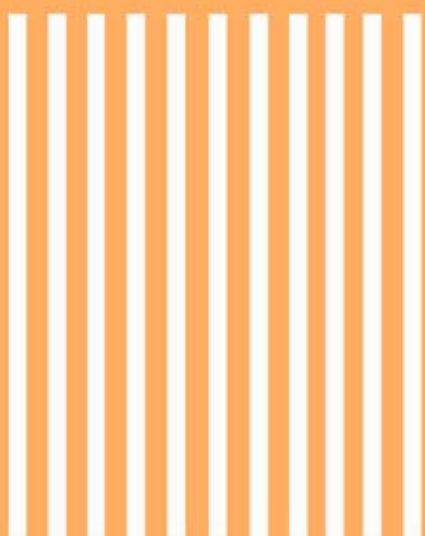


**INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES
DEL COMITE MIXTO FAO/OMS
DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES
SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS
REFERENTES A LA LECHE Y
LOS PRODUCTOS LACTEOS**

Celebrado en Roma (Italia)
17 - 21 de junio de 1963



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





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



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

El Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y el Director General de la Organización Mundial de la Salud tienen el honor de acompañar a la presente copia del Informe del Sexto Período de Sesiones del Comité Conjunto FAO/OMS sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, celebrado en Roma del 17 al 21 de junio de 1963.

Se llama la atención sobre el "Resumen de los Puntos que requieren acción de parte de los Gobiernos" en la página 14.

ROMA/GINEBRA, 19 julio 1963

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

celebrado en
Roma, Italia
17-21 junio 1963

El
"RESUMEN DE LOS PUNTOS QUE REQUIEREN ACCION DE
PARTE DE LOS GOBIERNOS"
figura en la página 14

INDICE

	<u>Página</u>
LISTA DE PARTICIPANTES	i
MESA Y SUBCOMITE	viii
INFORME	1
RESUMEN DE LOS PUNTOS QUE REQUIEREN ACCION DE PARTE DE LOS GOBIERNOS	14
<u>NORMA APROBADA POR EL COMITE Y SOMETIDA DE NUEVO A LOS GOBIERNOS PARA SU ACEPTACION EN SU FORMA MODIFICADA</u>	
Apéndice A - Norma Nº A. 7, Queso de Suero	15
<u>PROYECTO DE NORMA PARA LOS QUESOS FUNDIDOS SOMETIDO A LOS GOBIERNOS PARA QUE FORMULEN OBSERVACIONES</u> - Apéndice B	16
<u>PROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO PREEMPAQUETADO SOMETIDO A LOS GOBIERNOS PARA QUE FORMULEN OBSERVACIONES</u> - Apéndice C	19
<u>PROCEDIMIENTO PARA ESTABLECER NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS (INCLUSIVE QUESO DE SUERO Y QUESOS FUNDIDOS)</u> - Apéndice D	20
<u>CUADRO DE LA SITUACION DE LOS METODOS PARA LA TOMA. DE MUESTRAS Y ANALISIS, Y MEDIDAS RECOMENDADAS</u> - Apéndice E	24

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGADOS

ALEMANIA, REP. FED.

Dr. Hans BOYSN
Ob. Reg. Rat
Düsternbrookweg 104-108
Kiel (Alemania)

Dr. H. VAN DE LOC (Técnico)
Meijerhofstrasse 6
Hamburg - Hochkamp (Alemania)

Dr. W. GODBERSEN
Federal Ministry of Food and Agriculture
Bonn (Alemania)

AUSTRALIA

Mr. Joseph R. BROWN
Senior Dairy Produce Inspector
Department of Primary Industry
c/o Australia High Commissioner
Australia House
The Strand
London S.W. 2 (Reino Unido)

BELGICA

Mr. Paul R.V. JAMOTTE
Chef de Travaux
Station Laitière d'Etat
Gembloux (Bélgica)

Mr. Jean Louie SERVAIS
Ingénieur en Chef
Directetur au Ministère de l'Agriculture
6a Rue de la Charité
Brussels (Bélgica)

DINAMARCA

Mr. K.P. ANDERSEN
Mejerikontoret
Aarhus (Dinamarca)

Mr. C. VALENTIN HANSEN
Agricultural Councillor
Danish Embassy
Viale del Policlinioo 129^a
Roma (Italia)

Mr. P. KOCK HENRIKSEN
Director
Federation of Danish Dairy Associations
Aarhus (Dinamarca)

Mr. H. METZ
Director
Government Control of Dairy Products
Christians Brygge 22
Copenhagen V (Dinamarca)

ESPAÑA

Sr. Guillermo ESCARDO
Agregado Agrónomo
Embajada de España en Italia
Via Lima 23
Roma (Italia)

Sr. Santiago MATALANA
Secretario Comité Nacional Lechero
Conde Valle Suchil, 10
Madrid 15 (España)

ESTADOS UNIDOS DE
AMERICA

Mr. H.E. MEISTER (Delegado)
Chief, Inspection and Grading Branch
Dairy División

U.S. Department of Agriculture
Washington D.C. (E.E.U.U.)

Mr. C.L. HUNTINGTON (Suplente)
Marketing Specialist
Foreign Agricultural Service
U.S.D.A. Washington 25, D.C. (E.E.U.U.)

Dr. W. HORWITZ (Técnico)
Staff Assistant
Office of the Commissioner
Food and Drug Administration
Washington 25, D.C. (E.E.U.U.)

FRANCIA

Mr. A. DESEZ
Inspecteur divisionnaire de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture 42bis rue de Bourgogne
Paris 7e (Francia)

INDIA

Shri Maharaj KRISHAN
First Secretary
Ministry of Food and Agriculture
Embassy of India
Roma (Italia)

ITALIA

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

Dr. Rodolfo BARBATO
Confederazione Generale Agricoltura Italiana
Corso Vittorio Emanuele 101
Roma (Italia)

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

Mr. Riccarde MONACELLI (Suplente)
Istituto Superiore di Sanità
Roma (Italia)

Mr, R. OTTOGALLI
Vicepresidente
ASSOCASEARI
Via S. Sofia 8
Milano (Italia)

Mr. G.P. ROBUSTELLI (Adjunto)
Italian National FAO Committee
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Roma (Italia)

Mr. V. SEPE
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Roma (Italia)

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

JAPON
Mr. Shunzo ITO
First Secretary of Embassy
Japanese Embassy
Via Virginio Orsini 18
Roma (Italia)

KUWEIT
Dr. M. Abdel Kader MOHAMED
S.M.O. Preventivo Health Service Section
P.O. Box 637
Kuweit

NORUEGA
Prof. Rasmus MORK
Vollebekk (Noruega)

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

PAISES BAJOS
Mr. Th. C.J.M. RIJSSENBEK (Jefe de la Delegación)
Director of Animal Husbandry
Ministry of Agricultura and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
The Hague (Países Bajos)

Mr. G.H. HIBMA
Secretary, Centrale Zuivelcommissie
Jan van Naasastraat 85
The Hague (Países Bajos)

Mr. H.P.W. RADIER
Secretary, Dairy Marketing Board
Hoenstraat 5's Gravenhage The Hague (Países Bajos)

Dr. C. SCHIERE
Director
Inspection Institute for Milk and Milk Products
56 L.V. Meerderveert
The Hague (Países Bajos)

Dr. J.G. VAN GINKEL
Director Government Dairy Station
12B Vreewykstraat
Leiden (Países Bajos)

POLONIA

Mr. Mieczyslaw GLODZ
Vice President
Polish Dairy Cooperatives Association
Hoza 66/68
Warszawa (Polonia)

