERNACIONALES
INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

Nota importante

Se señala a la atención de los gobiernos el hecho de que las disposiciones sobre etiquetado de la Norma General para los Quesos, A-6, no han sido todavía presentadas al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para su aprobación por estar la norma sometida todavía a revisión. Por tanto, es posible que haya que revisar también las disposiciones de etiquetado de las normas individuales para quesos. (Véase también párrafo 76 del Informe del 14º período de sesiones).

APENDICE VII-A

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO ESROM

1. Denominación del queso

Esrom

2. País solicitante Dinamarca (país de origen)

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias

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

3.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máximo 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máximo 200 mg/kg de la leche empleada (**)
- bija (*) y beta caroteno, solos o combinados, máximo 600 mg/kg de queso.

(*) Sancionado temporalmente

(**) Sujeto a aprobación

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semiduro

4.1.2 Breve descripción: queso semiduro que puede cortarse fácilmente; superficie madura con muchos ojos irregulares.

4.2 Forma

4.2.1 Forma: rectangular plana

4.3 Dimensiones y pesos

Dimensiones: altura: aproximadamente 5 cm
máximo 5,5 cm

Peso:

- a) aproximadamente 1,3 kg
- b) aproximadamente 0,5 kg
- c) aproximadamente 0,25 kg
- d) aproximadamente 2 kg

Largo y ancho:

- aprox. en una proporción de 2 a 1
- aprox. en una proporción de 2 a 1
- aprox. en una proporción de 2 a 1
- aprox. en una proporción de 4 a 1

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: firme pero flexible

4.4.2 Aspecto de seco a ligeramente graso

4.4.3 Color: de rojizo a pardo amarillento

4.5 Pasta:

4.5.1 Textura: semidura

4.5.2 Color: amarillo a marfil, uniforme

4.6 Ojos:

4.6.1 Distribución: abundante

4.6.2 Forma: irregular

4.6.3 Tamaño: diversos

4.6.4 Aspecto: brillante

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

| | ESROM A | ESROM 60% B |
|---|------------|----------------|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 45 | 60 |
| Contenido máximo de humedad % | 50 | 43 |

4.9 Otras características principales

Después de la maduración el queso, normalmente, está envuelto en hojas de aluminio y puede recubrirse con cera amarillenta o plástico. Cuando se pone a la venta el queso ha madurado durante cuatro semanas como mínimo y tiene un sabor suave y aromático, que aumenta durante la maduración.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: con cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche, por regla general, se pasteuriza a 72°C durante 15 segundos, y la temperatura de coagulación es de 31 C aproximadamente.

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: después de cortarlo, la temperatura del coágulo se eleva en 4-5 C aproximadamente sobre la temperatura de coagulación.

5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y subsiguiente formación de exudado.

5.4 Procedimiento de maduración: el queso se mantiene durante tres semanas a 15°C aproximadamente, y a una humedad relativa adecuada para la formación del exudado, la corteza se lava frecuentemente.

5.5 Otras características principales: el queso se sala (con salmuera y/o sal seca)

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma FAO/OMS B.1 "Métodos para la toma de muestras de la leche y los productos lácteos", cláusula 7.2 (b) "Toma de muestras por medio de una sonda"; consúltense las cláusulas 7.2.2.3 y 7.2.2.5.

La toma de muestras del queso Esrom., que pese menos de 1 kg, se efectúa de acuerdo con la cláusula 7.2 (c), "Utilización como muestra de un ejemplar entero de queso".

6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad con la Norma FAO/OMS B.3 "Determinación del contenido de materia grasa en el queso y en los quesos fundidos".

7. Marcado y etiquetado

Solamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Esrom". Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Art.4 de la Norma FAO/OMS A.6, "Norma General para el Queso", con la excepción de que el queso "Esrom" que no se haya producido en su país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional. El queso que se menciona en la columna B del párrafo 4.7/4.8 podrá denominarse "Esrom" siempre que esta denominación vaya acompañada de la indicación 60%.

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO ROMADUR

1. Designación del queso

Romadur

2. País solicitante

República Federal de Alemania

3. Materias primas

3.1 Tipo de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas: - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y cultivos de Bacterium linens
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada .
- riboflavina (lactoflavina)
- beta-caroteno, máx. 600 mg/kg de queso
- agua

4. Principales características del queso listo para el consumo

4.1 Tipo : queso blando

4.11 Consistencia: blanda, no fluente

4.1.2 Breve descripción: queso blando madurado en la superficie con sabor aromático típico producido por organismos de exudado; madurado generalmente en 2-3 semanas.

4.2 Forma: varias; usualmente: rectangular o cúbica

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: varias

4.3.2 Pesos: 80-180 g

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: elástica

4.4.2 Aspecto: exudado producido por microorganismos de exudado rojo y amarillo

4.4.3 Color: desde pardo-amarillento a rojizo.

4.5 Pasta:

4.5.1 Textura: blanda al cortar, pero sin extenderse

4.5.2 Color: blanco brillante pálido, pasta pre-madura; blanco a amarillo claro

4.6 Ojos: Ninguno; si hay alguno, ojos de coágulo de forma rajada, sueltos

4.6.1 Distribución: únicamente unos pocos ojos del coágulo

4.6.2 Forma: ojos de coágulo

4.7/4.8 Contenido mínimo de grasa en él extracto seco y contenido máximo de humedad

| | A Romadur | B Romadur 30 % | C Romadur 40 % | D Romadur 45 % | E Romadur 50 % | F Romadur 60 % |
|---|--------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 20 | 30 | 40 | 45 | 50 | 60 |
| Contenido máximo de humedad % | 65 | 62 | 58 | 56 | 54 | 48 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 35 | 38 | 42 | 44 | 46 | 52 |

4.9 Otras características principales:

(Aroma típico producido por bacterias productoras de exudado amarillo y rojo durante la maduración).

Este queso tiene un sabor típico entre suave y ligeramente picante producido por organismos de exudado amarillo y rojo durante el período de maduración.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas y fermentación láctica

5.2 Tratamiento térmico de la leche; la coagulación se hace a 28-36 C

5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica. Después de colocar el coágulo blando en moldes, se revuelve varias veces durante el escurrido.

5.4 Procedimiento de maduración: Durante el período de maduración el queso se exuda con un cultivo de Bacterium linens.

5.5 Otras características principales: Este queso se envuelve usualmente en hoja de aluminio forrada con papel pergamino.

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestra: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.2(a), "Toma de muestras por corte" ó 7.2(c), "Toma de muestras de un queso entero".

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Romadur". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas dal Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en B, C, D, E y F en 4.7 y 4.8 puede denominarse "Romadur" a condición de que la designación vaya acompañada de la calificación correspondiente al porcentaje de grasa, p. ej.: Romadur 30%.

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO AMSTERDAM

1. Designación del queso

Amsterdam

2. País solicitante

Países Bajos (país de origen)

3. Ingredientes

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas:

- fermento láctico - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máx. 200 mg/kg de la leche empleada (**)
- bija (*) y beta-caroteno, máx. 600 mg/kg de queso
- agua

(*) Aprobado temporalmente.

(**) Pendiente de aprobación.

4. Principales características del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semi-dura a blanda

4.1.2 Edad para el consumo: el queso Amsterdam no se consume normalmente antes de que tenga tres semanas.

4.2 Forma

Cilíndrica, con lados convexos, curvados ligeramente hacia la parte superior lisa y el fondo la relación altura/ diámetro varía de 1/4 a 1/3.

