

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 décimocuarto período de sesiones

Celebrado en Roma, Italia, 6-11 de septiembre de 1971



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

Roma



CX 5/70-14º período de sesiones

INFORME
del
14º PERIODO DE SESIONES
del

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

Celebrado en la sede de la FAO
Roma, Italia
6-11 septiembre 1971

SUMARIO

| | <u>Página</u> |
|--|---------------|
| Resumen de los puntos sobre los que los Gobiernos deben pronunciarse | iv |
| Introducción | 1 |
| Elección de la Mesa | 1 |
| Aprobación del Programa | 1 |
| Aceptación del Código de Principios y Normas Derivadas | 2 |
| Modificación de la Decisión N ^o 5 | 3 |
| Proyecto de Norma para el Yogur | 4 |
| Nueva Redacción de las Normas A-1 a A-5 y A-7 | 8 |
| Disposiciones de etiquetado para productos obtenidos con leche que no sea de vaca | 8 |
| Nueva Redacción de la Norma N ^o A-1 para la Mantequilla y la Mantequilla de Suero | 8 |
| Nueva Redacción de la Norma N ^o A-2 para (i) "Grasa de mantequilla deshidratada". y (ii) Grasa anhidra, grasa de leche deshidratada | 10 |
| Nueva Redacción de la Norma N ^o A-3 para la Leche Evaporada y la Leche Evaporada Desnatada | 10 |
| Nueva Redacción de la Norma N ^o A-4 para la Leche Condensada Azucarada y la Leche Condensada Desnatada Azucarada | 11 |
| Nueva Redacción de la Norma N ^o A-5 para la Leche Entera en Polvo, Leche en Polvo Parcialmente Desnatada y Leche en Polvo Desnatada | 12 |
| Nueva Redacción de la Norma N ^o A-7: Norma General para los Quesos de Suero | 13 |
| Norma General recomendada para el "Queso fundido" o "Queso fundido " A-8(a) | 13 |
| Aplicación de la Decisión N ^o 5 norma por norma | 15 |
| Proyecto de Norma A-9 para Nata (crema) | 16 |
| Proyecto de Norma A-10 para Nata (crema) en Polvo | 16 |
| Nueva redacción de la Norma General para el Queso A-6 | 17 |
| Normas Internacionales Individuales para el Queso: Acuerdos internacionales | 17 |
| Norma para el Queso Blue Stilton | 18 |
| Uso de la denominación queso tipo suizo | 18 |
| Normas Internacionales Individuales para los Quesos en el Trámite 5 | 19 |
| Esrom | 19 |
| Maribo | 19 |
| Fynbo | 19 |
| Quesos de veta azul | 19 |
| Normas Internacionales Individuales para los Quesos en el Trámite 3 | 20 |
| Queso de nata (crema) | 20 |
| Romadur, Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse, Friese | 21 |
| Camembert, Brie | 21 |
| Aditivos alimentarios en el queso | 21 |
| Orden de prioridad para las Normas Internacionales Individuales para los | 21 |

| | |
|--|----|
| Quesos | |
| Cooperación FIL/ISO/AQAO en materia de Métodos de Muestreo y Análisis | 22 |
| Caseína y caseinatos | 22 |
| Helados comestibles | 22 |
| Posición del Comité de la Leche respecto a los viejos y nuevos productos de origen mixto | 22 |
| <u>APENDICE I</u> | |
| Lista de Participantes | 24 |
| <u>APENDICE II</u> | |
| Informe del Grupo de Redacción sobre Clasificación de los Quesos | 31 |
| <u>APENDICE III</u> | |
| Cooperación FIL/ISO/AQAO en materia de Métodos de Muestreo y Análisis | 34 |
| <u>APENDICE IV</u> | |
| Proyecto de Norma para el Yogur | 38 |
| <u>APENDICE V</u> | |
| Norma para (i) la grasa de mantequilla deshidratada y (ii) grasa anhidra, A-2 | 42 |
| <u>APENDICE VI</u> | |
| Nueva redacción de las normas de composición para | 44 |
| VI-A Mantequilla y Mantequilla de Suero | 45 |
| VI-B Leche Evaporada y Leche Evaporada Desnatada (descremada) | 47 |
| VI-C Leche Condensada y Leche Condensada desnatada (descremada) | 49 |
| VI-D Leche entera en polvo, Leche en polvo parcialmente desnatada y Leche en polvo desnatada | 51 |
| VI-E Quesos de Suero | 54 |
| VI-F Nata (crema) en polvo, Semi-nata (semi-crema) en polvo y Leche en polvo rica en grasa | 56 |
| <u>APENDICE VII</u> | |
| Normas Internacionales Individuales para los Quesos Maribo y Fynbo | 59 |
| <u>APENDICE VIII</u> | |
| Proyectos de Normas Internacionales Individuales para | |
| VIII-A Queso de nata (crema) | 67 |
| VIII-B Ramadur | 70 |
| VIII-C Ekte Geitost | 72 |
| VIII-D Nøkkelost | 74 |
| VIII-E Prästost | 77 |
| VIII-F Ámsterdam | 80 |
| VIII-G Leidse | 82 |
| VIII-H Friese | 85 |
| <u>APENDICE IX</u> | |
| Proyecto de Norma Internacional para los Quesos de Veta Azul | 88 |
| <u>APENDICE X</u> | |
| Nueva redacción de la Norma General A-6 para el Queso | 91 |

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 marzo de 1972. Todas las comunicaciones deberán enviarse, si es posible, por duplicado y 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:

-
- | | |
|---|--|
| - Norma General A-8(a) para Queso •••• fundido o Queso fundido•••• | - Se solicita de los gobiernos que continúen presentando sus aceptaciones y que formulen observaciones sobre el compromiso propuesto para la declaración obligatoria de aditivos alimentarios facultativos (véanse párrafos 50-57 y 66 de este Informe y Apéndices IV-A a IV-C del Informe del 13º período de sesiones) |
| - 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 | |
| - Normas de composición A-1 a A-5 y A-7; nueva redacción en el Trámite 7 del Procedimiento del Comité arriba citado | - (a) Presentadas nuevamente a los gobiernos para aceptación. Se señala a la atención de los gobiernos que revisen y sancionen las disposiciones sobre etiquetado y aditivos alimentarios (véanse párrafos 10 a 14, 32 a 40, 42 a 49 y 65 de este Informe y Apéndices VI-A a VI-E) |
| | - (b) Con respecto a la norma A-3 para la leche evaporada, se solicita de los Gobiernos observaciones sobre las disposiciones propuestas relativas a contenido mínimo de materia grasa de la leche de 7.8 por ciento y un contenido mínimo de extracto seco de la leche de 25,9 por ciento y sobre la propuesta de agregar carragenina e hidróxido sódico (véase párrafo 42 de este Informe) |

- (c) Se solicita de los Gobiernos que envíen observaciones sobre si estas normas (y la norma A-10 para la nata (crema) en polvo) deben abarcar productos obtenidos por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos y sobre nuevas definiciones que abarcan también productos recombinados (véanse párrafos 18, 19, 58 a 62 y 65 de este Informe)
- Norma de composición A-10 para la nata (crema en polvo en el Trámite 7 del Procedimiento anterior)
 - (a) Presentada a los Gobiernos para su aprobación (véanse párrafos 64 y 65 de este Informe y Apéndice VI-F)
 - (b) Se solicitan de los Gobiernos observaciones sobre si la norma debe abarcar productos obtenidos por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos (véanse párrafos 18, 19 y 65 de este Informe y Apéndice VI-F)
- Norma de composición A-2 para (i) la grasa de mantequilla deshidratada y (ii) grasa anhidra en el Trámite 6 del Procedimiento anterior
 - Se solicitan de los Gobiernos observaciones sobre la propuesta de cambiar los factores esenciales de composición y calidad de modo que estén de acuerdo con los propuestos por la FIL (véanse párrafos 41 y 65 del Informe y Apéndice V)

Nota de la Secretaría:

En su 55º período de sesiones anual en septiembre de 1971, la FIL aprobó para su publicación una norma para la grasa de leche anhidra, grasa de mantequilla deshidratada o grasa anhidra y la grasa de mantequilla, señalando el siguiente contenido mínimo de materia grasa de la leche y máximo de humedad:

| | mat. Grasa mín. | Humedad máx. |
|---|--------------------|-----------------|
| grasa de leche anhidra | | |
| grasa de mantequilla deshidratada o grasa anhidra , | 99,8% | 0,1% |
| grasa de mantequilla | 99,3% | 0,5% |

- Norma de composición A-11 para el Yogur en el Trámite 4 del Procedimiento anterior
 - Se solicita de los Gobiernos que envíen observaciones (véanse párrafos 20 a 31 de este Informe y Apéndice IV). Se solicitan de los Gobiernos observaciones específicas sobre:

- Norma General A-6 para el Queso, nueva redacción en el Trámite 3 del Procedimiento anterior
 - (a) La clasificación propuesta de acuerdo con 3 grados de contenido de grasa (véase párrafo 24 de este Informe)
 - (b) La cantidad máxima de productos alimenticios aromatizantes que deben permitirse en el producto (véase párrafo 25 de este Informe)
 - (b) La justificación tecnológica para los aditivos alimentarios enumerados, las concentraciones máximas de empleo y que indiquen para qué tipo de yogur debería emplearse el aditivo (véase párrafo 27 de este Informe)
 - (c) La necesidad de una separación de yogur "clásico" y yogur tratado térmicamente, presentar propuestas referentes a la terminología de estos productos, y hacer observaciones sobre si el uso de las palabras "fresco" o "natural" debería permitirse para el etiquetado de yogur clásico (véanse párrafos 28 a 30 de este Informe)
- Definiciones para "Reconstrucción de leche" y "Recombinación de leche"
 - Se solicita de los Gobiernos observaciones específicamente sobre el sistema de clasificación propuesto. Se invita a los Gobiernos a que apliquen la clasificación a los más importantes de sus propios quesos con el fin de alcanzar una idea clara en cuanto a la utilidad del sistema para sus fines, y que envíen observaciones sobre las cuestiones suscitadas en el Apéndice II de este Informe, párrafo 45 y nota al pie C (véanse párrafos 67 de este Informe y Apéndices II y X)
- Normas Internacionales Individuales para los Quesos
 - Se solicitan de los Gobiernos observaciones (véanse párrafos 15 a 19 de este Informe)
- Maribo, Fynbo, en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos
 - Presentadas a los Gobiernos para aceptación (véanse párrafos 76 y 77 de este Informe y Apéndices VII-A y VII-B)
- Quesos de veta azul en el Trámite 4 del Procedimiento anterior
 - Se solicitan de los Gobiernos observaciones (véanse párrafos 80 y 81 de este Informe y Apéndice IX)

- Queso de nata (crema), Romadur, Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse, Frieze en el Trámite 4 del Procedimiento anterior
- Se solicitan observaciones de los gobiernos, particularmente sobre:
 - (a) En lo que respecta al queso de nata (crema) - considerar la necesidad de establecer una relación entre los contenidos de grasa de la norma para este queso y los de las normas para nata (crema) y nata (crema) en polvo; - observaciones sobre la cuestión de si, en la sección "Materias primas", la leche de vaca no debería reemplazarse por nata (crema); y sobre la necesidad de introducir disposiciones obligatorias de etiquetado para contenidos de grasa (y humedad) (véase párrafo 83 de este Informe y Apéndice VIII-A)
 - (b) En lo que respecta a los otros quesos enumerados - la posibilidad de reunir algunas de las normas para estos quesos (véase párrafo 84 de este Informe y Apéndice VIII-A a VIII-H)
- Designaciones sinónimas para quesos abarcados por normas internacionales individuales para los quesos
- Se solicitan observaciones de los Gobiernos sobre sí, en sus respectivos países, existen otros quesos que fuesen tan similares a los regulados por las normas internacionales individuales que pudiesen utilizarse las denominaciones simultáneamente (véanse párrafos 75 y 84 de este Informe)
- Aditivos alimentarios en el queso
- Se solicita de los Gobiernos que presenten información sobre la cantidad de cloruro cálcico, nitratos y fosfatos en el producto terminado (véase párrafo 86 de este Informe)
- Métodos de análisis
- Se invita a los Gobiernos a que presenten propuestas sobre el orden de prioridad que debe darse a los métodos estándar de análisis estudiados conjuntamente por la FIL, la ISO y la AQAQO (véase párrafo 91 de este Informe y Apéndice III, párrafo 3)

INFORME
del
14º 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, 6-11 septiembre 1971

INTRODUCCION

1. El 14 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 6 al 11 de septiembre de 1971. A este período de sesiones asistieron 97 participantes, entre los cuales figuraban representantes y observadores de 35 países y observadores de 7 organizaciones (véase la lista de participantes en el Apéndice I).
2. El 14º período de sesiones del Comité Mixto fue convocado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS. La sesión de apertura fue inaugurada por el Sr. P. Terver, Subdirector General, que hizo un breve resumen del programa de trabajo del Comité y de los progresos realizados por la Comisión del Codex Alimentarius.
3. El Comité estuvo presidido por su Presidente, Dr. P. Ballester (España), y sus dos Vicepresidentes: Dr. H. W. Kay (República Federal de Alemania) y Sr. J. R. Sherk (Canadá). Actuaron como Cosecretarios el Dr. F. Winkelmann y el Sr. W. J. de Haas, de la FAO.
4. El Presidente comunicó al Comité la defunción del Dr. Raffaele Tentoni, que había actuado como Secretario Técnico del Comité de 1963 a 1969, y recordó las muchas e importantes contribuciones hechas por el Dr. Tentoni en el campo de la tecnología lechera. El Comité guardó unos minutos de silencio en memoria del Dr. Tentoni.

Elección de la Mesa

5. El Comité eligió por unanimidad al Dr. H. W. Kay (República Federal de Alemania) Presidente del Comité, cuyo mandato durará desde la terminación del 14 período de sesiones hasta la terminación del 15 período de sesiones. El Comité eligió también por unanimidad al Sr. J. R. Sherk (Canadá) y al Dr. E. Ackermann (Suiza), como Primer y Segundo Vicepresidentes, respectivamente, con mandatos que durarán desde la terminación del 14 período de sesiones hasta la terminación del 15 período de sesiones. El Comité expresó su agradecimiento al presidente saliente del Comité.

Aprobación del Programa

6. Tras un breve debate, se aprobó el programa provisional con algunas ligeras modificaciones en el orden de los temas a tratar.

ACEPTACIONES DEL CODIGO DE PRINCIPIOS Y NORMAS DERIVADAS

7. 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 habían aceptado el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos; 44 gobiernos habían aceptado las normas de composición para la grasa de mantequilla

y para la leche evaporada; 46 gobiernos habían aceptado la norma de composición para la mantequilla; 45 gobiernos habían aceptado la norma de composición para la leche condensada azucarada; 64 gobiernos habían aceptado la norma de composición para la leche en polvo; 35 gobiernos habían aceptado la norma general para el queso, y 18 gobiernos habían aceptado la norma para los quesos de suero. Por término medio, unos 45 gobiernos habían aceptado los métodos normalizados de toma de muestras y análisis para la leche y los 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.

8. Se informo al Comité de la situación actual referente a las aceptaciones por parte de los gobiernos, de las normas internacionales individuales para los quesos Cheddar, Danablu, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsoe, Cheshire, Emmental, Gruyère, Tilsit, Limburgo, Saint-Paulin, Svecia, Provolone, "Cottage Cheese", incluido el "Cottage Cheese" con crema, Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, Herrgårdstost, Hushållstost y Norvegia. Dicha situación es la siguiente:

| 9 | <u>Normas internacionales individuales para los quesos, C.1 a C.23</u> | <u>Nº de países</u> | <u>Aceptaciones desde el 15 de junio de 1970</u> |
|---|--|---------------------|--|
| | Norma C.1 - Cheddar: | 16 | Ninguna |
| | Norma C.2 - Danablu: | 14 | Ninguna |
| | Norma C.3 - Danbo: | 15 | Ninguna |
| | Norma C.4 - Edam: | 15 | Ninguna |
| | Norma C.5 - Gouda: | 13 | Ninguna |
| | Norma C.6 - Havarti: | 11 | Ninguna |
| | Norma C.7 - Samsoe: | 14 | Trinidad y Tabago* |
| | Norma C.8 - Cheshire: | 15 | Ninguna |
| | Norma C.9 - Emmentaler: | 14 | Ninguna |
| | Norma C.10 - Gruyère | 14 | Ninguna |
| | Norma C.11 - Tilsiter: | 10 | Ninguna |
| | Norma C.12 - Limburger: | 11 | Ninguna |
| | Norma C.13 - Saint-Paulin: | 5 | Ninguna |
| | Norma C.14 - Svecia: | 10 | Ninguna |
| | Norma C.15 - Provolone: | 10 | Trinidad y Tabago* |
| | Norma C.16 - "Cottage Cheese" incluido el "Cottage Cheese" con crema: | 6 | Bélgica** Francia*** |
| | Norma C.17 - Butterkäse | 10 | Bélgica |
| | Norma C.18 - Coulommiers | 9 | Suecia |
| | Norma C.19 - Gudbrandsdalsost | 9 | Suecia |
| | Norma C.20 - Harzer Käse | 9 | Ninguna |
| | Norma C.21 - Herrgårdstost | 8 | Suecia |
| | Norma C.22 - Hushållstost | 8 | Suecia |
| | Norma C.23 - Norvegia | 9 | Suecia |

* Aceptación diferida, de acuerdo con el procedimiento del Codex.

** La aceptación se refiere solamente al "Cottage Cheese".

*** La aceptación excluye el empleo de determinadas adiciones y de la denominación "con crema".

10. La delegación de Suiza se mostró preocupada por la lentitud con que llegaban nuevas aceptaciones de las normas y decepcionada por el hecho de que las normas no hubieran recibido tantas aceptaciones como el Código de Principios. El delegado de Suiza atribuyó esta situación a diversas causas y opino que era necesario poner

remedio a las mismas. En su opinión, las principales causas eran la falta de conocimientos sobre los procedimientos a seguir, la revisión de las normas ya existentes y algunas incertidumbres sobre lo que significaba una norma. Algunas otras delegaciones apoyaron el punto de vista de Suiza.

11. La Secretaría estimo que se habían hecho considerables esfuerzos para difundir información sobre las actividades del Comité. Algunas delegaciones opinaron que podría facilitarse el trabajo del Comité estableciendo prioridades más claramente y concentrando las actividades del Comité en torno a dichas prioridades. A este respecto se propuso que se completara lo antes posible la revisión de las normas A.1 - A.5 y A.7 para que los gobiernos pudieran considerar la posibilidad de aceptar las secciones revisadas de etiquetado y aditivos alimentarios de las normas.

12. El Comité tomó nota de que el Gobierno de Australia había retirado sus aceptaciones, en virtud del Código de Principios, de las normas de composición A.2 a A.6 y de la norma internacional individual para el queso Cheddar, dado que las autoridades de los diversos estados federales tenían la intención de examinar ulteriormente dichas aceptaciones a la luz de los Principios Generales del Codex Alimentarius y de los textos revisados propuestos de las normas. En el debate que siguió sobre el procedimiento de aceptación utilizado en el Código de Principios, comparado con el procedimiento adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius, se convino en que las aceptaciones ya existentes de las normas en virtud del Código de Principios no debían invalidarse y debían permanecer sin cambios. Se puso en claro que las aceptaciones actuales de normas para productos lácteos estaban de acuerdo con el Trámite 7 del Procedimiento para la Elaboración de Normas para la Leche y los Productos Lácteos (véase el Apéndice II del Informe del 13º período de sesiones).