Prof. Dr. E. PIJANOWSKI
Agricultural University
Department of Food & Agricultural Industries
M. Rakowiecka 8
Warsaw 12 (Polonia)

REINO UNIDO

Mr. G.O. KERMODE
Principal
Food Standards División
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 (Reino Unido)

Dr. A.L. PROVAN
Chief Chemist
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey (Reino Unido)

Mr. O.A. ROBERTSON
Principal
Milk and Milk Products División
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 (Reino Unido)

Mr. F.C. WHITE
National Association of Creamery Proprietors
Grading Service
Amberley House
Norfolk Street, Strand,
London W.C. 2 (Reino Unido)

SUECIA	Dr. B.W. LJUNG Director Svenska Meijcriernas Riksförening Post Box Stockholm (Suecia)
SUIZA	Dr. E. ACKERMANN Monbijoustrasse 36 Bern (Suiza) Dr. P. BORGEAUD A.F.I.C.O., S.A. La Tour-de-Peilz Vaud (Suiza) Mr. Guido BURKHALTER Dipl. Ing. Agr. Monbijoustrasse 45 Bern (Suiza) Mr. C. LANDOLT Director Schlosstrasse 2 Langnau - Emmental (Suiza) Mr. O. LANGHARD Directeur de l'Union Suisse de Fromage Monbijoustrasse 128 Berne (Suiza)
TAILANDIA	Mr. Yos BUNNAG Deputy Director-General Department of Science, Ministry of Industry Rama VI Road Bangkook (Tailandia)
<u>OBSERVADORES</u>	
ARGENTINA	Mr, V.C. BRUNINI Agricultural Adviser Embassy of Argentina Roma (Italia)
LIGA DE ESTADOS ARABES	Mr. Zouher KARBANI Representative of League of Arab States in Rome 6, Ple Belle Arti Roma (Italia) Mr. Mohamed ASAD League of Arab States Piazzale delle Belle Arti, 6 Roma (Italia)
FEDERACION EUROPEA DE ZOOTECNIA	Dr. K. KALLAY Secretary General Corso Trieste 67 Roma (Italia)

SOCIEDAD INTERNACIONAL DE LECHERIA	Mr. W.P. CROCKER c/o The Nestlé Company Ltd. St. George's House Wood Street London E.C. 2 (Reino Unido)
FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA	Prof. A.M. GUERALT Presidente, F.I.L. 10 Rue Ortélius Brussels 4 (Bélgica) Prof. Dr. H. MULDER President, Study Commission, F.I.L. 10 rue Ortélius Brussels 4 (Bélgica) Mr. Pierre STAAL Secretary General, F.I.L. 10, rue Ortélius Brussels 4 (Bélgica)
FEDERACION INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE LA MARGARINA	Mr. A. BAKKER Presidente Raamweg 44 The Hague (Países Bajos) Mr. D.F. GRAS Secretary Raamweg 44 The Hague (Países Bajos)
ORGANIZACION INTERNACIONAL DE NORMALIZACION	Dr. J.G. VAN GINKEL Director Government Dairy Station 12 B Vreewykstraat Leiden (Países Bajos) Mr. S. BOELSMA Government Dairy Station 12 B Vreewykstraat Leiden (Países Bajos)
COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA	Dr. S. VENTURA Direction Générale de l'Agriculture 12, Avenue de Broqueville Brussels (Bélgica)
CONSEJO PERMANENTE DE LA CONVENCION INTERNACIONAL DE STRESA	Dr. Francesoa ZAFARANA National FAO Committee c/o Ministry of Agriculture Via XX Settembre Roma (Italia)
ASOCIACION DE QUIMICOS AGRICOLAS OFICIALES	Dr. W. HORWITZ Box 540, Benjamin Franklin Station Washington 4, D.C. (E.E.U.U.)

PERSONAL DE LA PAO

Dr. K.V.L. KESTEVEN

Jefe de la

Dirección de Zootecnia y Sanidad Animal

Dr. R. TENTONI

Especialista en Lechería

Subdirección de Lechería

Dirección de Zootecnia y Sanidad Animal

Dr. G.D. KAPSIOTIS

Tecnólogo Alimentario

Subdirección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Mr. F.H. TOWNSHEND

Encargado del

Programa sobre Normas Alimentarias

MESA Y SUBCOMITE

El Comité eligió los siguientes componentes de su Mesa y del Subcomité

PRESIDENTE: Dr. W. LJUHG (Suecia)
VICEPRESIDENTES: Mr. J.R. BROWN (Australia)
Mr. H.E. MEISTER (Estados Unidos de América)
RELATOR: Mr. F.C. WHITE (Reino Unido)

Subcomité sobre Métodos de Toma de Muestras y Análisis:

PRESIDENTE: Dr. W. HORWITZ

INFORME

PARTICIPACION POR PARTE DE LOS GOBIERNOS

1. En su sexto*perloido de sesiones, celebrado en junio de 1963, el Comité estudió las respuestas recibidas de loa 55 países siguientes a las peticiones que figuraban en el párrafo 21 del Informe de su quinto período de sesiones:

* Primer período de sesiones celebrado bajo los auspicios conjuntos FAO/OMS por recomendación de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Ginebra, octubre 1962 (véase Informe correspondiente, párrafo 39).

Alemania, Rep. Fed. de	Italia
Australia	Kuweit
Austria	Laos
Bélgica	Luxemburgo
Birmania	Malí
Bolivia	Malta
Camerún	Mauricio
Canadá	Nepal
Ceilán	Nigeria
Corea	Noruega
Cuba	Países Bajos
Chile	Polonia
Chipre	Portugal
Dinamarca	República Malgache
El Salvador	Rhodesia y Nyasalandia
España	Reino Unido
Estados Unidos de América	Senegal
Federación Malaya	Sierra León
Filipinas	Siria, Rep. Arabe
Francia	Somalia, Rep. de
Ghana	Sudáfrica
Guatemala	Suecia
Hong Kong	Suiza
India	Tanganyika
Irán	Togo
Iraq	Viet Nam
Irlanda	Zanzíbar
Israel	

2. El Comité tomó nota de que hablan comunicado también su aceptación del Código de Principios los 5 países siguientes:

Federación Malaya - Filipinas - Guatemala - Israel - Togo

Por consiguiente, el número de aceptaciones del Código se ha elevado a 57. En la cuarta edición del Código de Principios (a ser publicada en el otoño de 1963), se harán figurar detalles completos de todas las aceptaciones.

NORMA A.4 (1961), LECHE CONDENSADA

3. El Comité examinó una propuesta de la Secretaría que modifica el párrafo 4 de la Norma A.4 (1961) Leche Condensada (concentrada azucarada). La definición de este producto permite el empleo del término "azúcares" en plural. Esto supondría la posibilidad de utilizar cualquiera de los muchos azúcares existentes y adecuados a tal fin. Por otra parte, no todos los azúcares endulzan en igual grado ni poseen las mismas propiedades tecnológicas o fisiológicas, asimismo, en algunos casos existen considerables diferencias de precio entre ellos. Dado que el azúcar más comúnmente utilizado en la fabricación de este producto es la sacarosa, el Comité adoptó la cláusula siguiente como aclaración de la Norma y en interés tanto del consumidor como del productor:

"4. Marcas y etiquetas

Cuando se utilicen azúcares distintos de la sacarosa, el nombre de éstos y su porcentaje en el peso deberán declararse en la etiqueta".

Esta Cláusula adicional queda sometida a los gobiernos para su aceptación.