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: fijadas por la forma prescrita (4.2) y el peso (4.3.2).

4.3.2 Pesos: de 2 a 5 kg

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: flexible

4.4.2 Aspecto: seco, frecuentemente recubierto por cera, una suspensión de plástico o una película de aceite vegetal.

4.4.3 Color: amarillento.

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: blanda, adecuada para cortar

4.5.2 Color: color pajizo

Breve descripción:

Un queso coagulado por cuajo, semiduro a blando, pero cortable, de sabor suave.

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: preferiblemente pocos, por regla general distribuidos por el interior del queso

4.6.2 Forma: más o menos redondos

4.6.3 Tamaño: entre el de una cabeza de alfiler y de un guisante

4.6.4 Aspecto: no definido

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 48,0%

4.8 Contenido máximo de humedad: 47,0%
Contenido mínimo de extracto seco: 53,0%.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche puede ser cruda o pasteurizada a una temperatura máxima de 72 C durante 15 segundos (o un tratamiento térmico equivalente para pasteurización).

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: el coágulo se calienta con o sin adición de agua caliente.

5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico

5.4 Procedimiento de maduración: maduración durante el almacenamiento a una temperatura preferiblemente entre 10 y 15 C.

5.5 Otras características esenciales: salado en salmuera después de la fabricación.

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.2(a) y 7.2,1, "Toma de muestras por corte".

6.2 Preparación de la muestra: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.4, "Tratamiento de las muestras".

6.3 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-3 de la FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos",

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Amsterdam", según corresponda, y deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO LEIDSE (LEYDEN)

1. Designación del queso

Leidse (Leyden)

2. País solicitante

Países Bajos (país de origen)

3. Ingredientes

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

- fermento láctico - cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- semilla de comino
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máx. 200 mg/kg de la leche empleada (**)
- bija (*) y beta-caroteno, máx. 300 mg/kg de queso
- agua

(*) Aprobado temporalmente.

(**) Pendiente de aprobación.

4. Principales características del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: dura

4.1.2 Edad para el consumo: el queso Leyden no se consume normalmente antes de que tenga ocho semanas.

4.2 Forma

- a) cilíndrica, con lados ligeramente convexos, que forman ángulos agudos en el fondo y en la parte superior; la relación de altura/ diámetro varía de 1/3 a 1/2;
- b) bloque plano, no rectangular

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones

- a) cilíndrica, con lados ligeramente convexos (como en 4.2(a)); fijadas por la forma prescrita (4.2.(a)); y el peso (4.3.2 (a));
- b) bloque plano (como en 4.2 (b)): fijadas por la forma prescrita (4.2 (b)) y el peso (4.3.2 (b)).

4.3.2 Pesos

- a) cilíndrica con lados ligeramente convexos (como en 4.2 (a)): no menor de 3 kg;
- b) bloque plano (como en 4.2 (b)): no menos de 6 kg.

Breve descripción:

Un queso coagulado con cuajo, duro, adicionado de cominos, con un aroma pronunciado; apto para rallar cuando tiene más de 9 meses.

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura

4.4.2 Aspecto: seco, frecuentemente revestido con cera, una suspensión de plástico, una película de aceite vegetal o un pigmento rojo-pardo; algunas veces una de las superficies lleva impresas dos llaves cruzadas.

4.4.3 Color: pintado de amarillo claro o rojo-pardo

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: firme, adecuado para cortar y rallar

4.5.2 Color: amarillo verdoso

4.6 Ojos: deben estar excluidos ojos gaseosos; aberturas mecánicas, pocas o ninguna

4.7 Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y máximo • .

4.8 Contenidos de humedad

| | <u>Leyden 40%</u> | <u>Leyden 20%</u> |
|---|-------------------|-------------------|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco | 40 % | 20 % |
| Contenido máximo de humedad | 41 % | 48 % |
| Contenido mínimo de extracto seco | 59 % | 52 % |

4.9 Otras características esenciales: la presencia de semilla de comino es característica para el queso Leyden.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche puede estar cruda o pasteurizada a 72°C como máximo, durante 15 segundos (o un tratamiento térmico equivalente para pasteurización).

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: el coágulo se calienta con o sin adición de agua caliente.

5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico

5.4 Procedimiento de maduración: maduración durante el almacenamiento a una temperatura preferiblemente entre 10 y 16 C.

5.5 Otras características esenciales

5.5.1 Tratamiento del coágulo: después de que ha escurrido el suero y después de fermentación del coágulo seco, se muele el coágulo.

5.5.2 Adición de sal: aproximadamente 2-3% de sal añadida al coágulo molido: puede añadirse más sal salando en salmuera después de la fabricación.

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.2(a) y 7.2.1, "Toma de muestras por corte". Para conseguir la necesaria representatividad en el caso del queso Leyden en la forma de un bloque plano, debe prestarse especial atención - cuando se corta la lonja- a las proporciones de corteza, centros, etc.

6.2 Preparación de la muestra: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.4, "Tratamiento de las Muestras".

6.3 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-3 de la FAO/OMS "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y los Quesos Fundidos".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Leidse 40%" (Leyden 40+) o "Leidse 20%". (Leyden 20+), según corresponda, y deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma "A-6 de la FAO/OMS "Norma General para el Queso".

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO FRIESE (FRISIAN)

1. Designación del queso

Friese (Frisian)

2. País solicitante

Países Bajos (país de origen)

3. Ingredientes

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

- fermentos lácticos -cultivos de bacterias inocuas productores de ácido láctico
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico.
- clavos
- semillas de comino
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máx. 200 mg/kg de la leche empleada (**)
- bija (*) y beta-caroteno, máx. 300 mg/kg de queso
- agua

(*) Aprobado temporalmente.

(**) Pendiente de aprobación.

4. Principales características del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: dura

4.1.2 Edad para el consumo: el queso Frisian no se consume normalmente antes de que tenga ocho semanas.

4.2 Forma

a) cilíndrica; el lado vertical forma un ángulo agudo en el fondo y está redondeado en la parte superior;

b) bloque plano, no rectangular.

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones

a) cilíndrica (como en 4.2(a)): diámetro y altura variables;

b) bloque plano (como en 4.2(-b)): fijadas por la forma prescrita (4.2(b)) y el peso (4.3(b)).

4.3.2 Pesos

a) cilíndrica (como en 4.2(a)): no menor de 3 kg;

b) bloque plano (como en 4.2(b)): no menor de 6 kg.

Breve descripción:

Un queso duro coagulado con cuajo condimentado con clavo al que puede añadirse algunas semillas de comino, con aroma pronunciado; apto para rallar cuando tiene más de 9 meses.

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: dura

4.4.2 Aspecto: seco, frecuentemente revestido con cera, o una suspensión de plástico o una película de aceite vegetal.

4.4.3 Color: entre amarillento y amarillo verdoso

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: firme, adecuado para rallar y cortar

4.5.2 Color: amarillo-verdoso, algo más oscuro a veces alrededor de los clavos.

4.6 Ojos: no debe haber ojos gaseosos; aberturas mecánicas pocas a ninguna

4.7 Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y máximo

4.8 Contenidos de humedad

| | <u>Frisian 40%</u> | <u>Frisian 20%</u> |
|---|--------------------|--------------------|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco | 40 % | 20 % |
| Contenido máximo de humedad | 41 % | 48 % |
| Contenido mínimo de extracto seco | 59 % | 52 % |

4.9 Otras características esenciales: la presencia de clavos es característica del queso Frisian; algunas veces se añade también semillas de comino.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche puede estar cruda o pasteurizada a 72°C, como máximo, durante 15 segundos (o un tratamiento térmico equivalente para pasteurización.