13. El delegado de Dinamarca expresó la opinión de que había una diferencia entre Norma del Codex y Normas del Código porque las normas para productos lácteos se habían elaborado ya con la noción clara de que eran normas de carácter mínimo que podrían aceptarse por los gobiernos con una declaración de requisitos más rigurosos, y que había una diferencia en el procedimiento para la aceptación de estas normas y el procedimiento de aceptación, de acuerdo con los Principios Generales del Codex Alimentarius. El delegado del Reino Unido insistió en que no había ninguna diferencia, por lo que se refiere a su carácter mínimo, entre las normas elaboradas por este Comité y las preparadas por los Comités de Productos del Codex, pero que sí existían' diferencias en lo relativo a las normas para productos lácteos, debido a la falta de disposiciones específicas sobre aditivos y a que las disposiciones sobre etiquetado eran incompletas. Indicó que para las aceptaciones futuras el Gobierno del Reino Unido respondería refiriéndose a ambos procedimientos relativos a la aceptación de normas para productos lácteos.

14. El Comité convino en que la aceptación de normas para productos lácteos de acuerdo con los Principios Generales del Codex Alimentarius debía aplazarse hasta que se hubiera tenido cierta experiencia con la aceptación de las normas revisadas A.1 a A.7 e insistió en que esta opinión estaba de acuerdo con el texto enmendado del Trámite 8 y con la introducción de un nuevo Trámite 9 en el Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius para la elaboración de normas para la leche y los productos lácteos.

MODIFICACION DE LA DECISION N° 5

15. En su 13º período de sesiones, el Comité había decidido enviar a los gobiernos para su aceptación la Decisión revisada propuesta N° 5, relativa a la fabricación de

productos lácteos a partir de ingredientes lácteos reconstituidos o recombinados (véase pág. 10 y 11 del Informe del 13º período de sesiones). Se había pedido a los gobiernos que indicaran si consideraban necesario que los productos fabricados mediante reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos se etiquetaran como tales y si podrían aceptar una propuesta de Australia en el sentido de que sería suficiente utilizar en la etiqueta como sufijo la letra "R" en la denominación del producto, para indicar que se trataba de un producto reconstituido o recombinado.

16. El Comité tomó nota de que, de los 16 países que habían enviado observaciones, 12 apoyaban la Decisión modificada N° 5 o no tenían ninguna objeción que hacer al respecto y 7 de ellos habían indicado que la Decisión debería aceptarse norma por norma. Cuatro países habían puesto reparos a la Decisión. Se habían recibido 13 observaciones a propósito de la necesidad de un etiquetado especial para los productos recombinados, 8 de ellas favorables a etiquetar los productos recombinados como tales, pero en ninguna de las observaciones recibidas se había apoyado el mero empleo de la letra "R".

17. En el debate que siguió se repitieron parcialmente los puntos de vista expresados en el período de sesiones precedente (párrafo 27 del Informe del 13º período de sesiones), especialmente por lo que se refiere al carácter exacto de la Decisión N° 5. Dos delegaciones sugirieron que se suprimiera totalmente la Decisión y recomendaron que el Comité examinara norma por norma la posibilidad de aplicar a los productos recombinados las normas adoptadas dentro del Código de Principios, incluyendo disposiciones para el etiquetado de los productos recombinados.

18. El Comité acordó modificar, por ahora, la Decisión enmendada N° 5, en la forma siguiente:

"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 recombinada, o mediante la reconstitución o recombinación de ingredientes lácteos siempre que las disposiciones de las normas individuales permitan la reconstitución o la recombinación"

y estudiar la posibilidad de aplicarla norma por norma (véase párr. 58 a 62 y 65).

19. Por lo que se refiere al etiquetado de productos reconstituidos o recombinados, el Comité convino en que dichos productos debían etiquetarse como tales y que la forma que había de adoptar dicha declaración en la etiqueta debería examinarse norma por norma. La delegación de Nueva Zelandia declaró que prefería que se empleara el término "recombinado" en vez de "reconstituido". El Comité tomó nota de que no había una definición de estos términos y el delegado de Australia se comprometió a preparar definiciones provisionales para que el Comité las examinara. Dichas definiciones son las siguientes:

"Se entiende por reconstitución de leche la adición a la proporción exacta de extractos sólidos de leche del volumen exacto de agua que es necesario para obtener el equivalente de la leche entera en la norma

o

Se entiende por reconstitución de leche la devolución de un elemento constituyente a su forma original dentro de la leche.

Se entiende por recombinación de leche la combinación de los elementos constituyentes de la leche de manera que se obtenga el equivalente de la leche entera

Se entiende por recombinación la unión de dos o más elementos constituyentes de la leche."

El Comité no discutió las definiciones propuestas por el delegado de Australia pero convino en solicitar de los gobiernos observaciones sobre las mismas.

PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR EN EL TRAMITE 4 DEL
PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS INTERNACIONALES
PARA PRODUCTOS LACTEOS

20. El Comité tuvo ocasión de examinar el proyecto de norma para el yogur que aparece en el Apéndice VII del Informe del 13º período de sesiones. El proyecto de norma en cuestión, que había sido examinado sólo muy brevemente en el 13º período de sesiones, se estudió punto por punto, teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos por escrito y los comentarios hechos por las delegaciones durante el debate.

Título de la norma

21. A petición de la delegación de los Estados Unidos, el Comité acordó añadir en el texto inglés el término "Yogourt" entre paréntesis.

Definiciones

22. El Comité examinó las propuestas de suprimir en la definición toda referencia a microorganismos específicos y la sugerencia de incluir otras especies, como *Lactobacillus acidophilus*. Se convino en que aunque *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* eran esenciales para la producción de yogur y debían incluirse en la definición, no debía excluirse el uso de otros cultivos de bacterias adecuados productores de ácido láctico. El Comité, en consecuencia, decidió enmendar la definición del yogur en la forma siguiente:

"Se entiende por yogur el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* y de otros cultivos adecuados de bacterias productores de ácido láctico a partir de crema (nata), leche en polvo desnatada, suero concentrado, suero en polvo, crema (nata) y azúcares." (véase también el párrafo 26 de este Informe).

23. A continuación el Comité examinó una propuesta contenida en las observaciones del Gobierno francés y hecha por la delegación de Suiza pidiendo que se incluyera en la definición el requisito de que los microorganismos del producto terminado fueran viables y abundantes, para distinguir el yogur fresco de los productos tratados térmicamente. La propuesta, que fue apoyada por las delegaciones del Brasil y los Países Bajos, no fue aceptada por el Comité. El Comité convino en que la norma debía incluir los yogures tratados térmicamente y enmendó ulteriormente la definición, añadiendo la frase siguiente: "El yogur podrá o no tratarse térmicamente".

24. Varias delegaciones propusieron que se suprimiera en la definición toda referencia a los ingredientes facultativos. Sin embargo, el Comité decidió no modificar la definición a este propósito.

El texto de la sección 1.2, Yogur aromatizado, permanece sin cambios.

Factores esenciales de composición y calidad

25. El Comité examinó diversas propuestas en que se pedía que se introdujeran en la norma disposiciones sobre composición para tres grados diversos de contenido de grasa, acordando que, por el momento, estas cuestiones debían tratarse en la sección sobre etiquetado, en la forma siguiente:

- mín. 3 por ciento (2,5 por ciento, 2 por ciento) m/m para el "yogur" sin ningún término calificativo,
- mín. 1,5 por ciento m/m para el yogur "con poco contenido de grasa", "semidesnatado", "parcialmente desnatado", etc.,
- máx. 0,5 por ciento (0,3 por ciento) para el yogur "desnatado", etc.

Sobre esta clasificación de los yogures habrá de pedirse a los gobiernos y a la FIL que envíen sus observaciones.

(las denominaciones mencionadas deben considerarse solamente como ejemplos)

26. Los textos de los párrafos 2.1.1 y 2.1.2 no se modificarán hasta que se disponga de las observaciones de los gobiernos sobre los contenidos de grasa propuestos; sin embargo, se suprimió la referencia a la declaración del contenido de materia grasa de la leche. El Comité acordó además suprimir la disposición que prescribía indicar obligatoriamente en la etiqueta el porcentaje de grasa, considerando que dicha disposición no ofrecía al consumidor información importante sobre la naturaleza del producto.

Yogures aromatizados

El Comité examinó algunas propuestas de limitar la adición de productos alimenticios aromatizantes a determinados porcentajes, como 15 por ciento, 30 por ciento y 40 por ciento del producto total, y acordó introducir en el texto de la sección 2.2.1 la siguiente cláusula restrictiva después de "transmitir el sabor característico": "pero en ningún caso mayor del x por ciento del total".

Se pidió a la Secretaría que invitara a los gobiernos y a la FIL a hacer propuestas sobre el contenido máximo de productos alimenticios aromatizantes que debía permitirse en el producto.

El Comité acordó suprimir el párrafo 2.2.2, conviniendo en que el contenido de materia grasa de leche y de extracto seco magro de leche debía referirse a la parte del producto correspondiente al yogur y no debía entenderse como porcentaje de materia grasa de leche y extracto seco magro de leche en el producto final.

Materias primas y adiciones

27. El Comité aprobó una propuesta presentada por la delegación del Reino Unido pidiendo que se estableciera una distinción entre materias primas esenciales y adiciones y que se subdividieran las adiciones enumeradas en el párrafo 2.3 en adiciones esenciales y adiciones facultativas.

Según esto, la lista quedaría así:

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 en polvo (desnatada), suero de mantequilla sin fermentar, suero concentrado, suero en polvo
- Cultivos adecuados de bacterias productores de ácido láctico distintos de los mencionados en 2.4
- Azúcares

Ingredientes aromatizantes naturales, como fruta (fresca, en conserva, congelada profundamente, en polvo), puré de fruta, pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, zumo de fruta, miel, chocolate, cacao, nueces, café, especias.

Aditivos alimentarios

28. Se comunico al Comité que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había solicitado una lista específica de colorantes alimentarios con la indicación de las dosis máximas de empleo.

Algunos delegados indicaron que, en su opinión, la adición de estabilizadores era técnicamente innecesaria por lo que se refería al producto fresco. El Comité convino en ampliar la lista de estabilizadores incluyendo la pectina y la carragenina y pedir a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre la justificación tecnológica de los aditivos enumerados y sobre las dosis máximas de empleo e indiquen a que tipo de yogur se aplicaría dicha adición.

Algunos delegados expresaron el parecer de que solo debía permitirse como agente ajustador del pH el ácido cítrico o acaso el ácido láctico. Otros delegados sostuvieron el punto de vista de que a efectos del etiquetado convendría encontrar un término genérico completo para los "agentes ajustadores del pH".

El delegado de los Estados Unidos de América propuso que se permitiera el empleo del ácido sórbico y sus sales como sustancias conservadoras. Otros delegados no se mostraron partidarios de que se permitiera el uso de estas sustancias. Se señaló a la atención del Comité que se aplicaría a los yogures aromatizados el principio de transferencia. Este principio regula la presencia indirecta de aditivos en los alimentos como resultado del uso de materias primas o ingredientes en los que se utilizaron estos aditivos (véase ALINORM 70/12, Apéndice VII).

Etiquetado

29. El delegado de Suiza propuso que se divida la Subsección 4.1.1 con objeto de distinguir claramente entre la designación yogur "clásico" y un producto de postfermentación sometido a tratamiento térmico. Para distinguir mejor los dos tipos de yogur el delegado suizo propuso la adición de la siguiente cláusula a la subsección relativa al yogur no sometido a tratamiento térmicos: "los microorganismos del producto final deben ser viables y abundantes". El delegado propuso, además, que se pida a la FIL que exprese su opinión sobre estas cuestiones* Después de examinar estas propuestas, el Comité acordó pedir a los gobiernos que formulen observaciones sobre la necesidad de establecer una distinción entre el yogur "clásico" y el yogur sometido a tratamiento térmico, y que presenten propuestas sobre la terminología de esos

productos y declaren si debe permitirse el uso de las palabras "fresco" y "natural" para el etiquetado del yogur clásico.

En lo que se refiere a la Subsección 4.1.2 el Comité acordó suprimir todos los ejemplos señalados en la misma.

30. La Secretaría recibió encargo de redactar de nuevo la Sección 4.1, Denominación del alimento, de conformidad con la decisión del Comité de introducir en la norma disposiciones para tres contenidos de grasa y suprimir la disposición preceptiva referente a la declaración de los porcentajes de grasa. La Sección habrá de redactarse también de nuevo en la forma recomendada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para las correspondientes Subsecciones de las otras normas aplicables a los productos lácteos.

31. En cuanto se refiere a la sección 4.5 País de origen (Fabricación), el delegado de Dinamarca propuso que se sustituya la palabra "alimento(s)" por las palabras "productos lácteos" o que se enumeren los nombres de los diversos productos en todas las normas de productos lácteos. Dado el uso general de las mismas palabras en otras normas, el Comité decidió no modificar el término.

El delegado de la Argentina expuso el parecer de qué debe declararse siempre el país de fabricación del producto, se destine éste a la exportación o al consumo interno.

Este parecer fue apoyado en principio por el delegado del Reino Unido, quien declaró que, si se daba una indicación del país de origen, debía darse a propósito de todos los alimentos. fueran de importación o de producción nacional. Ahora bien, como el yogur no es un alimento cuyas características varíen considerablemente según el país de origen, la disposición contenida en la norma debe ser la misma que la que figura en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos. El Comité decidió no introducir ningún cambio en esta Sección.

Estado de la norma

32. El Comité acordó adelantar el proyecto de norma para el yogur N° A.11, al Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales para los Productos Lácteos.

El texto enmendado del proyecto de norma figura en el Apéndice IV de este Informe.

NUEVA REDACCION DE LAS NORMAS A. 1 a A.5 y A. 7 EN EL TRAMITE 6 DEL PROCEDIMIENTO PARA. LA ELABORACION DE NORMAS PARA LOS PRODUCTOS LACTEOS

33. El Comité tuvo ocasión de examinar los textos revisados de las normas A.1 a A.5 y A.7 contenidos en los Apéndices II-A a III-F del Informe del 13° período de sesiones, el Informe del 6° período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (ALINORM 71/22), el Informe del 7° período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINOKM 71/12), y las observaciones recibidas de los gobiernos sobre la nueva redacción de las normas (MDS 71/5).

El Comité tomó nota de que se había pedido a los gobiernos que formularan observaciones en particular sobre las secciones relativas a los aditivos alimentarios y al etiquetado. Se había invitado, además, a los gobiernos a dar a conocer su parecer sobre algunos cambios propuestos que se habían enumerado en el párrafo 24 del Informe del 13° período de sesiones.

DISPOSICIONES DE ETIQUETADO PARA LOS PRODUCTOS PREPARADOS CON LECHE

QUE NO SEA LECHE DE VACA

34. En el párrafo 16 del informe del 13º período de sesiones se propuso la siguiente disposición en materia de etiquetado para los productos preparados con leche obtenida de especies de ganado distinta de la vaca:

"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."

35. El Comité examinó las propuestas del gobierno de la India y de las delegaciones de Australia y Suiza en el sentido de que se sustituya la palabra "de vaca" en la disposición relativa al etiquetado por la palabra "bovinos", permitiendo así que los productos preparados con leche de búfala y de otras especies bovinas no hayan de etiquetarse como tales.

A esta propuesta se opuso la delegación del Reino Unido, que encareció la necesidad de tener bien informado al consumidor de los productos de leche de vaca.

36. Con objeto de que los países cuyas existencias nacionales de leche estén constituidas mayormente por leche de búfala puedan etiquetar los productos lácteos sin una palabra que denote un animal de donde procede la leche, la delegación del Reino Unido propuso que se añadiera a la anterior disposición sobre etiquetado la frase: "salvo que no será necesario tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor". El Comité adoptó esta propuesta.

37. Nueva redacción de la norma para la mantequilla y la mantequilla de suero A.1

Factores esenciales de composición y calidad

El Comité examinó las propuestas presentadas en el 13º período de sesiones en el sentido de que el contenido máximo de agua se restrinja a 16 por ciento m/m, y la sugestión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos en el sentido de que se modifique la redacción de la subsección 4.1.1 a fin de que para la mantequilla con un contenido máximo de agua de 18 por ciento m/m se haga constar en la etiqueta la declaración correspondiente. El Comité acordó modificar la norma en la forma siguiente:

- suprimiendo de la sección 2.3 la frase "Si el contenido de agua de acuerdo con la legislación nacional puede exceder de 16 por ciento m/m, no debe exceder de 18 por ciento m/m y debe declararse en la etiqueta de acuerdo con la sección 4.1.3",
- suprimiendo la sección 4.1.3.

La delegación de Suecia declaró que disenta de esta decisión.

Aditivos alimentarios

38. El Comité examinó una propuesta de la delegación de Suecia en el sentido de que se modifique la disposición relativa al uso de sales neutralizantes en la mantequilla en forma que diga "mantequilla cultivada" en lugar de mantequilla "salada", dado que se utilizan neutralizantes para el ajuste del pH de la mantequilla cultivada. Por otra parte, el Comité quedó enterado de que esas sustancias se utilizan también en algunos países en la mantequilla salada (crema dulce). El Comité tomó nota de que el uso de neutralizantes, tanto en la crema como en la mantequilla salada y cultivada, estaba en

la práctica restringido y de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado la utilización de esas sales sin la restricción indicada en la sección 3.2. El Comité acordó, en consecuencia, suprimir las palabras "de la nata (crema) para mantequilla, y para uso directo en mantequilla salada".

Etiquetado

39. El Comité adoptó la propuesta del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de que se utilice una fórmula positiva para la indicación del nombre. El nuevo texto aprobado de la Sección 4.1, Denominación del alimento, dice lo siguiente:

"La denominación del producto será "mantequilla" o "mantequilla de suero", según proceda."

La delegación de la República Federal de Alemania pidió que se dejara constancia de su reserva sobre este punto, ya que prefiere la redacción del proyecto original.

En cuanto a la sección 4.1.2, se aplica la decisión del Comité que consta en el párrafo 35 de este Informe. El Comité acordó suprimir la sección 4.1.3 (véase párrafo 36). El Comité convino también en suprimir la sección 4.1.4, ya que era redundante en vista del texto enmendado de la sección 4.1.1.

Respecto a la sección 4.1.5, el Comité tomó nota de la sugerencia del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de examinar una definición para la mantequilla salada que pudiera requerir cierto porcentaje mínimo de sal. El Comité acordó volver a ocuparse del asunto oportunamente y dejar de momento las disposiciones tal como están redactadas. Se pedirá a los gobiernos que incluyan en su aceptación las disposiciones aplicables en virtud de su legislación nacional.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había aprobado las secciones 4.2, Contenido neto; 4.3, Nombre y dirección; 4.4, País de origen (Fabricación).