NORMA A. 5 (1962), LECHE EN POLVO

4. El Comité observó además que actualmente se habían recibido las siguientes 32 aceptaciones más de la Norma A.5 (1962), Leche en polvo:

Australia	Guatemala	Nigeria
Bolivia	Irán	Noruega
Camerún	Iraq	República Arabe Siria
Canadá	Kuweit	Rhodesia del Sur
Corea	Laos	Senegal
Cuba	Liberia	Sierra León
Chipre	Luxemburgo	Sudáfrica
El Salvador	Madagascar	Suecia
Filipinas	Malí	Tailandia
Francia	Mauricio	Viet-Nam
Ghana	Nepal	

Por tanto, el número total de gobiernos que han aceptado esta norma se ha elevado a 51.

NORMA A.6, NORMA GENERAL PARA EL QUESO

5. El Comité examinó las aceptaciones notificadas por 17 gobiernos respecto a la Norma A.6. Norma General para el queso a la luz de las observaciones recibidas. El Comité decidió publicar esta Norma en la cuarta edición del Código sujeto a que quedase entendido lo siguiente:

- (a) El que no se mencione el contenido de humedad en el párrafo 1.1, no excluye la consideración de este factor en cualquiera de las distintas normas para el queso que el Comité pudiera elaborar en lo futuro.

- (b) A fin de abarcar el posible empleo de la leche reconstituida o recombinada en el queso, el Comité decidió redactar de nuevo su Decisión N° 5, publicada en la tercera edición del Código, como sigue:
"El Comité decidió que todas las normas aprobadas según el Código se apliquen a los productos así definidos, sea cual fuere el método de producción".
- (c) Cuando existan normas particulares internacionales para el queso, el término "variedad" utilizado en la última línea del párrafo 1.3, deberá entenderse que se refiere a aquellas variedades cuyas denominaciones son objeto de tales normas.
- (d) La expresión "otra indicación clara del país productor" en el párrafo 1.4.1 (a) deberá entenderse que comprende cualquier clara manifestación de las senas detalladas del fabricante o primer exportador.
- (e) En las versiones española y francesa del párrafo 1.4.3 la expresión "full fat" deberá traducirse literalmente por "todo graso" y "toutgras" a fin de que quede claramente reflejado el problema que plantea este término.
- (f) Debe quedar entendido que el párrafo 1.4.4 se refiere a las variedades de queso duro prensado, semi-duro o de pasta azul que contenga el 60 por ciento de agua como máximo calculado en peso del queso vendido.
- (g) Queda entendido que el párrafo 1.4.2 no será aplicable cuando una norma particular internacional para el queso disponga lo contrario y, en particular, excepto para un contenido máximo de materia grasa, siempre que tal norma fije más de un contenido mínimo de materia grasa para el queso en cuestión.

NORMA A.7, QUESO DE SUERO

- 6. El Comité decidió separar la Parte 2 (Queso de suero) de la Norma N° A.6 y volverla a redactar según aparece en el Apéndice A, bajo el epígrafe separado: Norma A. 7, Queso de Suero. Esta Norma se remite ahora nuevamente a los gobiernos para su aceptación, en vista de las modificaciones hechas en el texto.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS QUESOS FUNDIDOS

- 7. El Comité hizo un examen provisional del proyecto de norma para los quesos fundidos, presentado por la FIL y redactó el texto revisado que figura en el Apéndice B, el cual se presenta ahora a los gobiernos para que éstos formulen sus observaciones detalladas. Queda entendido que el párrafo 4.3 de este proyecto de norma no se aplicará cuando una norma particular internacional de composición disponga lo contrario. Al mismo tiempo, el Comité solicitó de la FIL que ésta le presente, lo antes posible, un proyecto de norma que abarque productos tales como los quesos de crema pastorizados y/o homogeneizados, que se fabrican sin utilizar agentes emulsionantes y que, por tanto, no están comprendidos en el presente proyecto de norma para los quesos fundidos.

Sobre la cuestión de los aditivos en los quesos fundidos el Comité formuló las siguientes observaciones:

- (a) El Comité discutió la cuestión de las sustancias emulsionantes respecto de la norma propuesta por la FIL para los quesos fundidos. El empleo de estas sustancias fue considerado necesario en las buenas prácticas de elaboración y,

en consecuencia, se consideraron la naturaleza y cantidad de los emulsionantes previstos en la propuesta norma de la FIL (citratos y fosfatos).

- (b) En cuanto a la naturaleza de las sustancias emulsionantes, el Comité observó que quedaban incluidas en la lista positiva general de aditivos permitidos, preparada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Respecto de los polifosfatos, se creía que no quedarían absorbidos como tales después de su ingestión oral. En la práctica, sólo los ortofosfatos se incorporan al torrente sanguíneo, con el resultado de que los efectos biológicos quedan únicamente determinados por la cantidad de ortofosfatos absorbida. Esto significa que, a los fines de fijación de tolerancias, los polifosfatos habrían de tratarse como si fueran ortofosfatos y basándose en su contenido en fósforo.
- (c) En lo tocante a la cuantía de las sustancias emulsionantes, el Comité consideró que las cantidades previstas en la propuesta norma de la FIL probablemente caen dentro de las tolerancias de ingestión permitidas, recomendadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. De hecho, dicho Comité de Expertos ha recomendado la aceptación incondicional de los citratos sin limitación, y para los fosfatos (inclusive los polifosfatos), un máximo de 30 mg por kilogramo de peso corporal (calculado como fósforo).
- (d) El proyecto de norma que ahora se somete a los gobiernos para sus detalladas observaciones puede, por consiguiente, aceptarse sin reservas desde un punto de vista toxicológico, en lo que se refiere a la naturaleza y cuantía de las sustancias emulsionantes. Resulta urgente un amplio acuerdo internacional en este sentido, considerando la enorme perturbación que de otra manera sufriría el comercio internacional en los quesos fundidos.

PROYECTO DE NORMA PARA SL QUESO PREEMPAQUETADO

- 8. El Comité consideró también de un modo provisional el proyecto de norma para el queso preempaquetado, presentado por la FIL, y redactó el texto revisado que figura en el Apéndice C, el cual se presenta ahora a los gobiernos para que éstos formulen sus observaciones detalladas.

PROCEDIMIENTO PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS PARTICULARES PARA LOS QUESOS

- 9. El Comité examinó el procedimiento para el establecimiento de normas particulares internacionales para los quesos, propuesto por la FIL, y adoptó el procedimiento corregido que figura en el Anexo D. Los gobiernos interesados podrán ahora someter peticiones para el establecimiento de tales normas según este procedimiento. Con respecto a los párrafos 2.2.2 y 2.2.3 del Apéndice D, el Comité notó que el hecho de no tener disponible el informe pedido a la FIL no le impedirá tomar en consideración una petición recibida de los gobiernos para el establecimiento de una norma.

METODOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS Y DE ANALISIS

- 10. El Comité consideró el mejor medio para elaborar y publicar los métodos para la toma de muestras y de análisis para su utilización, de acuerdo con el Código, a la luz de una propuesta hecha por la FIL, y decidió seguir en lo futuro las fases que figuran en los sub párrafos (a) a (h) que van más adelante. Su objeto, en términos generales, es conseguir el pleno uso de la experiencia y los conocimientos de los miembros de la FIL, OIN y AQAO. Estos tres organismos

serán los únicos encargados de redactar cada método, si bien el Comité tendrá derecho a hacer observaciones sobre cada método antes de su ultimación y a recomendar su idoneidad para ser utilizado en relación con el Código y con las normas de composición, aprobadas en virtud del mismo.