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: el coágulo se calienta con o sin adición de agua caliente.

5.3 Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico.

5.4 Procedimiento de maduración: maduración durante el almacenamiento preferiblemente entre 10° y 16° C.

5.5 Otras características esenciales

5.5.1 Tratamiento del coágulo: después de escurrido el suero y después de fermentación del coágulo seco, se muele el coágulo.

5.5.2 Adición de sal: se añade aproximadamente 2-3% de sal al coágulo molido; puede añadirse más sal salando en salmuera después de la fabricación.

6. Toma de muestras y análisis

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1, de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.2(a) y 7.2.1, "Toma de muestras por corte". Para conseguir la necesaria representatividad en el caso del queso Frisian en la forma de un bloque plano, debe prestarse especial atención - cuando se corta la lonja- a las proporciones de corteza, centros, etc.

6.2 Preparación de la muestra: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.4, "Tratamiento de las muestras".

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Friese 40%" (Frisian 40 +) o "Friese 20% (Frisian 20 +)", según corresponda, y deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

Presentada a los Gobiernos para obtener sus observaciones

PROYECTO

DE NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL
QUESO DE NATA (CREMA), RAHMFRISCHKASE

1. Designación del queso

Queso de nata (crema), Rahmfrischkäse o cualquiera otras traducciones

2. Países solicitantes

Estados Unidos de América, Dinamarca, República Federal de Alemania, Australia, Canadá

3. Materias primas

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias:

Fermento láctico, bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma Cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas (**)

(**) Pendiente de aprobación (véase también ALINORM 71/12, Apéndice II).

3.2.2.1 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas

3.2.2.2 Productos fijadores de la humedad:

Goma karaya

Goma tragacanto

Goma de garrofín

Goma guar

Carragenina

Gelatina

Pectina

Algina

Alginato de 1,2 propilenglicol

Cuando se añaden frutas, hortalizas b carnes de acuerdo con 3.2.2.4, la carboximetil-celulosa sódica y la goma de avena son también adiciones facultativas permitidas.

El peso total de las adiciones facultativas enumeradas arriba no debe exceder de 0,5 por ciento del peso del queso terminado, excepto en el caso que se añadan frutas, hortalizas o carnes de acuerdo con 3.2.2.4; el peso total de adiciones facultativas no debe exceder de 0,8 por ciento del peso del producto terminado.

Cuando se emplean una o más de las adiciones enumeradas arriba, puede usarse sulfosuccinato dioctil sódico. La cantidad no debe exceder de 0,5 por ciento de, tales adiciones.

3.2.2.3 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 750 partes por millón en el producto terminado.

3.2.2.4 Pueden añadirse frutas, carnes y hortalizas convenientemente preparadas en cantidades apropiadas para comunicar al queso de nata un sabor y aroma característicos.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo: Queso sin curar

4.1.1 Consistencia: blanda, extensible

4.1.2 Descripción: Es un queso blando sin madurar que posee un sabor ácido o cremoso suave y aroma típico de un producto lácteo cultivado con ácido láctico y bacterias productoras de aroma. Se esparce y mezcla fácilmente con otros alimentos.

4.2 Forma: Varias - no hay limitaciones en cuanto a forma o tipo de envase.

4.3 Dimensiones y pesos: varios

4.4 Corteza: ninguna

4.5 Pasta: blanda

4.5.1 Textura: suave a ligeramente escamosa

4.5.2 Color: blanco a crema claro

4.6 Ojos: ninguno

4.7 Contenido mínimo de grasa y máximo de humedad:

| | Queso de nata | Queso de nata 28 % | Queso de nata 24 % |
|---|---------------|-----------------------|-----------------------|
| Contenido mín. de grasa (por ciento) | 33 | 28 | 24 |
| Contenido mínimo de grasa de la leche en el extracto seco | 70 | 60 | 60 |
| Contenido máx. de humedad (por ciento) | 55 | 58 | 62 |
| Contenido mín. de extracto seco | 45 | 42 | 38 |

4.8 Cuando se añaden frutas, hortalizas o carnes de acuerdo con 3.2.2.4, el queso de nata (crema) empleado debe satisfacer los contenidos de grasa y humedad indicados en el párrafo 4.7. Sin embargo, el contenido total de grasa no debe reducirse más del 6 por ciento, y, en ningún caso, el contenido total de grasa del producto terminado habrá de ser menor de 20 por ciento. El contenido de humedad no deberá aumentar más de 5 por ciento y, en ningún caso, el contenido de humedad del producto terminado deberá exceder de 65 por ciento.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: coagulación con ácido láctico con o sin ayuda de enzimas coagulantes.

5.2 Tratamiento térmico de la leche: la masa coagulada puede calentarse antes de superar el suero. La cuajada puede después calentarse antes del envasado.

5.3 Procedimiento de fermentación: La única fermentación conveniente en este producto es la fermentación láctica empleada en la coagulación y el desarrollo de aroma y sabor por las bacterias asociadas productoras de aroma.

6. Toma de muestras y análisis

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

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisface esta Norma podrá designarse "Queso de Nata (crema)". El etiquetado del queso de nata (crema) deberá satisfacer el Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

Cuando haya presente una adición facultativa de las enumeradas en 3.2.2.2 y 3.2.2.3, la etiqueta deberá llevar la declaración "_____añadido" o "con _____, añadido", rellenándose el espacio en blanco con la palabra o palabras "goma vegetal" o el nombre apropiado o cualquier combinación de dos o más de éstas, según corresponda. Cuando se añaden frutas, hortalizas o carnes de acuerdo con el párrafo 3.2.2.4, el nombre del producto deberá ser "queso de nata (crema) con_____" rellenándose el espacio en blanco con el nombre del alimento (o los alimentos) añadidos, enumerados en orden predominante.

Presentado a los Gobiernos para obtener sus observaciones

PROYECTO

DE NORMA INTERNACIONAL PARA CIERTOS
QUESOS DE VETA AZUL

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las siguientes variedades de quesos de veta azul: Danablu, Bdelpilkäse, Adelost, Blue Cheese.

2. PAISES SOLICITANTES

Dinamarca, Rep. Fed. de Alemania, Suecia, Estados Unidos de América.

3. MATERIAS PRIMAS

3.1 Clase de leche: leche de vaca

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias:

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- cloruro sódico
- cultivos de penicillium roqueforti

3.2.2 Adiciones facultativas:

- agua
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máx. 200 mg/kg de queso (**)
- beta-caroteno, máx. 600 mg/kg de queso
- complejo de clorofila de cobre
- riboflavina (lactoflavina)
- dihidrógenofosfato sódico (NaH_2PO_4) e hidrógenofosfato disódico (Na_2HPO_4), expresados como sustancias anhidras, solas o en combinación, máx. 200 mg/kg de la leche empleada (**)
- verde sólido FCF (colour index 42053), azul brillante FCF (colour index 42090), indigotina FCF (colour index 73015), en cantidad suficiente para neutralizar cualquier colorante amarillo natural del coágulo máx.....(**)
- preparados inocuos de enzimas capaces de ayudar en el curado o producción de aroma (el peso de sólidos de tales sustancias añadidas, no debe exceder de 0,1% del peso de la leche empleada)
- peróxido de benzoilo ($\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_4$) o una mezcla de peróxido de benzoilo con alumbre potásico ($\text{K}_3\text{A10}_3$), sulfato Cálcico (CaSO_4) y carbonato magnésico (MgCO_3). El peso peróxido de benzoilo no debe exceder de 0,002 por ciento y el peso de otros ingredientes solos o combinados no debe exceder de 6 veces el peso de peróxido de benzoilo

empleado.(**) Si se aplica el blanqueo, se añade vitamina para reemplazar la pérdida originada por el blanqueo.