40. En lo que se refiere a las disposiciones de la sección 4.3.1, la delegación de Dinamarca declaró que la mantequilla se vendía con frecuencia sin indicación del nombre y dirección del fabricante, pero con una marca autorizada de calidad o marca nacional, junto con un número de control o de serie que permite a las autoridades de inspección del país de fabricación identificar al fabricante. La delegación de Dinamarca propuso que se añada a la sección las palabras "una marca autorizada de calidad o nacionalidad y un número autorizado de identificación" y se continúe la frase con las palabras "o el nombre y la dirección ...". El Comité expresó el parecer de que esta propuesta podría aplicarse a muchos productos alimenticios y pidió que el asunto fuera examinado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en relación con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

41. La disposición "elaboración en un segundo país que cambie su naturaleza", contenida en la sección 4.4.2, suscitó un debate considerable, ya que varias delegaciones expresaron el parecer de que faltaba una interpretación precisa de esta disposición. La propuesta de supresión de las palabras "que cambia su naturaleza" no fue aprobada por el Comité, por considerarse que la supresión de estas palabras daría lugar a demasiadas posibilidades de que aparecieran en la etiqueta de los productos importados indicaciones susceptibles de inducir a error en lo que respecta al nombre del país de fabricación. El Comité acordó examinar en una reunión ulterior la posibilidad de definir los procedimientos que no cambiarían la naturaleza de la mantequilla.

El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice IV-A de este Informe.

42. Nueva redacción de la norma para (i) la grasa de mantequilla deshidratada y (ii) grasa anhidra, A.2

Generalidades

El Comité decidió que solamente consideraría las secciones relativas a los aditivos alimentarios y etiquetado de las normas de composición A.2-A.5 y A.7, teniendo en cuenta las observaciones de los Gobiernos y las aprobaciones y recomendaciones hechas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (7º período de sesiones-ALINORM 71/12), y por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (6º período de sesiones ALINORM 71/22). El Comité acordó que, en su próximo período de sesiones, examinaría las observaciones de los Gobiernos acerca de aquellos aspectos relativos a la composición, que se plantearon en el curso de su 13º período de sesiones (CX 5/70, 13º período de sesiones, párrafo 24). Ha quedado sobreentendido que, en un futuro próximo, la FIL estará en condiciones de presentar algunas otras propuestas sobre los factores de composición y calidad del producto.

Aditivos alimentarios

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el uso de los antioxidantes que se enumeran en la norma (ALINORM 71/12, Apéndice II, Números 310, 311).

Etiquetado

El Comité acordó redactar de nuevo todas las cláusulas de la subsección 4.1, Denominación del alimento, para ponerlas de acuerdo con las recomendaciones del Comité sobre. Etiquetado de Alimentos, y emplear la misma redacción que se había convenido para la norma de la mantequilla y de la mantequilla de suero. En lo que se refiere a la subsección 4.1.3, se aplica la decisión del Comité que figura en el párrafo 35 de este Informe.

El Comité, al revisar la disposición que figura en la sección 4.2, Lista de ingredientes, acordó que, en la etiqueta, debiera hacerse una descripción adecuada, en relación con la subsección 3.1.1. De acuerdo con una propuesta presentada por el delegado de los Estados Unidos, se aprobó la siguiente redacción: en la etiqueta deberá indicarse la presencia de los antioxidantes, indicándose, además, que el producto no se destina al consumo directo ni a ser utilizado en productos recombinados o reconstituidos. Podrá emplearse el título genérico "antioxidante(s)".

La delegación de los Países Bajos expuso la opinión de que no debería excluirse la posibilidad de emplear antioxidantes en los productos destinados al consumo directo. La delegación consideraba la restricción como discriminante, ya que el uso de antioxidantes estaba permitido para normas que abarcaban otras grasas y aceites comestibles. También se opuso a la inclusión en la sección de etiquetado de directrices para el empleo de los productos que contienen antioxidantes,, En su opinión, dicha disposición debería figurar en las normas para productos lácteos reconstituidos o recombinados.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos había aprobado las secciones 4.3, Contenido neto; 4.4, Nombre y dirección, y 4.5 País de origen (Fabricación),

El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice V de este Informe.

43. Nueva redacción de la Norma A-3 para la Leche Evaporada y la Leche Evaporada Desnatada (descremada)

Generalidades

El Comité decidió no examinar, por el momento, la cuestión del aumento propuesto en el contenido mínimo de grasa y de sólidos de la leche, y considerar de nuevo este problema cuando se hayan recibido más respuestas de los Gobiernos acerca de la posibilidad de aceptar los niveles más altos que se proponen en la norma. Por tanto, no se modificaron las disposiciones que figuran en la sección 2-"Factores esenciales de composición y calidad".

Aditivos alimentarios

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el uso de los estabilizadores enumerados en la Norma, en la inteligencia de que los polifosfatos que se mencionaban cumplían las especificaciones de pureza e identidad elaboradas por el Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Por tanto, puede suprimirse la oración que aparece entre corchetes (ALINORM 71/12, párrafo 89 y Apéndice II N° 288).

La delegación de la República Federal de Alemania propuso que, además de estas especificaciones, la cantidad de fosfatos cíclicos permisibles debería limitarse a 8 por ciento de la cantidad total de polifosfatos.

El Comité aceptó una propuesta para que se permita también el uso de las sales de potasio además de las sales de sodio y calcio de los ácidos que se enumeran en la norma.

Además, acordó también que se retuviese la dosis máxima de un solo estabilizador, de 0,2 por ciento m/m, y de elevar, según propuso el delegado de Suiza, la dosis máxima de uso de las sales a 0,3 por ciento m/m, cuando se usen en combinación (expresadas como sustancias anhidras). El delegado de los Estados Unidos presentó una propuesta para que se autorizase el uso de la carregenina (0,015 por ciento m/m) con objeto de retardar la separación de la grasa durante el almacenamiento. El delegado de Nueva Zelanda propuso que se autorizase la adición del hidróxido de sodio como agente neutralizante, además de como agente para retardar el desarrollo bacteriano e impedir la quemadura. Varios delegados expresaron sus dudas acerca de la necesidad tecnológica de la adición del hidróxido de sodio. Se pidió a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre la propuesta para que se permita la adición de la carregenina y del hidróxido de sodio.

Etiquetado

El Comité acordó redactar de nuevo las cláusulas de la subsección 4.1, Denominación del alimento, para ponerlas de acuerdo con la recomendación del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos y de que se emplease la misma redacción que la utilizada en la norma sobre la mantequilla y la mantequilla de suero. El Comité acordó, también, añadir la siguiente nueva disposición: "El equivalente lácteo podrá declararse de acuerdo con la legislación nacional."

En cuanto se refiere a la subsección 4.1.2, se aplica la decisión del Comité que figura en el párrafo ,35 de este Informe.

Lista de ingredientes

El Comité tomó nota del problema que se planteó en el 6 período de sesiones del Comité de Etiquetado acerca de la utilización de emplear una lista completa o parcial de ingredientes. En vista de la naturaleza de los aditivos, que, en su gran parte, aparecen también como constituyentes naturales de la leche, o cuyo uso estaba restringido para compensar las diferencias estacionales, el Comité no consideró que fuese necesario incluir la lista de los ingredientes en la sección de etiquetado de la norma.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos había aprobado las secciones 4.2, Contenido neto; 4.3, Nombre y dirección, y 4.4, País de origen (Fabricación).

El texto enmendado de la Norma figura en el Apéndice VI-B de este Informe.

44. Nueva redacción de la Norma para la leche condensada y la leche condensada desnatada (descremada) N° A-4

Aditivos alimentarios

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el uso de los estabilizadores que se enumeran en la norma. Se acordó que se aplicarían las decisiones del Comité sobre la sección relativa a los aditivos alimentarios de la Norma A-3.

Etiquetado

El Comité acordó suprimir en la sección 4.1.1 la expresión sinónima: "Leche condensada desnatada azucarada a máquina", y redactar de nuevo la sección de conformidad con la recomendación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

En cuanto se refiere a la sección 4.1.2, tiene aplicación la decisión que figura en el párrafo 35 de este Informe.

45. El Comité tomó nota de las observaciones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos de que la cláusula 4.1.3 referente a Etiquetado de azúcares, contenía una disposición discriminatoria al exigir que se declarase en la etiqueta un tipo de azúcar solamente. Después de haber considerado la propuesta del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos de que se mantuviese la redacción original del texto y de haber examinado otra propuesta para que se suprimiese la referencia a los porcentajes, el Comité acordó sustituir el texto original por el texto propuesto por la Federación Internacional de Industrias de la Glucosa, que es el siguiente:

"4.1.3 Cuando se utilicen uno o varios azúcares, deberá declararse en la etiqueta el nombre de cada azúcar (por ejemplo, "con sacarosa", "con dextrosa", "con sacarosa y dextrosa"). "

Las delegaciones de los Países Bajos y de Dinamarca manifestaron que no estaban de acuerdo con esa decisión, y que preferían el texto en su redacción original.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos había aprobado las secciones 4.2, Contenido neto; 4.3, Nombre y dirección; y 4.4, País de origen (Fabricación).

El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice VI-C de este Informe.

Nueva redacción de la Norma para la leche entera en polvo y la leche en polvo desnatada A-5

Aditivos alimentarios

46. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado la utilización de los estabilizadores enumerados en la norma. Se acordó aplicar la decisión del Comité sobre la sección Aditivos Alimentarios de la Norma A-3.

47. Algunos delegados propusieron que la norma prevea la adición de emulsionantes y agentes antiaglutinantes para los productos de polvo solubles y los productos de polvo utilizados para su venta en máquinas, respectivamente. Después de un detenido debate sobre la posibilidad de incluir en la norma la leche en polvo soluble y los productos en polvo que se venden en máquinas, el Comité decidió enumerar en la sección de Aditivos Alimentarios las clases de emulsionantes y agentes antiaglutinantes, con la salvedad de que los emulsionantes deben utilizarse solamente para la leche en polvo soluble y de que los agentes antiaglutinantes han de emplearse únicamente para los productos en polvo vendidos en máquinas. Se propusieron los siguientes aditivos:

4.2 Emulsionantes para uso en productos de leche en polvo Dosis máximas solubles

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 4.2.1 Mono- y di-glicéridos | 0,25 por ciento m/m |
| 4.2.2 Lecitina | 0,5 por ciento m/m |

4.3 Agentes antiaglutinantes para uso en productos de leche en polvo que han de venderse en máquinas

- | | |
|--|---|
| 4.3.1 Fosfato tricálcico | 1 por ciento m/m solos o en combinación |
| 4.3.2 Silicatos de aluminio, calcio, magnesio y sodio-aluminio | |
| 4.3.3 Dióxido de silicio (amorfo) | |
| 4.3.4 Carbonato cálcico | |
| 4.3.5 Oxido de magnesio | |
| 4.3.6 Carbonato de magnesio | |
| 4.3.7 Fosfato de magnesio, tribásico | |

Etiquetado

El Comité acordó redactar de nuevo la sección 5.1.1 de conformidad con la recomendación del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. En cuanto se refiere a la sección 5.1.2, se aplica la decisión que figura en el párrafo 35 de este Informe.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos había aprobado las secciones 5.1.3, 5.1.4, 5.2, 5.3 y 5.4.

Lista de ingredientes para productos en polvo para fines especiales

48. El Comité acordó que los aditivos alimentarios propuestos para su uso en productos de leche en polvo para fines especiales (polvo soluble, productos en polvo para su venta en máquinas) deben declararse en la etiqueta. Se pidió a la Secretaría que inserte en la norma una sección apropiada, la cual debe contener una disposición por la que se limite al polvo soluble la utilización de lecitina y de mono- y di-glicéridos y se regule la utilización de agentes antiaglutinantes para los productos en polvo que han de venderse en máquinas.

El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice VI-D de este Informe.

Nueva redacción de la Norma General para quesos de suero A-7

49. El Comité acordó mantener la disposición por la que se excluyen los quesos de suero preparados con suero de leche de oveja y permitir el uso el término "queso de suero todo graso" como sinónimo de la designación "queso de suero con nata (crema)".

50. El Comité acordó, asimismo, introducir en la norma una sección de aditivos alimentarios que prevea la utilización del ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio en el queso de suero hasta un máximo de 1 000 mg/kg, y tomo nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el uso de estos aditivos para el queso (ALINORM 71 /11) , Apéndice II, Aditivo N° 304). El Comité tomó nota también de la aprobación de las disposiciones relativas al etiquetado con sujeción a las reservas mencionadas en la Norma A-1.

El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice VI-E de este Informe.

NORMA GENERAL RECOMENDADA PARA EL "QUESO..... FUNDIDO" Y "QUESO FUNDIDO....." A-8(a)

51. El Comité quedó enterado de que las Norma Generales A-8(a), A-8(b) y A-8(c) sólo habían sido aceptadas hasta ahora por un numero muy pequeño de países (MDS 71/3).

Aditivos alimentarios

52. El Comité tomó nota de que todas las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios habían sido aprobadas con carácter definitivo o provisional por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Etiquetado

53. El Comité tomó nota de la observación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios según la cual el contenido de materia grasa de la leche podría expresarse en función del peso del queso entero en lugar de respecto de la materia grasa de la leche en el extracto seco, a fin de facilitar al consumidor una información más significativa. El Comité estimaba que este era un asunto general que no se limitaba a los quesos fundidos sino que se refería a todos los quesos. El Comité concluyó que prestaría atención a la propuesta del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en fecha adecuada, posiblemente cuando considerase la posible clasificación de los quesos.

Lista de ingredientes

54. El Comité tomó nota de que, aunque el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había aprobado todas las disposiciones sobre etiquetado tal como estaban redactadas, había recomendado que, en la etiqueta, figurara la lista completa de los ingredientes ya que, en el caso de los productos, a los que se referían las Normas A-8(a), A-8(b) y A-8(c), no era aplicable la misma justificación para eximir de una enumeración completa de los ingredientes en las normas A-1 a A-5. En el debate que siguió se hizo nuevamente evidente que, en el Comité, existían considerables diferencias de opinión con respecto a la necesidad de que en la etiqueta figurara una lista completa o selectiva de los ingredientes.

55. Las delegaciones que eran favorables a que se declarasen todos los ingredientes explicaron que, en su opinión, (i) el consumidor esperaba recibir la información más completa posible acerca de la naturaleza del producto en su conjunto, en especial porque los ingredientes permitidos en estos productos comprendían muchas

más sustancias que las que se permitían en otros productos lácteos, y (ii) el tamaño de algunas etiquetas no era un argumento convincente para proporcionar únicamente una lista selectiva de los ingredientes, especialmente, porque en el caso de muchos aditivos se podrían usar nombres genéricos.

56. La lista de los ingredientes indicada comprendía crema (nata), mantequilla, grasa de mantequilla, sal, vinagre, especias y otros aderezos vegetales, alimentos aromatizantes, emulsionantes, colorantes, agentes acidificantes, sustancias conservadoras y otros aditivos, de los cuales solo las especias y las sustancias alimenticias se indicarían en la etiqueta, y las sustancias conservadoras debían indicarse en la etiqueta según el texto presente de la norma. Por otra parte, las delegaciones que se oponían a que se indicaran completamente los ingredientes manifestaron: (i) que existirían dificultades debido al tamaño de las etiquetas, especialmente en los casos en que hubiera que emplear más de un idioma; (ii) que la lista completa de los ingredientes no proporcionaría al consumidor suficiente información, y (iii) que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos no había apreciado por completo la distinción que el Comité había establecido en sus normas entre adiciones necesarias y adiciones facultativas. Pusieron de relieve que no existía ninguna razón convincente para hacer figurar en la etiqueta aditivos tales como los emulsionantes, sin los que, en su opinión, no se podía fabricar ningún queso fundido, y que la medida en que deberían declararse los ingredientes y aditivos debería dejarse a la discreción de los gobiernos cuando al aceptar las normas, indicasen una aceptación con requisitos más rigurosos respecto a la enumeración de los ingredientes en la etiqueta.

57. El Comité aceptó por último la propuesta presentada por un Grupo de países, según la cual la declaración de los aditivos alimentarios facultativos debía tener carácter preceptivo. Se adujeron las siguientes razones para justificar que no era necesario declarar (i) emulsionantes, (ii) nata (crema), mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada, (iii) sal, (iv) especias y (v) sustancias aromatizantes.

(i) Los emulsionantes son auxiliares esenciales de la fabricación sin los cuales no puede prepararse el queso fundido;

(ii) La nata (crema), la mantequilla y la grasa de mantequilla deshidratada son ingredientes naturales de la leche que se utilizan en medida limitada para ajustar la composición del producto;

(iii) La sal es un ingrediente que está siempre presente en el queso;

(iv) El vinagre ha de declararse como agente acidificante (pasará del apartado 2.4 al apartado 3.2.2);

(v) Las especias y sustancias aromatizantes aparecen en la denominación del producto.

58. Las delegaciones del Reino Unido, la República Federal de Alemania, Italia y Polonia pidieron que se dejara constancia de que la declaración de los emulsionantes era preceptiva en sus países. La delegación del Reino Unido manifestó que su oposición a la decisión anterior debería registrarse porque, en su opinión, el término "queso fundido (Processed cheese)" no era suficientemente claro para indicar al consumidor que el queso había sido elaborado con el empleo de emulsionantes y no por otros métodos tales como la aplicación de calor y que el consumidor podría ser inducido a error también por una declaración que indicase las otras adiciones únicamente, ya que podría pensar que el producto no contenía ningún otro aditivo.

Algunos países señalaron al Comité que las designaciones utilizadas en sus países para los productos comprendidos en la norma (por ejemplo, Smeltkaas y Schmelzkäse, traducción verbal - queso fundido), indicaban claramente la clase de elaboración utilizada, la cual no podría efectuarse sin la adición de emulsionantes. El Comité decidió que la propuesta de transacción se enviara simultáneamente a los gobiernos, con objeto de que formulen observaciones al respecto, y al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. La norma no se modificará por el momento.

APLICACION DE LA DECISION N° 5 NORMA POR NORMA

59. El Comité hizo un breve examen de las posibilidades de aplicar la decisión No 5 (tal como ha sido modificada según se indica en el párrafo 18 de este Informe) a las normas A.1 a A.5 y A.7.

60. Norma A.1 para la mantequilla

Varias delegaciones expresaron el parecer de que una cantidad considerable de mantequilla de buena calidad se prepara con técnicas de recombinación, particularmente en Asia Sudoriental y en Sudamérica, y que la decisión N° 5 debía por consiguiente aplicarse a la norma. Insistieron en que no se debía entorpecer el progreso técnico con normas demasiado restrictivas y que cualquier país es libre de aceptar la norma, con sujeción a los requisitos de la legislación nacional más rigurosos. Otras delegaciones se opusieron a la aplicación de la decisión N° 5 a la norma, expresando el parecer de que permitir la preparación de la mantequilla con técnicas de recombinación podría tener consecuencias en lo que respecta a la aceptación del consumidor y a la calidad, así como repercusiones comerciales que todavía no se habían estudiado con detalle.

61. Norma A.2 para la grasa de la mantequilla deshidratada

El Comité considero que la decisión No 5 no era aplicable a esta norma.

61. Normas A. 3 para la leche evaporada, A.4 para la leche condensada azucarada, A. 5 para la leche en polvo y A.7 para los quesos de suero

Varias delegaciones propusieron la aplicación de la decisión No 5 a estas normas por razones semejantes a las aducidas en el caso de la norma para la mantequilla. Otras delegaciones expresaron el punto de vista de que podría ser prematuro aplicar ahora la decisión a productos comprendidos en estas normas.

63. La Secretaría ha preparado, a título de ejemplo, para su inclusión en el Informe, las nuevas redacciones siguientes de las definiciones para la mantequilla y la leche evaporada:

A.1 Mantequilla y mantequilla de suero

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

A.3 Leche evaporada y leche desnatada evaporada

1.1 Leche evaporada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche o por recombinación de constituyentes de la leche (con agua) , con o sin utilización de leche. El extracto seco de la leche evaporada recombinada o parcialmente recombinada se empleará en la composición en la misma proporción que el extracto seco de la leche evaporada obtenida por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche.