- (a) El Comité establece sus requisitos respecto a la toma de muestras y de análisis necesarios para la aplicación del Código y las normas de composición que ha aprobado o que tiene en estudio.
 - (b) El Comité invita a la FIL a que en principio convenga en un método, junto con la OIN y la AQAO, y a que prepare una norma preliminar.
 - (c) Esta norma preliminar la somete después la FIL a la Secretaría.
 - (d) La Secretaría somete el texto a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para que formulen sus observaciones.
 - (e) La Secretaría, una vez recibidas sus observaciones, las presenta al Comité de Expertos para su examen.
 - (f) La Secretaría transmite las observaciones del Comité de Expertos a la FIL, la OIN y la AQAO,
 - (g) La FIL, la OIN y la AQAO preparan y publican la versión definitiva del método y transmiten un ejemplar a la Secretaría.
 - (h) La Secretaría presenta la versión definitiva a todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS antes de que sea aprobada por el Comité de Expertos y aceptada por los gobiernos de acuerdo con los procedimientos usuales del Comité.
11. El Comité elaboró un cuadro indicante la situación de los métodos para la toma de muestras y de análisis (véase el Apéndice E) y presentó las siguientes observaciones:
- (1) los métodos designados como "definitivos", una vez aceptados por la FAO, deben continuar en esta fase hasta que el Comité tome otras medidas. Que se haga un examen de los métodos cada tres años teniendo en cuenta las observaciones que se hayan recibido durante dicho período. Estos métodos deberían indicarse en la forma adoptada por la OIN cuando se efectúe la primera revisión;
 - (2) las necesidades respecto a métodos, actualmente en la fase (a), se presenten a la FIL para las medidas oportunas;
 - (3) los métodos "Método normalizado para la determinación de la riqueza en materia grasa de la leche líquida normal por el procedimiento Röse-Gottlieb" y "Método normalizado para la determinación de la riqueza en materia grasa de la leche evaporada y de la leche condensada (concentrada azucarada) por el método Röse-Gottlieb", según se indica en la fase (e), deben considerarse listos para la fase (f). Por tanto, deberán transmitirse, junto con las observaciones recibidas, a la FIL, la OIN y la AQAO;
 - (4) los métodos "Método normalizado para la determinación del extracto seco del queso", "Método normalizado para la determinación del contenido de agua en la mantequilla" y "Método normalizado para la determinación del contenido de sal en la mantequilla" se consideren en la

fase (f), y, en consecuencia, se envíen a la FIL, la OIN y la AQAO. Si estas Organizaciones no pueden aceptar ninguno de estos métodos en principio, la norma de que se trate deberá volver automáticamente a la fase (b);

- (5) cada norma de composición publicada en virtud del Código debe contener una mención de los métodos aplicables de análisis elaborados de acuerdo con los procedimientos citados anteriormente. Además, al aprobar cada método para la toma de muestras y de análisis, el Comité indicará si el mismo se aplique al Código o a una o más normas de composición aprobadas en virtud del Código. El Comité indicará también si la publicación de cada método debe hacerse mediante el texto completo o meramente haciendo una referencia bibliográfica.
 - (6) el problema de la necesidad de establecer métodos microbiológicos ha sido referido a la próxima Sesión del Comité para su consideración.
 - (7) como ninguna enmienda substancial fue propuesta por los Gobiernos al Proyecto de Norma para la Toma de Muestras de Queso (parte de la Norma N° B.I (1962)), esta norma será publicada con algunas correcciones menores en la cuarta edición del Código de Principios como Parte F de la Norma N° B.I (1962/63).
12. El Comité señaló la importancia de la contribución de la OIN a la labor realizada sobre los métodos para la toma de muestras y de análisis, pero encareció a la OIN que simplifique sus procedimientos en lo posible, con objeto de reducir el tiempo que se invierta. El Comité, sin embargo, deseaba elogiar a la Secretaría de la OIN TC/34/SC5 por la labor realizada hasta la fecha en este campo de actividades.

REQUISITOS HIGIENICOS DE LA LECHE

13. El Comité, en su quinto período de sesiones, celebrado en 1962, recomendó (véase su informe párrafo 13) el establecimiento de códigos de prácticas en que se estipulen los requisitos higiénicos que deberán reunir las fábricas lecheras y los métodos de inspección; estos códigos serían de especial interés para los países en fase de desarrollo. El Comité, igualmente, tomó nota con satisfacción de las posibilidades de ulterior colaboración con la OMS, que dimanarían del Programa Conjunto FAO/ OMS sobre Normas Alimentarias. Desde que se celebró el quinto periodo de sesiones del Comité, la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que se reunió en Ginebra del 1 al 5 de octubre de 1962, recomendó (véase su informe, párrafos 46 y 58) que se diera prioridad a las normas básicas sobre higiene de los alimentos, especialmente en los países en fase de desarrollo de climas tropicales.
14. Desde el punto de vista científico y tecnológico, la definición de la calidad higiénica de la leche y de los productos lácteos tendría que considerar todo el problema en tres fases:
- a) producción de la leche en la granja
 - b) elaboración de la leche y de los productos lácteos
 - c) normas mínimas de higiene aceptables para la leche y los productos lácteos.

15. Cada una de estas fases entraña toda una serie de problemas difíciles. Por ejemplo, la cuestión de la producción de la leche en la granja exigirla el estudio detallado de los aspectos siguientes:

- 1) definición del animal lechero sano
- 2) abastecimiento de agua de idónea calidad
- 3) prácticas higiénicas de ordeno
- 4) adecuada esterilización de los recipientes para la leche
- 5) filtración y enfriamiento de la leche
- 6) criterios que han de seguirse para rechazar la leche en los lugares de recepción.

No obstante, apenas hay duda de que, en el caso de que se iniciara un programa en esta escala, las posibilidades de alcanzar resultados positivos en un futuro inmediato serían extremadamente reducidas.

16. El Comité estima que este problema, sumamente difícil, debe ser objeto de una simplificación radical, y que, en principio, solamente deben estudiarse los dos aspectos siguientes del problema:

- 1) Debería establecerse una lista de los requisitos básicos cuya utilización se recomienda en virtud del Código de Principios fijando las prácticas y condiciones higiénicas que deben aplicarse a la inspección de las fábricas lecheras y lugares de despacho antes de expedir una licencia.
- 2) Debería definirse el criterio "apto para el consumo" para la leche y los principales productos lácteos.

17. El Comité, por tanto, recomienda que ambos aspectos se remitan a un grupo especial de trabajo mixto FAO/OMS, cuya reunión será preparada en estrecha colaboración con la FIL y otras organizaciones interesadas. El objeto de esta reunión* será:

* Además se informó al Comité que la FIL propone celebrar en breve un Seminario sobre la higiene de la leche.

- 1) estudiar los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en la higiene de la leche, las monografías conexas de la FAO y de la OMS, así como otros documentos adecuados, con objeto de dar a las Secretarías de la FAO y de la OMS orientaciones respecto a la redacción del proyecto de código de prácticas propuestas;
- 2) examinar el mejor medio posible para determinar que la leche y los productos lácteos están exentos de bacterias patógenas y toxinas. En esta primera fase no deben investigarse las tolerancias generales, tales como, por ejemplo, el recuento total bacteriano, aunque sea este un aspecto importante para obtener una visión completa del problema de la higiene. Debería prestarse especial atención a tratar de conseguir la cooperación de los organismos de los Estados Unidos de América que tengan experiencia en este campo de actividades.