(**) Pendiente de aprobación.

4. PRINCIPALES CARACTERISTICAS DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semidura a blanda

4.1.2 Breve descripción: queso semiduro de veta azul, madurado principalmente por desarrollo interno de mohos.

- 4.2 Formas: a) cilindrico plano
b) cuadrado plano
c) rectangular plano

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: varias

4.3.2 Pesos: 2 a 4 kg.

4.3.2.1 Pesos del "Danablu" cilindrico plano: 2,75 a 3,25 kg. Cuadrado plano y rectangular plano: 4 kg aprox.

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: sin corteza verdadera, pero superficie entre semidura y semiblanda

4.4.2 Aspecto: grasiento a seco

4.4.3 Color: blanquecino

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: adecuada para cortar y extender

4.5.2 Color: blanco a amarillento con vetas de moho verde-azuladas

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: escasa

4.6.2 Forma: irregular

4.6.3 Tamaño: varios

4.6.4 Aspecto: con mohos verde-azulados

4.7/4.8 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenidos máximos de humedad

| | A | B | C |
|---|----|----|----|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 50 | 60 | 45 |
| Contenido máximo de humedad % | 47 | 48 | 55 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 53 | 52 | 45 |

El contenido mínimo de grasa en el extracto seco y el contenido máximo de humedad para el Danablu quedan limitados a los enumerados en A y B.

4.9 Otras características principales:

Queso con un aroma picante neto resultante del desdoblamiento de las grasas. No debe venderse antes de que tenga 6 semanas.

5. METODO DE FABRICACION

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas: adición de un fermento láctico.

5.2 Tratamiento térmico: ninguno, o ligeramente calentado después de cortar, vaciado en sacos o moldes.

5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y de mohos

5.4 Procedimiento de maduración: pinchado con agujas para desarrollar el crecimiento de mohos; conservación en húmedo a una temperatura de 2 y 12 C; algo de moho superficial.

5.5 Otras características principales: ninguna

6. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.2(b), "Toma de muestras mediante sonda"; se hace referencia a los párrafos 7.2.2.3 y 7.2.2.5.

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

7. MARCADO Y ETIQUETADO

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse (a) "Danablu" o "Edelpilzkäse" o "Blue Cheese" o "Adelst" o (b) una combinación de la designación "Queso de veta azul" con las designaciones dadas en (a), por ejemplo: "Adelst-queso de veta azul".

Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, "Norma General para el Queso", salvo que el Danablu no producido en el país de origen debe marcarse con el nombre del país productor, aun cuando se venda en el mercado interior.

El queso mencionado en "B" y "C" en 4.7/4.8 puede designarse como se menciona en (a) o (b) anteriormente a condición de que la designación vaya acompañada de un prefijo o un sufijo correspondiente al porcentaje de grasa, por ejemplo: "Edelpilzkäse 45%".

El uso de colorantes alimentarios y de agentes de blanqueo deberá indicarse en la etiqueta.

Se somete a los Gobiernos para que formulen sus observaciones

PROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL IMPIVIDUAL PARA EL QUESO
CAMEMBERT

1. denominaciOn del queso
- 1.1 Nombre del queso: Camembert
2. PAISES SOLICITANTES
- 2.1 Países solicitantes: Francia, Alemania
- 2.2 País de origen: Francia
3. MATERIAS PRIMAS
- 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca
- 3.2 Aditivos autorizados:
 - cultivos de bacterias productoras de ácido láctico, de Penicillium caseicolum, de Bacterium linens
 - cuajo y otras enzimas coagulantes apropiadas
 - cloruro sódico
 - cloruro cálcico 200 mg/kg de la leche utilizada
 - bija* y beta-caroteno, hasta un máximo de 600 mg/kg
 - agua
- * Aprobado temporalmente
4. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO
- 4.1 Tipo
- 4.1.1 Consistencia: queso de pasta blanda
- 4.1.2 Breve descripción: queso plano, cilindrico, cubierto de moho blanco (Penicillium caseicolum).
- 4.2 Forma
- 4.2.1 Forma usual: cilindro plano, siendo la altura menor que el radio del cilindro y, en todo caso, menor de 4 cm.
- 4.2.2 Variaciones existentes:
 - a) queso entero cortado en sectores ¹
 - b) medio cilindro
 - c) medio cilindro cortado en sectores ¹

En todos los casos, el queso deberá cortarse después de que haya madurado, a lo largo de uno o más planos que sigan los ejes del cilindro, cada pieza deberá envolverse inmediatamente después.

4.3 Dimensiones y pesos ¹

¹ El queso Camembert que pese 300 g o más podrá cortarse en 6 u 8 sectores (normalmente 6)

| | <u>Dimensiones</u> | | <u>Peso mínimo</u> |
|----------------|--------------------|---------------|--------------------|
| | Diámetro | Altura | |
| Tamaño normal | de 10 a 11 cm | de 3 a 3,5 cm | 250 g |
| Tamaño pequeño | de 6 a 8,5 cm | de 2,5 a 3 cm | 80 g |

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: blanda

4.4.2) Aspecto y color: corteza uniformemente cubierta de moho blanco, (*Penicillium caseicolum*), ocasionalmente con algunas manchas de color anaranjado (*Bacterium linens*).

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: blanda, pero no desmenuzable

4.5.2 Color: de blanco a amarillo cremoso

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución

4.6.2 Forma

4.6.3 Aspecto

4.6.4 Tamaño

Sin ojos; posiblemente pequeñas grietas longitudinales

4.6.2 Forma) Sin ojos; posiblemente pequeñas grietas longitudinales

4.6.3 Aspecto)

4.6.4 Tamaño)

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (véase la tabla siguiente).

4.8 Contenido mínimo de extracto seco (véase la tabla siguiente).

| | A | B | C | D |
|--|-----|-----|-----|-----|
| | 45% | 30% | 40% | 50% |
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 45 | 30 | 40 | 50 |
| Contenido mínimo de humedad % | 56 | 56 | 56 | 56 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Contenido mínimo de extracto seco por queso (gramos) | | | | |
| tamaño normal | 110 | 110 | 110 | 110 |
| tamaño pequeño | 35 | 35 | 35 | 35 |

4.9 Otras características principales:

Aroma y sabor: dulce, con un ligero aroma característico.

5. METODO DE FABRICACION

5.1 Método de coagulación: cuajo y ácido láctico, (producidos por bacterias productoras de ácido láctico)

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la temperatura de la leche fresca o pasteurizada se aumenta hasta la temperatura de coagulación (entre 28 y 32 C).

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: ninguno

5.3 Procedimiento de fermentación: predominantemente fermentación láctica del desarrollo de mohos y bacterias en la superficie con proteolisis extendiéndose hacia el interior.

5.4 Procedimiento de maduración: almacenamiento durante unos 10 días, a una temperatura comprendida entre 10 y 14 C, seguida, posiblemente, de almacenamiento a temperatura más bajas.