Se solicitó de los gobiernos que examinaran estos textos y que presentaran sus observaciones sobre los mismos incluida cualquier otra definición que consideraran más apropiada.

64. Proyecto de norma A.9 para nata (crema) (Apéndice III-G del Informe del 13º período de sesiones)

El Comité tuvo ocasión de examinar el documento MDS 71/10 que contiene un resumen de las observaciones recibidas de los gobiernos sobre la conveniencia de establecer normas separadas para: nata (crema) pasteurizada, nata (crema) esterilizada, nata (crema) para batidos (y batida), nata (crema) con inclusión de la nata (crema) contenida en recipientes de aerosoles y nata (crema) reconstituida y recombinada. El Comité estudió los pros y los contras del establecimiento de una norma de base que contenga disposiciones en materia de aditivos alimentarios y etiquetado para varios tipos de natas (cremas) especiales o del establecimiento de normas separadas para estos productos. Se consideró igualmente la propuesta de enviar a los gobiernos el presente texto de la norma para su aceptación. No obstante, teniendo en cuenta que la nata (crema) que circula en el comercio es principalmente pasteurizada o esterilizada y que la norma no contenía ninguna indicación sobre el tratamiento térmico y que faltaba una sección de aditivos alimentarios con disposiciones para los aditivos con respecto a la nata (crema) pasteurizada empleada en algunos países, el Comité concluyó que no se debía adelantar la norma. El Comité convino en pedir a la Secretaría que preparara un documento de trabajo donde se recogieran opiniones de los gobiernos sobre los tipos de nata (crema) comprendidos dentro de una norma general que incluyera los requisitos de composición, designaciones, aditivos alimentarios y disposiciones sobre etiquetado. La aplicación a estos productos de la Decisión N° 5 debería mantenerse aparte, como se había hecho con las normas A. 1, A. 3, A.4, A. 5 y A.7. El Comité acordó estudiar en su próximo período de sesiones un nuevo proyecto basándose en la información preparada por la Secretaría.

65. Proyecto de norma A.10 para la nata (crema) en polvo en el Trámite 7 del Procedimiento

El Comité había examinado el documento MDS 71/10 que contenía un resumen de las observaciones recibidas de los gobiernos sobre el proyecto de norma, con inclusión de indicaciones para los aditivos alimentarios para productos en polvo destinados a fines especiales. El Comité concluyó que se deberían aplicar las decisiones adoptadas con respecto a los aditivos alimentarios y a la disposición sobre etiquetado de la norma A.5 y decidió que la norma corregida se enviara a los gobiernos para su aceptación en el Trámite 7 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales para la Leche y los Productos Lácteos (véase también párrafos 46 y 47 de este Informe). El texto enmendado de la norma figura en el Apéndice VI-F de este informe.

El delegado de los Países Bajos señaló a la atención del Comité los polvos usados en las máquinas de venta al público y que contenían adiciones de hasta el 10 por ciento de lactosa. El Comité hizo observar que estos productos tenían importancia en el comercio internacional y deberían considerarse productos compuestos según el Artículo 3 del Código de Principios. El Comité convino en que estos productos no se hallaban comprendidos en las Normas A.5 y A.10 y que se deberían tratar como productos aparte.

66. Decisión que ha de adoptarse sobre las Normas A.1 a A.5 y A.7, A.9 y A.10

El Comité decidió mantener la norma A.2 para la grasa de mantequilla en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas sobre Productos Lácteos hasta que la FIL enviara más información sobre sus trabajos relativos a las normas para los productos abarcados por la Norma. El Comité decidió presentar de nuevo a los gobiernos, para su aceptación en el Trámite 7 del Procedimiento mencionado, las normas A.1 para la mantequilla, A.3 para la leche evaporada (indicando los requisitos de composición original y solicitando de los gobiernos observaciones sobre las disposiciones propuestas para un contenido mínimo de grasa de la leche de 7,8 por ciento y un contenido mínimo de extracto seco de la leche de 25,9 por ciento), A.4 para la leche condensada, A.5 para la leche en polvo, A.7 para el queso de suero y señalar a la atención de aquellos las disposiciones corregidas y aprobadas en materia de aditivos alimentarios y etiquetado. Se decidió, además, presentar a los gobiernos, para su aceptación en el Trámite 7 de este Procedimiento, la norma enmendada A. 10 para la nata (crema) en polvo. Se pediría, además, a los gobiernos que indicaran si estas normas deberían abarcar los productos preparados por recombinación o reconstitución de constituyentes lácteos, (Aplicación de la Decisión N° 5, norma por norma: véase el párrafo 18 de este Informe.)

67. Decisión que ha de adoptarse sobre las Normas A.8(a), A.8(b) y A.8(c)

Las normas sobre quesos fundidos siguen en el Trámite 7 tal como están' redactadas. Los gobiernos podrían seguir aceptándolas hasta que se apruebe la disposición sobre etiquetado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El Comité considerará en su próximo período de sesiones las propuestas de la nueva disposición sobre etiquetado dada en el párrafo 56 de este informe, teniendo en cuenta los comentarios recibidos de los gobiernos y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

68. Nueva redacción de la Norma General A-6 para el Queso

Propuesta del Gobierno de EE.UU. relativa a un sistema de clasificación, incluida una lista de aditivos

El Comité debatió la propuesta de los Estados Unidos de introducir en la Norma General para el Queso un sistema de clasificación de los quesos, introducida primero en su 13° período de sesiones, teniendo en cuenta las observaciones recibidas de los gobiernos (Documento MDS 71/6 y Add.1 y comentarios del MDS 71/6).

El delegado de los Estados Unidos presentó el sistema de clasificación. El objeto principal de este sistema es identificar con términos sencillos todos los quesos que no justifican una norma individual. Se estimó que la indicación de la descripción en la etiqueta ayudaría al . consumidor a obtener una mejor información. El Comité se manifestó de acuerdo en que sería muy útil, en principio, una clasificación de los distintos quesos no regulados por normas individuales, y que la propuesta de los Estados Unidos constituiría en este sentido una buena base. No obstante, muchos delegados estimaron que la propuesta contenía ciertas incompatibilidades y que podría mejorarse para hacer más completo el cuadro de clasificación; se presentaron algunas ideas que fueron examinadas por el Comité. El delegado de Canadá propuso relacionar la característica de consistencia con la razón existente entre el contenido de humedad del producto y el extracto seco magro. El delegado de los Estados Unidos se manifestó de acuerdo con esta indicación. El Comité convino en que merecía estudiarse la propuesta canadiense.

Se formó un reducido Grupo de Trabajo que recibió instrucciones del Comité para estudiar en su conjunto la cuestión del cuadro de clasificación y las definiciones afines (2.2-2.5). El Grupo de Trabajo estudiaría, además, la propuesta de los Estados Unidos sobre los aditivos que se incluirá en la revisión propuesta de la Norma General para el Queso (A.6). El informe del Grupo figura en el Apéndice II de este Informe.

El Comité acordó invitar a los gobiernos a que aplicaran el sistema de clasificación a sus variedades de quesos más importantes para poder tener una idea clara de la conveniencia del sistema para sus fines y también solicitar la opinión de la FIL sobre el sistema propuesto de clasificación de quesos.

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

El problema de la elaboración de las normas internacionales individuales para los quesos afectadas por ciertos acuerdos internacionales

69. La delegación de los Estados Unidos comunicó al Comité que había celebrado últimamente una reunión muy satisfactoria con la delegación de Italia sobre el problema planteado por el establecimiento de normas aplicables a los quesos de interés para ambos países (véanse los Apéndices V y VI del Informe del 13º período de sesiones). Explico que se estaba preparando un acuerdo que permitiría proponer una solución satisfactoria para los dos gobiernos en el próximo período de sesiones del Comité. La delegación de los Estados Unidos propuso, en consecuencia, que se aplazara toda decisión sobre los proyectos de normas para los quesos Parmesano y Gorgonzola hasta que terminaran sus deliberaciones con la delegación italiana. La delegación italiana declaró que atribuían la mayor importancia a las declaraciones de la delegación de los Estados Unidos y, en lo que se refiere a las conversaciones sostenidas con los expertos del Gobierno de los Estados Unidos, confirmé que se proseguirían las consultas bilaterales para tratar de dar al problema de la "appellation d'origine" una solución acorde con las propuestas presentadas ya por los delegados italianos a sus colegas americanos. Los resultados de esas consultas se comunicarán al Comité para que se examinen con carácter multilateral.

70. Varias delegaciones expresaron su satisfacción por esta revolución del asunto. La delegación de Suiza, secundada por las delegaciones de Francia e Italia, refiriéndose a las conclusiones de una comisión tripartita formada por expertos de estos países sobre la cuestión de la "appellation d'origine", insistió una vez más en que, a su juicio, el Comité no debía establecer normas para las variedades de queso protegidas por una denominación de origen (véase el párrafo 16 del Informe del 11º período de sesiones). El Presidente del Consejo Permanente de la Convención de Stresa comunicó al Comité que fue necesario aplazar la reunión de expertos a que se hace referencia en la declaración de la delegación italiana contenida en el Apéndice VI del Informe del 13º período de sesiones. De todos modos, se comunicarán al Comité los resultados de la reunión, cuando se celebre.

Norma para el Blue Stilton

71. La delegación del Reino Unido manifestó que, en su opinión, sería ventajoso para el consumidor y el productor disponer de una norma internacional individual para un queso tal como el Blue Stilton, para el que había otras disposiciones legales, nacionales o internacionales, siempre y cuando quedase bien claro que la norma no prejuzgase o anulase estas otras disposiciones legales. Una de las ventajas sería que la existencia de una norma internacional permitiría a un Estado miembro individual incluir una norma para el queso en sus propias leyes sobre alimentos. La delegación del Reino

Unido propuso, sin embargo, que la norma para Blue Stilton se mantenga en el Trámite 6 del Procedimiento para la elaboración de normas internacionales individuales para los quesos, con objeto de no prejuzgar la decisión general que haya de tomarse sobre la cuestión (véanse párrafos 68 y 69 de este Informe). El Gobierno del Reino Unido propondría algunos cambios en la redacción del proyecto de norma y enviaría el texto corregido a la Secretaría con el fin de adoptar una decisión en el momento oportuno.

72. El Comité acordó que se redactara de nuevo la norma y que mantuviera ésta en el Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Internacionales Individuales para los Quesos.

Uso de la denominación queso tipo suizo

73. En su 13º período de sesiones, el Comité quedó enterado de que el 6 Seminario sobre Inspección de Alimentos y Medicamentos para Centroamérica y Panamá examinó una petición del Gobierno de Suiza a los países de Centroamérica destinada a prohibir el uso de la denominación "queso tipo suizo" aplicada al queso de producción local y semejante a los quesos suizos. Los delegados del Seminario decidieron solicitar el parecer del Codex Alimentarius sobre este asunto, invitándole concretamente a determinar si la descripción "tipo" aplicada a ciertos productos se había introducido en algunos de los proyectos de norma del Codees y, en caso negativo, si podría considerarse admisible esa práctica (véanse los párrafos 64 a 66 del Informe del 13º período de sesiones).

74. La opinión preliminar del Comité consignada en el párrafo 67 del Informe del 13 período de sesiones y que no debe interpretarse que se basa en una evaluación completa de todos los problemas inherentes al hecho de etiquetar a un queso como de "tipo suizo", fue que, ni en el Código de Principios ni en la Norma General para el queso A.6, ni en ninguna otra norma internacional individual para los quesos aparece la definición de "tipo suizo" y que el uso del término "tipo suizo" puede ser engañoso. El Comité tomó nota de que siete gobiernos habían enviado por escrito sus observaciones sobre esta cuestión, todas las cuales opinaban que la denominación "tipo suizo" podría resultar engañosa. En el debate que siguió, la delegación de Suiza, secundada por las delegaciones de Italia y Francia, expuso la opinión de que no debería usarse la denominación "queso tipo suizo". Estas delegaciones hicieron referencia a órganos como la Convención Internacional de Stresa para los Quesos, el Acuerdo de Madrid para la Represión de las Indificaciones Falsas o Engañosas del Origen de los Productos y la Convención de París para la Protección de la Propiedad Industrial, órganos que, según dijeron, excluyen en lo que se refiere a los respectivos países miembros, el uso de esa denominación.

75. Sin embargo, el Comité comprendía que no le incumbía afirmar que se debería prohibir la denominación "tipo suizo" y observó que las cuestiones jurídicas de esta clase no formaban parte de su trabajo. El Comité confirmó que las designaciones "tipo suizo" no figuraban ni en el Código de Principios, ni en la Norma General para el Queso A-6, ni en ninguna norma individual para el queso. El Comité concluyó que como esta designación no era exacta y, por consiguiente, no era muy útil para el consumidor, no veía razón para emplearla en ninguna de sus normas.

Normas internacionales individuales para el queso en el Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de Normas internacionales individuales para el queso Esrom (Apéndice III-A del 12º período de sesiones)

76. La delegación de Dinamarca informó al Comité de que en la actualidad se estaba revisando ligeramente el texto de la norma que se enviaría a la Secretaría. El Comité convino en que el texto revisado se debería enviar a los gobiernos en el Trámite 5 del Procedimiento anterior y convino también con la delegación de los Estados Unidos de América en solicitar las observaciones de los gobiernos sobre el uso de otros nombres distintos de Esrom para quesos abarcados por la norma.

Maribo
Fynbo

77. El Comité discutió una propuesta de la delegación del Reino Unido en el sentido de incluir una disposición específica para declarar la presencia de semilla de comino como parte del nombre del queso. Se consideró que esto era necesario, puesto que las disposiciones sobre etiquetado de la Norma General para el Queso A-6, a que se refieren las disposiciones de las normas individuales para los quesos, prescriben una declaración de las especias únicamente en casos en que esta adición no es tradicional (véase sección 3(b) de la Norma A.6 según figura en la 6ª Edición del Código de Principios, CX 8/9, mayo 1968). El Comité convino en que el uso de semilla de comino en estos dos quesos debería declararse en la etiqueta como parte de los nombres de los productos y que la Secretaría debería incluir una disposición apropiada ' en la norma.

78. El Comité convino en que se enviaran las dos normas a los gobiernos para su aceptación en el Trámite 6 del Procedimiento y que se advirtiera a los gobiernos el hecho de que todavía no se habían presentado para su aprobación al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos las disposiciones sobre Etiquetado de la Norma General para el Queso A-6, ya que se estaba aún revisando la norma. Por consiguiente, era posible que hubiera que revisar también las disposiciones sobre etiquetado de las normas para los distintos quesos, así como incluirlas finalmente en todas las normas del Codex. Los textos enmendados de las normas figuran en los Apéndice VII-A y VII-B de este informe.

Quesos de veta azul

Normanna

79. La delegación de Noruega manifestó su intención de proponer otro nombre para este queso, ya que Normanna era una marca registrada, y pidió que se retirara la norma, por el momento, hasta que pudiera proponerse una nueva designación de este queso. El Comité se manifestó de acuerdo con esta petición.

Norma para los quesos de veta azul

80. El Comité consideró la propuesta hecha en períodos de sesiones anteriores de establecer para los quesos de veta azul una norma que comprendería las actuales normas provisionales para los quesos Adelost, Edelpilzkäse, Blue Cheese y la norma para el Danablu que había sido ya aceptada por 14 países. El Comité tomó nota de que algunos países habían indicado ya que preferían reunir en una sola norma ciertas normas provisionales para los quesos de veta azul.

81. Después de un breve debate, las delegaciones de la República Federal de Alemania (solicitud para el Edelpilzkäse), Suecia (solicitud para el Adelost), y Dinamarca

(norma para el Danablu) convinieron en que se reunieran los textos de estas normas provisionales, incluidos los del "Blue Cheese" (queso azul) y la norma para el Danablu, con objeto de redactar una norma para los quesos de veta azul, advirtiendo que se permitiría usar todas las designaciones mencionadas.

82. El Comité acogió con satisfacción este acuerdo y pidió a la Secretaría que preparara un nuevo proyecto atendiendo la propuesta de los Estados Unidos contenida en el Cuadro 1 de MDS 70/9(a) para debatirlo en el próximo período de sesiones del Comité. El proyecto figura en el Apéndice IX de este informe.

Normas internacionales individuales para los quesos, en el Trámite 3, del Procedimiento para la elaboración de las Normas internacionales individuales para los quesos

83. El Comité tomó nota de que el Gobierno de Noruega había retirado su solicitud para que se estableciese una norma para el queso Jarlsberg, y que el Gobierno de Suecia había pedido que se aplazase cualquier medida acerca del proyecto de norma para el queso Dalost (Grevé). La delegación de los Estados Unidos pidió además al Comité, que aplazase cualquier medida sobre los proyectos de normas para los quesos Parmigiano, Gorgonzola y Romano hasta que se terminen las consultas y deliberaciones con la delegación de Italia (véase también el párrafo 68 de este Informe). Esta solicitud fue apoyada por la delegación de Italia. El Comité tomó nota de que la FIL había examinado el proyecto de norma sobre el queso Münster. La delegación de la República Federal de Alemania pidió al Comité que se aplazase la adopción de cualquier medida sobre el proyecto de norma hasta que terminen sus deliberaciones con el Gobierno francés. El Comité se mostró de acuerdo con esas peticiones.

Queso de nata (crema)

84. El Comité consideró una propuesta presentada por la delegación de Australia para que se limite el campo de aplicación de las disposiciones de 3.2.2.3, sobre aditivos alimentarios -antioxidantes- a los quesos de nata (crema) elaborados mediante el tratamiento térmico de la cuajada, antes de envasarlos, y reducir a tres tipos el número que figura en la disposición relativa al contenido de grasa, del párrafo 4.7:

- i) 31 por ciento grasa/55 por ciento humedad
- ii) 27 o 28 por ciento grasa/56 ó 58 por ciento humedad
- iii) 24 por ciento grasa/62 por ciento humedad

También propusieron que se adoptasen especificaciones relativas al tratamiento térmico de la leche. El Comité, a continuación, examinó la propuesta de la delegación del Reino Unido para que se pidiese a los países solicitantes que se pusieran de acuerdo respecto al contenido mínimo de materia grasa de los quesos de nata; este contenido debía estar de acuerdo con las disposiciones de la norma para la nata (crema) y la nata (crema) en polvo. El Comité tomó nota de que los países solicitantes no habían podido ponerse de acuerdo respecto al contenido de materia grasa y decidió que las normas se enviaran a los gobiernos solicitando observaciones en el Trámite 4 del Procedimiento para la elaboración de normas internacionales individuales para los quesos. Debe pedirse a los gobiernos que examinen si es o no necesario que exista una relación entre el contenido de materia grasa de esta norma y los contenidos que figuran en la norma para la nata (crema) y para la nata (crema) en polvo. Se acordó, además, señalar a la atención de los gobiernos la cuestión de si la expresión -Materia primas- que figura en la sección 3, "leche de vaca" no es mejor sustituirla por el término "nata (crema)", y respecto a la necesidad de introducir disposiciones obligatorias de etiquetado por lo que se refiere al

contenido de la grasa y humedad, si han de mantenerse diferentes niveles para la grasa y la humedad.