El Comité entendía que ya se disponía de fondos para sufragar los gastos de una reunión de un grupo especial de esta naturaleza, en el curso del año 1963. Entonces podrían someterse al Comité, para que éste las examinara en su Séptimo Período de

Sesiones de 1964, las recomendaciones de dicho grupo, acompañadas, si fuese posible, de un proyecto de texto para la elaboración de un código de prácticas.

ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS PRODUCTOS LACTEOS
(excepto en los quesos fundidos: véase párrafo 7 anterior)

18. La Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, celebrada en Ginebra, 1-5 octubre 1962, recomendó que se diera la más urgente prioridad-al estudio de los aditivos alimentarios (sustancias conservadoras, emulsionantes, colores, etc.). Por tanto, la Conferencia propuso que la Comisión del Codex Alimentarius tuviera como tema principal en su programa del primer período de sesiones de junio de 1963, el estudio del problema de los aditivos alimentarios, con miras a la pronta inclusión en el Codex de normas de pureza y listas de aditivos permitidos.
19. Se está preparando una lista concreta de sustancias antimicrobianas, antioxidantes y emulsionantes sobre la base de los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios para presentarla al primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Se espera que se presente al próximo período de sesiones de la Comisión una lista concreta de colores alimentarios.
20. Antes de que puedan seleccionarse, partiendo de estas listas generales de aditivos, los aditivos especialmente convenientes para los productos lácteos, es importante establecer las condiciones básicas que habrá que tener en cuenta al seleccionar un aditivo para dicho fin y fijar su dosis admisible:
 - a) La dosis eficaz del aditivo alimentario de que se trate que se necesitaría de acuerdo con una buena práctica tecnológica.
 - b) Las posibles utilizaciones del aditivo en los alimentos que no sean productos lácteos.
 - c) La dosis de ingestión diaria que podría resultar si el aditivo alimentario se usase en todos los alimentos en los que podría ser un aditivo útil, considerando la ingestión media de las sustancias alimenticias que contienen el aditivo. Esta ingestión media para grupos de población apropiados se obtendría, en la medida de lo posible, de las encuestas nacionales de consumo de alimentos.
 - d) El peso corporal medio del grupo de población respectivo (normalmente, oscila entre 50 y 70 Kg.).
 - e) La ingestión calculada del aditivo en mg. por kg. de peso corporal, por día, basada en los datos anteriores, debería entonces compararse con las ingestiones admisibles propuestas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Si dicha ingestión está dentro de los límites de ingestión in condicional, la situación será satisfactoria y la dosis propuesta podrá aceptarse. Si se encuentra dentro de los límites de ingestión condicional, se necesitará mas asesoramiento científico antes de que pueda admitirse la dosis propuesta.
 - f) Los alimentos que se preparan específicamente para los niños no deben contener aditivos alimentarios, siempre que unos buenos procedimientos de fabricación lo permitan. Cuando sea necesario emplear un aditivo

alimentario en un alimento destinado a los niños, deberá ejercerse gran precaución tanto en la selección del aditivo como en la dosis de uso.

21. Es evidente que la regulación de los aditivos alimentarios constituye una cuestión extremadamente compleja. Además, la falta hasta ahora de listas concretas internacionales, de general aceptación, de aditivos, ha inducido a los gobiernos a la adopción de medidas de carácter unilateral: en algunos casos, existen diferencias importantes entre los métodos adoptados en un país y los adoptados en otros, y esto ha originado grandes dificultades al comercio internacional.
22. No hay duda alguna de que es muy conveniente que los Gobiernos hagan todo lo que esté en sus manos para lograr la mayor uniformidad posible en estas cuestiones. Si se establecieran — como se ha propuesto—unas listas concretas internacionales (véase párrafo 19, anterior), se dispondría de la base necesaria para tales medidas.
23. En el caso de los aditivos para la leche y los productos lácteos, el problema presenta varias dificultades especiales. Primero, porque estos productos están asociados tradicionalmente con más severas normas de autenticidad y pureza; segundo, porque en gran parte se destinan a la alimentación de niños lactantes y niños en general y, en efecto, son los alimentos principales que se consumen durante el primer período de vida.
24. Por otro lado, la necesidad de limitar el uso de aditivos teniendo en cuenta estas consideraciones debe equilibrarse con el hecho de que muchas personas continúan padeciendo hambre en el sentido más literal de la palabra, y, por esta razón, debieran fabricarse productos lácteos que puedan transportarse a largas distancias y almacenarse en condiciones desfavorables. Para tales fines, es probable que el uso de sustancias antioxidantes inocuas podría quizá dar a estos productos el período adecuado de almacenaje.
25. Por tanto, debe buscarse un equilibrio entre la necesidad de evitar los peligros para la salud y la necesidad de permitir el uso de procesos de fabricación que faciliten la producción y distribución de los productos lácteos a las poblaciones que más los necesitan.
26. El Comité, por tanto, presenta las siguientes propuestas a consideración de los gobiernos:
 - a) Las normas que se han publicado hasta la fecha en virtud del Código regulan el uso de "sustancias inocuas necesarias para el proceso de fabricación". Es evidente que debe entenderse que tales sustancias, en lo que respecta a los aditivos, son las que se incluirán en las listas generales concretas que hayan de adoptarse por la Comisión del Codex Alimentarius. Es igualmente evidente que las dosis máximas de uso de tales aditivos se fijará de acuerdo con lo indicado en el párrafo 20 anterior.
 - b) Sin embargo, la lista concreta general comprende aditivos para todos los productos alimenticios y no debe entenderse que por el hecho de figurar en la lista se admite el empleo de todos estos aditivos en los productos lácteos. Por tanto, no resultará difícil seleccionar de entre la lista concreta general aquellos aditivos que parecen convenientes para añadirlos a los productos lácteos.

- c) Su selección, independientemente de consideraciones tecnológicas, debería basarse en los valores establecidos para la aceptación incondicional. Cuando las consideraciones tecnológicas sean iguales, debe darse preferencia a las sustancias que, teniendo en cuenta su empleo en los otros alimentos, ofrecen la menor posibilidad de que se exceda su ingestión máxima total, establecida para la aceptación incondicional.
 - d) Como el Código no exige de un modo expreso la declaración de sustancias inocuas necesarias para el proceso de fabricación, la cuestión relativa al etiquetado podría, en opinión del Comité resolverse en la forma siguientes
 - 1) Cuando se trate de productos para los cuales se han publicado normas de acuerdo con el Código, no debe exigirse ninguna declaración en la etiqueta.
 - 2) Cuando se trate de productos lácteos para los que no se han publicado normas de acuerdo con el Código, en principio debería ser necesaria la declaración en la etiqueta.
 - 3) Los alimentos destinados a los niños no deben contener ninguna clase de aditivos. Sin embargo, en los casos en que, debido a consideraciones tecnológicas inevitables, sea necesario emplear un aditivo (es decir, un aditivo de los que figuran en la lista concreta para utilizarlo en los productos lácteos), su presencia debe declararse junto con su dosis en caracteres muy claros.
27. (a) El Comité recomendó que los gobiernos consideren este problema en todos sus aspectos y comuniquen a la Secretaría sus reacciones a las propuestas formuladas con tiempo suficiente para poder distribuir las y discutir las en el próximo período de sesiones del Comité.
- (b) El Comité recomendó además que los gobiernos y la FIL presenten a la Secretaría propuestas detalladas relativas a los aditivos (con indicación de sus dosis máximas) que han de utilizarse en los productos lácteos a fin de que el Comité pueda considerarlas en el mismo período de sesiones.