5.5 Otras características principales : escurrido natural, salado en seco o en salmuera.

6. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

De acuerdo con la Norma B-1, de la FAO/OMS, párrafo 7, y la Norma B-3 de la FAO/OMS.

7. MARCADO Y ETIQUETADO

Solamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse con el nombre de "Camembert". Deberá etiquetarse de acuerdo con la Norma A-6 de la FAO/OMS para el queso, pero en la etiqueta del Camembert que no se produzca en el país de origen, deberá indicarse el nombre del país productor, incluso aún cuando se venda en el mercado nacional.

En el mercado nacional, la indicación del país productor podrá reemplazarse por un nombre establecido, bien conocido, de un estado, distrito o provincia, marcado en forma bien visible.

N.B. La denominación "Camembert tratado térmicamente" se reserva para el queso Camembert envasado en un recipiente metálico en el que se ha sometido a un tratamiento térmico para prolongar su calidad de conservación.

Sometido a los Gobiernos para observaciones
PROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL- INDIVIDUAL PARA EL QUESO BRIE

1. DENOMINACION DEL QUESO

Brie

2. PAISES SOLICITANTES

2.1 Países solicitantes: Francia, Alemania

2.2 País de origen: Francia

3. MATERIAS PRIMAS

3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca

3.2 Aditivos autorizados:

- cultivos de bacterias productoras de ácido láctico, de Penicillium caseicolum, de Bacterium linens
- cuajo o otras enzimas coagulantes apropiadas cloruro sódico
- cloruro cálcico 200 mg/kg de leche utilizada
- bija (*) y beta-caroteno hasta 600 mg/kg
- agua

(*) Aprobado temporalmente

4. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: queso de pasta blanda

4.1.2 Breve descripción: queso de forma cilíndrica plana, cubierto de moho blanco (Penicillium caseicolum).

4.2 Forma

4.2.1 Forma usual: cilíndrica, plana, siendo la altura menor que el radio de cilindro y, en todo caso, menor de 4 cm.

4.2.2 Variaciones existentes: el queso Brie podrá venderse también en sectores, todas las porciones cortadas siguiendo los ejes de cilindro. Las porciones cortadas deberán hacerse después de su maduración envolviéndose cada porción inmediatamente después.

4.3 Dimensiones y pesos

| | Dimensiones | | Peso mínimo |
|------------|---------------|-----------------|-------------|
| | Diámetro | Altura (aprox.) | |
| Brie | de 22 a 26 cm | 2 a 3 cm | 1000 g |
| Petit Brie | 14 a 22 cm | 2 cm | 340 g |

4.4 Corteza

4.4.1 Consistencia: blanda

4.4.2) Aspecto y color: corteza uniformemente cubierta de moho blanco (Penicillium

4.4.3) caseicolum), con manchas ocasionales anaranjadas (Bacterium linens).

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: blanda, no desmenuzable

4.5.2 Color: de blanco a amarillo cremoso

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución

4.6.2 Forma

4.6.3 Aspecto

4.6.4 Tamaño

Sin ojos; posiblemente pequeñas grietas longitudinales

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (véase la tabla de más abajo).

4.8 Contenido mínimo de extracto seco (véase la tabla de más abajo).

| | Contenido mínimo de grasa (en % de extracto seco) | Extracto seco mínimo (en %) |
|----------------------------|--|--------------------------------|
| Normal | 45 | 44 |
| Variaciones permisibles | 40 50 | 44 46 |

4.9 Otras características principales:

Aroma y sabor: dulce, con un ligero aroma característico.

5. METODO DE FABRICACION

5.1 Método de coagulación: -cuajo y ácido láctico (producido por bacterias productora: de ácido láctico).

5.2 Tratamiento térmico

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: la leche fresca o pasteurizada se eleva a la temperatura de coagulación (entre 28 y 32 c).

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: ninguno

5.3. Procedimiento de fermentación: principalmente fermentación de ácido láctico, seguida del desarrollo de mohos y bacterias en la superficie con proteolisis extendiéndose hacia el interior.

5.4 Procedimiento de maduración: almacenamiento durante unos 10 días aproximadamente a una temperatura comprendida entre 10 y 14 C, seguida, posiblemente, de otro almacenamiento a temperaturas más bajas.

5.5 Otras características principales: escurrido natural; salado en seco o en salmuera.

6. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

De acuerdo con la Norma B-1, de la FAO/OMS, párrafo 7 y Norma B-3 de la FAO/OMS.

7. MARCADO Y ETIQUETADO

Solamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse "Brie". Deberá etiquetarse de acuerdo con las correspondientes disposiciones de la Norma A-6 de la FAO/OMS para el queso, pero en la etiqueta del queso Brie, que no se produzca en el país de origen, deberá indicarse el nombre del país productor, incluso aún cuando se venda en el mercado nacional.

En el mercado nacional, la indicación del país productor podrá sustituirse por un nombre establecido, bien conocido, de un estado, i región, distrito o provincia, marcado en forma bien visible.

Este documento reproduce las páginas i a iv del documento D-DOC 13,
1971, de la Federación Internacional de Lechería (FIL)
(véase el párrafo 20 de este informe)

PROYECTO DE NORMA PARA: GRASA DE LECHE DESHIDRATADA, GRASA DE
MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE MANTEQUILLA

1. Definición general

La grasa de la leche deshidratada, la grasa de mantequilla deshidratada y la grasa de mantequilla son productos que se obtienen exclusivamente de leche, crema o mantequilla mediante procedimiento que originan en ellas la eliminación casi total de la humedad y de los sólidos no grasos que contienen.

2. Composición esencial y requisitos de calidad

2.1 Grasa de leche deshidratada

2.1.1 Definición: se entiende por grasa de leche deshidratada el producto que se obtiene de, materias primas frescas (leche, crema o mantequilla) a las cuales no se ha añadido ninguna sustancia neutralizante.

2.1.2 Grasa de leche: 99,8 % como mínimo

2.1.3 Humedad: 0,1 % como máximo

2.1.4 Acidos grasos libres: 0,3 %, como máximo (expresados en ácido oleico).

2.1.5 Cobre: 0,05 ppm, como máximo

2.1.6 Hierro: 0,2 ppm, como máximo

2.1.7 Índice de peróxido (miliequivalentes de oxígeno por kilogramo de grasa):

Nota: Este índice y un método para su determinación están todavía en estudio. Según la experiencia australiana, debiera ser aceptable un índice de peróxido de 0,1, como máximo.

2.1.8 Índice de ácido tiobarbitúrico:

Nota: Este índice y un método para su determinación están todavía en estudio. Según la experiencia australiana, debiera ser aceptable un índice de 0,2, como máximo.

2.1.9 Coliformes: ausentes en 1 g.

2.1.10 Sabor y olor: insípido, puro (las muestras habrán de estar a una temperatura de 20 a 25 C).

2.1.11 Sustancias neutralizantes: indicios solamente.

Nota: La estructura física que se recomienda será una estructura suave de grano fino.

2.2 Grasa de mantequilla deshidratada

2.2.1 Definición: se entiende por grasa de mantequilla deshidratada el producto que se obtiene de mantequilla o crema, las cuales pueden ser ambas más o menos recientes.

2.2.2 Grasa de leche: 99,8 %, como mínimo.

2.2.3 Humedad: 0,1 %, como máximo.

2.2.4 Ácidos grasos libres: 0,3 %, como máximo (expresado en ácido oleico).