Romadur, Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse, Frieze

85. El Comité decidió enviar los proyectos de normas a los gobiernos solicitando observaciones en el Trámite 4 del Procedimiento, y convino en que se pidiese a los gobiernos que envíen observaciones particularmente acerca de si estas normas para los quesos citados pueden combinarse, y acerca de si, en sus respectivos países, existían otros quesos que fuesen tan similares a los regulados por las normas internacionales individuales que pudiesen utilizarse designaciones sinónimas.

Los proyectos de normas figuran en los Apéndices VIII-A a VIII-H de este Informe.

Camembert, Brie

86. El Comité, al observar que la FIL no había considerado todavía las solicitudes para estos quesos, pregunto al representante de dicha Organización, si la FIL se encontraría en un futuro próximo en situación de ocuparse de estas solicitudes, con objeto de que el Comité pueda iniciar el estudio de estas normas lo más rápidamente posible. El representante de la FIL manifestó que su Organización estaba bien dispuesta para otorgar a este trabajo la más alta prioridad.

Aditivos alimentarios en el queso

87. El Comité convino en la propuesta de la delegación de los Países Bajos de pedir información a los gobiernos sobre las cantidades de cloruro cálcico, nitratos y fosfatos en el producto terminado teniendo en cuenta que estos aditivos experimentaban cambios durante la maduración de los quesos y que se separaban en parte juntamente con el suero al separarse éste de la cuajada. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios pedía esta información para poder llevar a cabo sus funciones. La delegación de Argentina deseaba que quedara constancia de la objeción general de su gobierno al uso de ciertos aditivos alimentarios en el queso.

ORDEN DE PRIORIDAD PARA LAS NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES APLICABLES A LOS QUESOS

88. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento MDS 70/9(c) en que se resume el estado actual de los trabajos relativos a esas normas. El Comité fue informado por la Secretaría de que se habían recibido del Gobierno de la Argentina solicitudes para el establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos "Grana Argentina" y "Colonia" (véase MDS 70/18(8)) y recientemente del Gobierno del Uruguay para los quesos "Sbrinz", "Colonia" y "Yamandu" o "Gouda Uruguay".

89. El Comité tomó nota de que la Secretaría pidió a los gobiernos que emprendieran los trámites necesarios para que el Comité pudiera examinar sus solicitudes y, en particular, que presentaran la correspondiente documentación a la Secretaría y consultaran con los países de origen de los quesos en cuestión (véase también el párrafo 6 del documento MDS 70/9(c)). El Comité acordó 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. Varias delegaciones expresaron la esperanza de que un sistema adecuado de clasificación facilite considerablemente los

trabajos relativos al establecimiento de normas internacionales individuales para los quesos al obviar la necesidad de establecer un gran número de normas individuales.

COOPERACION FIL/ISO/AQAO EN MATERIA DE METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

90. El Comité tomó nota del informe del Grupo de Trabajo de los representantes de la FIL, la ISO y la AQAO presentado verbalmente por el Dr. van Ginkel (ISO). El informe del Grupo figura en el Apéndice III del presente informe.

91. El Comité aceptó la propuesta del delegado de Dinamarca de que el Grupo dedique alta prioridad al establecimiento de métodos de determinación de grasas extrañas en la materia grasa de la leche.

92. El Comité acordó asimismo invitar a los gobiernos a presentar propuestas sobre el orden de prioridad que debe darse a las cuestiones enumeradas en el párrafo 3 del Informe.

Despedida al Dr. J. G. van Ginkel

93. El Comité rindió homenaje a la labor del Dr. J. G. van Ginkel que se jubilará en breve y que, por consiguiente, asiste por última vez a las reuniones del Grupo de Trabajo y del Comité de la Leche.

OTROS ASUNTOS

Caseína y caseinatos

94. El Comité examinó una propuesta presentada por la delegación de la República Federal de Alemania para el establecimiento de una norma relativa a la proteína de leche. Después de un breve debate, el Comité acordó comenzar los trabajos sobre esta materia con la preparación de un proyecto de norma para la caseína y los caseinatos comestibles. Se pidió* a la Secretaría que preparara un documento de trabajo teniendo en cuenta los trabajos realizados por la FIL.

Helados comestibles

95. La delegación de Finlandia pidió se le comunicara si el proyecto de norma para helados comestibles preparado por el Gobierno de Suecia contenía disposiciones preceptivas de etiquetado para la declaración de materia grasa no láctea.

96. La Secretaría explicó que el proyecto de norma requería una enumeración completa de los ingredientes y que el Comité Coordinador para Europa estudiaría el asunto en noviembre de 1971 en Viena, a fin de comunicar a la Comisión del Codex Alimentarius si debe establecerse para esos productos una norma regional para Europa o una norma mundial. La decisión final que haya de adoptarse a ese propósito incumbirá a la Comisión del Codex Alimentarius.

Posición del Comité de la Leche respecto a los viejos y nuevos productos de origen mixto

97. El Comité, en su 13º período de sesiones, había considerado su posición respecto a los nuevos avances tecnológicos que habían dado lugar a la elaboración de nuevos productos de origen mixto. El Comité había examinado un documento preparado por el Dr. Th. C. J. M. Rijssenbeek, que trataba de este asunto, y una serie de observaciones enviadas por los gobiernos (informe del 13º período de sesiones, párrafos 69 y 70 y Apéndice VII, MDS 71/13).

98. El delegado de Ghana señaló la importancia que tenían varios productos de origen mixto para los países en desarrollo y la conveniencia de que el Comité elaborase normas sobre dichos productos. Varios delegados expresaron opiniones similares, y se llegó a la conclusión de que, en caso necesario, debía ampliarse el ámbito del Código de Principios. No obstante, algunos delegados opinaron que los productos de origen mixto y, ciertamente, los sucedáneos de los productos lácteos, debían regularse en otros lugares dentro del marco del Codex.

99. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales estaba preparando normas para formulas de alimentos para niños de corta edad así como para alimentos proteínicos destinados a usos dietéticos especiales.

100. La mayoría de las delegaciones respaldaron la opinión de que el Comité debería ocuparse del estudio de la leche y de los sucedáneos de productos lácteos y de los productos de origen mixto que contengan una cantidad apreciable de constituyentes lácteos. Sin embargo, se debería evitar toda duplicación de trabajo en relación con el que llevan a cabo otros comités del Codex. El Comité decidió informar a la Comisión del Codex Alimentarius de su buena disposición para emprender trabajos sobre estos asuntos, si fuese necesario, o de expresar opiniones sobre estos productos.

101. El Comité deseaba subrayar que, de acuerdo con el preámbulo del Código de Principios, estaba autorizado a tratar todas las cuestiones relativas a:

- garantizar el uso exacto del termino "leche" y los términos empleados para los distintos "productos lácteos",
- evitar la confusión derivada de la mezcla de la leche y/o de los productos lácteos con las grasas no lácteas y/o con las proteínas no lácteas,
- prohibir el empleo de nombres y de información que pudieran inducir a error aplicados a los productos distintos de la leche o de los productos lácteos y que pudieran confundirse con la leche o los productos lácteos.

LISTE OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

- * The Heads of Delegations are Usted 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. Hamadache
Directeur du Service de la
Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire
7 Bd. Colonel Amirouche
Alger

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

A. Gonzáles Cantisano
Departamento Leche y Productos
Lácteos
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Paseo Colon 922 - 4º Piso
Buenos Aires

L. J. Genta
Secretario Comercial
Embajada de Argentina
Largo A. Sarti, 4
00196 Rome (Italy)

AUSTRALIA
AUSTRALIE

L. E. Nichols
Commonwealth Dairy Expert
Department of Primary Industry
Customs House
11 William St.
Melbourne

AUSTRIA
AUTRICHE

E. Doringe
Milchwirtschaftsfonds
Frz. Josefstrasse 19
A 5020-Salzburg

BELGIUM
BELGIOUE
BELGICA

R. J. C. Grooten
Directeur d'Administration
Ministère de l'Agriculture
10, rue du Méridien
B1030 Bruxelles

J. A. Claes
Inspecteur des Denrées alimentaires
- Santé publique
Luiker Steenweg 15
B3500 Hasselt

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A. Azevedo Silva
Jefe de la Sección de Leche y
Productos Lácteos
Ministerio de la Agricultura - 5º Piso

Brasilia

J. Pinto Da Rocha
Assessor
Divisão de inspeção de productos de
origen animal
Ministério da Agricultura
Brasilia, D. F.

S. F. G. Bath
Representante permanente de Brasil
Embajada de Brasil
Piazza Navona, 14
00186 Rome (Italy)

CANADA

J. R. Sherk
Chief, Merchandizing Section
Department of Agriculture
Ottawa, Ontario K1H-8B4

CUBA

J. González Rojas
Representante Permanente Alterno
Misión Permanente de Cuba ante la
FAO
Via dei Monti Parioli, 44
00197 Rome (Italy)

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

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

K. P. Andersen
Mejerikontoret
DK 8000 Aarhus

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

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

P. Saarinen
Valio
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

A. Hakans
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

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

A. V. Lehto
Director
Valio
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

E. Timonen
Valio Finnish Cooperative Dairies
Association
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

FRANCE
FRANCIA

P. Belin
Attaché agricole
Ambassade de France
Piazza Farnese, 44
00186 Rome (Italy)

B. Robert
Attaché agricole
Ambassade de France
Piazza Farnese, 44
00186 Rome (Italy)

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

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

R. Frier
Dammtorwall 15
Hamburg

Mrs. K. Glandorf
Bund. f. Lebensmittelrecht u
Lebensmittelkunde
Am Hofgarten 16
53 Bonn

Dr. H. W. Kay
2300 Kiel
Hermann Weigmannstr. 1-27

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

H. P. Mollenhauer
Ministerialrat
Federal Ministry of Youth, Family and
Health
Deutschherrenstr. 87
53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. K. H. Schlegel
Hansburger Allee 87
6 Frankfurt/Main

Dr. H. Graf Solms
Schafhagenberg 25a
2 Hamburg

GHANA

E. K. Ankrah
Research Officer
Food Research Institute
P. O. Box M20
Accra

HONDURAS

B. H. Urso
Representante Permanente de
Honduras ante la FAO
Misión Permanente de Honduras
ante la FAO
Via Ippolito Pindemonte 30
00152 Rome (Italy)

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRIA

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

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

INDIA

INDE

H. Dalaya
Manager
Amul Dairy
Anand

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

C. Quaid
Agricultural Inspector
St. Mary's, Laburnum Park
Model Farm Road
Cork

ITALY

ITALIE

ITALIA

Ambassador O. Borin
Via S. Nicola de' Cesarine, 3
Rome

R. Barbato
Confagricoltura
Corso Vittorio Emanuele 101
00186-Rome

P. Bianchini
Confederazione Nazionale Coltivatori
Diretti
Via XXIV Maggio 43
Rome

G. Bilotti
Ispettore Generale al
Ministero dell'Agricoltura e delle
Foreste
Direzione Generale Tutela
Economica Prodotti Agricoli
Via XX Settembre 20
00187 Rome

F. Bodini
Federlatte
Soresina (Cremona)

A. Bramini
Ministero dell'Agricoltura
Via XX Settembre
00187 Rome

Prof. G. De Felip
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

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

F. Majnoni
Ispettore Capo
Ministero Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre
00187 Rome

A. Masutti
Direttore Assolatte
Via Boncompagni 16
00187 Rome

G. Mora
Presidente Consorzio Parmigiano-
Reggiano
Via Farini 37
Parma

Dr. C. Zambrano
Inspecteur général au Ministère de
l'Agriculture
Via Sallustiana, 10
00187 Rome

Prof. Dr. G. Guido
Laboratorio Provinciale Chimico
d'Igiene
Via Gemona 6
Pordenone

KENYA
KENIA

K. A. de Jong
Planning Officer
Box 30028
Nairobi

LIBYA
LIBIA

A. Khalil
Counsellor for FAO Affairs
Libyan Embassy
Via Nomentana 365
00162 Rome

MALTA
MALTE

I. Moskovits
Permanent Representative to FAO
Embassy of Malta
12, Lungotevere Marzio
00186 Rome

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. G. F. Wilmink
Cabinet Adviser of the
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v. d. Boschstraat 4
The Hague

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

G. Loggers
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

C. Meyer
Secretary, Dairy Produce Commodity
Board
Sir Winston Churchillaan 275
Rijswijk

Dr. C. Schiere
Director
Insp. Institute for Milk and Milk
Products
Laan van Meerdervoort
The Hague

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

I. Willis
Inspector of Dairy Products
N. Z. Department of Agriculture
St. Olaf House
Tooley Street
London S. E. 12. (United Kingdom)

W. H. Thomason
Technical Director
New Zealand Dairy Board
P. O. Box 414
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

P. Slagswold
Director
Bredgt. 10
Oslo 1

Dr. A. Oterholm
Norwegian Dairies' Sales Association
Breigt.10
Oslo 1

POLAND
POLOGNE
POLONIA

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

Dr. K. Adamik
Director of the Production Office
Federation of Dairy Cooperatives
Hoza 66/68
Warsaw

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

Dr. H. Sadowska
Ministry of Health
15, Midiowa
Warsaw

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. P. Ballester *)
Subdirección General de Industrias
Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

* Chairman of the Committee
Président du Comité
Presidente del Comité

I. Díaz Yubero
Dirección General de Ganadería
Ministerio de Agricultura
Madrid

Dr. D. Trueba
Subdirección General de Industrias
Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo de Infanta Isabel 1
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

T. L. Frennborn
Assistant Manager
Swedish Government Control Board
of Dairy Products and Eggs
KMÅ Box 477
Malmö 1

Dr. J. Ekman
Ronnstigen 3 B
S-75252 Uppsala

O. Riese
Managing Director
Riksst Fack 10435
Stockholm 23

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. E. Ackermann
Monbijoustrasse 36
CH-3000 Berne

P. Brändli
Vice-Directeur du Bureau fédéral de
la Propriété intellectuelle
Waldheimstrasse 24
CH-3000 Berne

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

C. A. Landolt
3, unt. Beichlenstr.
CH-3550 Langnau

Dr. R. Lüschar
Birkenweg 11
CH-3072 Ostermundigen

Dr. G. F. Schubiger
Chemin Pérouge 79
CH-1814 La Tour de Peilz

TANZANIA

E. Hastie
General Manager
Coastal Dairy Industries Ltd.
P. O. Box 21385
Dar es-Salaam

A. Lusiba
General Manager
Northern Dairies Ltd.
P. O. Box 338
Arusha

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

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

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

L. G. Hanson
Principal, Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S. W. 1

N. K. S. Baker
Senior Executive Officer
Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S. W. 1

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

A. W. Hubbard
Superintendent, Food and Nutrition
Division
Laboratory of the Government
Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London S. E. 1

R. J. MacWalter
Chief Scientist, Unigate Ltd.
34, Palace Court, Bayswater
London W. 2

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

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

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

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

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Dr. R. Weik
Referee, Dairy Products
P. O. Box 540
Benjamin Franklin Station
Washington, D. C. 20404 (U.S.A.)

COMMISSION DES COMMUNAUTES
ECONOMIQUES EUROPEENNES

G. G. Castille
Administrateur Principal
200, rue de la Loi
B1040 Bruxelles (Belgium)

CONSEIL DES COMMUNAUTES
EUROPEENES

M. Graf
Administrateur auprès du Secrétariat
général
2, rue Ravenstein
B1000 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF)

J. Casalis
Président de la Commission d'Etudes de la
FIL
4, rue Pérignon
Paris 7e (France)

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION AND INSTITUT EUROPEEN
DES INDUSTRIES DE LA PECTINE

D. N. Christensen
Director
Copenhagen Pectin Factory Ltd.
DK 4623 Lille Skensved (Denmark)

URUGUAY

Dr. C. Pérez del Castillo
Embajador del Uruguay ante la FAO
Misión Permanente del Uruguay ante
la FAO
Via Appia Antica 280
00187 Rome (Italy)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Prof. M. Sipka
Cika Ljubina 16
Beograd

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)

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

Miss M. Lauwuar
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

COMMONWEALTH AGRICULTURAL
BUREAU

E. J. Mann
Director, Commonwealth Bureau of Dairy
Science and Technology
Shinfield, Nr. Reading
Berks (United Kingdom)

FAO SECRETARIAT

ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH
DIVISION

Dr. A. Charpentier
Chief, Meat and Milk Group

Dr. F. Winkelmann
Meat and Milk Group

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

INFORME DEL GRUPO DE REDACCION SOBRE CLASIFICACION DE LOS QUESOS

Países representados

Estados Unidos de América (Presidente)

Canadá

Dinamarca

República Federal de Alemania

Italia

Países Bajos

Polonia

Suiza

Reino Unido

Mandato

A. Estudiar el cuadro de clasificación de los quesos contenido en la nueva versión propuesta para la norma A-6 (Doc. MDS 71/6), y revisarlo para presentarlo a los gobiernos, a fin de que formulen las observaciones que estimen oportunas.

B. Examinar y, si es preciso, modificar las definiciones 2.2-2.5 a la luz del cuadro revisado de clasificación.

C. Estudiar y, si es preciso, ampliar la lista de aditivos que el delegado de los Estados Unidos de América propone que se incluyan en el proyecto de revisión de la norma A-6.

A. Cuadro de clasificación de los quesos

1. El Grupo examinó la propuesta presentada por el delegado canadiense con miras a una clasificación de los quesos basada en la relación del contenido de humedad sin materia grasa (CHSMG) para una gran diversidad de quesos. El Grupo acordó revisar el cuadro de clasificación a la luz de los datos facilitados sobre el contenido de humedad sin materia grasa, por considerar que constituía ésta la fórmula más prometedora para clasificar adecuadamente los diversos tipos de quesos previstos.

2. Al estudiar la designación con arreglo a la dureza, algunos delegados entendieron que sería preferible disponer de cuatro clasificaciones en lugar de las tres que figuran en la primera propuesta. Se acordó someter a la consideración de los gobiernos ambos sistemas de designaciones (véase el cuadro siguiente) e invitar a que se propongan sinónimos.

3. Sirviéndose de las cifras canadienses, el grupo estableció límites para las diversas designaciones de dureza expresados en función de la relación humedad/sin materia grasa (CHSMG). Se reconoció que estos límites eran algo arbitrarios y que probablemente los gobiernos desearían presentar cifras diferentes. Se admitió que, en cada tipo de queso, podría producirse cierta variación, de resultados del proceso de fabricación y pérdidas de humedad durante el transporte, el almacenamiento y la presentación del producto al por menor. Habrá, pues, *que* estudiar la posibilidad de una tolerancia en los límites máximo y mínimo del grado de dureza en función de la relación humedad/sin materia grasa, especialmente para los quesos que estén cerca de los límites.

4. El Grupo consideró la clasificación de las denominaciones según la relación grasa/extracto seco, y acordó introducir una quinta categoría. La designación "parcialmente desnatado" se sustituyó por la de "semigraso" y "pobre en grasa",

haciendo un pequeño ajuste por lo que se refiere al límite inferior del contenido de grasa en el extracto seco. Habrá que enmendar, de acuerdo con esto, la subsección 5.1.2.1.

5. El Grupo decidió autorizar el uso de las palabras "maduro" y "curado" como términos sinónimos en las designaciones, según las características del curado. Además, se pedirá a los gobiernos que envíen observaciones acerca del uso del término "fresco" como alternativa posible a las expresiones sin curar/ sin madurar; sin embargo, este término no se empleará como sinónimo.