EMPLEO DE DENOMINACIONES Y MARCAS COMERCIALES

28. El Comité examinó las observaciones procedentes de 20 Gobiernos sobre el empleo de las denominaciones y marcas comerciales (véase Informe del Quinto Período de Sesiones, párrafo 12). Fué opinión general que no sería posible prohibir el empleo de denominaciones comerciales de los productos lácteos en aquéllos comprendidos en el Art. 4 del Código, especialmente cuando tales denominaciones sean marcas comerciales protegidas por las leyes. El Comité encareció que se procure protección mediante la oportuna indicación en las etiquetas sobre la composición, de acuerdo con los requisitos de los artículos 4.1 y 5 del Código, considerados en todos sus aspectos.

DENOMINACION DE LAS LECHE DE IMITACION

29. A petición de la Secretaría, el Comité consideró una propuesta** para que se aclarasen las denominaciones de las leches de imitación. El uso de estos productos está muy generalizado en los países en fase de

desarrollo, ya que son útiles y actualmente ventajosos desde el punto de vista económico. Por otro lado, el Comité ha sostenido que es incompatible con el Código la denominación que actualmente se les aplica por regla general, es decir, la de "leche compensada o rellena", con el resultado de que este término continúa utilizándose y continúa induciendo a error al consumidor y de que en algunos casos se ha visto efectivamente entorpecida la aceptación del Código. Al promover la expansión de su producción lechera, muchos países en fase de desarrollo están interesados en ampliar sus industrias lecheras mezclando la leche desnatada con otros productos. Por tanto, con objeto de tomar en consideración este importante hecho y, al mismo tiempo, de ampliar el sistema de protección al consumidor, previsto en el Código, en los mercados en crecimiento de los países en desarrollo, el Comité estimó que los gobiernos quizá deseen considerar la resolución de este problema sugiriendo que, después de consultar con los diversos intereses en juego, se usen una o más denominaciones genéricas nuevas. Tales denominaciones genéricas deberán en cualquier caso ir acompañadas de una declaración en la etiqueta respecto a los principales ingredientes utilizados, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 4.2 del Código.

** Véase doc. ALINORM/MDS/63/21 del 28 de marzo de 1963

CORRECCION DEL ART. 4.2 (b) DEL CODIGO

30. El Comité señaló una discrepancia de redacción entre la versión inglesa y las versiones españolas y francesa del Artículo 4.2 (b) del Código, y decidió que se corrija el texto inglés para que concuerde con los textos español y francés. Por tanto, en la versión inglesa de la Cuarta Edición del Código, la frase "principal raw material" será sustituida por la frase "principal raw materials".

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

31. Respecto a la situación del Comité frente al nuevo Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, se informó al Comité que la Secretaría propondrá*al primer período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius (Roma, 25 junio-3 julio 1963) que, de ahora en adelante, el Comité debe considerarse como el órgano especializado de la Comisión del Codex Alimentarius para todas las cuestiones relativas a la leche y a los productos lácteos. De esta forma su papel quedará inalterado, pero al mismo tiempo, estará estrechamente vinculado a la Comisión del Codex Alimentarius especialmente en su labor sobre los problemas comunes de las normas alimentarias (etiquetado, aditivos, etc.).

* La Comisión del Codex Alimentarius adoptó esta propuesta.

APLICACION DEL CODIGO Y DE LAS NORMAS CONEXAS

32. (a) El Comité pidió a la Secretaría que continúe tomando medidas activas para conseguir la más amplia aplicación posible del Código y de las normas adoptadas en virtud del mismo. Las diversas cartas enviadas a los Gobiernos y las circulares especiales habían producido buenos resultados, particularmente en lo que se refiere a la Norma Nº A.5, Leche en Polvo. Sin embargo, en este último caso, uno o dos gobiernos que tienen un interés especial en este producto, no habían aceptado todavía

la Norma. Se pidió a la Secretaría que señalara a la atención de todos los gobiernos interesados las ventajas de aceptar ésta y otras normas adoptadas de acuerdo con el Código,

- (b) Sin embargo, el Comité, aunque por un lado trataba de conseguir la más amplia aceptación posible del Código y de sus Normas, se daba cuenta de que los medios para aplicar el Código y sus Normas variaban ampliamente de un país a otro. Por tanto, pidió a la Secretaría que tratara de conseguir aceptaciones tanto de los países productores como de los importadores, y que, al mismo tiempo, estimulara mediante contactos de carácter regular, la aplicación efectiva del Código y sus Normas por cualesquiera medios apropiados al país interesado. El Comité pidió además a la Secretaría que le presentara en su próximo período de sesiones un estudio de las medidas que los países habían tomado para aplicar en la práctica el Código y sus normas.

LUGAR DE CONVENIO DEL COMITÉ

33. Con el fin de promover una mayor participación en sus labores por parte de los muchos países miembros de la FAO o de la OMS interesados, el Comité pidió que los Gobiernos consideren la oportunidad de convenir una o más de las futuras sesiones del Comité en otras regiones del mundo, e.g. el Extremo Oriente, Latino América o África. Al respecto las eventuales propuestas deberán ser enviadas a la Secretaría.

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

- | | | |
|---------|------------|---|
| Párrafo | 3: | Nueva cláusula agregada a la Norma A.4 |
| " | 6: | Forma modificada de la Norma A.7 |
| " | 7: | Observaciones sobre el proyecto de norma para los quesos fundidos |
| " | 8: | Observaciones sobre el proyecto de norma para el queso preempaquetado |
| " | 9: | Establecimiento de normas particulares internacionales para el queso |
| " | 27(a)&(b): | Los aditivos en los productos lácteos |
| " | 29: | Denominación de las leches de imitación |
| " | 32: | Aplicación del Código y de las normas conexas en la práctica (comunicaciones especiales serán enviadas a todos los gobiernos interesados, sobre este punto) |
| " | 33: | Lugar de convenio del Comité |

Se solicita a los gobiernos que envíen sus observaciones a la Secretaría dentro del 15 de diciembre de 1963 indefectiblemente

APENDICE A

NORMA APROBADA POR EL COMITE Y SOMETIDA DE NUEVO A LOS GOBIERNOS PARA SU ACEPTACION EN SU FORMA MODIFICADA

NORMA N° A. 7 , QUESO DE SUERO

1.1 Definición

Se entiende por queso de suero el producto obtenido por:

- (a) Coagulación del suero, o
- (b) Concentración y moldeado de suero concentrado, con o sin adición de leche y de materias grasas procedentes de la leche

1.2 Normas para la exportación

- 1.2.1 La norma de composición para los "quesos de suero" será el porcentaje de materia grasa en el extracto seco.
- 1.2.2 El porcentaje mínimo de materia grasa en el extracto seco para los quesos de suero de crema será del 33 por ciento.
- 1.2.3 El porcentaje mínimo de materia grasa en el extracto seco para el queso de suero será del 10 por ciento.
- 1.2.4 Los quesos de suero con un contenido de grasa inferior al 10 por ciento en el extracto seco serán denominados "queso de suero desnatado".

1.3 Marcas y etiquetas

- 1.3.1 Los quesos de suero y los quesos de crema de suero o sus envases, deberán llevar la mención "queso de suero", el nombre del país productor y el contenido mínimo de materia grasa del extracto seco.
- 1.3.2 La indicación del porcentaje de materia grasa en el extracto seco y la mención "queso de suero" deberán figurar en cifras y en letras perfectamente claras y legibles.
- 1.3.3 Todos los quesos de suero exportados o sus envases, así como los documentos comerciales que a ellos se refieran, deberán llevar, además del nombre del país productor, una indicación del fabricante o exportador en términos ordinarios o en clave.