2.2.5 Cobre: 0,05 ppm, como máximo

2.2.6 Hierro: 0,2 ppm, como máximo

2.2.7 Índice de peróxido: (miliequivalentes de oxígeno por kilogramo de grasa):

Nota: Este índice y un método para su determinación están todavía en estudio. Según la experiencia australiana, debiera ser aceptable un índice de peróxido de 0,3, como máximo.

2.2.3 Índice de ácido tiobarbitúrico:

Nota: Este índice y un método para su determinación están todavía en estudio.

2.2.9 Coliformes: ausentes en 1 g.

2.2.10 Sabor y olor: no deberán ser ni pronunciados, ni impuros ni de cualquier otra índole desagradable.

2.2.11 Sustancias neutralizantes: indicios solamente.

Nota: La estructura física que se recomienda será una estructura suave de grano fino.

2.3 Grasa de mantequilla

2.3.1 Definición: se entiende por grasa de mantequilla el producto que se obtiene de mantequilla o crema, las cuales pueden ser ambas más o menos recientes.

2.3.2 Grasa de leche: 99,3 %, como máximo

2.3.3 Humedad: 0,5 %, como máximo

2.3.4 Ácidos grasos libres: 0,3 %, como máximo (expresado en ácido oleico)

2.3.5 Cobre: 0,05 ppm, como máximo

2.3.6 Hierro: 0,2 ppm, como máximo

2.3.7 Índice de peróxido: (miliequivalentes de oxígeno por kilogramo de grasa):

Nota: Este índice y un método para su determinación están todavía en estudio. Según la experiencia australiana, debiera ser aceptable un índice de peróxido de 1,0, como máximo.

2.3.8 Índice de ácido tiobarbitúrico:

Nota: Este índice y un método para su determinación están todavía para su estudio.

2.3.9 Coliformes: ausentes en 1 g.

2.3.10 Sabor y olor: no deberán ser ni demasiado pronunciados, ni impuros ni de cualquier otra índole desagradable.

2.3.11 Sustancias neutralizantes: indicios solamente.

Nota: La estructura física que se recomienda será una estructura suave de grano fino.

3. Aditivos alimentarios

– Aditivos alimentarios permitidos:

– hidróxido de sodio

– carbonato de sodio

– bicarbonato de sodio

- antioxidantes: cualquier combinación de galatos de propilo, de octilo y de dodecilo con hidroxianisol butilado o hidroxituleno butilado, o ambos. Dosis máxima de antioxidantes: 200 mg/kg, pero los galatos no excederán de 100 mg/kg,

4. Requisitos del envasado

Los productos se envasarán en recipientes herméticos en que se haya insuflado un gas inerte antes del llenado; en el espacio sin producto que quede después del llenado se insuflará un gas inerte antes de cerrar los recipientes.

Cuando no se usen tales recipientes los productos deberán transportarse y almacenarse a temperaturas que no excedan de 10 C.

5. Marcado y etiquetado

5.1 Los recipientes, ya sean de gran tamaño para uso comercial o de tamaño adecuado para la venta al por menor, llevarán una etiqueta en que se indique claramente nombre del producto, peso neto, país de origen, nombre del fabricante y fecha de fabricación, explícitamente o en código.

5.2 La presencia de antioxidantes deberá declararse en la etiqueta, pudiendo utilizarse para ello el nombre genérico "antioxidantes".

6. Métodos de toma de muestras y análisis

- 6.1 Toma de muestras: según la norma 50 de la FIL
- 6.2 Determinación del contenido de grasa: según la norma 24 de la FIL
- 6.3 Determinación de la humedad: según la norma 23 de la FIL
- 6.4 Determinación de los ácidos grasos libres: según la norma 6-A de la FIL
- 6.5 Determinación del cobre: según la norma.....
- 6.6 Determinación del hierro: según la norma.....
- 6.7 Determinación del índice de peróxido: según la norma.....
- 6.8 Determinación del índice de ácido tiobarbitúrico: según la norma.....
- 6.9 Determinación de coliformes: según la norma.....
- 6.10 Determinación de grasas extrañas: según las normas 32, 37, 38 y 54 de la FIL.

NORMA GENERAL PARA EL QUESO

Nueva redacción en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité

1 AMBITO DE APLICACION

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

2. DEFINICIONES

2.1 Se entiende por queso el producto no líquido fresco o madurado, obtenido por separación de suero, después de la coagulación de leche natural, nata (crema), leche total o parcialmente desnatada (descremada), suero de mantequilla o una combinación de algunos o de todos estos productos.

2.2 Se entiende por "queso curado/ madurado" un queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación pero que debe mantenerse durante un tiempo y una temperatura tales y bajo otras condiciones tales que se originen los necesarios cambios característicos físicos y químicos por todo el interior del queso.

2.3 "Queso curado/ madurado por mohos" es un queso curado en el que el curado se ha producido primariamente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

2.4 "Queso sin curar/ sin madurar" es queso que está listo para el consumo poco después de la fabricación y no requiere ningún cambio físico o químico adicional.

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

3. CLASIFICACION Y DESIGNACIONES

La siguiente clasificación deberá aplicarse a todos los quesos abarcados por esta Norma. Sin embargo, esta clasificación no excluirá la designación de requisitos más específicos en las Normas internacionales individuales para los quesos.

Clasificación de los quesos en función de la dureza,
contenido de grasa y principales características de

| Designación según la dureza | HSMG % | Designación según la grasa en el extracto seco | Contenido de grasa en el extracto seco | Designación según las principales características de curado |
|-----------------------------|--------|--|--|---|
| I. Extraduro | <51 | A. Rico en grasa | ≥ 60 | 1 Curado/madurado |
| II. Duro | 49-55 | B. Extragrasso | ≥ 45-<60 | a. superficie principalmente |
| III. Semiduro | 53-63 | C. Semigrasso | ≥ 25-<45 | b. interior principalmente |
| IV. Semiblando | 61-68 | D. Pobre en grasa | ≥ 10-<25 | 2 Curado/madurado mohos |
| V. Blando | > 66 | E. Desnatado | <10 | a. superficie principalmente |
| | | | | b. interior principalmente |
| | | | | 3 Sin curar/sin madurar |

Nota explicativa: Esta clasificación deberá utilizarse según el siguiente ejemplo: respecto a los números II. B (2) el queso que tenga este contenido de grasa y humedad y estas características de curado se denominará: "QUESO DUEO, EXTRAGRASSO, CURADO".

4. ADITIVOS AUTORIZADOS

4.1 Para queso "curado/madurado" y "curado/madurado por mohos".

- fermento láctico, cultivos inocuos bacterianos (bacterias productoras de ácido láctico);
- cultivos bacterianos, mohos o levaduras características de la variedad producida;
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; | - cloruro sódico;
- bija (*) y beta-caroteno, solos o en combinación, máx. 600 mg/kg del queso; - cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada;

(*) Aprobado temporalmente

[Algunos de los aditivos enumerados a continuación han sido aprobados para ciertos quesos comprendidos en las normas internacionales individuales para quesos]

- ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio, máx. 1 000 ppm calculado como ácido sórbico;
- puede añadirse un preparado de enzimas inocuas y adecuadas de origen animal o vegetal capaz de contribuir al curado o al desarrollo de aroma durante el proceso, en cantidad tal que el peso de sólidos de dicho preparado no exceda de 0,1 % del peso de la leche empleada;
- nitrato potásico y sódico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada (**);

(**) Pendiente de aprobación.