Se acordó, además, pedir a los gobiernos que propongan designaciones alternativas para "superficie curada/ madura". El Comité decidió, igualmente, no especificar el tipo de maduración por mohos, ya que algunos quesos estaban curados/ madurados por mohos tanto superficial como interiormente, sino hacer facultativo el uso de esta calificación.

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

| Alternativa 1 Designación según la dureza | Alternativa 2 HSMG % según la dureza | Designación según la dureza | HSMG % | 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 |
|--|---|-----------------------------|--------|--|--|---|
| I. Duro | < 55 | I. Duro | < 50 | A. Rico en grasa | > 60 | (1) Curado/maduro |
| II. Semiduro | 55-65 | II. Firme | 50-62 | B. Extragrasso | 45-60 | (2) Superficie curada/ madura |
| III. Blando | > 65 | III. Semi blando - | 62-77 | C. Semigrasso | 25-45 | (3) (Superficie) (interior) curado/ maduro por mohos |
| | | IV. Blando | >67 | D. Pobre en grasa | 10-25 | (4) Sin curar/ sin madurar |
| | | | | 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, EXTRAGASO, CURADO/MADURADO EN LA SUPERFICIE".

B. Definiciones

6. De acuerdo con la decisión de considerar los términos "curado" y "madurado" como idénticos en su significado, el Grupo decidió modificar los títulos de las definiciones de 2.2-2.5 "Queso curado/madurado"; "Queso curado/madurado en la superficie"; "Queso curado/ madurado por mohos (superficie) (interior)" y "Queso sin curar/ sin madurar".

7. El Grupo acordó también hacer las siguientes enmiendas:

- i) En los párrafos 2.2 y 2.5 sustituir la palabra "inmediatamente" por las palabras "dentro de poco tiempo";
- ii) En el párrafo 2.3: ".... en el que se ha producido el curado principalmente";
- iii) En el párrafo 2.4: ".... interior y/o en la superficie del queso".

C. Aditivos alimentarios

El Grupo decidió hacer las siguientes enmiendas o adiciones a la lista de "Aditivos autorizados", que figura en el documento MDS 71/6-Add.1.

3.2.1 Para los quesos "curados/madurados", "curados/madurados en la superficie", y quesos "curados/madurados por mohos"

- bija y caroteno, solos o en combinación, máx. 0,06 %, m/m del queso
- cloruro cálcico, máx. 0,02 % m/m de la leche utilizada
- ácido láctico, ácido cítrico, ácido fosfórico
- peróxido de hidrogeno y catalasa¹
- proteínas puras de suero¹
- clorofilas, incluida la clorofila de cobre (Colour Index No 75810)
- ácido propiónico
- suprimir la oración: "especies y sustancias aromáticas".

Insertar:

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 [(p.ej., queso con apio, etc.), a menos que la presencia de las especies constituya una característica tradicional del queso]. No se añadirá ninguna sustancia con la finalidad de aumentar el aroma del queso.

- suprimir la oración: "Además de Aditivos alimentarios"

3.2.2 Para quesos sin curar/ sin madurar

- bija y caroteno, solos o en combinación, máx. 0,06% m/m del queso.
- cloruro cálcico
- suprimir la oración: "Especias y sustancias aromáticas ... en el queso"

Insertar: (igual que más arriba).

- proteínas puras de suero¹
- suprimir: "Soportes de estabilizadores": glicerina, propilenglicol
- suprimir la oración: "Además de Aditivos alimentarios".

¹ Se han pedido específicamente el envío de observaciones a los gobiernos acerca del uso de peróxido de hidrogeno, la catalasa y las proteínas puras de suero; se informó al Grupo que para la fabricación de determinados quesos, en sustitución de la pasteurización, se empleaba el peróxido de hidrógeno y la catalasa. Estos aditivos no estaban presentes en el producto final, pero su uso tenía ciertos efectos en el fraccionamiento de las proteínas de la leche.

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 3 de septiembre de 1971 para discutir los progresos en la colaboración entre la FIL, la ISO y la AQAO en relación con el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

Asistieron a la reunión

| | |
|---------------------------------|--|
| Dr. J. A. B. Smith (Presidente) | FIL |
| Profesor J. Casalis | FIL |
| Dr. R. W. Weik | AQAO |
| Dr. J. G. van Ginkel | ISO |
| Srta. M. Lauwaars | ISO |
| Dr. P. Ballester* | Presidente del Comité de Expertos Gubernamentales |
| Dr. F. Winkelmann* | FAO |
| Sr. W. de Haas* | FAO |
| Dr. C. Jardin* | FAO |

* Presentes únicamente durante las sesiones de la mañana.

2. Estado actual de los trabajos conjuntos FIL/ISO/AQAO sobre normas analíticas

La base de los debates estuvo constituida por un documento preparado conjuntamente por las Secretarías de la FIL y la ISO. Contenía 34 partidas, de las cuales las 13 primeras estaban relacionadas con el Código de Principios FAO/OMS,

2.1 Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla en una sola muestra

Después de una reunión celebrada el 20 de enero de 1971 por el Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO sobre "Determinación del contenido de agua en los productos lácteos", se llegó a la conclusión de que, para tener muestras homogéneas de mantequilla, podría secarse una muestra de 2 g a 100 C, por lo menos, durante unas 2 horas, sin piedra pómez, pero, para mantequilla no homogénea, la muestra debe mezclarse bien o tomarse una muestra mayor. La AQAO presentó resultados de análisis de mantequilla salada y sin salar empleando los métodos de la FIL y de la AQAO. No se observó ninguna diferencia esencial entre los métodos. Esta cuestión se discutirá en una reunión de un grupo de trabajo mixto FIL/ISO/AQAO en Bruselas el 15 de septiembre de 1971 y se espera que pueda presentarse un proyecto de documento al Comité en el Trámite (c) antes del período de sesiones de 1972.

2.2 Grasa en el queso de suero

El texto conjunto se revisará finalmente después de las futuras reuniones de la FIL y la ISO y se presentará al Comité en el Trámite (c) del procedimiento antes del período de sesiones de 1972.

2.3 Materia seca en el queso de suero

El texto conjunto se publicará en 1972.

2.4 Materia grasa en la nata (crema)

El texto conjunto FIL/ISO/AQAO se ha enviado a las tres organizaciones. Las cuestiones y comentarios de la AQAO y la ISO se considerarán en la Reunión Anual de la FIL el 21 de septiembre de 1971, y se espera presentar un texto conjunto al Comité en el Trámite (c) del procedimiento antes del período de sesiones de 1972.

2.5 Contenido de nitrato del queso

Se están estudiando las observaciones a los proyectos de propuestas de los Países Bajos y el Reino Unido para un método de determinación de nitrato. Se espera que los miembros del Comité fomenten este trabajo en relación con el contenido de nitrato en quesos en sus respectivos países.

2.6 Determinación de:

2.7 Contenido de fósforo en el queso y en los quesos fundidos Acido cítrico en los quesos fundidos

Se han revisado proyectos de normas para estos dos métodos a la vista de las observaciones recibidas y, después de la redacción final posterior a las reuniones de la FIL y la ISO, se presentarán al Comité en el Trámite (f) del procedimiento antes del período de sesiones de 1972.

2.8 Contenido de sacarosa en la leche condensada azucarada

La Norma 35 de la FIL sobre esta cuestión ha sido aceptada por la ISO y la AQAO y se presentará ahora al Comité en el Trámite (f) del procedimiento.

2.9 Contenido de agua en la leche y los productos lácteos

El Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO sobre esta cuestión se reunió el 20 de enero de 1971 y se reunirá ahora de nuevo el 15 de septiembre de 1971. Se espera que pueda presentarse al Comité en el Trámite (c) del procedimiento para el próximo período de sesiones un proyecto de procedimiento para la determinación de humedad en el queso.

2.10 Índice de yodo de la materia grasa en la mantequilla

Se recomienda que esta cuestión se incluya bajo el tema más general "Grasa extraña en la Grasa de la leche" (3.2) y que esta cuestión general sea objeto de atención mayor por parte del Comité en relación con el artículo 1 del Código de Principios. La AQAO completará los necesarios trabajos adicionales en un futuro próximo y deberá presentarse un documento final sobre el índice de yodo al Comité en el Trámite (f) antes del próximo período de sesiones.

2.11 Selección numérica de muestras (SELSAM)

Se ha preparado un texto conjunto y se distribuirá ahora entre las tres organizaciones para obtener sus observaciones. Se presentará al Comité en su 14º período de sesiones en el Trámite (c) del procedimiento.

2.12 Determinación de:

Recuento de colonias de bacterias en la leche en polvo y en productos de leche en polvo basados en constituyentes lácteos

2.13 Recuento de coliformes en la leche en polvo

Se dispone de las Normas de la FIL sobre estas dos cuestiones pero no se ha llegado todavía a un acuerdo en principio por la ISO y la AQAO. En un futuro próximo se

establecerán grupos de trabajo completos y se espera presentar proyectos de documentos al Comité en el Trámite (c) para el período de sesiones de 1972.

3. Los 21 asuntos restantes se clasificaron como no requeridos o no requeridos todavía en relación con el Código de Principios. Se señaló a la atención del Comité de Expertos Gubernamentales los temas de esta segunda clasificación con la solicitud de que el Comité asesore al Grupo FIL/ISO/AQAO sobre las cuestiones que deberán considerar de acuerdo con el Código y recibir atención inmediata.

3.1 Acido láctico y neutralizadores en la leche

El Grupo Mixto FIL/ISO/AQAO se reunió en junio de 1970 y se reunirá el 14 de septiembre de 1971. Se espera que pueda prepararse un proyecto de documentación durante el próximo año.

3.2 Grasa extraña en la grasa de la leche

Esta cuestión se mencionó en 2.10 y el Grupo FIL/ISO/AQAO opina que habría de recordar al Comité que, de acuerdo con el Artículo 1 del Código, este tema es de vital importancia. Un Grupo mixto de Expertos se está ocupando ya de esta cuestión y se han publicado varias normas,

3.3 Fosfatasa en la leche y en la leche en polvo

Existe un Grupo de Trabajo Mixto FIL/ISO/AQAO y actualmente se ha preparado un proyecto de norma que se ha hecho distribuir entre las tres organizaciones. El proyecto de documento será estudiado en la Reunión Anual de la FIL en septiembre de 1971 y deberá presentarse al Comité en el Trámite (c) antes de la reunión de 1972.

3.4 Contenido de cloruro del queso

Se ha preparado un documento conjunto, aceptado en principio, y se ha presentado a las tres organizaciones. Este proyecto de norma deberá presentarse al Comité en el Trámite (c) después de revisado, a continuación de las próximas reuniones de la FIL y la ISO.

3.5 Métodos de análisis químico para mantecado helado y helados de leche

Existe un Grupo de Trabajo Mixto FIL/ISO/AQAO y ha preparado proyectos de normas para sólidos totales y rebosamiento sobre los que no se ha llegado todavía a un acuerdo de principio. Se espera que podrá disponerse de estas normas para su presentación al Comité en el Trámite (c), si se desea, antes del período de sesiones de 1972. Además de este trabajo, se está preparando un método para la determinación del contenido de grasa.

3.6 Métodos de análisis químico para grasa de leche anhidra

Se ha formado un Grupo de Trabajo Mixto FIL/ISO/AQAO para estudiar esta cuestión. Se están considerando métodos para la determinación del índice de peróxido, índices de ácido tiobarbitúrico (TBA) y ácidos grasos libres. El grupo de trabajo recibiría con satisfacción cualquier sugestión del Comité.

3.7 Residuos de plaguicidas en la leche y los productos lácteos

Existe un Grupo de Trabajo Mixto FIL/ISO/AQAO que se está ocupando activamente de esta cuestión. Para el próximo período de sesiones anual de la FIL se ha preparado un informe sobre la marcha de los trabajos.

3.8 Identificación de leche reconstituida a partir de leche en polvo

- 3.9 Análisis químico de caseína
- 3.10 Lactosa en queso y queso fundido que contienen otras sustancias reductoras añadidas
- 3.11 Contenido de grasa de la leche (Método de Gerber)
- 3.12 Contenido de materia grasa del queso (Método de Gulik)
- 3.13 Contenido de proteína de la leche (método de rutina)
- 3.14 Cobre en productos lácteos
- 3.15 Identificación de polvos poco caloríficos
- 3.16 Coliformes en la leche y en los productos lácteos
- 3.17 Patrones bacteriológicos para caseína
- 3.18 Psicrótrofos en leche y productos lácteos
- 3.19 Patrones bacteriológicos para leches fermentadas y quesos frescos
- 3.20 Estafilococos coagulasa-positivos en leche en polvo
- 3.21 Aparatos y materia de vidrio

Se están formando Grupos de Trabajo Mixtos FIL/ISO/AQAO para estudiar estas cuestiones.

4. Se han desarrollado formatos estándar para métodos de análisis químicos y bacteriológicos y se están distribuyendo a las tres organizaciones para obtener sus observaciones.

5. Fecha y lugar de la próxima reunión

Se convino en que la próxima reunión de los representantes de las tres organizaciones se celebre en Roma, inmediatamente antes del 15 período de sesiones del Comité.

APENDICE IV

NORMA N° A-11 en el
Trámite 5

Presentada a los gobiernos para obtener sus observaciones

PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR

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 adecuados productores 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, crema (nata) y azúcares. El yogur puede o no tratarse térmicamente.

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

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Yogures

2.1.1 Yogur

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

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

2.1.2 Yogur magro

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

Yogur aromatizado y yogur aromatizado magro

El yogur y el yogur magro 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, pero en ningún caso mayor del x% del total, y/o las sustancias aromatizantes enumeradas en la sección 3.1 y/o los colorantes alimentarios enumerados en la sección 3.2.

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 adecuados de bacterias productores de ácido láctico además de los mencionados en 2.4
- Azucares
- Ingredientes aromatizantes naturales, como fruta [fresca, en conserva, congelada profundamente, en polvo], puré de fruta, pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, zumo de fruta, miel, chocolate, cacao, nueces, café, especias.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Sustancias aromáticas

Esencias y extractos derivados de frutas o partes de frutas ¹

¹ Aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios.

3.2 Colorantes alimentarios

[Se dará una lista específica de colorantes alimentarios con la indicación de las dosis máximas de empleo (véase párrafo 27 de este informe)]

Para facilitar las referencias, se da la "Lista de Colorantes alimentarios a los que se ha asignado una IDA o una IDA temporal" (ALINORM 70/43, Apéndice VII)

| <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'-Carotenal | - | 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 ocase FCF | 15 985 |
| | | Tartrazina | 19 140 |
| | | Dióxido de titanio | 77 891 |
| Clorofilina, complejo de cobre, sales de sodio y potasio | - | 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

Dosis máxima

Alginatos de amonio, potasio, sodio, calcio

Agar-agar

Gomas vegetales

Goma celulósica (CMC)

Almidones modificados

Gelatina ¹

Pectina

[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 (véase párrafo 27 de este informe)]

Carragenina

¹ Aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios.

3.4 Agentes ajustadores del pH

Acido cítrico
Acido 1-tartárico
Acido málico

[3.5 Sustancias conservadoras

Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio (véase párrafo 27 de este informe)]

4. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° 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 2,0% m/m [2,5% 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 1,5% m/m ** de grasa de leche pero con menos del contenido mínimo de grasa especificado en 4.1.1, 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 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.

[** Nota de la Secretaría: Para evitar una laguna para yogures con contenidos de grasa entre 0,5% y 1,5% , el Comité desearía considerar reemplazar esta condición del 1,5% m/m según se propone en el párrafo 24 de este informe por 0,5% de contenido de grasa mínimo, o introducir descripciones calificativas para yogures con contenidos de grasa entre 0,5% y 1,5%]

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 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.

[Se pidió también a los gobiernos que formulen observaciones sobre la necesidad de establecer una distinción entre el yogur "clásico" y el yogur sometido a tratamiento térmico, y que presenten propuestas sobre la terminología de esos productos y declaren si debe permitirse el uso de las palabras "fresco" y "natural" para el etiquetado del yogur clásico (véase párrafo 27 de este informe)]

APENDICE V

NORMA N° A-2 en el
Trámite 6

NORMA PARA
(i) LA GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA
Y
(ii) GRASA ANHIDRA

1. DEFINICION

1.1 Grasa de mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche deshidratada son productos exclusivamente obtenidos a partir de mantequilla o nata (crema) y que resultan de eliminar prácticamente la totalidad del contenido de agua y de extracto seco magro.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Grasa de mantequilla

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,3% m/m

2.1.2 Contenido máximo de agua: 0,5% m/m

2.2. Grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche deshidratada

2.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 99,6% m/m

2.2.2 Contenido máximo de agua: menos de 0,2% m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Antioxidantes

Dosis máxima

3.1.1 Cualquier combinación de galatos de propilo, octilo y dodecilo, con hidroxianisol butilado (HAB) o hidroxitolueno butilado (HTB), o ambos, en pero los productos no destinados al consumo directo ni para empleo en leche re combinada o productos lácteos re combinados. galatos no deben pasar de 100 mg/kg

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento,

4.1.1 El nombre del producto deberá ser (a) "Grasa de mantequilla" o "Grasa de mantequilla deshidratada" o "Grasa de leche deshidratada" según corresponda.

4.1.2 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 Deberá declararse en la etiqueta la presencia de antioxidantes, acompañada de una indicación de que el producto no se destina al consumo directo ni para empleo en productos recombinados o reconstituidos. Puede emplearse el título genérico "Antioxidante(s)".

4.3 Contenido neto

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

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.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

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

5.2 Determinación del índice de ácido: de acuerdo con la Norma B.4 de FAO/OMS, "Determinación del índice de ácido de la Grasa de Mantequilla".

5.3 Determinación del índice de refracción: de acuerdo con la Norma B.5 de FAO/OMS, "Determinación del índice de refracción de la Grasa de Mantequilla".

NUEVA REDACCION DE LAS
NORMAS DE COMPOSICION PARA

| | |
|---|-----|
| MANTEQUILLA Y MANTEQUILLA DE SUERO | A-1 |
| LECHE EVAPORADA Y LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) | A-3 |
| LECHE CONDENSADA Y LECHE CONDENSADA DESNATADA (DESCREMADA) | A-4 |
| LECHE ENTERA EN POLVO, LECHE EN POLVO PARCIALMENTE DESNATADA Y LECHE EN POLVO DESNATADA | A-5 |
| QUESOS DE SUERO | A-7 |

PRESENTADAS DE NUEVO A LOS GOBIERNOS PARA ACEPTACION EN EL
TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA LA
LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Nota importante: Se señalan particularmente a la atención de los gobiernos las
disposiciones revisadas y aprobadas sobre aditivos alimentarios y etiquetado y los
párrafos 10 a 14, 32 a 40, 42 a 49 y 65 de este Informe.