APENDICE B

PROYECTO DE HORMA PARA LOS QUESOS FUNDIDOS SOMETIDO A LOS GOBIERNOS PARA QUE FORMULEM OBSERVACIONES

1. Definición

Quesos fundidos son los productos lácteos obtenidos fundiendo y emulsificando una o más variedades de queso que se ajusten a la Norma General para el Queso.

2. Adiciones autorizadas

2.1 Sustancias disolventes y emulsificantes inocuas, en una proporción que no pase del porcentaje siguiente del peso del producto final:

3 por ciento como máximo para las sustancias inorgánicas anhidras (por ejemplo, fosfatos)

ó

4 por ciento como máximo para las mezclas de sustancias inorgánicas anhidras y sustancias orgánicas anhidras (por ejemplo, citratos), a condición, sin embargo, de que la proporción de sustancias inorgánicas anhidras no supere en ningún caso el 3 por ciento del producto final.

2.2 Leche y productos lácteos, en una proporción tal que el contenido de lactosa anhidra no pase del 5 por ciento del peso del producto final, a menos que se declare la adición en la forma prevista en el párrafo 4.4 (etiquetas); sin embargo, esta proporción no debe pasar en ningún caso del 2,5 por ciento cuando el producto denominado conforme al párrafo 3.1 lleve una de las denominaciones indicadas en 3.2.

2.3 Sustancias aromatizantes de origen natural tales como especias, tomate, jamón magro, etc., a condición de que:

- a) tal adición no se utilice con el fin de reemplazar total o parcialmente uno cualquiera de los componentes de la leche;
- b) tal adición no tenga otra finalidad que la aromatización, y que el extracto seco incorporado por aquélla no exceda en ningún caso de 1/6 del peso del extracto seco total del producto final;
- c) tal adición sea mencionada en la denominación del queso, de acuerdo con lo indicado en el párrafo 3.3.

3. Denominaciones

3.1 Las denominaciones "queso fundido", "alimento a base de queso fundido", "queso fundido para untar", "queso fundido pobre en grasa" o sus equivalentes prescritas por la Legislación o los usos nacionales deberán emplearse, según lo dispuesto en los párrafos 3.5 a 3.8, exclusiva-mente para designar los productos definidos en el apartado 1 anterior.

3.2 Los productos denominados conforme al párrafo 3.1 podrán ser designados con una expresión que comporte una denominación de queso pero a condición de que no contengan sustancias de las previstas en 2.3 (sustancias aromatizantes) y que se ajusten a lo prescrito en los

párrafos 2.2 (adición de leche y de productos lácteos) y 3.4 (contenido mínimo de materia grasa de la leche).

- 3.3 Cuando se trate de un producto denominado conforme al párrafo 3.1 aromatizado de acuerdo con 2.3 (sustancias aromatizantes), la denominación deberá incluir la mención de las sustancias aromatizantes añadidas.
 - 3.4 Los productos denominados conforme al párrafo 3.1 que lleven una denominación de queso deberán contener un porcentaje de materia grasa de la leche (expresado en tanto por ciento del peso del extracto seco del producto final) por lo menos igual al que esté prescrito o sea normal para el queso cuya denominación se utilice.
 - 3.5 Los productos denominados conforme al párrafo 3.1 para los cuales pueda ser utilizada conforme al párrafo 4.2 c) la denominación "graso", o que tengan un contenido declarado de materia grasa del 40% como mínimo en el extracto seco total, deberán contener como mínimo el 48% de extracto seco total, a menos que al producto se le designe "queso fundido para untar" o su equivalente, en cuyo caso el extracto seco total deberá ser del 40% como mínimo.
 - 3.6 Les productos denominados conforme al párrafo 3.1 que tengan un porcentaje declarado de materia grasa de la leche del 30% como mínimo en el extracto seco total, deberán contener por lo menos el 35% de extracto seco total.
 - 3.7 Los productos denominados conforme al párrafo 3.1 que tengan un porcentaje de materia grasa de la leche del 20% como mínimo en el extracto seco total, deberán contener por lo menos el 33% de extracto seco total.
 - 3.8 Los productos denominados conforme al párrafo 3.1 que tengan un porcentaje declarado de materia grasa de la leche de menos del 20% en el extracto seco total, deberán contener por lo menos el 33% de extracto seco total y llevar la declaración "queso fundido pobre en grasa".
4. Marcas y etiquetas

Los envases originales de un producto de los indicados en el párrafo 3.1 deberán llevar en caracteres perfectamente visibles las declaraciones siguientes:

- 4.1 La denominación del producto conforme al párrafo 3.
- 4.2 Salvo en el caso de que sea aplicable lo estipulado en 4.3, el contenido mínimo de materia grasa de la leche en el extracto seco total, si tal contenido es menor del 45%, en la forma siguiente:
 - a) la declaración deberá expresarse como porcentaje en peso del extracto seco total en el producto final.
 - b) La declaración se expresará solamente en múltiplos de 5%, salvo en el caso de que se trate de un producto denominado conforme al párrafo 3.1 y que responda a las disposiciones de los párrafos 3.2 (denominación de un queso) y 3.4 (contenido mínimo de materia grasa de la leche). En tal caso, el contenido mínimo

declarado de materia grasa de la leche podrá ser idéntico al del queso cuya denominación se utilice.

- c) La expresión "graso", o su equivalente, podrá ser empleada para un producto de los descritos en 3.1 y que presente un contenido mínimo de materia grasa de leche del 45% en el extracto seco total, a condición de que ya se emplee tradicionalmente para el tipo de queso cuya denominación se utilice y de conformidad con el Código de Principios de la FAO,

- 4.3 No será obligatorio consignar el contenido mínimo de materia grasa de la leche de un producto de los descritos en 3.1 cuando para el tipo declarado en la etiqueta exista una norma internacional de composición que establezca el contenido mínimo de materia grasa de la leche y el contenido mínimo de extracto seco total, adoptada en el marco del Código de Principios de la FAO o, hasta que haya sido adoptada tal norma internacional y en lo que se refiere exclusivamente al mercado interior, la variedad en cuestión se acomode a la legislación nacional que defina su composición.
- 4.4 La presencia de leche o de productos lácteos añadidos si el contenido de lactosa anhidra, según lo establecido en el párrafo 2.2, supera el 5% del peso total del producto final.
- 4.5 El peso neto (en fábrica) salvo en las porciones individuales no destinadas a venderse separadamente.
- 4.6 El nombre del fabricante o del vendedor, salvo en las porciones individuales no destinadas a venderse separadamente, en cuyo caso esta indicación podrá ser sustituida por una marca comercial o, por cualquier otra señal que permita identificar al fabricante o al vendedor.
- 4.7 El nombre del país productor (únicamente para la exportación).

APÉNDICE C

PROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO PREEMPAQUETADO SOMETIDO A LOS GOBIERNOS PARA QUE FORMULEN OBSERVACIONES

1. Definición

Por queso preempaquetado se entiende el queso listo para el consumo dividido en porciones o lonjas, que se ha envasado fuera de la vista del consumidor para la venta directa y no para fines de fabricación.

2. Preparación y Empaquetado

2.1 El preempaquetado de un queso deberá efectuarse de tal manera que el queso, en condiciones adecuadas de almacenamiento y distribución, no se altere durante el período normal de comercialización y el período normal que es probable que el consumidor tarde en consumirlo.

2.2 Los materiales utilizados para el empaquetado del queso deberán ser inocuos.

3. Marcas y etiquetas

Además de las indicaciones que debe llevar obligatoriamente el queso o su envase, de acuerdo con la Norma General para el queso, en el envase del queso preempaquetado deberán figurar los datos siguientes:

- el nombre del empaquetador o del vendedor del queso preempaquetado, o una clave de identificación,
- la fecha del preempaquetado o una indicación en clave, de la misma,
- el peso mínimo neto.