- carbonato ácido de sodio y carbonato cálcico, máx. 30 g/kg de cuajada en el queso de cuajada agria (R.F.A.);
- ácido láctico;
- ácido cítrico;
- ácido fosfórico;
- fosfatos, máx. 200 mg/kg de leche utilizada (Australia);
- peróxido de hidrógeno y catalasa;
- proteínas de suero puras, máx. 20% en el queso seco magro (FIL);
- clorofilas, incluida la clorofila de cobre (Colour Index No. 75810);
- ácido propiónico;
- hexametilentetramina (Italia);
- nisina máx. 2,5 mg/kg (Bélgica, Países Bajos);
- ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio, así como ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio: presencia en los preparados enzimáticos (mezcla cuajo-pepsina): máx. 1,2% m/m (Bélgica);
- productos para el tratamiento de la corteza (Bélgica, Países Bajos): primaricina:
 1. para tratar la corteza sin revestimiento plástico, 2 mg/kg
 2. usada con materias plásticas de revestimiento, 500 mg/kg de materia plástica;
- parasina oficial;
- sustancias colorantes (Bélgica):
 - E. 160 para la masa de los quesos duros
 - E. 180 para la corteza
 - E. 181 para la corteza
- sustancias aromatizantes naturales (y sus equivalentes sintéticos idénticos) no derivados de la leche tales como las especias en una cantidad tal que sólo puedan considerarse como sustancias aromatizantes, siempre que el queso continúe siendo el componente principal y que en la denominación del producto se declare la presencia de la sustancia añadida, de conformidad con los párrafos 5.1.3 [(por ejemplo, queso con apio, etc.), a menos que la presencia de las especias constituya una característica tradicional del queso] No se añadirá ninguna sustancia con la finalidad de aumentar el aroma del queso.

4.2 Para queso sin curar/ sin madurar

- fermento láctico, cultivos bacterianos inoocuos (bacterias productoras de ácido láctico)
 - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - cloruro sódico
 - bija (*) y beta-caroteno, solos o en combinación, máx. 600 mg/kg del queso
- (*) Aprobado temporalmente.
- cloruro cálcico
 - sustancias aromatizantes naturales (y sus equivalentes sintéticos idénticos) no derivados de la leche tales como las especias en una cantidad tal que sólo puedan considerarse como sustancias aromatizantes, siempre que el queso continúe siendo el componente principal y que en la denominación del producto se declare la presencia de la sustancia añadida, de conformidad con el párrafo 5.1.3 [(por ejemplo, queso con apio, etc.) a menos que la presencia de las especias constituya una característica tradicional del queso]. No se añadirá ninguna sustancia con la finalidad de aumentar el aroma del queso;
 - proteínas de suero puras, máx. 20% en el queso seco magro (FIL);

- caseinato sódico
- caseinato cálcico
- caseinato potásico
- caseinato amónico
- puede emplearse una o más de las siguientes gomas vegetales y sustancias fijadoras del agua, pero sin sobrepasar un total de 0,5% en peso del producto terminado;
 - goma de algarrobo
 - goma guar goma karaya
 - goma tragacanto
 - goma xanthan (EE.UU.)
 - carragenina o sales de carragenina
 - fiírcelcrano o sales de furcelerano
 - gelatina
 - lecitina
 - ácido algínico y sus sales
 - carboximetilcelulosa sódica (goma celulósica)
 - goma de avena
 - alginatos de propienglicol; derivado de algina;
 - agar-agar
 - pectina
- ácido láctico
- ácido cítrico
- ácido fosfórico.

5. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969)* se aplican las siguientes disposiciones específicas, excepto en el caso en que una norma internacional individual o norma de grupo para queso estipule otra cosa.

5.1 Denominación del alimento

Todos los productos designados con el nombre de queso o con el nombre de una variedad . de queso deberán estar de acuerdo con la norma.

El queso original, o cuando no sea posible, el envase original o el envase preparado para el consumidor deberá marcarse con:

5.1.1 El nombre de la variedad del queso

La designación de "queso" y los nombres que designen una variedad de queso habrán de ir acompañados por una designación apropiada de acuerdo con la clasificación de queso que figura en la sección 3.1.

5.1.2 El contenido mínimo, de grasa en el extracto seco

5.1.2.1 expresado como porcentaje en masa, o una designación apropiada de acuerdo con la clasificación de los quesos que figura en la sección 3.1;

5.1.2.2 el contenido mínimo de grasa no necesita declararse en el caso de que el queso esté de acuerdo con:

- a) una norma internacional que fije los contenidos mínimos de grasa y máximo de humedad, adoptada de acuerdo con el Código de Principios;
- b) la legislación nacional que define su composición y se venda en el mercado nacional.

5.1.3 Una indicación de la adición de especias u otras sustancias, aromatizantes naturales (en la designación del queso) excepto en el caso de quesos en los que la presencia de estas sustancias es una característica tradicional.

5.2 Nombre y dirección

En el caso de quesos para exportación, el queso original, o cuando no sea posible, el envase original o envase preparado para el consumidor, deberá marcarse con:

5.2.1 El nombre del fabricante o exportador en lenguaje corriente o en clave

[Deberá indicarse también en los documentos comerciales relativos al queso exportado]

5.3 País de fabricación

5.3.1 En el caso de quesos de exportación, el queso original, o cuando no sea posible, el envase original o el envase preparado para el consumidor, deberá marcarse con: el nombre del país productor;

5.3.2 En el caso de quesos que se vendan, en el mercado nacional y designados con el nombre de una variedad no procedente del país productor, el queso original, o cuando no sea posible el envase original o el envase preparado para el consumidor, deberá marcarse con: el nombre u otra indicación clara del país productor tal como una declaración clara de la dirección completa del fabricante o el nombre de un estado, región o provincia bien reconocido del país productor.

5.4 Queso preenvasado

Cuando el queso que está cortado o en forma de lonjas y listo para el consumo se ha envasado sin la presencia del consumidor, se destina a la venta, debe figurar la siguiente información adicional sobre el envase del queso preenvasado, excepto en el caso que el queso preenvasado se destine a fines de fabricación:

"El nombre y dirección del preenvasador, o del fabricante, o del importador, o del vendedor del queso preenvasado".

6. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

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

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

00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797

WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

Primer Anexo a CX 5/70- 15º
período de sesiones
Febrero 1973

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

16º Período de sesiones del Comité de Expertos Gubernamentales
sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los
Productos Lácteos

Roma, 10 - 15 septiembre 1973

PROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL PARA EL QUESO DURO PARA RALLAR
(en el Trámite 3 del Procedimiento del Comité)

1. Denominación del queso
Duro para rallar
2. País Solicitante
Estados Unidos de América
3. Ingredientes
 - 3.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca, leche de cabra o leche de oveja
 - 3.2 Adiciones autorizadas
 - 3.2.1 Adiciones necesarias:
 - cultivo iniciador de bacterias lácticas inocuas o de otras bacterias aromatizantes inocuas
 - cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - cloruro de sodio (sal)
 - 3.2.2 Adiciones facultativas:
 - cloruro de calcio, máximo 0,02% (anhidro) en peso de la leche empleada
 - enzimas inocuas para formentar la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0,1% del peso de leche empleada)
 - colores alimentarios inocuos (naturales o artificiales)
 - peróxido de benzoilo o una mezcla de peróxido de benzoilo con alumre de potasio, sulfato de calcio y carbonato de magnesio, solos o combinados

- ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio (máximo 0,3%, en peso, calculado en ácido sórbico)
- aceite vegetal, cera y otras materias plásticas empleadas en los alimentos para cubrir la superficie de la corteza.