NORMA DE COMPOSICIÓN
PARA
NATA (CREMA) EN POLVO, SEMI-NATA (SEMI-CREMA) EN POLVO
Y LECHE EN POLVO RICA EN GRASA A-10

PRESENTADA A LOS GOBIERNOS PARA SU ACEPTACION EN EL TRAMITE 7
DEL PROCEDIMIENTO ANTERIOR

(Véanse párrafos 64 y 65 de este Informe)

NORMA PARA
LA MANTEQUILLA Y LA MANTEQUILLA DE SUERO

1. DEFINICIONES

- 1.1 Mantequilla es un producto graso derivado exclusivamente de la leche.
- 1.2 Mantequilla de suero es un producto graso derivado de suero que no contenga ninguna otra grasa mas que grasa de leche.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

- 2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 80% m/m
- 2.2 Contenido máximo de extracto seco magro de la leche: 2% m/m
- 2.3 Contenido máximo de agua: 16% m/m

2.4 Adiciones

- 2.4.1 Cloruro sódico
- 2.4.2 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Colorantes alimentarios

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 3.1.1 Bija ¹ | <u>Dosis máxima</u> |
| 3.1.2 Beta-Caroteno | Sin limitación |
| 3.1.3 Curcumina ¹ | Sin limitación |

3.2 Sales neutralizantes

- | | | |
|--------------------------|----------------------|---------------------|
| | <u>Empleo</u> | <u>Dosis máxima</u> |
| 3.2.1 Ortofosfato sódico | La adición de estas | |
| 3.2.2 Carbonato sódico | sales está limitada | 0,2% m/m solas |
| 3.2.3 Bicarbonato sódico | por el ajuste del pH | o en combinación |
| 3.2.4 Hidróxido sódico | | expresadas |
| 3.2.5 Hidróxido cálcico | | como sustancias |
| | | anhidras |

¹ Aprobado temporalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios.

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del producto

4.1.1 La denominación del producto deberá ser "mantequilla" o "mantequilla de suero", según corresponda.

4.1.2 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.

4.1.3 La mantequilla podrá llevar la denominación de salada o sin salar según la legislación nacional.

4.2 Contenido neto

4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

4.3 Nombre y dirección

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

4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 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.

4.4.2 Cuando la mantequilla se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, debe considerarse este país como país de origen para los fines del etiquetado,

5. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de FAO/OMS, "Métodos de toma de muestra para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 6.

5.2 Determinación del índice de ácido: de acuerdo con la Norma B-4 de FAO/OMS, "Determinación del índice de ácido de la Grasa de Mantequilla".

5.3 Determinación del índice de refracción: de acuerdo con la Norma B-5 de FAO/OMS "Determinación del índice de Refracción de la Grasa de Mantequilla".

5.4 Determinación del contenido de sal: de acuerdo con la Norma B-8 de FAO/OMS, "Determinación del Contenido de sal (cloruro sódico) de la mantequilla".

(5.5 Determinación del contenido de agua, del extracto seco magro y de la materia grasa en la mantequilla de acuerdo con la Norma B-9 de FAO/OMS, "Determinación de agua, extracto seco magro y materia grasa de la mantequilla en una sola muestra". (Método en preparación).)

NORMA PARA
LA LECHE EVAPORADA
Y
LA LECHE EVAPORADA DESNATADA

1. DEFINICIONES

1.1 Leche evaporada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche.

1.2 Leche evaporada desnatada es un producto líquido, obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada.

2. FACTORES ESENCIALES-DESCOMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Leche evaporada

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 7,5% m/m

2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 25,0% m/m

2.2 Leche evaporada desnatada

2.2.1 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 20,0% m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Estabilizadores

Dosis máxima

3.1.1 Sales sódicas, potásicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico 0,2% m/m solos

ácido cítrico 0,3% m/m en combinación

ácido carbónico expresados como

ácido ortofosfórico sustancias

ácido polifosfórico anhidras

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 aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

4.1.1 La denominación del producto deberá ser (a) "Leche evaporada" o "Leche entera evaporada" o "Leche con toda la crema evaporada" o "Leche entera condensada sin azucarar" o "Leche con toda la crema condensada sin azucarar", o (b) "Leche evaporada desnatada", o "Leche condensada desnatada sin azucarar", según corresponda.

4.1.2 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 del producto, 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 Contenido neto

4.2.1 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 medidas: métrico ("Système International") , unidades U.S. o Británicas, según se exija por el país en que se venda el alimento.

4.2.2 El equivalente lácteo podrá declararse de acuerdo con la legislación nacional.

4.3 Nombre y dirección

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

4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 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.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 4.

5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-7 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de grasa de las leches evaporadas y de las leches condensadas azucaradas"

NORMA PARA
LA LECHE CONDENSADA
Y
LA LECHE CONDENSADA DESNATADA

1. DEFINICIONES

1.1 Leche condensada es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche, con adición de azúcares.

1.2 Leche condensada desnatada es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada, con adición de azúcares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Leche condensada

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 8,0% m/m

2.1.2 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 28,0% m/m

2.2 Leche condensada desnatada

2.2.1 Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 24,0% m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Estabilizadores

Dosis máxima

3.1.1 Sales sódicas, potásicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico

ácido cítrico

0,2% m/m solos

ácido carbónico

0,3% m/m en combinación

ácido ortofosfórico

expresados como

ácido polifosfórico

sustancias anhidras

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser (a) "Leche condensada" o "Leche entera condensada" o "Leche condensada con toda la crema", o (b) "Leche condensada desnatada" o "Leche desnatada condensada", según corresponda.

4.1.2 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 del producto, 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.

4.1.3 Cuando se utilicen uno o varios azúcares, deberá declararse en la etiqueta el nombre de cada azúcar (por ejemplo, "con sacarosa", "con dextrosa", "con sacarosa y dextrosa").

4.2 Contenido neto

4.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

4.3 Nombre y dirección

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

4.4 País de origen (Fabricación)

4.4.1 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.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 4.

5.2 Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-7 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa de las Leches evaporadas y de las Leches condensadas".

(5.3 Determinación del contenido de sacarosa: de acuerdo con la Norma B-14 de FAO/OMS, "Determinación polarimétrica del contenido de sacarosa de la Leche condensada (Método en preparación).)

APENDICE VI-D

NORMA N° A-5 en el
Trámite 7

NORMA PARA
LECHE ENTERA EN POLVO,
LECHE EN POLVO PARCIALMENTE DESNATADA
Y
LECHE EN POLVO DESNATADA

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica exclusivamente a los productos de la leche en polvo según se han definido, con un contenido máximo de materia grasa del 40% m/m.

2. DEFINICIONES

Leche en polvo es un producto obtenido por la eliminación de agua únicamente de la leche, la leche parcialmente desnatada o la leche desnatada.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Leche entera en polvo

| | | |
|-------|--|------------------|
| 3.1.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | 26% m/m |
| 3.1.2 | Contenido máximo de materia grasa de la leche: | menos de 40% m/m |
| 3.1.3 | Contenido máximo de agua: | 5% m/m |

3.2 Leche en polvo parcialmente desnatada

| | | |
|-------|--|------------------|
| 3.2.1 | Contenido mínimo de materia grasa de la leche: | más de 1,5% m/m |
| 3.2.2 | Contenido máximo de materia grasa de la leche: | menos de 26% m/m |
| 3.2.3 | Contenido máximo de agua: | 5% m/m |

3.3 Leche en polvo desnatada

| | | |
|-------|--|----------|
| 3.3.1 | Contenido máximo de materia grasa de la leche: | 1,5% m/m |
| 3.3.2 | Contenido máximo de agua: | 5% m/m |

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Estabilizadores

Dosis máxima

4.1.1 Sales sódicas, potásicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico

ácido cítrico

ácido carbónico

ácido ortofosfórico

ácido polifosfórico

0,5 % m/m solos o
en combinación
expresados como
sustancias anhidras

4.2 Emulsionantes para uso en productos de leche en polvo solubles únicamente *

| | | |
|-------|-----------------------|-----------|
| 4.2.1 | Mono- y di-glicéridos | 0,25% m/m |
| 4.2.2 | Lecitina | 0,5 % m/m |

4.3 Agentes antiaglutinantes para uso en productos de leche en polvo que han de venderse en máquinas *

| | | |
|-------|---|---------------------------|
| 4.3.1 | Fosfato tricálcico | |
| 4.3.2 | Silicato de aluminio, calcio, magnesio y sodio-aluminio | |
| 4.3.3 | Dióxido de silicio (amorfo) | 1% solos o en combinación |
| 4.3.4 | Carbonato cálcico | |
| 4.3.5 | Oxido magnésico | |
| 4.3.6 | Carbonato magnésico | |
| 4.3.7 | Fosfato de magnesio, tribásico | |

* Pendientes de aprobación.

5. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

5.1 Denominación del alimento

5.1.1 La denominación del producto deberá ser (a) "Leche entera en polvo" o "Leche en polvo con toda la crema" o "Leche con toda la crema desecada" o "Leche entera desecada" o "Leche en polvo" o "Leche desecada" o (b) "Leche en polvo parcialmente desnatada" o "Leche desecada parcialmente desnatada" o (c) "Leche en polvo desnatada" o "Leche en polvo no grasa" o "Leche desnatada desecada", según corresponda.

5.1.2 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 la denominación del producto, 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.

5.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el porcentaje en peso de la grasa de la leche en la leche en polvo parcialmente desnatada.

5.1.4 El contenido de grasa de la leche entera en polvo, cuando se declare, deberá expresarse como porcentaje en peso del producto final.

5.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta la presencia de emulsionantes y de agentes antiaglutinantes. Podrá emplearse el nombre genérico de "Emulsionante(s)" y "Agente(s) antiaglutinante(s)".

5.3 Contenido neto

5.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el 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 alimento.

5.5 País de origen (Fabricación)

5.5.1 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.

6. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 5.

6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de acuerdo con la Norma B-2 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa en la Leche en polvo".

APENDICE VI-E

NORMA N° A-7 en el
Trámite 7

NORMA GENERAL
PARA LOS
QUESOS DE SUERO

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma no se aplica al queso de suero hecho con suero de leche de oveja.

2. DEFINICIONES

2.1 Son quesos de suero los productos obtenidos por la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado, con o sin la adición de leche y grasa de la leche.

2.2 El extracto seco de los quesos de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Quesos de suero con nata (crema)

3.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 33% m/m calculado con relación al extracto seco

3.2 Quesos de suero

3.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 10% m/m calculado con relación al extracto seco

3.3 Quesos de suero desnatados

3.3.1 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 10% m/m calculado con relación al extracto seco

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | |
|--|---|
| | <u>Dosis máxima</u> |
| 4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio | 1000 mg/kg calculado como ácido sórbico |

5. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

5.1 Denominación del alimento

5.1.1 El nombre del alimento deberá ser (a) "Queso de suero con nata (crema)", o "Queso de suero todo grasa" o (b) "Queso de suero" o (c) "Queso de suero desnatado", según corresponda.

5.1.2 Cuando se emplee leche y/o suero que no sea de leche de vaca para la fabricación del producto o 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.

5.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco.

5.2 Contenido neto

5.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el alimento.

5.3 Nombre y dirección

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

5.4 País de origen (Fabricación)

5.4.1 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.

6. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

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

(6.2 Determinación del contenido de materia grasa: de acuerdo con la Norma B-10 de FAO/OMS, "Determinación del contenido de materia grasa en los Quesos de suero" (Método en preparación).)

6.3 Determinación del extracto seco: de acuerdo con la Norma B-11 de FAO/OMS, "Determinación del extracto seco en el Queso de suero".

APENDICE VI-F

NORMA N° A-10 en el
Trámite 7

PROYECTO DE NORMA
PARA
NATA (CREMA) EN POLVO,
SEMI-NATA (SEMI-CREMA) EN POLVO
Y
LECHE EN POLVO RICA EN GRASA

1. DEFINICION

1.1 Nata (crema) en polvo, semi-nata (semi-crema) en polvo y leche en polvo rica en grasa son los productos lácteos obtenidos por la eliminación de agua únicamente de nata (crema) o leche rica en grasa, y contienen no menos de 65%, 50% ó 40% de materia grasa de leche, respectivamente, en el producto.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Nata (crema) en polvo

2.1.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 65% m/m

2.1.2 Contenido máximo de agua: 5% m/m

2.2 Semi-nata (semi-crema) en polvo

2.2.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 50% m/m

2.2.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 65% m/m

2.2.3 Contenido máximo de agua: 5% m/m

2.3 Leche en polvo rica en grasa

2.3.1 Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 40% m/m

2.3.2 Contenido máximo de materia grasa de la leche: menos de 50% m/m

2.3.3 Contenido máximo de agua: 5% m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Estabilizadores

Dosis máxima

3.1.1 Sales sódicas, pótasicas y cálcicas de:

ácido clorhídrico

ácido cítrico

ácido carbónico

ácido ortofosfórico

ácido polifosfórico

0,5 % m/m solos o en
combinación
expresados como
sustancias anhidras

3.2 Emulsionantes para uso en productos de leche en polvo solubles únicamente *

Dosis máxima

3.2.1 Mono- y di-glicéridos

0,25% m/m

3.2.2 Lecitina

0,5% m/m

3.3 Agentes antiaglutinantes para uso en productos de leche en polvo que han de venderse en máquinas *

- 3.3.1 Fosfato tricálcico
- 3.3.2 Silicato de aluminio, calcio, magnesio y sodio-aluminio
- 3.3.3 Dióxido de silicio (amorfo) 1% solos o en combinación
- 3.3.4 Carbonato cálcico
- 3.3.5 Oxido de magnesio
- 3.3.6 Carbonato de magnesio
- 3.3.7 Fosfato de magnesio, tribásico

* Pendiente de aprobación.

4. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 Denominación del alimento

4.1.1 El nombre del alimento deberá ser (a) "Nata (crema) en polvo", o (b) "Semi-nata (semi-crema) en polvo" o nata (crema) en polvo calificada por un término alternativo apropiado en lugar de "semi", o (c) "Leche en polvo rica en grasa", según corresponda,

4.1.2 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.

4.1.3 Deberá declararse en la etiqueta el porcentaje en peso de materia grasa de la leche.

4.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta la presencia de emulsionantes y de agentes antiaglutinantes. Podrá emplearse el nombre genérico de "Emulsionante(s)" y "Agente(s) antiaglutinante(s)".

4.3 Contenido neto

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

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.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

5.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de FAO/OMS, "Métodos de toma de muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafos 2 y 5.

NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS
MARIBO Y FYNBO

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 de quesos. (Véase también párrafo 76 de este Informe.)

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL
QUESO MARIBO

1. Designación del queso

Maribo

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 productores de ácido láctico
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas

- 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, solos o en combinación máx. 600 mg/kg del queso
- agua
- semilla de comino

* Aprobado temporalmente.

** Pendiente de aprobación.

4. Características principales del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semi-dura a dura

4.1.2 Breve descripción: ojos irregulares abundantemente distribuidos: ligeramente ácido, sabor y olor muy aromáticos.

4.2 Formas: (a) cilíndrica con lados convexos ligeramente curvados hacia la parte superior y en la inferior

(b) cuadrada plana

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: (a) cilindro plano: diámetro: 43 cm (con un peso de aprox. 14 kg o menor en la misma proporción)

(b) cuadrada plana: varias dimensiones

(c) "Mini-Maribo": véase 4.2 a) y b)

- 4.3.2 Pesos: (a) cilindro plano de aprox. 1 kg a 14 kg
 (b) cuadrada plana de aprox. 1 kg a 14 kg
 (c) "Mini-Maribo": de aprox. 0,25 kg a menos de 1 kg
- 4.4 Corteza
- 4.4.1 Consistencia: semi dura a dura
- 4.4.2 Aspecto: seco, puede revestirse con cera o revestimiento plástico
- 4.4.3 Color: amarillo
- (Nota: El queso Maribo en forma cuadrada plana se fabrica también sin corteza)
- 4.5 Pasta
- 4.5.1 Textura: firme, adecuado para cortar
- 4.5.2 Color: amarillo
- 4.6 Ojos
- 4.6.1 Distribución: abundante
- 4.6.2 Forma: irregular
- 4.6.3 Tamaños: varios
- 4.7/Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad
- 4.8

| | A MARIBO | B MARIBO 20% | C MARIBO 30% | D MINI- MARIBO |
|---|-------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 45 | 20 | 30 | 45 |
| Contenido máximo de humedad % | 43 | 55 | 52 | 48 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 57 | 45 | 48 | 52 |

4.9 Otras características principales: El queso Maribo no suele exportarse ni venderse a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas. El "Mini-Maribo" no suele exportarse ni venderse antes de que tenga por lo menos cuatro semanas.

5. Métodos de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados, adición de un fermento láctico.
- 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: ligeramente calentado después de cortar; agitado (amasado) y ligeramente salado en la tina del queso, prensado en moldes.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.
- 5.4 Procedimiento de maduración: húmeda a seca, a una temperatura entre 10 y 20 C. Excepto en el caso de queso sin corteza, la corteza suele lavarse para asegurar un ligero exudado.

5.5 Otras características principales: salado, normalmente en salmuera.

6. Toma de muestras y análisis

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

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá denominarse "Maribo". Deberá etiquetarse de acuerdo con 'las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de FAO/OMS, "Norma General para el Queso", con la salvedad de que el queso Maribo no fabricado en el país de origen tendrá que marcarse con el nombre del país productor incluso si se vende en el mercado nacional.

El queso mencionado en B, C y D en 4.7/4.8 puede denominarse "Maribo" a condición de que la designación vaya acompañada de la calificación correspondiente al porcentaje de grasa, p.ej: "Maribo 20%", "Maribo 30%", "Maribo 45%", o "Mini-Maribo", respectivamente.

El uso de la semilla de comino deberá declararse en la etiqueta como parte de la denominación del queso.

NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO
FYNBO

1. Designación del queso

Fynbo

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 productores de ácido láctico
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- cloruro sódico

3.2.2 Adiciones facultativas:

- 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, solos o en combinación, máx. 600 mg/kg del queso
- agua
- semilla de comino

* Aprobado temporalmente.

** Pendiente de aprobación.

4. Principales características del queso listo para el consumo

4.1 Tipo

4.1.1 Consistencia: semidura a dura

4.1.2 Breve descripción: número limitado de ojos, distribuidos uniformemente; suave y sazonado de sabor y olor.

4.2 Forma: cilíndrica con lados convexos ligeramente curvados hacia la parte superior plana y la parte inferior.

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: diámetro: aprox. 31 cm (con un peso de 6-7 kg o con otros pesos en la misma proporción)

4.3.2 Pesos: (a) de 1 kg a 14 kg (peso normal, 6-7 kg)

b) "Mini-Fynbo": de 0,25 a menos de 1 kg.

- 4.4 Corteza
 - 4.4.1 Consistencia: dura
 - 4.4.2 Aspecto; seco, puede revestirse con cera o revestimiento plástico
 - 4.4.3 Color: amarillo
- 4.5 Pasta
 - 4.5.1 Textura: firme, adecuado para cortar
 - 4.5.2 Color: amarillo
- 4.6 Ojos
 - 4.6.1 Distribución: pocos, uniformemente distribuidos
 - 4.6.2 Forma: redonda
 - 4.6.3 Tamaño: entre el de un guisante y el de una cereza
 - 4.6.4 Aspecto: suave
- 4.7/Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad
- 4.8

| | A FYNBO | B FYNBO 30% | C "MINI- FYNBO" |
|---|------------|-------------------|-----------------------|
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 45 | 30 | 45 |
| Contenido máximo de humedad % | 46 | 54 | 48 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 54 | 46 | 52 |

4.9 Otras características principales: El queso Fynbo no suele exportarse ni venderse a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas. El "Mini-Fynbo" no suele exportarse ni venderse antes de que tenga por lo menos cuatro semanas.

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados; adición de un fermento láctico.
- 5.2 Tratamiento térmico del coágulo: ligeramente calentado después de cortar; ligeramente prepresado en la tina de queso, prensado en moldes.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.
- 5.4 Procedimiento de maduración: húmeda a seca, a una temperatura entre 10 u 20 C; lavado frecuentemente para asegurar un buen exudado.
- 5.5 Otras características principales: salados, normalmente en salmuera.