APENDICE D

PROCEDIMIENTO PARA ESTABLECER NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS (INCLUSIVE QUESO DE SUERO Y QUESOS FUNDIDOS)

1. Generalidades

- 1.1 Con la introducción en el Código de Principios, de normas individuales internacionales para el queso, el Código se propone informar y proteger al consumidor y se esfuerza por asegurar el empleo leal de las denominaciones de los quesos en el mercado internacional.
- 1.2 Las normas internacionales individuales para los quesos no deben contener disposiciones que puedan oponerse al progreso técnico.
- 1.3 El formulario de la petición que debe llenar el país solicitante (véase más abajo) presenta (en 4.9 y 5.5) líneas en blanco para consignar otras características esenciales.

2. Principios que se han de aplicar

2.1 Justificación por parte del país solicitante y documentación

- 2.1.1 Toda petición para que se establezca una norma internacional individual para un determinado queso deberá ser debidamente motivada e ir acompañada de la documentación pertinente.
- 2.1.2 De la documentación justificante deberá resultar principalmente:
 - a) que la composición, la denominación y cuando proceda las características del queso están definidas en la legislación del país solicitante;
 - b) que el país solicitante es un productor de consideración del queso que lleva la denominación en cuestión;
 - c) que el queso es de importancia internacional por su volumen de producción y de exportación.
- 2.1.3 Cuando diversos países presenten distintas solicitudes para una denominación de queso en las que figuren características diferentes, se deberá invitar a los países solicitantes a establecer de mutuo acuerdo criterios uniformes.

2.2 Presentación y examen de las peticiones

- 2.2.1 Los países dirigirán sus peticiones a la Secretaría.
- 2.2.2 La Secretaría transmitirá estas peticiones:
 - a) a todos los estados miembros de la FAO y de la OMS para que formulen sus observaciones
 - b) a la FIL para su consideración y comentarios
- 2.2.3 El Comité de Expertos Gubernamentales considerará la petición de una norma a la luz de las observaciones de los gobiernos y de las recomendaciones de la FIL. Con vistas a la adopción de una norma, el Comité se guiará por los criterios expuestos en los

párrafos 2.1.1 a 2.1.3 anteriores. Al ser adoptada, la norma será sometida a todos los Estados Miembros de la PAO y de la OMS para su aceptación conforme a los procedimientos habituales del Comité.

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

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

1. Designación del queso

1.1 Nombre del queso

2. País solicitante

2.1 Nombre del país

3. Materias primas

3.1 Clase de leche utilizada

3.2 Adiciones autorizadas

4. Características principales del queso ya dispuesto para el consumo

4.1 Tipo

4.2 Forma

4.3 Dimensiones y peso

4.4 Corteza -
- Consistencia y aspecto
- Color

4.5 Pasta -
- Textura y color

4.6 Agujeros
- Distribución
- Forma
- Tamaño
- Aspecto

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

4.8 Contenido máximo de humedad:%

4.9 Otras características esenciales:

5. Principales características de la fabricación

5.1 Método de coagulación

5.2 Tratamiento térmico

5.3 Procedimiento de fermentación

5.4 Procedimiento de maduración

5.5 Otras características esenciales

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE EL FORMULARIO

- 3.1 Clase de leche utilizada
por ejemplo, leche de vaca, leche de oveja, etc.
- 3.2 Adiciones autorizadas
aderezos naturales, por ejemplo, cominos.
- 4.1 Tipo
Queso de pasta dura, semidura, blanda y de cuajada
- 4.2 Forma
por ejemplo, rueda, cilindro, etc.
- 4.3 Dimensiones y peso
indicar las tolerancias
- 4.4 Corteza
consistencia y aspectos
dura y seca; dura con recubrimiento de cera} blanda y seca} blanda con
recubrimiento de cera; blanda y recubierta de moho blanco; blanda y
recubierta de moho verde; sin corteza, etc.
- 4.5 Pasta
Textura: suave, firme, hojosa, etc.
Color: por ejemplo, veteados de moho, etc.
- 4.6 Agujeros
Distribución: regular, abundantes, escasa, sin agujeros
Forma: redonda, irregular
Tamaño: grandes, medianos, pequeños
Eventualmente: diámetro aproximado en mm.
Aspecto: mate, brillante.
- 4.9 Otras características esenciales
por ejemplo, sabor y gusto
queso para rallar, contenido de sal y de ácidos volátiles, etc.
- 5.1 Método de coagulación
Con cuajo, con ácido láctico
- 5.2 Tratamiento térmico
por ejemplo, pasta cocida, semicocida, cruda
eventualmente: detalle del tratamiento térmico

APENDICE E

CUADRO DE LA SITUACION DE LOS METODOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS Y MEDIDAS RECOMENDADAS

<u>Producto</u>	<u>Norma</u>	<u>Métodos exigidos</u>	<u>Texto figura en*</u>	<u>Fase</u>
Mantequilla	A-1(1960)	Toma de muestras	B-1(1962) Parte E	DEFINITIVA
		Grasa Extracto	-	(a)
		seco magro	-	(a)
		Agua Sal	Apéndice E(1962)	(e)
			Apéndice F(1962)	(e)
Grasa de mantequilla (deshidratada)	A-2(1960)	Toma de muestras-		(a)
		Grasa Agua		(a)
				(a)
Leche evaporada (concentrada sin azúcar)	A-3(1961)	Toma de muestras	B-1(1962) Parte C	DEFINITIVA
		Grasa Extracto	Apéndice C(1962)	(e)
Leche evaporada desnatada		seco de la leche	-	(a)
Leche condensada (concentrada azucarada)	A-4(1961)	Toma de muestras	B-1(1962) Parte C	DEFINITIVA
		Grasa Extracto	Apéndice C(1962)	(e)
Leche condensada desnatada		seco de la leche		(a)
		Azúcares		(a)
Leche en polvo	A-5(1961)	Toma de muestras	B-1(1962) Parte D	DEFINITIVA
		Grasa	B-2(1962)	DEFINITIVA
		Agua		(a)
Leche líquida	-	Toma de muestras	B-I(1962) Parte B	DEFINITIVA
		Grasa	Apéndice C(1962)	(e)
Queso	-	Toma de muestras	B-1(1962/63)	F
		Grasa Extracto	Parte	DEFINITIVA
		seco	B-3(1962)	DEFINITIVA
			Apéndice D(1962)	(e)
Queso de suero	-	Toma de muestras	-	(a)
		Grasa	-	(a)
		Extracto seco	-	(a)
Quesos fundidos	-	Toma de muestras	-	(a)
		Grasa	-	(a)
		Extracto seco	-	(a)
		Lactosa	-	(a)
		Agentes emulsionantes	-	(a)
Código de Principios		Acidez de la materia grasa de la mantequilla	B-4(1962)	DEFINITIVA
		índice de refracción de la materia grasa de la mantequilla	B-5(1962)	DEFINITIVA

* Los símbolos "B-1, B-2" etc., se refieren a textos ya publicados con el Código; el término "Apéndice(1962)" se refiere a los Apéndices del Informe del Quinto Período de Sesiones del Comité (1962).

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/AN-2)

Segundo período de sesiones, Roma, Italia, 13-17 de abril de 1959 (Informe de la Reunión N° 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° AN 1961/3)

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

Código de Principios referentes a la Leche y Productos Lácteos y Normas Derivadas:

Primera edición 1960

Segunda edición 1961

Tercera edición 1962