4.1 Tipo:

4.1.1 Consistencia: duro, adecuado para rallar

4.1.2 Tiempo de curado: mínimo, seis meses, excepto el "pecorino siciliano" (4 meses)

4.2 Forma diversas

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: diversas

4.3.2 Pesos: diversos

4.4 Corteza,- cuando la hay

4.4.1 Consistencia: dura

4.4.2 Aspecto: seca, puede oscurecerse con colorantes artificiales: puede revestirse con aceite vegetal

4.4.3 Color: ambarino, a manos que esté teñida, y luego pardo a negro

4.5. Pasta

4.5.1 Textura: granular, ligeramente quebradiza

4.5.2 Color: naturalmente incolora o de color blanco a crema claro cuando decolorada

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: cuando son una característica de la variedad, los ojos son pocos y se distribuyen uniformemente en el interior del queso

4.6.2 Forma: pequeños redondos.

4.6.3 Tamaño: 1 mm, aproximadamente

4.6.4 Aspecto: el característico de las burbujas de gas

4.7 Contenido mínimo de grasa: 32% de grasa en el- extracto seco

4.8 Humedad máxima: 36%

4.9 Breve descripción: queso duro, seco., levemente quebradizo, adecuado para rallar

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de bacterias lácticas

5.2 Tratamiento térmico:

5.2.1 La leche puede estar cruda o pasteurizada. Si está pasteurizada se calienta a 72°C (161°F), como mínimo, durante 15 segundos.

5.3 Decoloración: la leche puede decolorarse por adición de peróxido de benzoilo a razón de 0,002% de la cantidad de; leche como máximo.

- 5.4 Procedimiento de, fermentación: fermentación láctica o con otros cultivos y enzimas productores de aroma.
- 5.5 Procedimiento de maduración: luego que la cuajada, que puede salarse ligeramente, recibe, la forma adecuada, el queso puede salarse nuevamente con salmuera, sal seca o ambas cosas, y puede mantenerse luego en un lugar ventilado y frío durante seis meses al menos, excepto en el caso del "pecorino siciliano" (4 meses).
6. Toma de muestras y análisis
 - 6.1 Toma de muestras: según la Norma B.1 FAO/OMS "Métodos de toma de muestras para la leche y los productos lácteos", párrafo 7, Toma de muestras del queso.
 - 6.2 Determinación del contenido de grasa: según la Norma B.3 FAO/OMS "Determinación del contenido de grasa del queso y de los quesos fundidos".

7. Marcado y etiquetado¹

Solamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse "Queso duro para rallar" y/[o] con el nombre de una variedad [y/o con un nombre "acuñado" o de "fantasía"].

Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones adecuadas del Artículo 4 de la Norma A.6 FAO/OMS "Norma General para el Queso". El uso de colores alimentarios y decolorantes deberá indicarse en la etiqueta.

¹ La sección sobre etiquetado la añadió la Secretaría a solicitud de la delegación de los Estados Unidos. Las palabras "y/o con un nombre "acuñado" o de "fantasía"" se han añadido para que el Comité se pronuncie acerca de ellas (véase también el párrafo 3.1 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados) con objeto de que sea posible el empleo de una denominación consistente en el nombre descriptivo y en una denominación cualquiera.



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y
LA ALIMENTACIÓN
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel.
5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tel. 34 60 61

Segundo Anexo a CX 5/70
15º periodo de sesiones
Febrero 1973

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

16º Periodo de sesiones del Comité de Expertos Gubernamentales sobre el
Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos
Roma, 10 - 15 septiembre 1973

DECLARACIONES DE LA FIL A LA FAO/OMS REFERENTES A LAS PRESCRIPCIONES HIGIENICAS PARA LA LECHE EN POLVO (JULIO 1972)

1. Contenido real de ácido láctico/ lactatos

La leche en polvo deberá fabricarse a partir de leche cruda, fresca y de buena calidad bacteriológica. Esta frescura puede ser evaluada calculando el contenido real de ácido láctico/ lactatos de la leche en polvo. Si este contenido sobrepasa 300 mg por 100 g de extracto seco no graso, la frescura de la leche cruda deberá considerarse dudosa.

La cifra de 300 mg es aún provisoria a reserva de informaciones más amplias. En lo que precede, se considera que el contenido real de ácido láctico/lactatos ha sido determinado según un método derivado del método Davidson. Este método actualmente es objeto de un estudio por parte de un Grupo mixto FIL/ISO/AOAC de expertos.

2. Fosfatasa

La leche cruda utilizada para la fabricación de leche en polvo deberá ser pasteurizada; la eficacia de esta pasteurización puede evaluarse mejor determinando la actividad de la fosfatasa en la leche en polvo. La fosfatasa no debe estar presente en la leche en polvo; para que esta actividad fosfatásica pueda considerarse nula en la leche en polvo, no deberán encontrarse más de 4/u g de fenol por ml de leche reconstituida cuando se emplee un método de referencia derivado de aquél de Sanders y Sager. Este método es actualmente objeto de examen por un Grupo mixto FIL/ISO/AOAC de expertos.

3. Recuento total

El recuento total de colonias de bacterias no deberá exceder 200 000 por gramo utilizando el método descrito en la norma FIL No 49.

Puede hacerse una excepción a esta regla general para los polvos sometidos a un tratamiento a baja temperatura y utilizados para ciertos fines específicos, si la experiencia demuestra que esto es necesario, Informaciones más amplias deberán obtenerse sobre este punto

4. Coliformes

Los coliformes deberán ser ausentes en 0,1 g de leche en polvo. Esta determinación deberá hacerse por medio de un método que requiere un ambiente... de un verde brillante bilioso lactosado.

5. Patógenos

Los estafilococos coagulasa-positivos deberán ser ausentes en 0,1 g de leche en polvo. Esta exigencia está/ fundada en el empleo de un método utilizando un ambiente de Giolitti y Cantoni (o un ambiente lactosado salado) con un trasplante en un ambiente de Baird Parker.

Nota General 1

Sería conveniente interpretar los resultados de estos ensayos con prudencia. Los resultados que no satisfagan los requisitos deberán con-firmarse. Deberá establecerse un método de muestreo basado, en principios estadísticos.

Nota General 2

Se señala a la atención del Comité FAO/OMS la existencia de un Código de Prácticas de Higiene para la fabricación de leche en polvo; este-Código -publicado en el Boletín de la FIL de 1970- fue preparado por un Grupo de expertos de la FIL como guía de buenas prácticas de fabricación en la. producción de la leche en polvo. Normalmente, la observancia estricta de las normas establecidas en este Código de Prácticas deberá asegurar la producción de leche en polvo de calidad bacteriológica satisfactoria y conforme a los requisitos higiénicos concernientes al contenido de ácido láctico/ lactatos, fosfatasa, recuento total, recuento de coliformes y recuento de estafilococos coagulasa-positivos, que se someten ahora al Comité FAO/OMS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Decimotercer período de sesiones, Roma, Italia, 15-20 de junio de 1970 (Cx 5/70 -13°).

Decimocuarto período de sesiones, Roma, Italia, 6-11 de septiembre de 1971 (Cx 5/70-14°).

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

| | |
|-----------------|------|
| Primera edición | 1960 |
| Segunda edición | 1961 |
| Tercera edición | 1962 |
| Cuarta edición | 1963 |
| Quinta edición | 1966 |
| Sexta edición | 1968 |

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

Ref. N° Cx 5/70, 15° período de sesiones, octubre de 1972