6. Toma de muestras y análisis

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

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá denominarse "Fynbo". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de FAO/OMS, "Norma General para el Queso", con la salvedad de que el queso Fynbo no fabricado en el país de origen tendrá que marcarse con el nombre del país productor incluso si se vende en el mercado nacional.

El queso mencionado en B y C en 4.7/4.8 puede denominarse "Fynbo" a condición de que la designación vaya acompañada de la calificación correspondiente de 30%, 45% o "Mini", respectivamente.

El uso de semilla de comino deberá declararse en la etiqueta como parte de la denominación del queso.

PROYECTOS DE NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS
QUESOS
PARA

QUESO DE NATA (CREMA)

ROMADUR

EKTE GEITOST

NØKKELOST

PRÄSTOST

AMSTERDAM

LEIDSE

FRIESE

PRESENTADAS A LOS GOBIERNOS PARA OBTENER SUS OBSERVACIONES EN
EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS
INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

PROYECTO

DE NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL
QUESO DE NATA (CREMA), RAHM (Frisch) KÄSE

1. Designación del queso

QUESO DE NATA (CREMA), RAHM (frisch) KÄSE o cualquiera otra de las traducciones.

2. Países solicitantes ¹

Estados Unidos de América
Dinamarca
República Federal de Alemania
Australia
Canadá

¹ La presente solicitud representa un consenso de los países solicitantes; sin embargo, notodos los países estaban de acuerdo en todos los factores.

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 otros enzimas coagulantes apropiados

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 o carnes de acuerdo con 3.2.2.5, la carboximetilcelulosa 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 3.2.2.5; 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.

² 3.2.2.3 Antioxidantes:**

² La adición de antioxidantes fue pedida únicamente por uno de los países solicitantes.

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

- a) Galato de propilo, octilo o dodecilo o mezclas de los mismos en proporciones no mayores de 0,01 por ciento.
- b) Hidroxianisol butilado (HAB) en proporciones no mayores de 0,02 por ciento.
- c) Mezclas de (a) y (b) en proporciones que no pasen de 0,01 por ciento de (a) y 0,02 por ciento de (b).

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

3.2.2.5 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: blanca, extendible

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 21% | Queso de nata 24% |
|---|---------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Contenido mín. de grasa (por ciento) | 33 | 28 | 27 | 24 |
| Contenido mínimo de grasa de la leche en el extracto seco | 73 | 66 | 61 | 63 |
| Contenido máx. de humedad (por ciento) | 55 | 58 | 56 | 62 |
| Contenido mín. de extracto seco | 45 | 42 | 44 | 38 |

4.8 Cuando se añaden frutas, hortalizas o carnes de acuerdo con 3.2.2.5, 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 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Fundidos".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga 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 FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

Cuando haya presente una adición facultativa de las enumeradas en 3.2.2.2 a 3.2.2.4, 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 3.2.2.5, 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.

PROYECTO
DE 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 otros enzimas coagulantes adecuados

- cultivos de bacterias inocuas productores 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 del queso
- agua.

4. Principales características del queso listo para el consumo

4.1 Tipo: queso blando

4.1.1 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 el extracto seco y contenido máximo de humedad

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---------|---------|---------|---------|--------|--------|
| | Romadur | Romadur | Romadur | Romadur | Romadu | Romad |
| | | 30% | 40% | 45% | r 50% | ur 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 otros enzimas coagulantes adecuados 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 FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras para la Leche y los Productos Lácteos", párrafo 7.2(a), "Toma de muestras por corte" o 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Fundidos".

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Romadur". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de 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%.

PROYECTO
DE NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO
EKTE GEITOST

(Queso genuino de suero de leche de cabra)

1. Designación del queso de suero
- 1.1. Denominación del queso de suero: EKTE GEITOST
2. País solicitante
- 2.1 Nombre del país: Noruega
(país de origen)
3. Materias primas
- 3.1 Clase de leche: Una mezcla de leche de cabra, suero y nata (crema) de leche de cabra
- 3.2 Adiciones autorizadas: Acido sórbico o sus sales de sodio o potasio hasta 1000 p.p.m. en el producto final.
4. Principales características del queso de suelo listo para el consumo:
- 4.1 Tipo
- 4.1.1 Consistencia: semi-dura
- 4.1.2 Breve descripción: El queso Ekte Geitost es un queso de suero de nata (crema) obtenido de leche de cabra listo para el consumo tan pronto como se ha fabricado. Sabor dulce con un aroma característico de leche de cabra.
- 4.2 Forma: Bloque rectangular y cilindro.
- 4.3 Dimensiones y pesos
- 4.3.1 Dimensiones: Varias
- 4.3.2 Pesos: 0,2-4,0 kg
Peso usual: 1 kg
- 4.4 Corteza
- 4.4.1 Consistencia: Semi-dura (igual en el interior)
- 4.4.2 Aspecto: Seco, con o sin cera o película de plástico
- 4.4.3 Color: Pardo claro a pardo oscuro.
- 4.5 Pasta
- 4.5.1 Textura: Semi-dura, adecuado para cortar
- 4.5.2 Color: Pardo claro a pardo.
- 4.6 Ojos: Ninguno
- 4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 33%

4.8 Contenido mínimo de extracto seco: 80%
(El contenido de extracto seco incluye la lactosa como hidrato de lactosa.)

Contenido máximo de humedad: 20%

5. Método de fabricación

5.1 Tratamiento térmico: Una mezcla normalizada de leche de cabra, suero y nata (crema) de leche de cabra se evapora en vacío a 40-60°C hasta un contenido aproximado de 50% de extracto seco.

Una nueva concentración tiene lugar en una paila que funciona en general bajo vacío a 70-80 C seguido de tratamiento térmico final a presión atmosférica o ligeramente superior, a unos 105°C.

5.2 Moldeo y formado: Después de concentración final, se enfría el queso de suero a unos 80 C, se moldea, y se le da forma rectangular en bloques o de cilindros.

5.3 Otras características principales: No se produce fermentación ni madurado.

6. Toma de muestras y análisis

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "EKTE GEITOST" y podrá etiquetarse de acuerdo con la Norma A-7 de FAO/OMS para los Quesos de Suero. El queso Ekte Geitost no fabricado en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor incluso si se vende en el mercado nacional.

Producción en 1969: 2 100 toneladas

Exportación: 100 toneladas

PROYECTO
DE NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO
NØKKELOST

1. Designación del queso: NØKKELOST
 2. País solicitante (país de origen): Noruega
 3. Materias primas
 - 3.1 Clase de leche: leche de vaca
 - 3.2 Adiciones autorizadas:
 - 3.2.1 Adiciones necesarias:
 - cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
 - cultivos de bacterias inocuas productores de ácido láctico
 - cloruro sódico
 - semillas de comino y clavo
 - 3.2.2 Adiciones facultativas
 - cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
 - nitrato de sodio y potasio, 200 mg/kg de la leche empleada**
 - bija* y beta-caroteno solos o en combinación, máx. 600 mg/kg de queso
 - dihidrógenofosfató sódico (NaH_2PO_4) e hidrógenofosfato disódico (Na_2HPO_4) (expresado como sustancias anhidras), solos o en combinación, máx. 200 mg/kg de la leche empleada **
 - agua
- * Aprobado temporalmente.
** Pendiente de aprobación.
4. Principales características del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo
 - 4.1.1 Consistencia: dura a semí-dura.
 - 4.1.2 Breve descripción: Aroma medio penetrante, y gusto característico condimentado de semillas de comino y clavo. El queso Nøkkelost no suele venderse antes de que tenga 8 semanas.
 - 4.2 Forma
 - 4.2.1 Cilindro plano
 - 4.2.2 Bloque rectangular (sin corteza)
 - 4.3 Dimensiones y pesos
 - 4.3.1 Dimensiones

4.3.1.1 Cilindro plano Diámetro 30 - 40 cm
Altura 8 - 15 cm.

4.3.1.2 Bloque rectangular: Varios
(sin corteza)

4.3.2 Pesos

4.3.2.1 Cilindro plano: 7 - 15 kg

4.3.2.2 Bloque rectangular: Varios

4.4. Corteza

4.4.1 Consistencia: Dura. Nøkkelost sin corteza: Semi-dura, igual en el interior.

4.4.2 Aspecto: Seco, con o sin cera o revestimiento plástico. Nøkkelost sin corteza:-
igual en el interior, con o sin película de plástico.

4.4.3 Color: Amarillo o rojo.

4.5 Pasta

4.5.1 Textura: Semi-dura, adecuado para cortar,

4.5.2 Color: Amarillo claro.

4.6 Ojos

4.6.1 Distribución: Abundante

4.6.2 Forma: Irregular

4.6.3 Tamaño: Pequeño, menor de 0,5 cm.

4.6.4 Aspecto:

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

4.8

| | A | B | C | D |
|---|-----------|---------------|---------------|---------------|
| | Nøkkelost | 30% Nøkkelost | 20% Nøkkelost | 10% Nøkkelost |
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 45 | 30 | 20 | 10 |
| Contenido máximo de humedad % | 44 | 47 | 52 | 55 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 56 | 53 | 48 | 45 |

4.9 Otras características principales: Período mínimo de maduración 8 semanas.

5. Método de fabricación

5.1 Método de coagulación: Cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados.

5.2 Tratamiento térmico.

5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: Pasterizada

Temperatura de coagulación: 30-32 C.

5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: el coágulo se calienta con o sin ayuda de agua caliente a unos 38 C.

5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.

5.4 Procedimiento de maduración: 8-22 C. Período normal de maduración 4-6 meses.

5.5 Otras características esenciales: adición de sal al coágulo con salado subsiguiente en salmuera.

6. Toma de muestras y análisis

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

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Nøkkelost". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de FAO/OMS, "Norma General para el Queso", con la salvedad de que el queso "Nøkkelost" no fabricado en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor incluso si se vende en el mercado nacional.

El queso mencionado en 4.2.2, 4.3.1.2 y 4.3.2.2 puede designarse "Nøkkelost" a condición de que la designación vaya acompañada del sufijo "Sin corteza", y el queso mencionado en 4.7/4.8 puede denominarse "Nøkkelost" a condición de que la denominación vaya acompañada de la calificación correspondiente al porcentaje de grasa, p. ej: Nøkkelost 30%.

PROYECTO
DE NORMA INTERNACIONAL INDIVIDUAL PARA EL QUESO
PRÄSTOST

1. Designación del queso: Prästost
2. País solicitante (país de origen): Suecia
3. Ingredientes
 - 3.1 Clase de leche: leche de vaca.
 - 3.2 Adiciones autorizadas:
 - 3.2.1 Adiciones necesarias:
 - cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
 - cultivos de bacterias inocuas productores de ácido láctico
 - cloruro sódico
 - 3.2.2 Adiciones facultativas:
 - 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, solos o en combinación, 600 mg/kg de queso
 - dihidrógenofosfato sódico (NaH_2PO_4) e hidrógenofosfato disódico (Na_2HPO_4) (expresados como sustancias anhidras), solos o en combinación, máx. 200 mg/kg de la leche empleada**
 - agua
4. Principales características del queso listo para el consumo
 - 4.1 Tipo
 - 4.1.1 Consistencia: Semi-dura
 - 4.1.2 Breve descripción: Queso de 12-15 kg con ojos irregulares y aroma intenso
 - 4.2 Forma
 - 4.2.1 Cilindro plano
 - 4.2.2 Bloque rectangular (sin corteza)
 - 4.3 Dimensiones y pesos
 - 4.3.1 Dimensiones:
 - 4.3.1.1 Cilindro plano Diámetro: 35 cm
Altura: 11-15 cm
 - 4.3.1.2 Bloque rectangular (sin corteza) 36 x 36 x 10-13 cm.

4.3.2 Pesos:

- 4.3.2.1 Cilindro plano: 12 - 15 kg
- 4.3.2.2 Bloque rectangular (sin corteza) 13 - 15 kg

4.4 Corteza

- 4.4.1 Consistencia: Queso parafinado: Duro, resiliente
Queso sin corteza en película: Semi-duro, igual en el interior
- 4.4.2 Aspecto: Queso parafinado: Seco, usualmente el lado está cubierto con lienzo
Queso sin corteza en película: Igual en el interior.
- 4.4.3 Color: Blanco-amarillento a amarillo pajizo.

4.5 Pasta

- 4.5.1 Textura: Semi-dura, adecuada para cortar
- 4.5.2 Color: Amarillo claro

4.6 Ojos

- 4.6.1 Distribución: Regular
- 4.6.2 Forma: Irregular
- 4.6.3 Tamaño: Pequeño

- 4.7/ 4.8 Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad

| | A | B |
|---|----------|-----------------|
| | Prästost | Prästost 45% |
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco % | 50 | 45 |
| Contenido máximo de humedad % | 42 | 45 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 58 | 55 |

5. Método de fabricación

- 5.1 Método de coagulación: Cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- 5.2 Tratamiento térmico
 - 5.2.1 Tratamiento térmico de la leche: Pasterizada. Temperatura de coagulación: 30-32°C
 - 5.2.2 Tratamiento térmico del coágulo: El coágulo se calienta con o sin ayuda de agua caliente a 38-42°C.
- 5.3 Procedimiento de fermentación: Fermentación láctica.
- 5.4 Procedimiento de maduración: 2-3 semanas a 18-20°C, posteriormente a 12°C, almacenamiento normal más de tres meses.

6. Toma de muestras y análisis

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

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

7. Marcado y etiquetado

Únicamente el queso que satisfaga esta Norma podrá designarse "Prästost". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de FAO/OMS, "Norma General para el Queso", con la salvedad de que el queso "Prästost" no fabricado en el país de origen deberá marcarse con el nombre del país productor incluso si se vende en el mercado nacional.

El queso mencionado en B en 4.7/4.8 puede designarse "Prästost" a condición de que la designación vaya acompañada de la calificación correspondiente al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, p. ej: Prästost 45%.

Producción en 1969: 3 000 toneladas.

PROYECTO
DE 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 productores de ácido láctico
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- 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 otros enzimas coagulantes adecuados; 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 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 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de 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 FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

PROYECTO
DE 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 inocuos productores de ácido láctico
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- 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 menor 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 otros enzimas coagulantes adecuados; 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 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 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y los Productos de 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 FAO/OMS "Norma General para el Queso".

PROYECTO
DE 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 otros enzimas coagulantes adecuados
- 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 otros enzimas coagulantes adecuados; 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 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 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de 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 FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

PROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL PARA LOS
QUESOS DE VETA AZUL
EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE
NORMAS INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

1. AMBITO DE APLICACION

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

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 (K_3AlO_3), sulfato cálcico (CaSO_4) y carbonato magnésico (MgCO_3). El peso de 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:

4.2 Formas: a) cilíndrica plana
b) cuadrado plano
c) rectángulo plano

4.3 Dimensiones y pesos

4.3.1 Dimensiones: varias

4.3.2 Pesos: 2 a 5 kg

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 | 55* | 48 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 53 | 45 | 52 |

* El contenido máximo de humedad para "Danablu 60% " de acuerdo con la Norma C.2 es 47 %

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 otros enzimas coagulantes adecuados: 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: salado en seco.

6. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Grasa del Queso y de los Productos de Quesos Fundidos",

7. MARCADO Y ETIQUETADO

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

Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A.6 de FAO/OMS, "Norma-General para el Queso".

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.

Nota de la Secretaría

La Secretaría preparó esta nueva redacción a la vista de los debates del Comité y de las propuestas del Grupo de Redacción sobre la Clasificación de los Quesos, con el fin de facilitar los debates en el próximo período de sesiones del Comité.

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 ajusten 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/ maduro" 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 Se entiende por "queso de superficie curada/ madura" un queso curado en el que el curado se ha producido primariamente de modo progresivo desde la superficie exterior hacia el interior como consecuencia del desarrollo microbiológico originado sobre la superficie del queso.

2.4 "Queso de (superficie)(interior) curado/ maduro 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.

2.5 "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.

2.6 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 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 25 |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|--|--|--|
| Designación según la dureza | HSMG % | Designación según la dureza | HSMG % | | | |
| I. Duro | < 55 | I. Duro | < 50 | A. Rico en grasa | ≥ 60 | (1) Curado/maduro |
| II. Semiduro | 55-65 | II. Firme | 50-62 | B. Extra-graso | 45-60 | (2) Superficie curada/madura |
| III. Blando | > 65 | III. Semi-blando | 62-67 | C. Semi-graso | 25-45 | (3) (superficie (interior) curado/maduro por mohos |
| | | IV. Blando | > 67 | D. Pobre en grasa | 10-25 | (4) sin curar/ sin madurar |
| | | | | 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 EN LA SUPERFICIE".

4. ADITIVOS AUTORIZADOS

4.1 Para queso "curado/maduro", "de superficie curada/madura", y "curado/maduro por mohos"

- fermento láctico, cultivos inoos bacterianos (bacterias productoras de ácido láctico);
- cultivos bacterianos, mohos o levaduras característicos de la variedad producida;
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados;
- cloruro sódico;
- bija y beta-caroteno, solos o en combinación, máx. 0,06 % m/m del queso;
- cloruro cálcico, máx, 0,02% m/m de la leche empleada;
- ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio, máx. 1 000 ppm calculado como ácido sórbico;
- puede añadirse un preparado de enzimas inoos y adecuados 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. 0,02% m/m de la leche empleada;
- ácido láctico;
- ácido cítrico;
- ácido fosfórico;
- peróxido de hidrogeno y catalasa; ¹
- proteínas de suero puras; ¹
- clorofilas, incluida clorofila de cobre (Colour index N° 75810);

- ácido propiónico;
- sustancias aromatizantes naturales (y sus equivalentes sintéticos idénticos) no derivados de la leche tales como las especias en una cantidad tal que solo 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 quesos sin curar/ sin madurar

- fermento láctico, cultivos bacterianos inoocuos (bacterias productoras de ácido láctico)
- cuajo u otros enzimas coagulantes adecuados
- cloruro sódico
- bija y beta-caroteno, solos o en combinación, máx. 0,06 % m/m del queso
- cloruro cálcico
- sustancias aromatizantes naturales (y sus equivalentes sintéticos idénticos) no derivados de la leche tales como las especias en una cantidad tal que solo 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 ¹
- 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 garrofín.

goma guar

goma karaya

goma tragacanto

carragenina o sales de carragenina

furcellerano o sales de furcellerano

gelatina

lecitina

ácido algínico y sus sales

carboximetilcelulosa sódica (goma celulósica)

goma de avena

alginatos de propilenglicol; derivados de algina;
agar-agar
pectina

- ácido láctico
- ácido cítrico
- ácido fosfórico.

¹ Se ha pedido específicamente el envío de observaciones a los gobiernos acerca del uso del peróxido de hidrógeno, la catalasa y las proteínas puras de suero. Se informó al Grupo que para la fabricación de determinados quesos, en sustitución de la pasteurización, se empleaba el peróxido de hidrógeno y la catalasa. Estos aditivos no estaban presentes en el producto final, pero su uso tenía ciertos efectos en el fraccionamiento de las proteínas de la leche.

5. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° 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 en 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 en 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. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

6.1 Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B.1 de 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 FAO/OMS, "Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Productos de Queso Fundido".

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).

Septimo 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°).

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

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, 14° período de sesiones, octubre de 1971